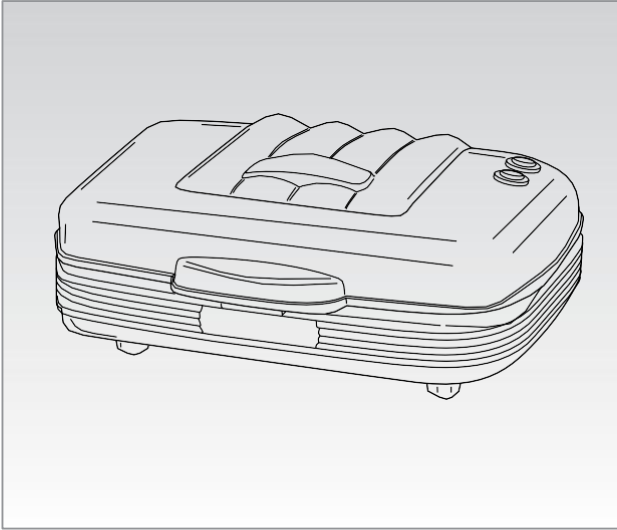


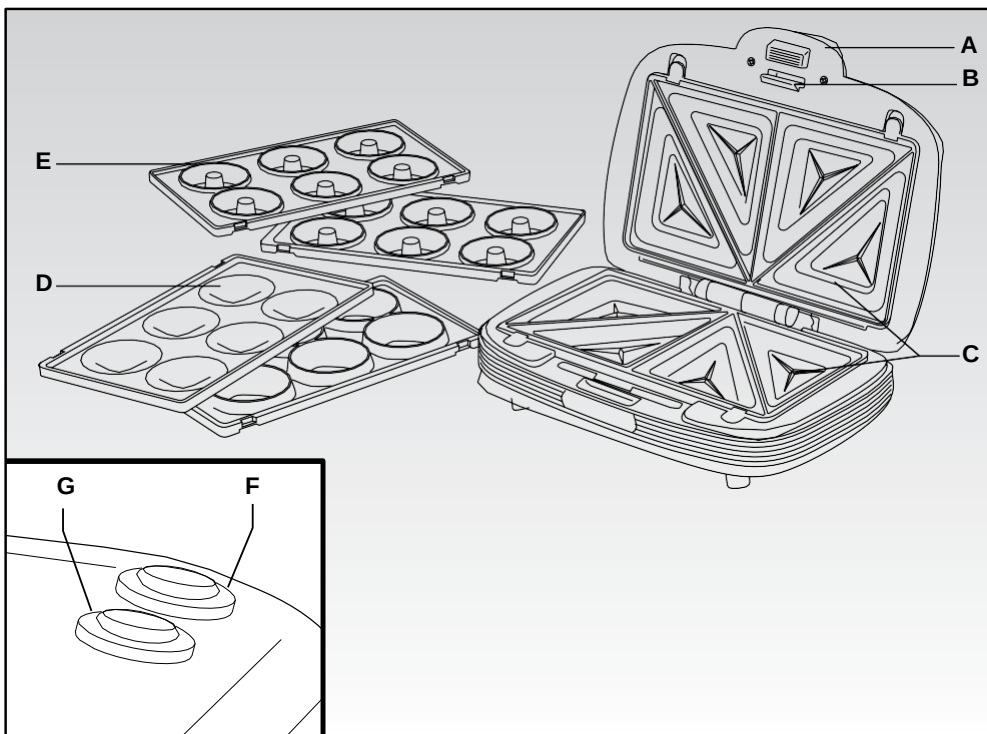
Ariete



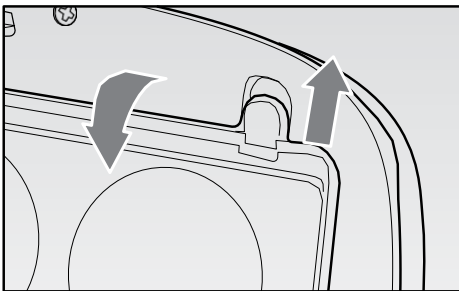
Szendvics/muffin/fánk sütő
Máquina para sanduiches, muffins,
donuts

