

Fig. 1

Fig. 3

APARAT PENTRU BRIOȘE



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE


CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE UTILIZARE

Înainte de utilizarea aparatelor electrice se vor lua următoarele măsuri de precauție:

1. Asigurați-vă că tensiunea de la rețea corespunde tensiunii de pe eticheta aparatului.
2. Nu lăsați aparatul nesupravegheat dacă este conectat la rețea; întrerupeți alimentarea de la rețea după fiecare utilizare.
3. Nu amplasați pe sau în apropierea surselor de căldură.
4. Amplasați aparatul pe o suprafață orizontală și solidă.
5. Nu expuneți aparatul influențelor intemperiilor (ploaie, soare etc.).
6. Asigurați-vă că nu există contact între cablu și suprafețe fierbinți.
7. Aparatul poate fi folosit de copii începând cu vârsta de 8 ani. Persoanele cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale, respectiv persoanele fără experiență și cei care nu cunosc aparatul vor putea folosi aparatul doar sub supravegherea unei persoane responsabile cu siguranța lor sau vor fi instruite asupra modului de utilizare al aparatului și vor fi informate asupra riscurilor aferente. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii cu vârste sub 8 ani și doar în prezența unui adult.
8. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.
9. Nu introduceți carcasa, ștecărul și cablul de alimentare al aparatului în apă sau în alte lichide. Folosiți o lavetă umedă pentru curățare.
10. Scoateți ștecărul din priză, chiar dacă aparatul nu se află în funcțiune, în momentul în care doriți să introduceți componente sau să efectuați lucrări de curățenie.

11. Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de folosi întrerupătorul aparatului sau când îl setați sau înainte de a atinge ștecărul și racordurile de alimentare.
12. Trageți de ștecăr pentru a-l scoate din priză de perete. Nu trageți niciodată de cablu.
13. Nu folosiți aparatul în cazul în care cablul, ștecărul sau aparatul sunt defecte. Pentru a evita orice fel de risc evitați efectuarea reparațiilor artisanale, adresați-vă în acest sens, inclusiv pentru schimbarea cablului de alimentare, serviciului clienți Ariete, respectiv unor specialiști autorizați.
14. La utilizarea cablurilor prelungitoare acestea trebuie să corespundă puterii aparatului pentru a evita riscurile pentru utilizator și pentru siguranța mediului în care se lucrează. Cablurile prelungitoare ne-adecvate pot duce la funcționarea deficitară a aparatului.
15. Nu lăsați cablul atârnat astfel încât să ajungă la îndemâna copiilor.
16. Folosiți doar piese de schimb și accesorii originale, aprobate de producător pentru a nu limita siguranța produsului.
17. Eventualele modificări aduce acestui produs care nu au fost aprobate în mod explicit de producător prezintă riscuri și duc anularea garanției.
18. În cazul în care doriți să eliminați acest produs, tăiați cablul pentru a-l scoate din uz. Neutralizați toate componentele aparatului care ar putea deveni periculoase pentru copii, în cazul în care s-ar juca cu acestea.
19. Nu lăsați ambalajul la îndemâna copiilor, deoarece prezintă riscuri.
20. Utilizați aparatul cu atenție fără să atingeți plita încăinsă.



21. **ATENȚIE!**: Suprafața se încinge
22. Folosiți aparatul cu atenție, în special la deschiderea și închiderea plitelor, pentru a evita rănirea mâinilor sau provocarea altor pagube.
23. Evitați contactul aparatului cu lichide inflamabile. Nu amplasați aparatul în apropierea pereților sau a componentelor din material plastic care nu sunt rezistente la căldură.
24. Curățați aparatul doar cu o lavetă umedă. Scoateți mai întâi ștecărul din priză și așteptați până ce aparatul s-a răcit complet.
25. După utilizare, depozitați aparatul doar după ce s-a răcit complet.
26. Nu este permisă folosirea aparatului cu timer extern sau telecomandă.
27.  Vă rugăm citiți fișa de informare anexată pentru eliminarea corectă a produsului conform directivei europene 2009/96/C.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI.

DESCRIEREA COMPONENTELOR (fig. 1)

A Corp aparat

B Manetă de închidere

C Plite pentru briose cu strat anti-lipire

D Bec de control

D Bec de control – aparat pregătit pentru prepararea produselor

E Bec control - pornit

Aparatul este destinat **EXCLUSIV** utilizării casnice și nu se va utiliza în scopuri comerciale sau industriale.

