

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

- Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας ισης ή μεγαλύτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριες ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της, θα πρέπει να επιβλεπονται απο ενα προσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρέπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευή σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρήση της. Απαγορευεται στο μικρα παιδια να παιζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμου και συντηρη-σης δεν μπορούν να πραγματοποιουν-ται απο αποα παιδιά που δεν έχουν ηλικια μεγαλύτερη των 8 ετων και, σε κάθε περιπτωση, υπο την επιβλεψη ενός ενηλικα.
- Κρατάτε τη συσκευή από το καλωδιο της μακρμα απο την προσβαση παι-διων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
- Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προ-ϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλε-κτρικο καλωδιο σε νερο ή άλλα υγρα, χρησιμοποιείτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκε-ται σε λειτουργια, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη απο την πρίζα του ηλε-κτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε η΄ αφαιρεσετε τα διαφορα μερη η΄ πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμο-ποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συν-δέσεις τροφοδοσίας.
- Γιά την αποσύνδεση του ρευματολή-πτη, κρατήστε τον καλά και αποσπά-στε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικο καλώδιο η ο ρευματολή-πτης έχουν υποστεί ζημια, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφο-δοσίας, πρέπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνι-

κους Ariete, ώστε να αποφευχθει καθε κινδυνος.

- Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλε-κτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυ-νοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλλη-λες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέ-σουν ανωμαλίες λειτουργίας.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
- Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήμα-τα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
- Πιθανές μετατροπές στο παρόν προ-ϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευα-στή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
- Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρα-νή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσί-ας. 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.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέ-πει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- Κατά τη χρήση πρέπει να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή με φρονιόδα και χωρίς να αγγίζετε τις θερμές της πλά-κες.

- ΠΡΟΣΟΧΗ:

Θερμή επιφάνεια.
- Χειριστείτε με προσοχή τη συσκευή, προ πάντων στη φάση ανοίγματος ή κλεισίματος των πλάκων, προκειμένου να αποφευχθούν τυχαίες βλάβες στα χέρια ή άλλα αντικείμενα.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υγρά. Μην την πλησι-άζετε σε πλαστικά μέρη ή τοίχους μη ανθεκτικούς στη θερμοκρασία.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύ-ματος και αφού η συσκευή έχει κρυώ-σει εντελώς.
- Μετά τη χρήση φυλάξτε τη συσκευή μόνον όταν έχει κρυώσει εντελώς.
- Για τη λειτουργία της συσκευής δεν επιτρέπεται η χρήση εξωτερικών χρο-νοδιακοπών ή χωριστών συστήμα-των τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πα τη σωστή απόσυρση του προ-ϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάζετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

### ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ (ΕΙΚ. 1)

- A   Σώμα συσκευής
- B   Μοχλός κλεισίματος
- C   Αντικαταληκτικές 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 EMC 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 εκπέμπει λίγο καπνό την πρώτη φορά που θα θεθεί σε λειτουργία. Δεν πρέπει να θεω-ρηθεί σαν ελάττωμα και ο καπνός θα εξαφανιστεί σε λίγα λεπτά.

Με την ευκαιρία της πρώτης χρήσης, αλείψτε τις πλάκες ψήσιματος της συσκευής με λάδι ή βούτυρο. Δεν είναι αναγκαίο να επαναλάβετε αυτές τις διαδικασίες στη συνέχεια.

#### ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Συνδέστε τον ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύμα-τος.
- 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 προη-γουμένως, στην κάτω πλάκα της συσκευής. Ρίξτε το μίγμα προσέχοντας ότι έχουν καλυφθεί όλα τα δια-μερίσματα, αλλά χωρίς να υπερβείτε στην ποσότητα διαφορετικά μπορεί να ξεχειλίσει κατά το ψήσιμο.
- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω, πιέζοντας την ελαφρά προς τα κάτω μέχρι να ακουστεί ο ήχος του μπλοκαρίσματος του μοχλού (B) (Εικ. 3).
- Για τον χρόνο ψήσιματος, 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 (π.χ. μαχαί-ρα) 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 πλάκων 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 σοκο-λάτας)
300 γρ. αλεύρι
180 ml πλήρες γάλα
6 γρ. μπέικιν 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 αναθευτήρες. Αναμίξτε ξεχωριστά τα ζηρά υλικά: αλεύρι, κακάο, μπέικιν πάουντερ, διττανθρακική σόδα και αλάτι.

Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσ-sonτας ένα μέρος του μίγματος των αυγών με τα ζηρά υλικά και ένα μέρος γάλακτος. Εξακολουθήστε να ανα-μινύετε 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 ψήσι-μο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαρο-πλαστικής 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 φουσκώ-σουν καλά και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό. Διακοσμήστε στη συνέχεια ανάλογα με το γούστο σας με ζάχαρη άχνη ή κακάο σε σκόνη.

##### Muffin με μούρτλλα

Υλικά:
200 γρ. αλεύρι
80 γρ. βούτυρο λιωμένο κρύο
100 γρ. ζάχαρη
1 αυγό

2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
150 γρ. φρέσκα μούρτλλα
80 γρ. λευκό γιαιούρι
80 ml γάλα
2 γρ. μαγειρική σόδα
Με ένα μίξερ κουζίνας αναμίξτε σε ένα μπωλ το γιαιούρι-τι, το λιωμένο βούτυρο και το γάλα. Αναμίξτε χωριστά τα ζηρά υλικά: αλεύρι, ζάχαρη, μπέικιν πάουντερ και διττανθρακική σόδα.

Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσ-sonτας ένα μέρος του υγρού μίγματος με τα ζηρά υλικά αναμινύοντας με μια σπάτουλα χωρίς να τα ενώσετε 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 και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό. Διακοσμήστε στη συνέχεια ανάλογα με το γούστο σας με ζαχαρη άχνη ή μαρμελάδα μούρτλλων.

##### Muffin αλμυρά

Υλικά:
250 γρ. αλεύρι
200 ml γάλα
100 γρ. ζαμπόν κομμένο σε μικρούς κύβους
100 γρ. τυρί έμενταλ σε μικρούς κύβους
50 γρ. λιωμένο βούτυρο
50 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
2 αυγά

1 φακελλάκι μαγιά στιγμής για αλμυρές συνταγές
μια πρέζα αλάτι
Με ένα μίξερ κουζίνας χτυπήστε καλά σε ένα μπωλ το γάλα, τα αυγά και το λιωμένο βούτυρο. Αναμίξτε χωριστά τα ζηρά υλικά: το αλεύρι, την παρμεζάνα και τη μαγιά. Όταν θα έχουν αναμιχθεί καλά, προσθέστε και το ζαμπόν και το τυρί κομμένα σε μικρούς κύβους και ενσωματώστε το υγρό μίγμα. Αναμίξτε απαλά όλα τα υλικά με ένα ξύλινο κουτάλι και προσθέστε το αλάτι.

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 και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό. Σερβίρονται χλιαρά.

##### Cupcakes βανίλιας (βασική συνταγή)

Υλικά:
170 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
320 γρ. αλεύρι
120 ml πλήρες γάλα
2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
μια πρέζα αλάτι
2 αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
300 γρ. ζάχαρη
μισό λοβό βανίλιας

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 αναθευτήρες. Στη συνέχεια, ενώστε σιγά ο γάλα μέχρι να πάρετε ένα υγρό παρασκευάσμα.

Αναμίξτε χωριστά το αλεύρι με τη μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσσοντας το υγρό μέρος με το ζηρό αναμινύ-οντας καλά. Στο τέλος, προσθέστε τους λοβούς της βανίλιας.

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 ζαχαρο-πλαστικής 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 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 ηλε-κτρικούς αναθευτήρες. 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 ζηρό αναμινύο-ντας 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 ζαχαρο-πλαστικής 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 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 αναπαυθεί για μία ώρα. Για να διακο-σμήσετε, μεταφέρετε το frosting σε ένα κορνέ ζαχαρο-πλαστικής 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 αναθευτήρες το τυρί και τη ζάχαρη άχνη. Λιώστε τη λευκή σοκολάτα στο φούρνο μικροκυμάτων και ανα-

τάστε για λίγο με τη βοήθεια ενός κουταλιού για να απομακρυνθούν ενδεχόμενοι σβώλοι. Ενώστε την στο μίγμα του τυριού και ζαναπεράστε 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 ζαχαροπλαστι-κής 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:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- Не оставляйте без присмотра вклю- чённый в электрическую сеть при- бор; отключайте его после каждого использования.
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устой- чивые поверхности.
- Не оставляйте прибор под воз- действием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограни- ченными 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 наблю- дением ответственного за их безо- пасность лица, либо сначала долж- ны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использо- вания 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.
- Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
- Никогда не погружать корпус мото- ра, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влаж- ную ткань.
- Даже если прибор выключен, необ- ходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
- Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регу- лировать кнопки прибора и дотра- гиваться до вилки провода и элек- трических деталей.
- При отсоединении от электрической розетки браться руками непосред- ственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
- Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие- либо дефекты; все ремонтные рабо-