CE

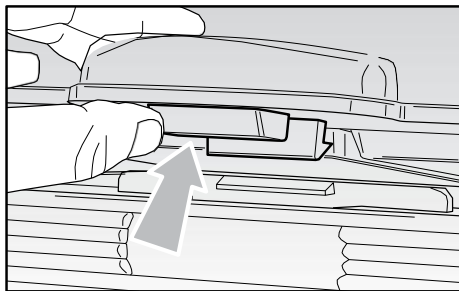
1972



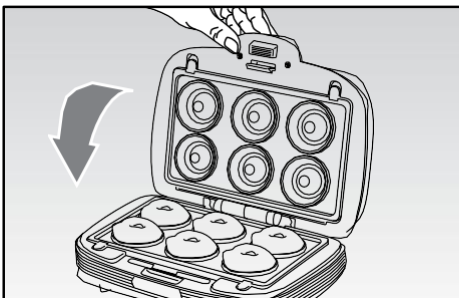
1. ábra



2. ábra



3. ábra



4. ábra

FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Az elektromos készülékek használatakor meg kell tenni a szükséges óvintézkedéseket, amelyek a következők:

1. Győződjön meg arról, hogy a készülék adattábláján feltüntetett feszültség megfelel a hálózati áram feszültségével.
2. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az áramforráshoz van csatlakoztatva; minden használat után húzza ki a készüléket.
3. Soha ne helyezze a készüléket hőforrásokra vagy azok közelébe.
4. A készüléket használat közben mindig sík, vízszintes felületre helyezze.
5. Soha ne hagyja a készüléket az időjárás viszontagságainak (eső, nap stb.) kitéve.
6. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezzen forró felületekkel.
7. Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek csak akkor használhatják, ha felügyeletet kaptak, illetve ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették a készülékkel járó veszélyeket. Ne engedje, hogy a gyermekek a játsszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást csak 8 évesnél idősebb és felügyelt gyermekek végezhetik.
8. A 8 évnél fiatalabb gyermekek nem nyúlhatnak a készülékhez és annak tápkábeléhez, ezeket tartsa távol tőlük.
9. Soha ne tegye a készüléktestet, a dugót vagy a tápkábelt vízbe vagy más folyadékba; mindig nedves ruhával törölje le.
10. Mindig húzza ki a tápkábelt az elektromos hálózathoz, mielőtt felszereli vagy eltávolítja az egyes tartozékokat, illetve mielőtt megtisztítja a készüléket.
11. Mindig győződjön meg arról, hogy keze alaposan megszáradt, mielőtt a készülék kapcsolóit használja vagy beállítja, illetve mielőtt a hálózati csatlakozóhoz vagy a hálózati csatlakozókhoz nyúlna.
12. A készülék kihúzásához fogja meg a dugót, és húzza ki közvetlenül a konnektorból. Soha ne húzza meg a tápkábelt a készülék kihúzásához.
13. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült, vagy ha maga a készülék hibás; minden javítást, beleértve a tápkábel cseréjét is, kizárólag Ariete szervizközpontban vagy Ariete szerződéses szakemberek végezhetnek, hogy elkerüljenek minden kockázatot.
14. Hosszabbító vezetékek használata esetén ezeknek alkalmasnak kell lenniük a készülék teljesítményére, hogy elkerülhető legyen a kezelő veszélyeztetése, valamint a készülék használatának környezetében a biztonság érdekében. A nem megfelelő hosszabbító vezetékek működési rendellenességeket okozhatnak.
15. Soha ne hagyja, hogy a zsinór olyan helyen lógjon, ahol a gyermek megragadhatja.
16. Ne veszélyeztesse a készülék biztonságát nem eredeti vagy a gyártó által nem jóváhagyott alkatrészek használatával.
17. A terméknek a gyártó által kifejezetten nem engedélyezett bármilyen módosítása a felhasználói garancia érvénytelenségét vonhatja maga után.
18. Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy leselejtezi a készüléket, javasoljuk, hogy tegye működésképtelenné a tápkábel levágásával. Azt is javasoljuk, hogy minden veszélyes alkatrészt tegyen ártalmatlanná, különösen a gyermekek számára, akik játszhatnak a készülékkel vagy annak alkatrészeivel.