Acest aparat corespunde directivelor 2006/95/CE și directivei privind compatibilitatea electromagnetică 2004/108/CE și ordonanței (CE) nr. 1935/2004 privind materialele care intră în contact cu alimentele.

Prima utilizare a aparatului

La prima utilizare a aparatului s-ar putea să iasă puțin fum care dispare în câteva minute. Acest lucru nu înseamnă că aparatul este defect.

La prima utilizare a plitelor ungeți aparatul cu ulei sau cu unt. Acest lucru nu mai este necesar la utilizările ulterioare.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- Introduceți ștecărul în priză.
- Becul de control (E) indică faptul că ștecărul este în priză, iar becul de control (D) indică faptul că aparatul a început să se încingă.
- Becul de control (D) se stinge după ce aparatul a atins temperatura dorită (după aprox. 3 minute) și este pregătit pentru utilizare.

Notă: Becul de control (D) se aprinde din nou dacă scade temperatura aparatului.

- Deschideți complet aparatul prin ridicarea opritorului manetei (B) (fig. 2) Distribuți compoziția cu ajutorul unui polonic pe plită astfel încât să se umple formele, însă fără a le umple în exces, deoarece aluatul ar putea să curgă în timpul preparării.
- Închideți plitele și apăsați puțin până observați la blocarea manetei (B) că s-au închis bine (fig. 3).
- Pentru timpul de preparare consultați rețetele de mai jos.
- Pentru a scoate vafele din aparat folosiți exclusiv spatule din lemn sau plastic.

ATENȚIE:

Pentru a evita arsurile, nu atingeți plitele încinse.

Nu forțați maneta (B), deoarece s-ar putea rupe.

Coaceți brișele doar cu plitele închise.

Nu folosiți ustensile ascuțite (de ex. cuțite), deoarece acestea ar putea deteriora plitele.

CURĂȚARE

ATENȚIE: folosiți doar o lavetă umedă pentru a curăța aparatul, după ce l-ați scos din priză și l-ați lăsat să se răcească.

- Folosiți o lavetă umedă pentru curățarea plitelor.

REȚETE

Brișe cu ciocolată

Ingrediente:

2 g bicarbonat

150 g unt moale

70 g praf de cacao amăruie

100 g ciocolată amăruie dată pe răzătoare (sau picături de ciocolată)

300 g făină

180 ml lapte integral

6 g praf de copt

Un vârf de cuțit de sare

4 ouă la temperatura camerei

300 g de zahăr

Amestecați untul moale cu zahăr cu mixer-ul de bucătărie până obțineți o cremă deschisă, spumoasă, adăugați ouăle pre rând și amestecați mai departe. Amestecați într-un alt bol făina, cacao, praful de copt, bicarbonatul și sarea.

Amestecați într-un bol mare crema de ouă și compoziția de făină și o parte din lapte. Amestecați ușor cu o spatulă. Adăugați la final fulgii de ciocolată (sau picăturile de ciocolată).

Porniți plita Party Time și așteptați până ce becul de control indică faptul că s-a atins temperatura necesară. Deschideți plita și umpleți aluatul cu o lingură sau cu un accesoriu de ornat fără să depășiți limita. Închideți plăcile și coaceți aluatul cca. 6/8 minute, respectiv până ce acesta a crescut și s-a copt.

Ornați-le cu zahăr pudră sau cu praf de cacao.

Brioșe cu afine

Ingrediente:

200 g făină

80 g unt topit și răcit

100 g zahăr

1 ou

2 lingurițe de praf de copt

150 g afine proaspete

80 g iaurt natural

80 ml lapte

2 g bicarbonat

Amestecați cu mixerul de bucătărie într-un bol iaurt, untul topit și laptele. Amestecați într-un alt bol făină, zahăr, praf de copt și bicarbonat.

Amestecați ușor într-un bol mai mare crema de iaurt și compoziția de făină cu ajutorul unei spatule. Adăugați apoi afinele tăvălite în făină.

Porniți plita Party Time și așteptați până ce becul de control indică faptul că s-a atins temperatura necesară. Deschideți plita și umpleți aluatul cu o lingură sau cu un accesoriu de ornat fără să depășiți limita. Închideți plăcile și coaceți aluatul cca. 6/8 minute, respectiv până ce acesta a crescut și s-a copt.

