



Бعض الوصفات

الشطائر المقرمشة اللذيذة

شطائر شهية للاحتفالات.

لتجهيز ١٦ شطيرة

مدة الطهي: ٤,٥ دقيقة تقريبًا

٣٠٠ جم دقيق, ١٠ جم خميرة كيميائية, ملح, ٧٥ سمك

بودرة, ١٠٠ جم زبدة, ٢ بيضة, ٢/١ لتر حليب

- اخلط الدقيق والخميرة في وعاء.

أضف الملح والسكر والزبدة المذابة والبيض بالكامل.

خفف بالتدريج باستخدام الحليب.

- اترك المعجين يهدأ لمدة ساعة.

الشطائر الرقيقة

قم بتجهيز الشطائر بالمقادير التي ترغبها.

لتجهيز ١٢ شطيرة

مدة الطهي: ٧/٢ دقائق تقريبًا

٣٠٠ جم دقيق, ١ مطروف خميرة كيميائية, ١ كم صننيل من

الملح, ١ ملعقة كبيرة سكر, ٢ بيضة, ٤٠٠ مللي حليب

- اخفق البيض حتى تحصل على قوام مخملي.
- أضف المكونات الأخرى واخلق حتى تحصل على قوام موحّد.

الشطائر على الطريقة البلجيكية

في بلجيكا يتم تجهيز الشطائر بالطريقة التالية.

لتجهيز ١٢ شطيرة

مدة الطهي: ٥ دقائق تقريبًا

٥ بيضات, ١ مطروف خميرة كيميائية, ٣٠٠ جم دقيق, ٣٠٠ جم

سكر, ٣٠٠ جم زبدة.

- اترك الزبدة حتى تلين.
- اخلط الدقيق والسكر والخميرة.
- أضف الزبدة اللينة والبيض.
- اخلط المكونات جيدًا.

الشطائر الإسفنجية

أضف قشرة الليمون للحصول على شطائر لذيذة.

لتجهيز ١٠ شطائر

مدة الطهي: ٤ دقائق تقريبًا

٥ صفار بيض, ٥ ملاعق ماء ساخن, ١٠٠ جم سكر, قشر

ليمونة, ١٥٠ جم دقيق, ٢/١ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية,

٥ بياض بيض

• اخفق صفار البيض والماء والسكر وقشرة الليمونة

المিশورة.

- اخلط الدقيق والخميرة وأضف المكونات الأخرى.
- اخفق بياض البيض حتى يصبح كالثلج ثم أضفه إلى الخليط.

شطائر بالشوكولاتة

شبهية وتغمرك باللذّة

لتجهيز ١٠ شطائر

مدة الطهي: ٥ دقائق تقريبًا

٢٠٠ جرام دقيق, كم صننيل من الملح, ٥٠ جم بودرة كاكاو

محلّاة, ٢ ملعقة صغيرة خميرة حلويات, ٣ ملاعق صغيرة

سكر, ٢ بيضة, ٤٠٠ مللي حليب, ١ ملعقة صغيرة خلاصة

الفانيليا, ٤٠ جم زبدة مذابة

- اخلط الدقيق والملح والكاكاو والسكر والخميرة مغاء؛ ثم

أضف صفار البيض والحليب وخلاصة الفانيليا والزبدة

واخلط جيدًا.

- اخفق بياض البيض حتى يصبح كالثلج ثم أضفه إلى الخليط.

شطائر بالجبين

مثالية كمقليات!

لتجهيز ٢٠ شطيرة

مدة الطهي: من ٤ إلى ٤ ونصف دقيقة تقريبًا

١٠٠ جم زبد, ٨ صفار بيض, ٢/١ ملعقة صغيرة ملح, ٥٠٠

جم دقيق, ٢/١ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية, ٥٠ جم جبن

بارميزان مبشور, ٢/١ لتر ماء, ٨ بياض بيضة.

اخفق الزبد.

- اخلط الدقيق والخميرة.

أضف صفار البيض واحدة تلو الأخرى, ثم الملح والدقيق

والجبين والماء.

- أخيراً أضف بياض البيض بعد خفقه حتى يصبح كالثلج.

١٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر

على الأطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

٢٠. أثناء استخدام الجهاز يجب التعامل

معه دائماً بعناية وبدون لمس الصفائح

الساخنة به.

٢١. تنبيه: سطح سخن

٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصاً في

مرحلة فتح وإغلاق الصفائح، بهدف

تجنب أية أضرار طارئة في اليدين أو أية

أغراض أخرى.

٢٣. استخدم الجهاز بعيداً عن السوائل القابلة

للاشتعال؛ لا تسنده على جدران أو أجزاء

بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.

٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش

مذابة بعد فصل القابيس عن مأخذ التيار و

بعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.

٢٥. بعد الاستخدام أعد وضع الجهاز فقط

عندما يكون بارداً بالكامل.

٢٦. لتشغيل الجهاز يكون من غير المسموح

استخدام أجهزة خارجية لضبط الوقت أو

أدوات تحكم عن بُعد منفصلة.