19. A csomagolást soha nem szabad gyermekek számára elérhető közelségben hagyni, mivel az potenciálisan veszélyes.
20. Használat közben a készüléket óvatosan kell kezelni, és nem szabad megérinteni a forró felületeit.
21.  FIGYELMEZTETÉS: Forró felület.
22. A készüléket óvatosan kezelje, mindenekelőtt a tányérok kinyitásakor és lezárásakor; fennáll a kezek véletlen sérülésének vagy más tárgyak sérülésének veszélye.
23. Használja a készüléket gyúlékony folyadékoktól távol; ne használja a falakhoz közel vagy olyan műanyag alkatrészek közelében, amelyek nem állnak ellen a hőnek.
24. A készüléket csak nedves ruhával törölje le, miután először kihúzta a készüléket a hálózathoz, és megvárta, amíg teljesen kihűl.
25. Használat után várjon, amíg a készülék teljesen kihűl, tárolja.
26. Külső időzítők vagy külön távirányítók a készülék működtetésére nem engedélyezettek.
27.  A termék 2012/19/EU európai irányelvnek megfelelő ártalmatlanítása érdekében kérjük, olvassa el a termékhez mellékelt tájékoztatót.

NE DOBJA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

AZ ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA (1. ábra)

- A Készüléktest
- B Zárókar
- C Tapadásmentes tányérok háromszög alakú szendvicsekhez
- D Tapadásmentes lapok muffinokhoz
- E Tapadásmentes tányérok fánkhoz
- F Készletlámpa
- G Bekapcsolási jelzőfény

Ez a készülék KIZÁRÓLAG HÁZI HASZNÁLATRA készült, és csak kereskedelmi vagy ipari célokra használható. Ez a készülék megfelel a 2014/35/EU és az EMC 2014/30/EU irányelveknek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról szóló, 2004.10.27-i 1935/2004/EK rendeletnek.

ELSŐSZERES HASZNÁLAT

A készülék az első használat során kis mennyiségű füstöt eregethet; ez nem hiba, és a füst néhány percen belül megszűnik.

Az első használat során kenje be a készülék főzőlapját olajjal vagy vajjal. Ezt a műveletet a jövőben nem kell megismételni.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Helyezze fel a főzni kívánt ételnek megfelelő lapokat; emelje fel a megfelelő felső és alsó kart, és vegye ki az előző lapokat (2. ábra). Helyezze be a kiválasztott lapokat úgy, hogy azok a helyükön rögzüljenek.
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz.
- A lámpa (G) felkapcsolódik, hogy jelezze, hogy a készülék csatlakoztatva van a hálózatra, és a lámpa (F) felkapcsolódik, hogy jelezze, hogy a készülék melegszik.
- Amikor a készülék elérte a megfelelő hőmérsékletet (kb. 3 perc múlva) és készen áll.

használatához, a lámpa (F) kikapcsol.

Megjegyzés: A lámpa (F) újra bekapcsol, ha a főzési hőmérséklet ez alá a szint alá csökken.

- Nyissa ki teljesen a készüléket, feloldva azt a megfelelő kar (B) felfelé nyomásával (3. ábra), és helyezze a szendvicseket vagy öntse a tésztakeveréket (előzőleg elkészítve) egy megfelelő merőkanállal az alsó forró lapra. A keverék beöntésekor ügyeljen arra, hogy minden rekesz megteljen, anélkül, hogy túlcserdülne, hogy elkerülje a keverék kifolyását sütés közben.
- Zárja a felső lapot az alsó lemez fölé, és óvatosan nyomja lefelé, amíg a kar (B) a helyére nem kattán (4. ábra).
- A főzési idő tekintetében ajánlatos az alábbi recepteket követni.
- Az étel készülékből való eltávolításához, ha szükséges, csak fa vagy műanyag lapátot használjon.

FONTOS:

Soha ne érintse meg a forró lapokat: égési sérülések veszélye.

Ne erőltesse a kart (B), mert eltörhet. Csak zárt lapokkal süssse

a keverékeket.

Soha ne használjon éles tárgyakat (pl. kést), mert ez károsíthatja a lemezeket.

TISZTÍTÁS

FONTOS: A készüléket csak nedves ruhával törölje le, miután először kihúzta a készüléket a hálózathoz, és megvárta, amíg teljesen kihűl.

- A levehető lapok folyó víz alatt, nedves ruhával is moshatók.

