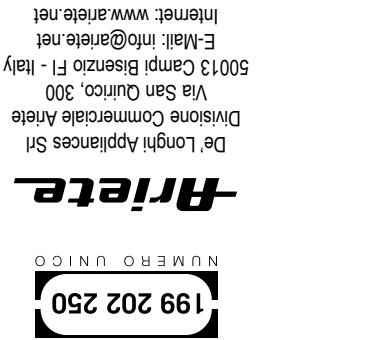




Cod. 6036107420 Rev. 0 del 04/07/2013



Fig. 1

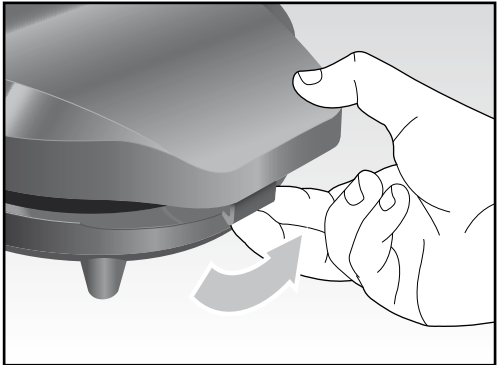


Fig. 2



Fig. 3



بسكويت الزيد (للشاي)

المقادير:

١١٠ جم زيد لين

١٠٠ جم دقيق

٣٠ جم بودرة لوز

١٥ جم سكر بودرة

١٥ جم بياض بيض

القليل من الملح

اخلط جيداً بودرة اللوز، الملح والسكر. أضف الزيد اللين واخفق جيداً باستخدام المضرب الكهربائي. أضف في النهاية بياض البيض والدقيق واستمر في الخفق.
قم بتشغيل الصفيحة Party Time “بارتي تايم” وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل إلى حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٦/٥ دقيقة تقريبًا أو حتى يصبح البسكويت مطهو جيداً من الداخل. اتركه يبرد تمامًا قبل تذوقه؛ إنه مثالي مع تناول الشاي.

بسكويت الرقائق بالكريمة المخفوقة

المقادير:

٢ صفار بيض

٩٠ جم سكر بودرة

٢٥٠ جم دقيق ٠٠

١٥ جم بودرة بطاطس

١٦٠ جم زيد لين

اخفق جيداً الزيد مع السكر باستخدام المضرب الكهربائي؛ عند الحصول على كريمة بيضاء ورغوية، أضف البيض واحدة فأخرى وفي النهاية الدقيق؛ استمر في الخلط جيداً.

قم بتشغيل الصفيحة Party Time “بارتي تايم” وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل إلى حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٦/٥ دقيقة تقريبًا أو حتى يصبح البسكويت مطهو جيداً من الداخل.

بسكويت القهوة

المقادير:

٨٥ جم زيد لين

١٠٠ جم دقيق

٣٥ جم سكر

١٠ جم قهوة سريعة الذوبان

١٠ جم كاكاو مُر

القليل من الملح

ملعقة خميرة بودرة
اخفق جيداً الزيد مع السكر باستخدام المضرب الكهربائي؛ عند الحصول على كريمة بيضاء ورغوية، أضف القهوة، الكاكاو، الملح، الدقيق والخميرة واستمر في الخلط جيداً.

قم بتشغيل الصفيحة Party Time “بارتي تايم” وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل إلى حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٦/٥ دقيقة تقريبًا أو حتى يصبح البسكويت مطهو جيداً من الداخل.

التنظيف

تنبيه: **قم بتنظيف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش متداة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار وبعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.**

- لتنظيف الصفائح استخدم فقط قطعة قماش متداة.

بعض الوصفات

الكعك المحلى “الدونات” (الوصفة الأساسية)

المقادير:

٥ جم خميرة حلويات

٩٠ مللي حليب كامل الدسم دافئ

٢٠ جم زيد لين

٢٠٠ جم دقيق

٢٥ جم سكر

القليل من الملح

١ بيضة في درجة حرارة الغرفة

ضع جميع المكونات في وعاء متسع واخلط جيداً بمساعدة أداة خلط خاصة بالمطبخ حتى تحصل على مزيج مخلوط جيداً وخالي من الحبيبات.

