

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.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue 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 antiaderenti per sandwich triangolari
D Piastre antiaderenti per muffin
E Piastre antiaderenti 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 1914/35/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 scatto.
- 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 la miscela 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-a-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, glasse 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-a-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 alternare 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-a-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 di 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 alternare 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-a-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 incorporare 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-a-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.

Glasse e Ganache

Una volta preparati i vostri donuts, dovete poi decorarli in superficie. In questo modo, non solo diventeranno ancor più golosi. Ecco alcuni esempi di glasse:
- Glasse colorata: 90 gr di zucchero a velo, 1 cucchiaino di latte, colorante alimentare.
- Glasse 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 glasse per coprire la parte superiore. Decorare con codette, zucherini, farina di cocco o granella, in base al vostro gusto.

Per aggiungere gusto e personalizzazione, è possibile preparare ganache e glasse 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.

INSTRUCTIONS 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 plate(s) 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 ham 100 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 g Lukewarm whole milk

20 g softened butter

250 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:

110 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 giving 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

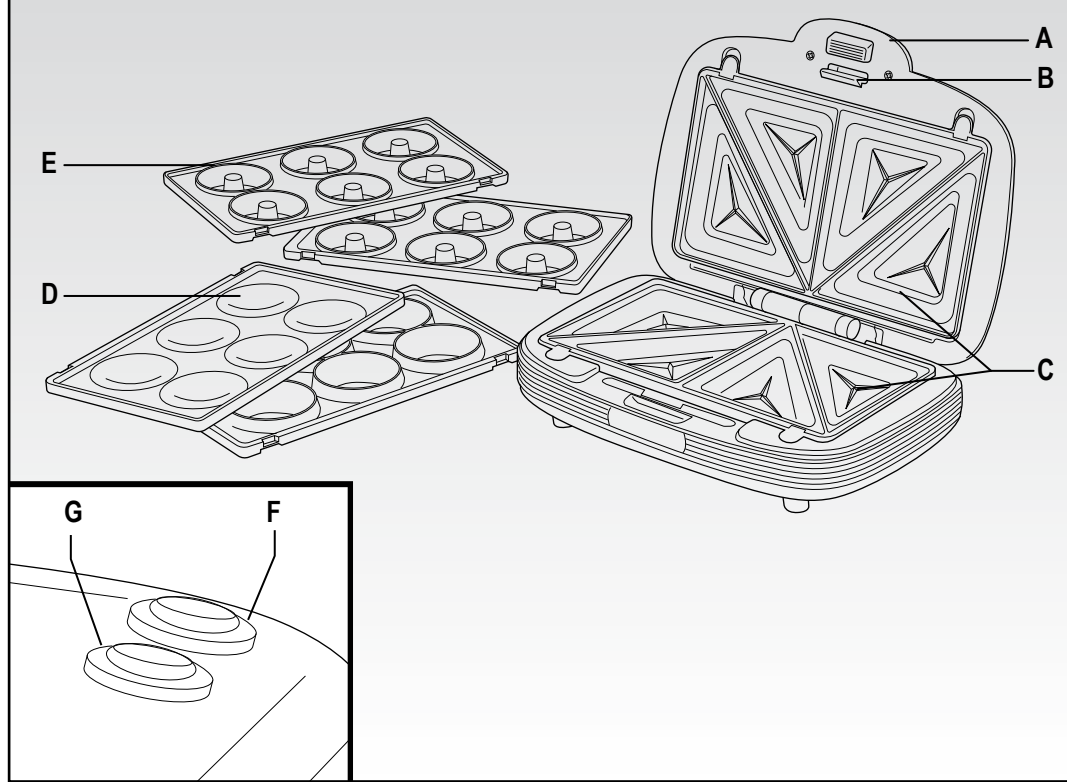


Fig. 1

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.

Savoury 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.