ты, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сер- висном центре Ariete или уполно- моченнымм техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

- В случае использования удлини- телей последние должны соот- ветствовать мощности прибора во избежание опасности для опера- ра и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.
- Не оставлять прибор со свешиваю- щимся шнуром в месте, доступном для детей.
- Для обеспечения безопасности при- бора используйте только рекомен- дуемые производителем запасные части и аксессуары.
- Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны произ- водителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его экс- плуатации со стороны потребителя.
- В случае если Вы решили выбра- сить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейше- го использования. Рекомендуется также обезвредить те части при- бора, которые могут представлять опасность, в случае их использова- ния детьми для своих игр.
- Составные части упаковки не долж- ны оставляться в местах, доступ- ных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- При использовании устройства будь- те всегда осторожны и не прикасай- тесь к нагревательной поверхности.

- ВНИМАНИЕ:

Горячая поверх- ность.
- При обращении с прибором будь- те крайне осторожны, особенно, во время открытия или закрытия крышки, во избежание случайного повреждения рук или предметов.
- Используйте прибор вдали от легко- воспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермостойким пластмассовым стенкам или пред- метам.
- Чистите прибор только влажной тка- нью, предварительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.
- После использования ставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.
- Принцип действия прибора не допу- скает использования внешнего тай- мера или отдельного пультa ДУ.

- ВНИМАНИЕ:

В отношении правильной ути- лизации 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 ком- мерческих или промышленных целях.

Данное устройство соответствует требовани-ям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на мате- риалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

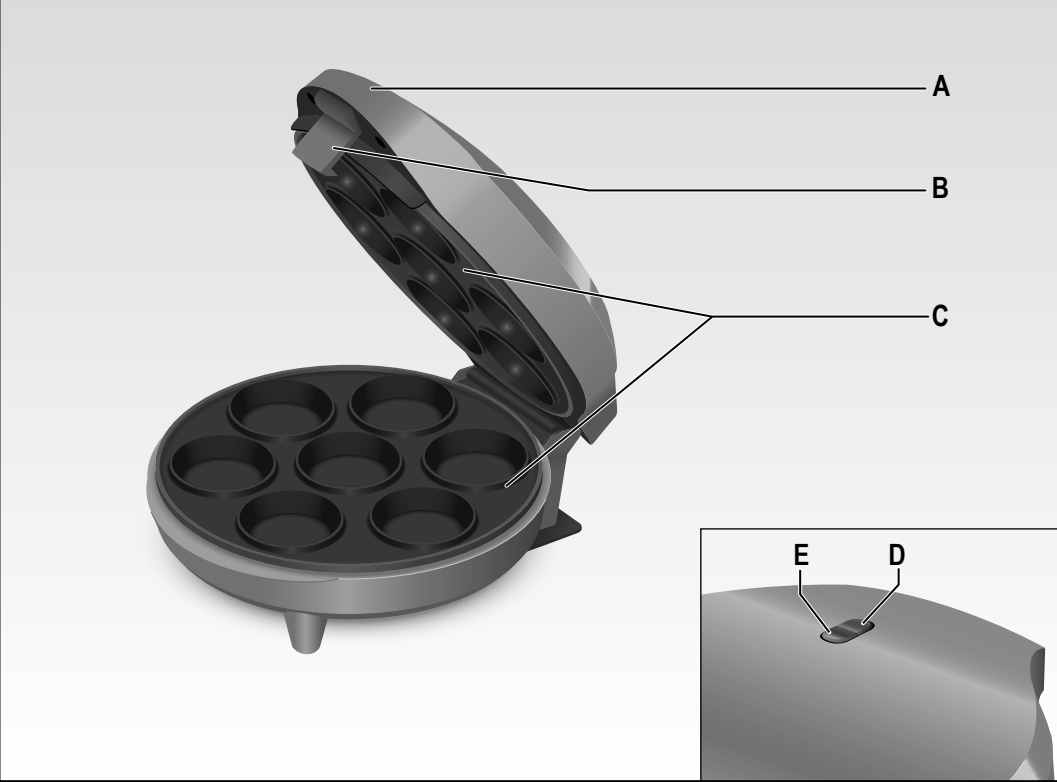


Fig. 1

#### ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

При первом использовании прибор может испускать легкий дым: это не считается дефектом, дым исче- знет в течение нескольких минут.

