EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Αυτη η συσκευη μπορει να χρησιμοποιηθει απο παιδια ηλικιας ισης ή μεγαλυτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτητες ή που δεν εχουν εμπειρια και γνωση της συσκευης ή που δεν τους εχουν δοθει οδηγιες σχετικα με τη χρηση της, θα πρεπει να επιβλεπονται απο ενα προσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρεπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευη σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Απαγορευεται στα μικρα παιδια να παιζουν με τη συσκευη. Οι διαδικασιες καθαρισμου και συντηρησης δεν μπορουν να πραγματοποιουνται απο απο παιδια που δεν εχουν ηλικια μεγαλυτερη των 8 ετων και, σε καθε περιπτωση, υπο την επιβλεψη ενος ενηλικα.
8. Κρατατε τη συσκευη και το καλωδιο της μακρυα απο την προσβαση παιδιων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
9. Μη βυθιζετε ποτε το σωμα του προϊοντος, το ρευματοληπτη και το ηλεκτρικο καλωδιο σε νερο η΄ αλλα υγρα, χρησιμοποιειτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
10. Ακομα και αν η συσκευη δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδεστε το ρευματοληπτη απο την πριζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε η΄ αφαιρεσετε τα διαφορα μερη η΄ πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
11. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
12. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
13. Μην χρησιμοποιειτε την συσκευη αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματοληπτης εχουν υποστει ζημια, η η ιδια η συσκευη ειναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσιας, πρεπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνικους Ariete, ωστε να αποφευχθει καθε κινδυνος.
14. Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.
15. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
16. Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
17. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
18. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
19. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
20. Κατά τη χρήση πρέπει να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή με φροντίδα και χωρίς να αγγίζετε τις θερμές της πλάκες.
21. ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Θερμή επιφάνεια.
22. Χειριστείτε με προσοχή τη συσκευή, προ πάντων στη φάση ανοίγματος ή κλεισίματος των πλακών, προκειμένου να αποφευχθούν τυχαίες βλάβες στα χέρια ή άλλα αντικείμενα.
23. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υγρά. Μην την πλησιάζετε σε πλαστικά μέρη ή τοίχους μη ανθεκτικούς στη θερμοκρασία.
24. Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
25. Μετά τη χρήση φυλάξτε τη συσκευή μόνον όταν έχει κρυώσει εντελώς.
26. Για τη λειτουργία της συσκευής δεν επιτρέπεται η χρήση εξωτερικών χρονοδιακοπτών ή χωριστών συστημάτων τηλεχειρισμού.
27. 🗑 Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ (ΕΙΚ. 1)

A Σώμα συσκευής
B Μοχλός κλεισίματος
C Αντικολλητικές πλάκες για γλυκά
D Ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο
E Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
Η παρούσα συσκευή είναι συμβατή με την οδηγία 2006/95/ΕΚ και ΕΜC 2004/108/ΕΚ και τον κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευή μπορεί να εκπέμψει λίγο καπνό την πρώτη φορά που θα τεθεί σε λειτουργία. Δεν πρέπει να θεωρηθεί σαν ελάττωμα και ο καπνός θα εξαφανιστεί σε λίγα λεπτά.
Με την ευκαιρία της πρώτης χρήσης, αλείψτε τις πλάκες ψησίματος της συσκευής με λάδι ή βούτυρο. Δεν είναι αναγκαίο να επαναλάβετε αυτές τις διαδικασίες στη συνέχεια.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Συνδέστε τον ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
- Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία (E) που σηματοδοτεί την σύνδεση του ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και η λυχνία έτοιμης για ψήσιμο (D) που δείχνει ότι η συσκευή θερμαίνεται.
- Όταν η συσκευή φτάσει στη θερμοκρασία (μετά από 3 λεπτά περίπου) και είναι έτοιμη για χρήση, θα σβήσει η λυχνία (D).

Σημείωση: Η ενδεικτική λυχνία (D) θα ανάψει και πάλι όταν πέσει η αναγκαία για ψήσιμο θερμοκρασία.

- Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή, ξεμπλοκάροντάς την πιέζοντας το ειδικό άγκιστρο του μοχλού (B) προς τα επάνω (Εικ. 2) και, χρησιμοποιώντας μια ειδική κουτάλα, ρίξτε τη ζύμη, που παρασκευάσατε προηγουμένως, στην κάτω πλάκα της συσκευής. Ρίξτε το μίγμα προσέχοντας ότι έχουν καλυφθεί όλα τα διαμερίσματα, αλλά χωρίς να υπερβείτε στην ποσότητα διαφορετικά μπορεί να ξεχειλίσει κατά το ψήσιμο.
- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω, πιέζοντάς την ελαφρά προς τα κάτω μέχρι να ακουστεί ο ήχος του μπλοκαρίσματος του μοχλού (B) (Εικ. 3).
- Για τον χρόνο ψησίματος, συνιστάται να τηρήσετε όσα αναφέρονται στο συνταγολόγιο που ακολουθεί.
- Για το βγάλσιμο των γλυκών, αν κριθεί αναγκαίο, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Μην αγγίζετε τις θερμές πλάκες προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα.

Μην πιέζετε πολύ τον μοχλό (B) γιατί μπορεί να σπάσει.

Ψήνετε μόνον με τις πλάκες κλειστές.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (πχ. μαχαίρια) προς αποφυγή βλαβών στις πλάκες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.

- Για τον καθαρισμό των πλακών χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Muffin σοκολάτας
Υλικά:
2 γρ. μαγειρική σόδα
150 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
70 γρ. κακάο σε σκόνη
100 γρ. τριμμένη σοκολάτας υγείας (ή σταγόνες σοκολάτας)
300 γρ. αλεύρι
180 ml πλήρες γάλα
6 γρ. μπέϊκιν πάουντερ
μια πρέζα αλάτι
4 αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
300 γρ. ζάχαρη
Με ένα μίξερ κουζίνας χτυπήστε καλά σε ένα μπωλ το μαλακωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη. Όταν το μίγμα θα γίνει ανοιχτόχρωμο και αφρώδες, προσθέστε ένα τη φορά τα αυγά συνεχίζοντας να χτυπάτε με τους ηλεκτρικούς αναδευτήρες. Αναμίξτε ξεχωριστά τα ξηρά υλικά: αλεύρι, κακάο, μπέϊκιν πάουντερ, διττανθρακική σόδα και αλάτι.
Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσσοντας ένα μέρος του μίγματος των αυγών με τα ξηρά υλικά και ένα μέρος γάλακτος. Εξακολουθήστε να αναμιγνύετε με μια σπάτουλα χωρίς να τα ενώσετε πολύ. Στο τέλος, προσθέστε τις σταγόνες σοκολάτας.
Ανάψτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα μέχρι να γεμίσει έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 6/8 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να φουσκώσουν καλά και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό.
Διακοσμήστε στη συνέχεια ανάλογα με το γούστο σας με ζάχαρη άχνη ή κακάο σε σκόνη.

Muffin με μύρτιλλα
Υλικά:
200 γρ. αλεύρι
80 γρ. βούτυρο λιωμένο κρύο
100 γρ. ζάχαρη
1 αυγό
2 κουταλάκια μπέϊκιν πάουντερ
150 γρ. φρέσκα μύρτιλλα
80 γρ. λευκό γιαούρτι
80 ml γάλα
2 γρ. μαγειρική σόδα
Με ένα μίξερ κουζίνας αναμίξτε σε ένα μπωλ το γιαούρτι, το λιωμένο βούτυρο και το γάλα. Αναμίξτε χωριστά τα ξηρά υλικά: αλεύρι, ζάχαρη, μπέϊκιν πάουντερ και διττανθρακική σόδα.
Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσσοντας ένα μέρος του υγρού μίγματος με τα ξηρά υλικά αναμιγνύοντας με μια σπάτουλα χωρίς να τα ενώσετε πολύ. Στο τέλος, προσθέστε τα μύρτιλλα που περάσατε προηγουμένως στο αλεύρι.
Ανάψτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα μέχρι να γεμίσει έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 6/8 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να φουσκώσουν καλά και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό.
Διακοσμήστε στη συνέχεια ανάλογα με το γούστο σας με το frosting στη γεύση της προτίμησής σας ή με κρέμες βουτύρου.