قم بتشغيل الصفيحة Party Time “بارتي تايم” وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تملأ المنطقة الموجودة تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٦/٥ دقيقة تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيداً وتكون مطهية من الداخل.

ثم قم بتزيينها حسب الذوق بالسكر البودرة، كريمة السكر اللامعة “الجلساسيه” أو كريمة الشوكولاتة السائلة “الجناش” (انظر الوصفات التالية).

الكعك المحلى “الدونات” (وصفات متنوعة)

المقادير:

استخدم مكونات الوصفة الأساسية، مع إدخال هذه التعديلات:

- للكعك المحلى بالشوكولاتة: أضف ٥٠ جم بودرة كاكاو وقلل الدقيق إلى ١٧٠ جم؛

- للكعك المحلى بجوز الهند: أضف ٥٠ جم جوز الهند وقلل الدقيق إلى ١٥٠ جم؛

- للكعك المحلى بالبندق: أضف ٥٠ جم بندق مطحون؛

- للكعك المحلى بقطع الشوكولاتة: أضف ٥٠ جم قطع شوكولاتة.

كريمة السكر اللامعة “الجلساسيه” و كريمة الشوكولاتة السائلة “الجناش”

بمجرد تجهيز الكعك المحلى، يجب أن تقوم بتزيين سطحها. بهذه الطريقة لن تزيدها فقط شهية ولكنها ستصبح أكثر جمالاً أيضاً ولا يمكن للعين مقاومتها! هناك أنواع مختلفة من الكريمات وطبقات التغطية الممكن استخدامها، سوف نحدد لك بعض منها:

- الجلاسيه الملون: ٩٠ جم سكر بودرة، ١ ملعقة حليب، مادة ملونة مصرح بها غذائياً.
- الجلاسيه بالشوكولاتة: ٩٠ جم سكر بودرة، ١٠ جم كاكاو منخول، ٢ ملعقة حليب.
التحضير: اخفق جميع المكونات جيداً بالمضرب الكهربائي حتى تحصل على كريمة كثيفة (عند اللزوم أضف المزيد من الحليب حتى الحصول على القوام المضبوط). اغمس سطح الفطائر في الجلاسيه لتغطية الجزء العلوي. قم بتزيينها باستخدام سكر التزيين الملون الطويل أو المستدير، بودرة جوز الهند أو البندق تبعاً للذوق.

- جناش الشوكولاتة: ١٠٠ جم شوكولاتة سادة، ١٠٠ جم قشدة سائلة. قم بإذابة الشوكولاتة في حمام مائي وأضف القشدة بالتدرج مع الخفق باستخدام مضرب يدوي. اترك الخليط ليبرد لمدة نصف ساعة على الأقل واغمس سطح الفطائر في كريمة الشوكولاتة لتغطية الجزء العلوي. قم بتزيينها باستخدام سكر التزيين الملون الطويل أو المستدير، بودرة جوز الهند أو البندق تبعاً للذوق.

- جناش الشوكولاتة البيضاء (أساس لمذاقات أخرى): ١٢٥ جم شوكولاتة بيضاء، ٧٥ جم قشدة سائلة. قم بتسخين القشدة على النار بدون غليها وعندما تصبح ساخنة أضف قطع الشوكولاتة؛ اخفق باستخدام مضرب يدوي حتى تذوب تماماً. اترك الخليط ليبرد لمدة نصف ساعة على الأقل واغمس سطح الفطائر في كريمة الشوكولاتة لتغطية الجزء العلوي. قم بتزيينها باستخدام سكر التزيين الملون الطويل أو المستدير، بودرة جوز الهند أو البندق تبعاً للذوق. إذا أردت تجهيز جناش بالفستق أو البندق، أضف إلى الخليط الأساسي للجناش الأبيض ١٠٪ من وزنه عجينة الفستق أو البندق، اخلط جيداً وقم بالتزيين كما هو موضح أعلاه.

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 ساخن

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 تستنده على جدران أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.

٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش متداة بعد فصل القابس 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 المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (الشكل ١)

A جسم الجهاز

B ذراع الإغلاق

C صفائح مقاومة للانصاق للفطائر المحلاة والبسكويت

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/١٠٨/٢٠٠٤ والقانون (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ بتاريخ ١٠/٢٧/٢٠٠٤ بخصوص التلامس مع الأطعمة.

الاستخدام الأول للجهاز

يمكن أن يصدر الجهاز دخان خفيف في أول مرة يتم استخدامه فيها؛

لا يُعد هذا غطل فيه وسوف يتوقف الدخان خلال دقائق قليلة.

عند أول استخدام ادغم 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 جاهزاً للاستخدام، سوف ينطفئ المؤشر الضوئي (D).

- **ملاحظة:** المؤشر الضوئي (D) سوف يعود للإضاءة عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.

- افتح الجهاز بالكامل، بدفع الذراع الخاص بذلك (B) إلى أعلى (الشكل ٢)، وباستخدام مغرفة مناسبة ضُب الخليط سابق التجهيز على الصفيحة السفلية للجهاز. ضُب الخليط مع التأكد من تغطية جميع المواضيع، 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

الغازурь и крем ганаш

После того как пончики готовы, подумайте, как их украсить. Тогда они будут не только вкусными, но красивыми и привлекательными на вид!

Существуют различные кремы и топинги, которые можно использовать для декора, рассмотрим некоторые из них:

- Цветная газурь: 90 г сахарной пудры, 1 столовая ложка молока, пищевые красители.

- Шоколадная газурь: 90 г сахара, 10 г просеянного какао, 2 столовые ложки молока.

Приготовление: хорошо смешать все ингредиенты миксером до состояния густой сметаны (при необходимости, разбавить молоком до нужной консистенции). Обмакнуть пончики в газурь верхней стороной. Украсить шоколадной вермишелью, сахарной посыпкой, кокосовой мукой или гранеллой, в соответствии с вашим вдохновением.

- Шоколадный ганаш: 100 г горького шоколада, 100 г жидких сливок. Растопите шоколад в пароварке, медленно добавляя сливки и помешивая венчиком. Дайте смеси остыть в течение не менее получаса и обмакните пончики в шоколадный крем верхней стороной. Украсьте шоколадной вермишелью, сахарной посыпкой, кокосовой мукой или гранеллой, в соответствии с вашим вдохновением.

- Крем ганаш из белого шоколада (база для других вариантов): 125 г белого шоколада, 75 г жидких сливок. Нагрейте сливки на огне, не давая ему закипеть, когда сливки станут горячими, добавьте нарезанный шоколад, размешайте венчиком до полного растворения. Дайте смеси остыть в течение не менее получаса и обмакните пончики в шоколадный крем верхней стороной. Украсьте шоколадной вермишелью, сахарной посыпкой, кокосовой мукой или гранеллой, в соответствии с вашим вдохновением. Если вы хотите сделать ганаш с фисташками или фундуком, добавьте в базу белого ганаша 10% от общего веса фисташковой или ореховой пасты, хорошо перемешайте и используйте для украшения, как указано выше.

Сливочное печенье (к чаю)

Состав:

110 г размягченного сливочного масла

100 гр муки

30 гр миндальной муки

15 гр сахарной пудры

15 гр яичного белка

щепотка соли

Смешайте муку миндаля, соль и сахар. Добавьте размягченное сливочное масло и хорошо взбейте электромиксером. Добавьте яичный белок и муку и продолжайте взбивать.

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 5/6 минут или пока они хорошо не запекутся внутри. Дайте печенье полностью остыть, прежде чем подавать на стол, такое печенье идеально подходит для чайного "ritуала".

Печенье из взбитого песочного теста

Состав:

2 яичных желтка

90 гр сахарной пудры

250 гр муки типа 00

15 г картофельного крахмала

160 г размягченного сливочного масла

Хорошо взбить электровенчиком сливочное масло с сахаром до получения белого воздушного крема, добавьте по одному яйцу и, наконец, муку, еще раз перемешайте.

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 5/6 минут или пока печенье полностью остыть, прежде чем подавать на стол.

١٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائى، 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 الكابيل 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 الأطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

١٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح أولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائى، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الأطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.