При первом применении смазать пластины прибора растительным или сливочным маслом. В дальней- шем 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 (при- близительно через 3 минуты) и готов к использо- ванию, индикатор (D) погаснет.

**Примечание:** Световой индикатор (D) снова загора- ется при понижении температуры, необходимой для приготовления пищи.

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

**ВНИМАНИЕ:** *Во избежания ожогов не прикасайтесь к горя- чим 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
100 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, добавьте яйца по одному, продолжая взбивать электрическим вен- чиком. Смешайте сухие ингредиенты: муку, какао, дрожжи, соду и соль.

Возьмите большую миску, добавляйте по очереди яичную смесь и сухие нгредиенты 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.

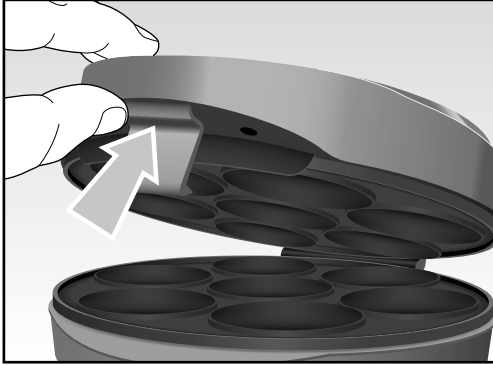


Fig. 2

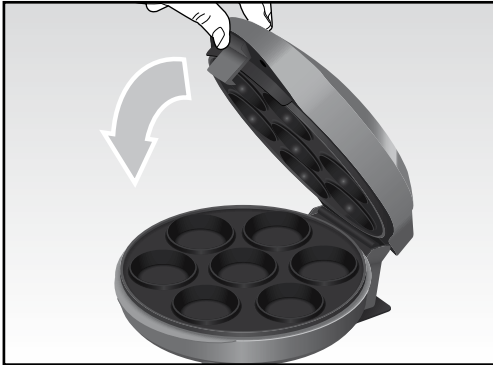


Fig. 3





Cod. 6036107320 Rev. 1 del 24/05/2016

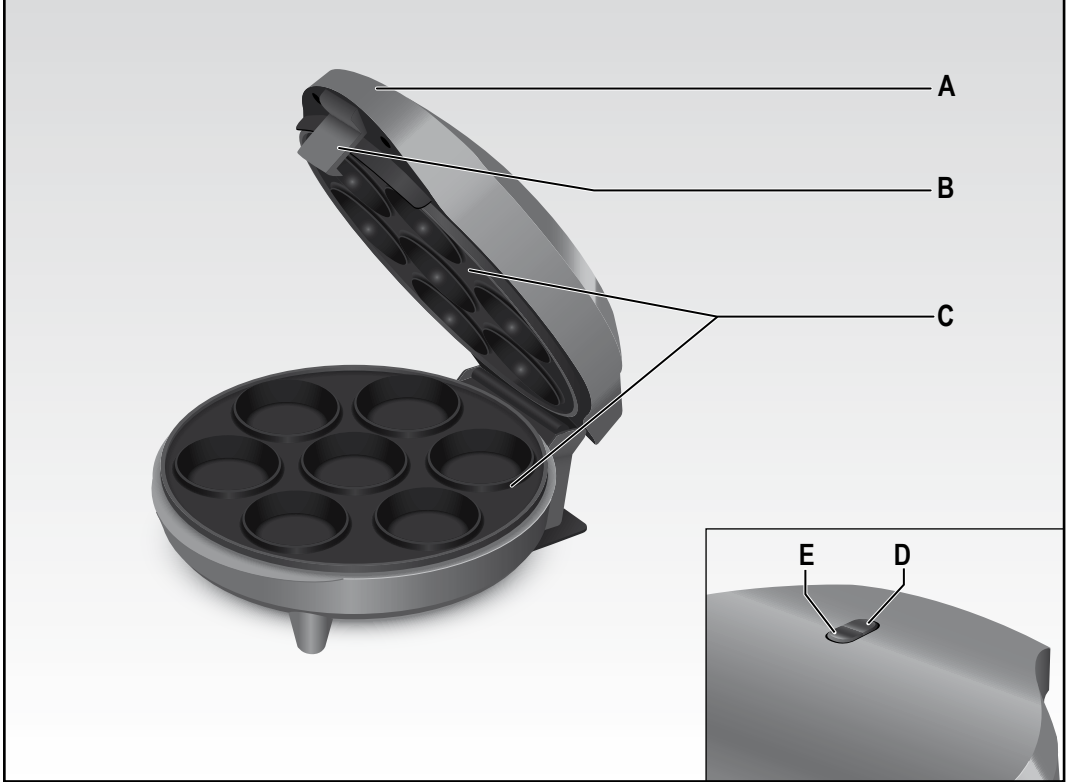


Fig. 1

باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيّداً 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 بالتبديل جزء من الخليط السائل مع جزء من الخليط الجاف مع الخلط جيّداً. 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 وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيّداً وتكون مطهية من الداخل.

أثناء الطهي قم بتجهيز الطبقة السكرية المثلجة: قم بإذابة الشوكولاتة وعندما تبرد جيّداً أضف الجبن والقشدة والسكر البودرة. اخفق جيّداً 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.