RECEPTEK

Sonkás-sajtos szendvics

Összetevők

Fehér toastkenyér 4 szelet

Főtt sonka 100 g

Sajt 40 g

Vágja a sonkát és a sajtot vékony szeletekre. Helyezze el a sonkát és a sajtot, és fedje le a két szelet kenyérrel. Helyezze be a lapokat. Amikor a készülék készen áll, helyezze be a szendvicseket és zárja le a fedelet. Sütési idő: 3-6 perc. Tipp: használjon könnyen olvadó sajtot.

Lazacos szendvics

Kenyér (16 szelet)

Füstölt lazac 300 g

Salátamag 8 levél

Uborka 1

Érett paradicsom 1

Majonéz ízlés szerint

Friss kenhető sajt 200 g

Finom só, Bors

Készítse elő a salátát, paradicsomot és az uborkát szeletekre vágva. Tegye a füstölt lazac szeleteket egy tálba citromlével. Melegítse fel a készülőket, és pirítsa meg a kenyeret mindkét oldalán. Készítse el a club szendvicset rétegesen: kenje meg az első pirítós szeletet majonézzel, tegyen rá egy szelet paradicsomot, és fedje le a második, robiolával megkent pirítóssal a paradicsomos oldalán. Szórja meg a tetejét majonézzel, és adjon hozzá uborkát és salátát. Fedje le a harmadik, mindkét oldalán majonézzel megkent pirítós szelettel, és adja hozzá a lazacot. Adja hozzá az utolsó szelet kenyeret, és vágja a szendvicset két háromszögre. A lazacos club szendvics készen áll a tálalásra.

Fánkok (alaprecept)

Összetevők:

5 g sütőpor
90 ml langyos teljes tej
20 g lágyított vaj
200 g liszt
25 g cukor
1 csipet só
1 tojás

Tegye az összes hozzávalót egy nagy tálba, keverje jól össze mixerrel, és dolgozza addig, amíg jól el nem keveredik és csomómentes nem lesz.

Kapcsolja be a lapot, és várjon, amíg a zöld üzemkész jelzőfény kialszik; nyissa ki a lapot, és öntse a keveréket a lap széle alá egy evőkanál vagy habzsák segítségével. Zárja le újra, és hagyja főzni körülbelül 5-6 percig, vagy amíg jól megkel és belül is átsül. Díszítse ízlés szerint porcukorral, mázzal vagy ganache-sal (lásd a következő recepteket).

Fánkok (különböző változatok)

Hozzávalók:

használja az alaprecept hozzávalóit a következő változtatásokkal:

- csokoládés változat: adjon hozzá 50 g kakaóport, és csökkentsük a lisztet 170 g-ra;
- kókuszos változat: adjon hozzá 50 g kókuszreszeléket, és csökkentsük a lisztet 150 g-ra;
- mogorós változat: adjon hozzá 50 g apróra vágott mogorót;
- csokis változat: adjon hozzá 50 g csokoládé darabokat.

Vajas teasütemény

Összetevők:

110 g lágyított vaj
100 g liszt
30 g mandulaliszt
15 g porcukor
15 g tojásfehérje
1 csipet só

Keverjük össze jól a mandulalisztet, a sót és a cukrot. Adjuk hozzá a megpuhított vaját, és elektromos keverővel keverjük jól össze.

Adjuk hozzá a tojásfehérjét és a lisztet, majd folytassuk a keverést.

Kapcsolja be a lapot, és várjon, amíg a zöld üzemkész jelzőfény kialszik; nyissa ki a lapot, és öntse a keveréket a lap széléig egy evőkanál vagy habzsák segítségével. Zárja le újra, és hagyja főzni körülbelül 5-6 percig, vagy amíg belül jól átsül. Hagyja kihűlni, mielőtt elfogyasztaná; tökéletesek a teaszertartás kíséreként.

Csokoládé muffinok

Összetevők:

2 g szódadibikarbóna

150 g lágyított vaj

70 g cukrozatlan kakaópor

100 g reszelt étcsokoládé (vagy csokoládédarabok)

300 g liszt

180 ml teljes tej

6 g sütőpor

1 csipet só

4 tojás szobahőmérsékleten

300 g cukor

Keverje jól össze a lágyított vajat és a cukrot egy tálban habverő segítségével; amikor a keverék könnyű és habos, adjon hozzá egyszerre egy tojást, továbbra is keverve az elektromos habverővel. Keverje külön össze a száraz hozzávalókat: liszt, kakaó, sütőpor, szódadibikarbóna és só. Váltogassa az egyik részét a tojásos keveréknek a száraz hozzávalókkal és a tej egy részével egy nagyobb tálban; folytassa a keverést egy spatulával anélkül, hogy túlságosan összekeverné. Ezután adja hozzá a csokoládé darabokat.