٢٧. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة

طبقاً لللائحة الأوروبية CE/٩٦/٢٠٠٩،

نرجو قراءة النشرة الخاصة بالملحقة

بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (الشكل ١)

A	جسم الجهاز
B	ذراع الإغلاق
C	صفائح مقاومة للاتصاق لفطائر الويفل
D	مؤشر ضوئي لوضع الاستعداد للطهي
E	مؤشر ضوئي لوضع التشغيل

تم تصميم الجهاز فقط للاستخدام المنزلي ولا يجب استخدامه

في الأغراض التجارية أو التصنيعية.

هذا الجهاز متوافق مع اللائحة EC/٩٥/٢٠٠٦ و EMC

EC/٨٠٨/٢٠٠٤ والقانون (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ بتاريخ

٢٠٠٤/١٠/٢٧ بخصوص التلامس مع الأطعمة.

الاستخدام الأول للجهاز

يمكن أن يصدر الجهاز دخان خفيف في أول مرة يتم استخدامه

فيها:

لا يُعد هذا غطّل فيه وسوف يتوقف الدخان خلال دقائق

قليلة.

عند أول استخدام ادهن صفائح الطهي الموجودة في الجهاز

بالزيت أو الزيت. لا يلزم تكرار هذه العمليات فيما بعد.

تعليمات للاستخدام

- أدخل القابيس في مأخذ التيار.

سوف يضئ المؤشر الضوئي (E) الذي يشير إلى إدخال

القابيس في مأخذ التيار والمؤشر الضوئي (D) للإشارة إلى

بدء تسخين الجهاز.

عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد ٣ دقائق)

ويكون جاهزاً للاستخدام، سوف ينطق المؤشر الضوئي

(D).

ملاحظة: المؤشر الضوئي (D) سوف يعود للإضاءة عندما

تتخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.

افتح الجهاز بالكامل، بدفع القفل الخاص بذلك في الذراع

(B) إلى أعلى (الشكل ٢)، وباستخدام مغرفة مناسبة ضب

الحليط سابق التجهيز على الصفحة السفلية للجهاز.

ضب الخليط مع التاكّد من تغطية جميع المواضع، ولكن

بدون الإفراط في كمية الأطعمة حتى لا تفيض وتخرج أثناء

الطهي.

أغلق الصفحة العليا على الصفحة السفلية بالضغط

عليها بخفة إلى أسفل حتى تسمع صوت إغلاق الذراع (B)

(الشكل ٣).

بالنسبة لمدة الطهي، يُنصح بإتباع ما هو محدد في

الوصفات التالية.

لإخراج الكعكات المقرمشة من الجهاز، عند اللزوم،

استخدم فقط ملعقة من الخشب أو البلاستيك.

تنبيه:

لا تلمس الصفائح الساخنة بهدف تجنب الحروق.

لا تضغط بعنف على الذراع (B) بهدف تجنب كسرها.

قم بالطهي فقط عندما تكون الصفائح مغلفة.

لا تستخدم أدوات حادة (مثل السكين) لتجنب إتلاف

الصفائح

التنظيف

تنبيه: قم بتنظيف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مذابة

بعد فصل القابيس عن مأخذ التيار وبعد أن يكون الجهاز قد

برد بالكامل.

لتنظيف الصفائح استخدم فقط قطعة قماش مذابة.

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء إستعمال

المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من أن خصائص الجهاز توافق

مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من

ناحية قوة الجهد.

٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو

لا يزال متّصل بالتيار الكهربائي بل يجب

عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.

٣. لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من

مصادر الحرارة.

٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و

منبسطة أثناء الإستعمال.

٥. لا تتركوا الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية

(المطر و الشمس الخ..).

٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات

ساخنة.

٧. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون

من العمر ٦ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛

كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي

قدرات جسدية أو جسدية أو عقلية محدودة؛

أو من قبل أشخاص تتفقد الخبرة والمعرفة

بالجهاز أو الذين لن يتم منحهم تعليمات

الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية

من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم أو يتم

تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز

نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر

التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور

لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم

الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز

إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات وفي

جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.

٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات

عن الجهاز وعن الكابل.

٩. لا تغمّر أبداً جسم المنتج و القابيس وسلك

الكهرياء في الماء أو في أي سائل أخرى.

استخدم فقط قطعة من القماش المبلل

لتنظيفهم.

١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع

التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار

الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة

وقبل التنظيف.

١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام

أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل

لمس القابيس والتوصيل الكهربي.

١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها

بحزم من القرب و لا يجب عليكم أبداً

سحبها من عن بعد.

١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف

الكابل الكهربائي أو القابيس، أو إذا كان

هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم

جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال

قابيس الشحن فقط في مركز الدعم الفني

المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني

معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي

مخاطر.

١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك

الكهربائي، يجب ان يتم استبداله من قبل

الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية

الفنية التابعة لها، أو على أية حال من

قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو

وقوع أي خطر.

١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال

الإمساك به.

١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر،

استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية

فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.

١٧. أي تعديلات غير مرخصة من الشركة

المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل

خطر على المستخدم و تبطل فاعلية

الضمان.

١٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز،

ننصح أولاً بجعله غير قادر على العمل

من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً

ننصح بفك الأجزاء التي لها ان تشكل

خطر على الأطفال و الذين من الممكن

ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته

للعب و اللهو.

ابتهاجنه وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز

وخطر على سلامة الجهاز