Cupcakes με διπλή σοκολάτα
Υλικά:
120 γρ. αλεύρι
120 γρ. ζάχαρη
2 αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
120 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
80 γρ. σοκολάτα υγείας
20 γρ. κακάο σε σκόνη
για το frosting:
50 γρ. κρέμα γάλακτος
50 γρ. σοκολάτα υγείας
50 γρ. κρεμώδες τυρί
25 γρ. ζάχαρη άχνη
Με ένα μίξερ κουζίνας χτυπήστε καλά σε ένα μπωλ το μαλακωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη. Όταν το μίγμα θα γίνει ανοιχτόχρωμο και αφρώδες, προσθέστε ένα τη φορά τα αυγά συνεχίζοντας να χτυπάτε με τους ηλεκτρικούς αναδευτήρες. Αναμίξτε ξεχωριστά το αλεύρι με τη μαγιά και το κακάο. Λιώστε τη σοκολάτα σε "μπεν μαρί" ή στο φούρνο μικροκυμάτων και όταν θα έχει κρυώσει ενώστε το στην κρέμα των αυγών και του βούτυρου. Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσσοντας το υγρό μέρος με το ξηρό αναμιγνύοντας καλά.
Ανάψτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα μέχρι να γεμίσει έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 6/8 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να φουσκώσουν καλά και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό.
Ενώ ψήνονται, παρασκευάστε το frosting: λιώστε τη σοκολάτα και όταν θα έχει κρυώσει καλά ενώστε το τυρί και την κρέμα γάλακτος μαζί με τη ζάχαρη άχνη. Χτυπήστε καλά με ένα ηλεκτρικό μίξερ και αφήστε το στο ψυγείο να αναπαυτεί για μία ώρα. Για να διακοσμήσετε, μεταφέρετε το frosting σε ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής με το στόμιο σε αστέρα και διακοσμήστε κάθε cupcake.

Frosting λευκό (τυρί και λευκή σοκολάτα)
Υλικά:
100 γρ. κρεμώδες τυρί
30 γρ. ζάχαρη άχνη
100 γρ. λευκή σοκολάτα
Σε ένα μπωλ δουλέψτε για δύο λεπτά με ηλεκτρικούς αναδευτήρες το τυρί και τη ζάχαρη άχνη. Λιώστε τη λευκή σοκολάτα στο φούρνο μικροκυμάτων και ανατώστε για λίγο με ένα κουτάλι για να απομακρυνθούν ενδεχόμενοι σβώλοι. Ενώστε την στο μίγμα του τυριού και ξαναπεράστε με το μίξερ για να τα χτυπήσετε για τον αναγκαίο χρόνο μέχρι να πάρετε μια αφρώδη κρέμα. Αφήστε να αναπαυθεί στο ψυγείο για μια ώρα. Μεταφέρετε το frosting σε ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής με το στόμιο σε αστέρα και διακοσμήστε κάθε cupcake.

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
8. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченнымм техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
18. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
19. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
20. При использовании устройства будьте всегда осторожны и не прикасайтесь к нагревательной поверхности.
21. ⚠ ВНИМАНИЕ: Горячая поверхность.
22. При обращении с прибором будьте крайне осторожны, особенно, во время открытия или закрытия крышки, во избежание случайного повреждения рук или предметов.
23. Используйте прибор вдали от легковоспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермостойким пластмассовым стенкам или предметам.
24. Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.
25. После использования ставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.
26. Принцип действия прибора не допускает использования внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.
27. 🗑 В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1)

A Корпус прибора
B Блокирующий рычажок
C Антипригарные пластины для приготовления сладостей
D Индикатор готовности
E Индикатор включения

Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

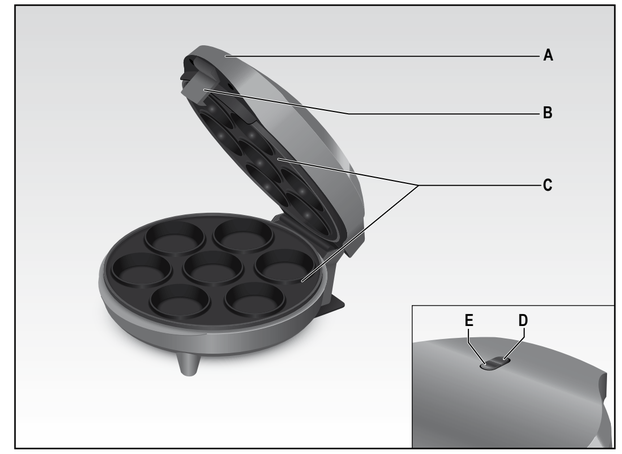

Fig. 1

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

При первом использовании прибор может испускать легкий дым: это не считается дефектом, дым исчезнет в течение нескольких минут.
При первом применении смазать пластины прибора растительным или сливочным маслом. В дальнейшем нет необходимости повторять эти действия.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Вставьте вилку в розетку.
- Загорится индикатор (E), показывающий ввод вилки в розетку, и индикатор (D), показывающий, что устройство разогревается.
- Когда прибор достиг нужной температуры (приблизительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (D) погаснет.

Примечание: Световой индикатор (D) снова загорается при понижении температуры, необходимой для приготовления пищи.

- Полностью откройте прибор, подняв блокирующий рычажок (B) вверх (рис. 2) и с помощью специального ковшика налейте предварительно приготовленное тесто на нижнюю пластину прибора. Залейте тесто во все ячейки, не переливая, в противном случае тесто может вытечь во время приготовления.
- Накройте нижнюю пластину верхней, слегка прижимая до щелчка блокировочного рычажка (B) (Рис. 3).
- Придерживайтесь времени приготовления, указанного в рецептах.
- Вынимайте готовые изделия только деревянной или пластмассовой лопаточкой.

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (B) во избежание поломки.

Выпекать только при закрытых пластинах.

Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластин.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.

- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.

РЕЦЕПТЫ

Шоколадные маффины
Состав:
2 гр пищевой соды
150 г размягченного сливочного масла
70 г горького какао-порошка
100 г тертого горького шоколада (или шоколадных капелек)
300 гр муки
180 мл цельного молока
6 г дрожжей для сладких изделий
щепотка соли
4 яйца комнатной температуры
300 гр сахара
С помощью кухонного смесителя взбейте в миске размягченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет пенистой, добавить яйца по одному, продолжая взбивать электрическим венчиком. Смешайте сухие ингредиенты: муку, какао, дрожжи, соду и соль.
Возьмите большую миску, добавляйте по очереди яичную смесь и сухие ингредиенты и часть молока; продолжайте осторожно перемешивать с помощью шпателя. Наконец, добавьте шоколадные капельки.
Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока маффины не поднимутся и хорошо не запекутся внутри.
Украсьте по желанию сахарной пудрой или какао-порошком.

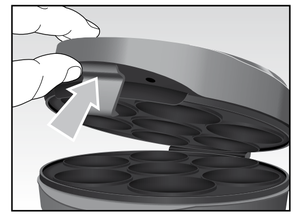

Fig. 2

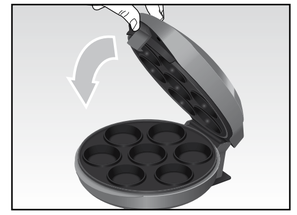

Fig. 3

Маффины с черникой
Состав:
200 гр муки
80 г размягченного холодного сливочного масла
100 гр сахара
1 яйцо
2 чайные ложки дрожжей
150 г свежей черники
80 г натурального йогурта
80 мл молока
2 гр пищевой соды
С помощью кухонного смесителя смешайте в миске йогурт, размягченное сливочное масло и молоко; отдельно смешайте сухие ингредиенты: муку, сахар, дрожжи и пищевую соду.
Возьмите большую миску, добавляйте по очереди жидкую смесь и сухие ингредиенты, осторожно перемешивая шпателем. В конце добавьте обваляную в муке чернику.
Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока маффины не поднимутся и хорошо не запекутся внутри. Украсьте по желанию сахарной пудрой или черничным вареньем.

Солёные маффины
Состав:
250 гр муки
200 мл молока
100 г нарезанной кубиками ветчины
100 гр нарезанного кубиками сыра эмменталь
50 гр размягченного сливочного масла
50 гр тертого пармезана
2 яйца
1 пакетик быстрорастворимых дрожжей для пирогов
щепотка соли
С помощью кухонного миксера смешайте в миске молоко, яйца и размягченное сливочное масло; отдельно смешайте сухие ингредиенты: муку, пармезан и дрожжи. Когда смесь будет готова, добавьте ветчину и сыр, нарезанные кубиками, и перемешайте с жидкой смесью. Аккуратно перемешайте все ингредиенты деревянной ложкой и добавьте соль.
Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока маффины не поднимутся и хорошо не запекутся внутри. Подавать теплыми.