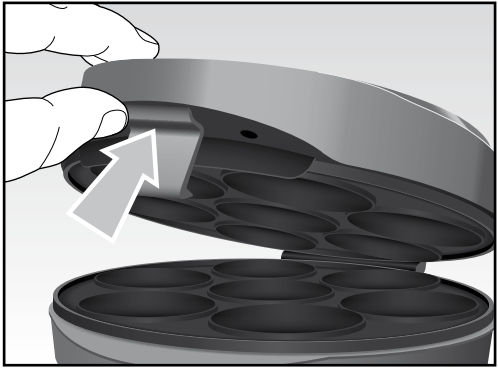


Fig. 2

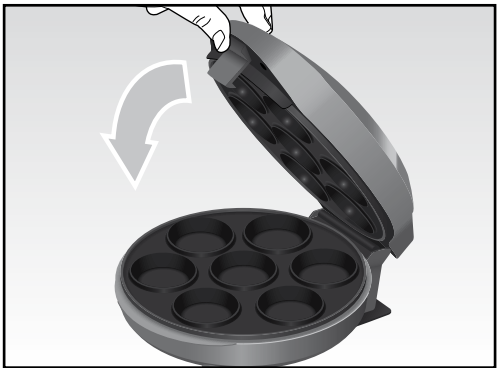
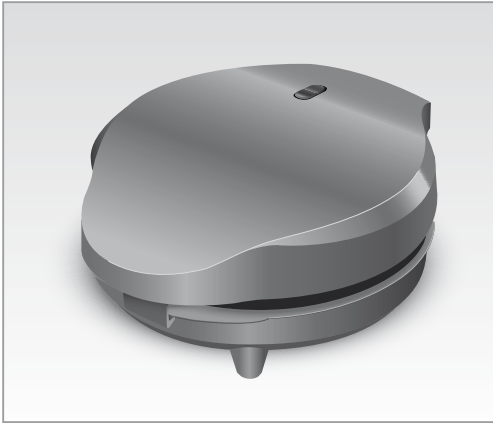


Fig. 3

***Ariete***



***Muffins μηχανή και ντόνατς***  
**Электосковорода для приготовления кексов**  
**الكعك الآلات والكعك**

**فطائر المافن بالعنبيّة**

المقادير:

٢٠٠ جم دقيق

٨٠ جم زبد ذائب بارد

١٠٠ جم سكر

١ بيضة

٢ ملعقة صغيرة خميرة

١٥٠ جم عنبيّة طازجة

٨٠ جم زبادي عادي

٨٠ مللي حليب

٢ جم بيكربونات

باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيّداً الزبادي والزبد الذائب والحليب؛ اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق والسكر والخميرة والبيكربونات.

استخدم وعاء أكثر سعة وضع بالتبديل جزءًا من الخليط السائل وجزء من المكونات الجافة واخلط باستخدام ملعقة مستوية بدون أن تمزج بشدة. في النهاية، أضف العنبيّة بعد تغطيتها أولاً بالدقيق.

قم بتشغيل صفيحة الطهي 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 تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيّداً وتكون مطهية من الداخل. ثم قم بتزيينها حسب الذوق بالسكر البودرة أو مربى العنبيّة.

**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 جيّداً الحليب والبيض والزبد الذائب؛ اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق والبارميزان والخميرة. عندما تصبح المكونات مخلوطة جيّداً، أضف اللحم المقدد أيضا 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 وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيّداً وتكون مطهية من الداخل. تَقَدَّم دافئة.