Kapcsolja be a lapot, és várjon, amíg a zöld üzemkész jelzőfény kialszik; nyissa ki a lapot, és öntse a keveréket a lap széle alá egy evőkanál vagy habzsák segítségével. Zárja le újra, és hagyja főzni körülbelül 6-8 percig, vagy amíg jól megkel és belül is átsül. Szórja meg porcukorral vagy kakaóporral ízlés szerint.

Vaníliás cupcake (alaprecept)

Hozzávalók:

170 g lágyított vaj

320 g liszt

120 ml teljes tej

2 teáskanálnyi hátraszűrő por

1 csipet só

2 tojás szobahőmérsékleten

300 g cukor

½ vaníliarúd

Keverje jól össze a lágyított vajat és a cukrot egy tálban habverő segítségével; amikor a keverék könnyű és habos, adjon hozzá egyszerre egy tojást, továbbra is keverve az elektromos habverővel. Ezután lassan adja hozzá a tejet, amíg a keverék folyékony nem lesz. Keverje össze a lisztet a sütőporral és a sóval. Egy nagyobb tálban váltogassa a folyékony részt és a száraz részt, jól összekeverve. Végül adja hozzá a vanília magokat.

Kapcsolja be a lapot, és várjon, amíg a zöld üzemkész jelzőfény kialszik; nyissa ki a lapot, és öntse a keveréket a lap széle alá egy evőkanál vagy habzsák segítségével. Zárja le újra, és hagyja főzni körülbelül 6-8 percig, vagy amíg megkel és belül is átsül. Díszítse ízlés szerint a kedvenc mázzal vagy vajkrémmel.

Sós muffinok

Hozzávalók:

250 g liszt

200 ml tej

100 g kockára vágott főtt

sonka

100 g kockára vágott

emmentáli

50 g olvasztott vaj

50 g reszelt parmezán sajt

2 tojás

1 tasak élesztő a sós pitékhez

1 csipet só

Keverje jól össze a tejet, a tojásokat és az olvasztott vajat egy tálban turmixgép segítségével, külön keverje össze a száraz hozzávalókat: a lisztet, a parmezánt és az élesztőt. Amikor jól összekeveredtek, adja hozzá a sonkát és a kockára vágott sajtot is, és öntse rá a folyékony keveréket. Keverje kissé össze az összes hozzávalót egy fa kanállal, és sózza meg. Kapcsolja be a Party Time lapot, és várjon, amíg a zöld üzemkész jelzőfény kialszik; nyissa ki a lapot, és öntse a keveréket a lap széle alá egy evőkanál vagy habzsák segítségével. Zárja le újra, és hagyja főzni körülbelül 6-8 percig, vagy amíg megkel és belül is átsül. Melegen tálalja.

Cukormáz és ganache

Miután elkészítettük a fánkokat, díszítsük fel őket. Így még finomabbak lesznek. Íme néhány példa a mázra:

- Színes máz: 90 g porcukor, 1 evőkanál tej, ételfesték.

- Csokoládé máz: 90 g porcukor, 10 g átszitált kakaó, 2 evőkanál tej.

Elkészítés: keverje össze az összes hozzávalót az elektromos habverővel nagyon jól, hogy sűrű krémet kapjon (adjon hozzá több tejet a megfelelő állag eléréséhez, ha szükséges). Mártsa a fánkok felületét a mázba, hogy bevonja a tetejüket. Díszítse színes cukorral, kókuszliszttel vagy magvakkal, az íhlet szerint.