Ванильные кексы (базовый рецепт)
Состав:
170 г размягченного сливочного масла
320 гр муки
120 мл цельного молока
2 ч.л. дрожжей для сладких изделий
щепотка соли
2 яйца комнатной температуре
300 гр сахара
половину стручка ванили
С помощью кухонного миксера взбейте в миске размягченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет воздушной, добавить яйца по одному, продолжая взбивать электрическим венчиком. Постепенно добавьте молоко до получения жидкой смеси.
Отдельно смешайте муку с разрыхлителем и солью. Возьмите большую миску, добавляйте по очереди жидкую смесь и сухие ингредиенты, хорошо перемешивая. В конце добавьте семена стручка ванили.
Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока кексы не поднимутся и хорошо не запекутся внутри. Украсьте по желанию глазурью или сливочным кремом.

Кексы с двойным шоколадом
Состав:
120 гр муки
120 гр сахара
2 яйца комнатной температуре
120 г размягченного сливочного масла
80 г горького шоколада
20 г горького какао-порошка
для глазури:
50 гр сливок
50 г горького шоколада
50 г мягкого сыра
25 гр сахарной пудры
С помощью кухонного смесителя взбейте в миске размягченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет воздушной, добавьте по одному яйца, продолжая взбивать электрическим венчиком. Отдельно смешайте муку с разрыхлителем и какао. Растопите на водяной бане или в микроволновой печи шоколад; когда шоколад остынет, добавьте яичный крем и сливочное масло. Возьмите большую миску, добавляйте по очереди жидкую смесь и сухие ингредиенты, хорошо перемешивая.
Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока кексы не поднимутся и хорошо не запекутся внутри.

Белая глазурь (сыр и белый шоколад)
Состав:
100 г сливочного сыра
30 г сахарной пудры
100 гр белого шоколада
Поместите сыр и сахарную пудру в миску и взбивайте в течение двух минут электрическими венчиками. Растопите белый шоколад в микроволновой печи, перемешивая время от времени ложкой во избежание формирования комков. Добавьте его в сырную смесь и взбивайте миксером до получения воздушного крема. Поставьте в холодильник на час; наполните глазурью кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки и украсьте кексы.

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام
يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:
١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو جسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا 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 سن٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
٩. لا تغمر أبدا جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل 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 القابس والتوصيل الكهربي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
١٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي 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. اي 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 اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
١٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٠. أثناء استخدام الجهاز يجب التعامل معه دائمًا بعناية وبدون لمس الصفائح الساخنة به.
٢١. تنبيه: سطح ساخن
٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصًا في مرحلة فتح وإغلاق الصفائح، بهدف تجنب أية أضرار طارئة في اليدين أو أية أغراض أخرى.
٢٣. استخدم الجهاز بعيدًا عن السوائل القابلة للاشتعال؛ لا تسنده على جدران أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.
٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش منداة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار و بعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.
٢٥. بعد الاستخدام أعد وضع الجهاز فقط عندما يكون باردًا 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 طبقًا للائحة الأوروبية CE/٩٦/٢٠٠٩، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (الشكل ١)
A جسم الجهاز
B ذراع الإغلاق
C صفائح مقاومة للالتصاق للحلويات
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/١٠٨/٢٠٠٤ 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 عُطل فيه وسوف يتوقف الدخان خلال دقائق قليلة.
عند أول استخدام ادهن صفائح الطهي الموجودة في الجهاز بالزيت أو الزبد. لا يلزم تكرار هذه العمليات فيما بعد.