Ornați-le cu zahăr pudră sau cu marmeladă de afine

Brioșe sărate

Ingrediente:

250 g făină

200 ml lapte

100 g șuncă

100 g Emmentaler tăiat în cubulețe fine

50 g unt topit

50 g parmezan dat pe răzătoare

2 ouă

1 pliculeț praf de copt pentru aluat sărat

Un vârf de cuțit de sare

Amestecați într-un bol lapte, ou și unt topit într-un bol. Într-un alt bol se amestecă laptele, ouăle și untul topit. Într-un alt bol se amestecă făina, parmezanul și praful de copt. După ce aluatul devine omogen, incorporați cubulețele de șuncă și cașcaval și adăugați compoziția cu ou. Amestecați cu atenție cu o lingură de lemn și sărați. Porniți aparatul Party Time și așteptați până ce stingerea becului de control verde indică faptul că a fost atinsă temperatura dorită. Deschideți plita și umpleți aluatul cu o lingură sau cu un accesoriu de ornat fără să depășiți limita. Închideți plăcile și coaceți aluatul cca. 6/8 minute, respectiv până ce acesta a crescut și s-a copt. Serviți-le calde.

Brioșe cu vanilie (rețetă de bază)

Ingrediente:

170 g unt moale
320 g făină
120 ml lapte integral
2 lingurițe de praf de copt
Un vârf de cuțit de sare
2 ouă la temperatura camerei
300 g de zahăr
O jumătate de păstaie de vanilie

Bateți untul moale cu zahărul într-un bol până ce obțineți o cremă spumă, deschisă la culoare. Adăugați apoi ouăle, unul câte unul și amestecați mai departe. Adăugați lapte, puțin câte puțin, până obțineți un aluat lichid.

Amestecați într-un alt bol făina cu praful de copt și sarea. Amestecați într-un bol mai mare crema cu compoziția de făină. La final adăugați miezul unei jumătăți de vanilie.

Porniți aparatul Party Time și așteptați până ce stingerea becului de control verde indică faptul că a fost atinsă temperatura dorită. Deschideți plita și umpleți aluatul cu o lingură sau cu un accesoriu de ornat fără să depășiți limita. Închideți plăcile și coaceți aluatul cca. 6/8 minute, respectiv până ce acesta a crescut și s-a copt. Ornați-le cu glazura dorită sau cu cremă de unt.

Brioșe cu cantitatea dublă de ciocolată

Ingrediente:

120 g făină
120 g zahăr
2 ouă la temperatura camerei
120 g de unt moale
80 g de ciocolată amăruie
20 g praf de cacao amăruie
Pentru glazură:
50 g de frișcă
50 g ciocolată amăruie
50 g de cașcaval proaspăt
25 g zahăr pudră

Bateți untul moale cu zahărul într-un bol până ce obțineți o cremă spumă, deschisă la culoare. Adăugați apoi ouăle, unul câte unul și amestecați mai departe. Adăugați lapte, puțin câte puțin, până obțineți un aluat lichid.

Amestecați într-un alt bol făina cu praful de copt și cacao. Topiți ciocolata într-o baie-marină sau în cuptorul cu microunde, lăsați-o să se răcească și incorporați-o în crema de unt. Amestecați crema împreună cu compoziția de făină într-un bol mai mare.

Porniți aparatul Party Time și așteptați până ce stingerea becului de control verde indică faptul că a fost atinsă temperatura dorită. Deschideți plita și umpleți aluatul cu o lingură sau cu un accesoriu de ornat fără să depășiți limita formei. Închideți plăcile și coaceți aluatul cca. 6/8 minute, respectiv până ce acesta a crescut și s-a copt.

În timp ce preparați brioșele puteți prepara glazura: topiți ciocolata, lăsați-o să se răcească și amestecați-o cu brânză tartinabilă și frișcă și zahăr pudră. Bateți-o cu telul electric și lăsați-o să se odihnească o oră în frigider. Umpleți glazura în forme cu ajutorul unui accesoriu de decorat și ornați brioșele cum doriți

Glazură albă (brânză și ciocolată albă)

Ingrediente:

100 g Brânză proaspătă

30 g zahăr pudră

100 g ciocolată albă

Amestecați brânza proaspătă cu zahăr pudră într-un bol timp de două minute cu telul electric. Topiți ciocolata albă în aparatul cu microunde și amestecați-o cu o lingură pentru a-l omogeniza. Adăugați ciocolata în crema de brânză și bateți-o cu mixerul până obțineți o cremă spumoasă. Lăsați-o să se odihnească o oră. Umpleți accesoriul pentru decorat și ornați brișele.