Az ízlés és a személyre szabhatóság érdekében készíthet mázat és ganache-t a fánkok és a muffinok bevonására.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

OLVASSA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

Ao utilizar aparelhos elétricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Ellenőrizze, hogy a készülék elektromos feszültsége megfelel-e a sua rede elétrica feszültségének.
2. Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha az elektromos hálózatra van kötve; a használat után mindig kapcsolja ki.
3. Ne helyezze a készüléket a fűtőtestek fölé vagy mellé.
4. Durante a useização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Ne tegye ki a készüléket a légköri hatásoknak (levegő, napfény stb.).
6. Preste a attentionção para que o cabo elétrico não entre em contato com superfícies quentes.
7. Este aparelho só pode ser serado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; a fizikai képességekkel rendelkező személyek, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas by uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em saururança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Ne hagyja, hogy a gyermekek a készülékkel együtt hordják. A tisztítási és kezelési műveleteket nem végezhetik 8 évesnél fiatalabb gyermekek, és minden esetben felnőtt felügyelete .
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
9. Nunca passe o corpo do aparelho, o plugue e o cabo elétrico por água ou outros líquidos; use um pano úmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire o plugue da tomada elétrica antes de montar ou desmontar os componentes para efetuar a limpeza.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar o plugue na tomada e efetuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar o plugue, segurá-lo diretamente e retirá-lo da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-o pelo cabo.
13. Ne használja a készüléket, ha az elektromos kábel vagy a dugó tönkrement, vagy ha a készülék valamilyen hibát mutat; a javításokat, beleértve a tápkábel cseréjét is, az Ariete segítő szolgálat vagy az Ariete által felhatalmazott szakemberek által kell elvégezni, hogy megelőzze a kockázatot.
14. A gyártó nem ajánlja elektromos hosszabbító vagy adapter használatát, mivel ezek a készülék és az elektromos vezeték sérülését, valamint balesetek vagy balesetvesztélyt okozhatnak.
15. Ne tegye le a kabint, mert az a gyerekeket is megviselheti.
16. Annak érdekében, hogy ne veszélyeztesse a készülék biztonságát, kizárólag eredeti vagy a gyártó által jóváhagyott alkatrészeket és tartozékokat használjon.
17. A gyártó által nem kifejezetten engedélyezett esetleges módosítások a terméken a biztonság és a használat garanciájának megszűnését okozhatják a felhasználó számára.
18. Caso se decida a descartar este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante,

cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe saururas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.

19. Os elementos da balagem não devem ser deixados ao alcance of crianças pois são potenciais fontes de perigo.
20. A használat során óvatosan kezelje a készüléket, és ne nyomja össze a kagylót.



21. ATENÇÃO: Superfície quente.
22. Manuseie o aparelho com cuidado, sobretudo durante a abertura ou o fechamento das placas, a fim de evitar danos acidentais envolvendo as mãos ou outros objetos.
23. Használja a készüléket hosszú ideig a gyűlékony folyadékok ellen; ne használja a készüléket a hőálló felületeken vagy műanyag részeken.
24. Limpe o aparelho apenas com um pano úmido e só depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho já completamente frio.
25. Após a useização, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.
26. Para o funcionamento do aparelho não é permitida a utilização de temporizadores externos ou comandos à distância separados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

AZ ÖSSZETEVŐK LEÍRÁSA (1. ábra)

- A Corpo do aparelho
- B Trava do fecho
- C Placas antiaderentes para sanduíches triangulares
- D Placas antiaderentes para muffins
- E Placas antiaderentes para donuts
- F Led de temperatura pronta para uso
- G Led de energia

Este aparelho foi concebido somente para USO DOMÉSTICO e não deve ser useo para fins comerciais ou industriais.

Este aparelho está em conformidade com as diretivas 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contato com alimentos.

PRIMEIRO USO DO APARELHO

A készülék az első használat során némi füstöt bocsát ki. Ez nem jelent problémát, és a füst néhány perc múlva megszűnik. No primeiro uso, unte as placas com óleo ou manteiga. A következő alkalmakkor erre nincs szükség.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

- Conforme o tipo do alimento, insira as placas adequadas; levante as alavancas superiores e inferiores e remova as placas anteriores (2. ábra). Helyezze be az eszcolhidas placas-t, és húzza ki őket a rápido engate segítségével.
- Helyezze be a csatlakozót a .
- O led de energia (G) felkapcsolódik annak jelzésére, hogy a csatlakozó be van dugva a készülékbe, és o led de temperatura (F) felkapcsolódik annak jelzésére, hogy a készülék bekapcsolva van.
- Quando o aparelho atingir a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto a ser use, o led (F) apagará.