تعليمات للاستخدام
- أدخل القابس في مأخذ التيار.
- سوف يضيء المؤشر الضوئي (E) الذي يشير إلى إدخال القابس في مأخذ التيار والمؤشر الضوئي (D) للإشارة إلى بدء تسخين الجهاز.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد ٣ دقائق) ويكون جاهزًا للاستخدام، سوف ينطفئ المؤشر الضوئي (D).
- **ملاحظة:** المؤشر الضوئي (D) سوف يعود للإضاءة عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.
- افتح الجهاز بالكامل، بدفع القفل الخاص بذلك في الذراع (B) إلى أعلى (الشكل ٢)، وباستخدام مغرفة مناسبة صُب الخليط سابق التجهيز على الصفيحة السفلية للجهاز. صُب الخليط مع التأكد من تغطية جميع المواضع، ولكن بدون الإفراط في كمية الأطعمة حتى لا تفيض وتخرج أثناء الطهي.
- أغلق الصفيحة العليا على الصفيحة السفلية بالضغط عليها بخفة إلى أسفل حتى تسمع صوت إغلاق الذراع (B) (الشكل ٣).
- بالنسبة لمدة الطهي، يُنصح باتباع ما هو محدد في الوصفات التالية.
- لرفع الحلويات، 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 مغلقة.

لا تستخدم أدوات حادة (مثل السكين) لتجنب إتلاف الصفائح

التنظيف
تنبيه: قم بتنظيف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش منداة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار وبعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.
- لتنظيف الصفائح استخدم فقط قطعة قماش منداة.

بعض الوصفات
فطائر المافن بالشوكولاتة
المقادير:
٢ جم بيكربونات
١٥٠ جم زبد لين
٧٠ جم بودرة كاكاو مُر
١٠٠ جم شوكولاتة سادة مبشورة (أو قطع من الشوكولاتة)
٣٠٠ جم دقيق
١٨٠ مللي حليب كامل الدسم
٦ جم خميرة حلويات
القليل من الملح
٤ بيضات في درجة حرارة الغرفة
٣٠٠ جم سكر
باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزبد اللين مع السكر؛ عندما يصبح الخليط فاتح ورغوي، أضف البيض واحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخلط باستخدام المضرب الكهربائي. اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق، الكاكاو، الخميرة، البيكربونات والملح.
استخدم وعاء أكثر سعة وضع جزءًا من خليط البيض مع المكونات الجافة والجزء الآخر مع الحليب؛ استمر في الخلط باستخدام ملعقة مستوية بدون المزج بشدة. في النهاية، أضف قطع الشوكولاتة.
قم بتشغيل صفيحة الطهي Party Time «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة ووضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٨/٦ دقيقة تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل.
ثم قم بتزيينها بسكر الذوق بالسكر البودرة أو بودرة الكاكاو.

فطائر المافن بالعنبية
المقادير:
٢٠٠ جم دقيق
٨٠ جم زبد ذائب بارد
١٠٠ جم سكر
١ بيضة
٢ ملعقة صغيرة خميرة
١٥٠ جم عنبية طازجة
٨٠ جم زبادي عادي
٨٠ مللي حليب
٢ جم بيكربونات
باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزبادي والزبد الذائب والحليب؛ اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق والسكر والخميرة والبيكربونات.
استخدم وعاء أكثر سعة وضع بالتبادل جزءًا من الخليط السائل وجزء من المكونات الجافة واخلط باستخدام ملعقة مستوية بدون أن تمزج بشدة. في النهاية، أضف العنبية بعد تغطيتها أولًا بالدقيق.
قم بتشغيل صفيحة الطهي Party Time «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة ووضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل. ثم قم بتزيينها حسب الذوق بالسكر البودرة أو مربى العنبية.

فطائر المافن المملحة
المقادير:
٢٥٠ جم دقيق
٢٠٠ مللي حليب
١٠٠ جم لحم مقدد مقطع مكعبات
١٠٠ جم جبن إمنتال مقطعة مكعبات
٥٠ جم زبد ذائب
٥٠ جم جبن بارميزان مبشورة
٢ بيضة
١ ظرف خميرة فورية خاصة بالتورتات المملحة
القليل من الملح
باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الحليب والبيض والزبد الذائب؛ اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق والبارميزان والخميرة. عندما تصبح المكونات مخلوطة جيدًا، أضف اللحم المقدد أيضًا والجبن المقطع مكعبات وادمج الخليط السائل. اخلط برفق جميع المكونات باستخدام ملعقة خشبية وأضف الملح.
قم بتشغيل صفيحة الطهي Party Time «بارتي تايم»

تنبيه:
لا تلمس الصفائح الساخنة بهدف تجنب الحروق.