**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 جيّداً 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 بالتبديل جزء من الخليط السائل مع جزء من الخليط الجاف مع الخلط جيّداً. 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 وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيّداً وتكون مطهية من الداخل.

ثم قم بتزيينها حسب الذوق بطبقة سكرية مثلجة بالمذاق المفضل أو بكريمة الزبد.

**فطائر الكاب كيك بالشوكولاتة المزودة**

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

**وصف المكونات (الشكل ١)**

A جسم الجهاز

B ذراع الإغلاق

C صفايح مقاومة للاتصاق 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 اللاتحة ٢٠٠٦/٩٥/EC و EMC ٢٠٠٤/١٠٨/EC والقانون (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ بخصوص التلامس مع الأطعمة.

**الاستخدام الأول للجهاز**

يمكن أن يصدر الجهاز نخان خفيف في أول مرة يتم استخدامه فيها:

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

عند أول استخدام ادهن صفايح الطهي الموجودة في الجهاز بالزيت أو الزبد. لا يلزم تكرار هذه العمليات فيما بعد.

**تعليمات للاستخدام**

أدخل القابيس في مأخذ التيار.

- سوف يضيء 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 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 ضُب الخليط سابق التجهيز على الصفيحة السفلية للجهاز. ضُب 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 بإتباع ما هو محدد في الوصفات التالية.

- لرفع الحلويات، عند اللزوم، استخدم فقط ملعقة من الخشب أو البلاستيك.

**تنبيه:**

**لا تلمس الصفايح الساخنة بهدف تجنب الحروق.**

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

**قم بالطهي فقط عندما تكون الصفايح مغلقة.**

**لا تستخدم أدوات حادة (مثل السكين) لتجنب إتلاف الصفايح**

**التنظيف**

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

- لتنظيف الصفايح استخدم فقط قطعة قماش مناداة.

**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 جيّداً 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 وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقيقة تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيّداً وتكون مطهية من الداخل.

ثم قم بتزيينها حسب الذوق بالسكر البودرة أو بودرة الكاكاو.

تعليمهم جيّداً 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 سن٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.

٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابيل.

٩. لا تعمّر أبداً جسم المنتج و القابيس 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 الكهربى قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.

١١. تأكد من تجفيف يديك جيّداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابيس والتوصيل الكهربى.

١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ايدا 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 قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه. حتى تتجنب أي مخاطر.

١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب أن 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 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 أولا 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 دائماً بعناية وبدون لمس الصفايح الساخنة به.

٢١. ⚠تنبيه: سطح ساخن

٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصاً في مرحلة فتح وإغلاق الصفايح، بهدف تجنب أية أضرار طارئة في اليدين أو أية أغراض أخرى.

٢٣. استخدم الجهاز بعيداً عن السوائل القابلة للاشتعال؛ لا تسانده على جدران أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.

٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مناداة 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. ⚠ للتنخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للاتحة الأوروبية ٢٠٠٩/٩٦/CE، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

**قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات**

و хорошо не запекутся внутри. Пока готовятся кексы, сделайте глазурь: растопите шоколад, когда он остынет, добавьте в него сыр, сливки и сахарную пудру. Взбейте электрическим миксером и дайте постоять в холодильнике в течение часа. Для украшения, наполните глазурью кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки и украсьте кексы.

**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 взбейте в течение двух минут электрическим венчиком. 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.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wklutabcsdfg, где wk – неделя производства ug – год производства abcsdfg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 700Вт - Класс I – IPX0 Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатек», Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ.2 Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, ком.3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаэнсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Курикио 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено. Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

Отделно 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.

Украстье 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, добавить яйца по одному, продолжая взбивать электрическим венчиком. Постепенно добавьте молоко до получения жидкой смеси.

Отделно смешайте муку с разрыхлителем и солью. 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

**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 обвалянную 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. Украстье по желанию сахарной пудрой или черничным варением.

**Солёные маффины**
Состав: 250 гр муки 200 мл молока 100 г нарезанной кубиками ветчины 100 гр нарезанного кубиками сыра эменталь 50 гр размягченного сливочного масла 50 гр тертого пармезана 2 яйца

1 пакетик быстрорастворимых дрожжей для пиро-госов 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. Отделно 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. Украстье по желанию глазурью или сливочным кремом.

Отделно 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.

Украстье по желанию глазурью или сливочным кремом.

Отделно 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. Украстье по желанию глазурью или сливочным кремом.