Megjegyzés: A led (F) akkor kapcsol be, ha a hőmérséklet, amely a melegítéshez szükséges, alacsony.

- Távolítsa el teljesen a készüléket, és az alavanca (B) nyomásának segítségével távolítsa el a szalagot (3. ábra), és helyezze be a szendvicseket, vagy egy kagyló segítségével helyezze be a korábban előkészített masszát a készülék alsó helyére. Coloque a mistura cobrindo bem todos os compartimentos, mas sem exagerar na quantidade para evitar vazamentos durante o cozimento.
- Tegye a felső lapot az alsó lapra, és gyakoroljon egy kis nyomást a felső lapra, amíg ki nem nyitja az alavanca (B) gombját (lásd a (4. ábra).
- Para o tempo de cozimento, aconselha-se seguir quanto indicado nas receitas a seguir descritas.
- Para retirar o alimento do aparelho, use se necessário, uma espátula de madeira ou de plástico.

ATENÇÃO:

- *Ne nyomja le a fejtét. Perigo de queimaduras!*
- *Ne erőltesse az alavancát (B), hogy ne törjön össze.*
- *Cozinhar somente com as placas fechadas.*
- *Ne használjon pontiagudos tárgyakat (pl.: faca, garfo, stb.), hogy elkerülje a placas tönkretételét.*

LIMPEZA

ATENÇÃO: *Limpe o aparelho somente com um pano úmido, depois de ter desligado o plugue da tomada e com o aparelho completamente frio.*

- Az eltávolított helyeket korróziós vízzel vagy egy vízmosó edényen keresztül lehet lemosni.

RECEITAS

Misto quente de presunto e queijo

Ingredientes

Pão de forma branco 4 fatias

Presunto 100 g

Queijo 40 g

Corte o queijo e o presunto em fatias finas. Entre duas fatias de pão coloque as fatias de presunto e queijo fazendo um sanduíche. Quando o aparelho estiver pronto, coloque os sanduíches e feche a tampa. A sütés időtartama: 3-6 perc. Conselho: használjon queijo que derreta facilmente.

Sanduíche de salmão

Pão de forma sem casca - 16 fatias Salmão

defumado 300 g

Alface 8 folhas

Pepino 1

Tomate maduro 1

Maionese a gosto Queijo

cremoso 200 g Sal fino

Pimenta

Készítsük elő az alface, a tomate és a pepino cortados em fatias. Coloque as fatias de salmão defumado numa tigela com suco de limão.

Ligue o aparelho e taste somente as fatias de pão dos dois lados.

Preparo do sanduíche:

Passa a maionese em uma fatia de pão tostado e cubra com uma fatia de tomate; feche com outra fatia de pão tostado com queijo cremoso passado nela; passe do lado superior desta fatia de pão a maionese e cubra com o pepino e o alface; feche com a terceira fatia de pão tostado com maionese dos dois lados; agora recheie com o salmão e feche com a última fatia de pão tostado; corte o sanduíche ao meio formando dois triângulos.

Fánkok (receita básica)

Ingredientes:

5 g de fermento para bolos 90

ml de leite integral morno 20 g de

manteiga amolecida 200 g de

farinha de trigo

25 g de açúcar

uma pitada de sal

1 ovo à temperatura ambiente

Coloque todos os ingredientes numa tigela de capacidade adequada e misture bem com a ajuda de um batedor até obter uma massa bem heterogênea e sem grumos.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague; agora abra a placa e coloque a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 5 a 6 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Decore a gosto com açúcar de confeiteiro, glacês ou ganaches (ver receitas adiante).

Fánkok (diferentes versões)

Használja a receptet a básica változathoz, és adjon hozzá vagy változtassa meg az összetevőket a változatnak megfelelően:

- com chocolate: adicione 50 g de chocolate em pó e reduza a farinha para 170 g.
- com coco: adicione 50 g de coco ralado e reduza a farinha para 150 g.
- com avelã: adicione 50 g granulado de avelãs.
- com gotas de chocolate: adicione 50 g de gotas de chocolate.

Biscoitos amanteigados

Ingredientes:

110 g de manteiga amolecida

100 g farinha de trigo

30 g de farinha de amêndoa 15

g de açúcar de confeiteiro 15 g

de clara de ovo

uma pitada de sal

Misture bem a farinha de amêndoa, o sal e o açúcar. Junte a manteiga e bata na batedeira. Adicione a clara e a farinha e continue a bater.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague: agora abra a placa e coloque a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 5 a 6 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Espere que esfriem antes de saboreá-los; são perfeitos como acompanhamento do chá ou café da tarde.