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

قم بالطهي فقط عندما تكون الصفائح مغلقة.

لا تستخدم أدوات حادة (مثل السكين) لتجنب إتلاف الصفائح

التنظيف
تنبيه: قم بتنظيف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش منداة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار وبعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.
- لتنظيف الصفائح استخدم فقط قطعة قماش منداة.

بعض الوصفات
فطائر المافن بالشوكولاتة
المقادير:
٢ جم بيكربونات
١٥٠ جم زبد لين
٧٠ جم بودرة كاكاو مُر
١٠٠ جم شوكولاتة سادة مبشورة (أو قطع من الشوكولاتة)
٣٠٠ جم دقيق
١٨٠ مللي حليب كامل الدسم
٦ جم خميرة حلويات
القليل من الملح
٤ بيضات في درجة حرارة الغرفة
٣٠٠ جم سكر
باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزبد اللين مع السكر؛ عندما يصبح الخليط فاتح ورغوي، أضف البيض واحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخلط باستخدام المضرب الكهربائي. اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق، الكاكاو، الخميرة، البيكربونات والملح.
استخدم وعاء أكثر سعة وضع جزءًا من خليط البيض مع المكونات الجافة والجزء الآخر مع الحليب؛ استمر في الخلط باستخدام ملعقة مستوية بدون المزج بشدة. في النهاية، أضف قطع الشوكولاتة.
قم بتشغيل صفيحة الطهي Party Time «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة ووضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٨/٦ دقيقة تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل. ثم قم بتزيينها حسب الذوق بالسكر البودرة أو بودرة الكاكاو.

فطائر المافن بالعنبية
المقادير:
٢٠٠ جم دقيق
٨٠ جم زبد ذائب بارد
١٠٠ جم سكر
١ بيضة
٢ ملعقة صغيرة خميرة
١٥٠ جم عنبية طازجة
٨٠ جم زبادي عادي
٨٠ مللي حليب
٢ جم بيكربونات
باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزبادي والزبد الذائب والحليب؛ اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق والسكر والخميرة والبيكربونات.
استخدم وعاء أكثر سعة وضع بالتبادل جزءًا من الخليط السائل وجزء من المكونات الجافة واخلط باستخدام ملعقة مستوية بدون أن تمزج بشدة. في النهاية، أضف العنبية بعد تغطيتها أولًا بالدقيق.
قم بتشغيل صفيحة الطهي Party Time «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة ووضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل. ثم قم بتزيينها حسب الذوق بالسكر البودرة أو مربى العنبية.

فطائر المافن المملحة
المقادير:
٢٥٠ جم دقيق
٢٠٠ مللي حليب
١٠٠ جم لحم مقدد مقطع مكعبات
١٠٠ جم جبن إمنتال مقطعة مكعبات
٥٠ جم زبد ذائب
٥٠ جم جبن بارميزان مبشورة
٢ بيضة
١ ظرف خميرة فورية خاصة بالتورتات المملحة
القليل من الملح
باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الحليب والبيض والزبد الذائب؛ اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق والبارميزان والخميرة. عندما تصبح المكونات مخلوطة جيدًا، أضف اللحم المقدد أيضًا والجبن المقطع مكعبات وادمج الخليط السائل. اخلط برفق جميع المكونات باستخدام ملعقة خشبية وأضف الملح.
قم بتشغيل صفيحة الطهي Party Time «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة ووضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل.

فطائر الكاب كيك بالفانيليا (الوصفة الأساسية)
المقادير:
١٧٠ جم زبد لين
٣٢٠ جم دقيق
١٢٠ مللي حليب كامل الدسم
القليل من الملح
٢ بيضة في درجة حرارة الغرفة
٣٠٠ جم سكر
نصف عود فانيليا
باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزبد اللين مع السكر؛ عندما يصبح الخليط فاتح ورغوي، أضف البيض واحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخلط باستخدام المضرب الكهربائي.
بعد ذلك أضف ببطء الحليب حتى تحصل على خليط سائل.
اخلط على حدا الدقيق مع الخميرة والملح.
استخدم وعاء أكثر سعة وضع بالتبادل جزء من الخليط السائل مع جزء من الخليط الجاف مع الخلط جيدًا. في النهاية، أضف بذور عود الفانيليا.
قم بتشغيل صفيحة الطهي Party Time «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة ووضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل.
ثم قم بتزيينها حسب الذوق بطبقة سكرية مثلجة بالمذاق المفضل أو بكريمة الزبد.