Muffinok csokoládével

Ingredientes:

2 g bikarbonát

150 g de manteiga amolecida

70 g de cacau amargo em pó

100 g de chocolate meio-amargo ralado (vagy gotas de chocolate) 300 g

de farinha de trigo

180 ml szerves fehérje

6 g de fermento para bolos uma

pitada de sal

4 ovos à temperatura ambiente 300

g de açúcar

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar; quando a mistura estiver bem clara e espumosa, junte os ovos, um de cada vez, sem parar de bater. Misture separadamente os ingredientes secos: farinha, cacau, fermento, bicarbonato e sal.

Pegue uma tigela maior e alterne uma parte da mistura de ovo com os ingredientes secos e uma parte de leite; misture com uma espátula sem misturar muito. Por último, adicione as gotas de chocolate.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague: agora abra a placa e coloque a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 6 a 8 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Decore a gosto com açúcar de confeiteiro ou cacau em pó.

Cupcakes de baunilha (receita básica)

Ingredientes:

170 g de manteiga amolecida

320 g farinha de trigo

120 ml szerves fehérje

2 colherzinhas de fermento para bolos uma

pitada de sal

2 ovos à temperatura ambiente 300

g de açúcar

Meia vagem de baunilha

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar; quando a mistura estiver bem clara e espumosa, junte os ovos, um de cada vez, sem parar de bater. Depois, coloque o leite aos poucos até obter uma massa líquida.

Misture à parte a farinha com o fermento e o sal. Tegyük fel egy nagyobb tglát és változtassuk meg a hosszúkásabb részt a szalonnával, és keverjük össze. Por último, adicione as sementes de baunilha.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague: agora abra a placa e coloque a mistura com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro sem exagerar na quantidade (até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 6 a 8 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Decore a gosto com cremes de cobertura e granulados.

Muffinok salgados

Ingredientes:

250 g farinha 200

ml leite

100 g de presunto em cubos

100 g de queijo emmental em cubos 50 g

de manteiga derretida

50 g parmezános parmezán 2 tojás

1 saquinho de fermento instantâneo (15 g) para tortas salgadas Uma

pitada de sal

Com um mixer de cozinha, bata bem numa tigela o leite, os ovos e a manteiga derretida; misture à parte os ingredientes secos: a farinha, o parmesão ralado e o fermento. Quando estiver tudo bem misturado, adicione o presunto e o queijo emmental cortados aos cubos e incorpore o composto líquido. Keverjük össze finoman az összes hozzávalót egy madeira-kolbással és adjuk hozzá a sót.

Ligue o aparelho e espere que a luz verde de temperatura se apague: agora, abra a placa e coloque a mistura, com a ajuda de uma colher ou com um saco de confeiteiro, sem exagerar na quantidade (cubra até abaixo da borda). Feche e deixe cozinhar por 6 a 8 minutos aproximadamente ou até a massa crescer e estar bem cozida por dentro. Sirva mornos.

Glacês e Ganaches

Para dar um toque mais saboroso e personalizado, é possível preparar ganaches e glacês para cobrir donuts e muffins. Depois de ter preparado os donuts, é preciso decorá-los para saboreá-los ainda mais.

Néhány példa glaszteres süteményre:

- Glacê colorido: 90 g de açúcar de confeiteiro, 1 colher de leite, corante alimentar.
- Csokoládéglaszter: 90 g açúcar de confeiteiro, 10 g cacau peneirado, 2 colheres de leite.

Eljárás: bata muito bem todos os ingredientes na batedeira até obter um creme denso (se necessário, dilua com mais leite até obter a consistência certa). A fánkok felső részét olasztja össze a pohárban. Díszítse a süteményt granulátummal vagy kókuszreszelékkel.

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI -
Olaszország E-Mail:
info@ariete.net Internet:
www.ariete.net

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Karimex Comp. Elet. Ltda
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555
Ressacada - Itajaí/SC - CEP 88307-302 CNPJ
88.938.329/0007-34
SAC: (11) 4502-4596
consumidor@karimex.com.br www.karimex.com.br