فطائر الكاب كيك بالشوكولاتة المزدوجة
المقادير:
١٢٠ جم دقيق
١٢٠ جم سكر
٢ بيضة في درجة حرارة الغرفة
١٢٠ جم زبد لين
٨٠ جم شوكولاتة سادة
٢٠ جم بودرة كاكاو مُر
لعمل الطبقة السكرية المثلجة:
٥٠ جم قشدة
٥٠ جم شوكولاتة سادة
٥٠ جم جبن قابل للدهن
٢٥ جم سكر بودرة
باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزبد اللين مع السكر؛ عندما يصبح الخليط فاتح ورغوي، أضف البيض واحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخلط باستخدام المضرب الكهربائي.
اخلط على حدا الدقيق مع الخميرة والكاكاو. قم بإذابة الشوكولاتة في حمام مائي أو باستخدام فرن الميكروويف وعندما تصبح باردة قم بإضافتها إلى كريمة البيض والزبد.
استخدم وعاء أكثر سعة وضع بالتبادل جزء من الخليط السائل مع جزء من الخليط الجاف مع الخلط جيدًا. في النهاية، أضف بذور عود الفانيليا.
قم بتشغيل صفيحة الطهي Party Time «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة ووضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل.
أثناء الطهي قم بتجهيز الطبقة السكرية المثلجة: قم بإذابة الشوكولاتة وعندما تبرد جيدًا أضف الجبن والقشدة والسكر البودرة. اخفق جيدًا باستخدام مضرب كهربائي واترك الخليط يهدأ في الثلاجة لمدة ساعة. للتزيين، ضع الطبقة السكرية المثلجة في كيس حلويات ذو قمع على شكل نجمة وقم بتزيين كل فطيرة كاب كيك.

الطبقة السكرية المثلجة البيضاء (جبن وشوكولاتة بيضاء)
المقادير:
١٠٠ جم جبن كريمي
٣٠ جم سكر بودرة
١٠٠ جم شوكولاتة بيضاء
اخفق الجبن والسكر البودرة في وعاء باستخدام المضرب الكهربائي لمدة ٢ دقيقة. قم بإذابة الشوكولاتة البيضاء باستخدام فرن الميكروويف واخلط قليلًا بالملعقة لإزالة أية حبيبات. اترك الخليط يهدأ في الثلاجة لمدة ساعة؛ ضع الطبقة السكرية المثلجة في كيس حلويات ذو قمع على شكل نجمة وقم بتزيين كل فطيرة كاب كيك.

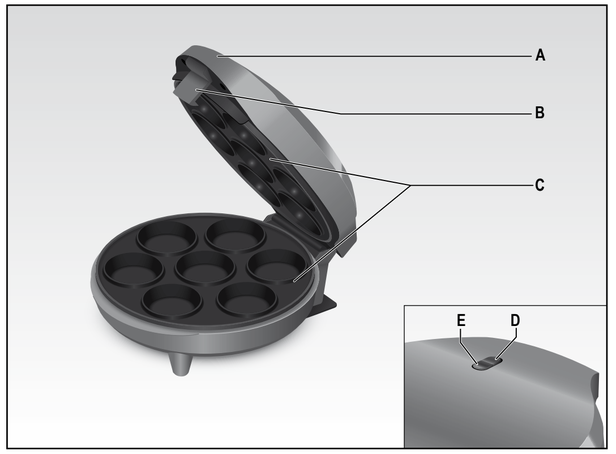

Fig. 1

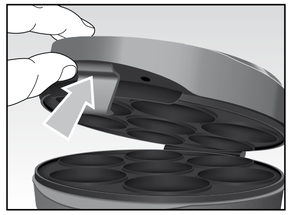
Fig. 2

Fig. 3

637111

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

NUMERO UNICO
199 202 250

Ariete

Cod. 6035107320 Rev. 0 del 04/07/2013

Ariete

Muffin&Cupcake maker

CE Mod. 188