

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 να λυμσκευή 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 στα μικρα παιδια να παιζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμου και συντηρησης δεν μπορούν να πραγματοποιουνται απο απο τα παιδιά που δεν έχουν ηλικια μεγαλύτερη των 8 ετων και, σε κάθε περιπτωση, υπο την επιβλεψη ενός ενηλικα.
- Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακρια απο την προσβαση παιδιων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
- Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματοληπτη και το ηλεκτρικο καλωδιο σε νερο ή άλλα υγρα, χρησιμοποιείτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδέστε το ρευματοληπτη απο την πρίζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε η` αφαιρεσετε τα διαφορα μερη η` πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
- 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.
- Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικο καλώδιο η ο ρευματοληπτης έχουν υποστεί ζημια, η η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσίας, πρέπει να γινονται μόνον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariele ή απο εξουσιοδοτημενους τεχνι-

κους Ariele, ώστε να αποφευχθει καθε κινδυνος.

- 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.
- 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 εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
- 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.
- 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 παιχνίδια τους.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει 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 φροντίδα και χωρίς να αγγίζετε τις θερμές της πλάκες.
- ⚠

ΠΡΟΣΟΧΗ: Θερμή επιφάνεια.
- Χειριστείτε με προσοχή τη συσκευή, προ πάντων στη φάση ανοίγματος ή κλεισίματος των πλακών, προκειμένου να αποφευχθούν τυχαίες βλάβες στα χέρια ή άλλα αντικείμενα.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υγρά. Μην την πλησιάζετε 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 ρεύματος και αφού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μετά τη χρήση φυλάξτε τη συσκευή μόνον όταν έχει κρυώσει εντελώς.
- Για τη λειτουργία της συσκευής δεν επιτρέπεται η χρήση εξωτερικών χρονοδιακοπών ή χωριστών συστημάτων τηλεχειρισμού.
- ⚠

Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείσται 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 τριγωνικά σάντουιτς
D Αντικολλητικές πλάκες για muffin
E Αντικολλητικές πλάκες για donuts
F Ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο
G Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

Η συσκευή έχει επισηνωθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προοριστεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση. Η παρούσα συσκευή είναι συμβατή με την οδηγία 2014/35/EU και EMC 2014/30/EU 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 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

- Ανάλογα με το φαγητό που θα ψήσετε, τοποθετήστε τις κατάλληλες πλάκες ψησίματος. Σηκώστε τους σχετικούς άνω και κάτω μοχλούς και αφαιρέστε τις προηγούμενες πλάκες (Εικ. 2). Τοποθετήστε τις πλάκες που επιλέξατε και ασφαλίστε τις να ακουστεί το κλικ.
- Συνδέστε τον ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
- Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία (G) που σηματοδοτεί την σύνδεση του ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και η λυχνία έτοιμης για ψήσιμο (F) 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 (F).

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

- Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή, ξεμπλοκάροντας την πείζοντας το αρικό άκροστο του μοχλού (B) προς τα επάνω (Εικ. 3) και, τοποθετήστε τα σάντουιτς ή, χρησιμοποιώντας μια ειδική κουτάλα, ρίξτε το χυλό, 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, πείζοντάς την ελαφρά προς τα κάτω μέχρι να ακουστεί ο ήχος του μπλοκαρίσματος του μοχλού (B) (Εικ. 4).
- Για τον χρόνο ψησίματος, συνιστάται να τηρήσετε όσα αναφέρονται στα συνταγολόγια που ακολουθούν.

- Για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από τη συσκευή, αν κριθεί αναγκαίο, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά μία σπάτουλα από έλλο πλαστικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην αγγίζετε τις θερμές πλάκες προκειμένου να αποφυγείτε εγκαύματα.

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

Ψήνεται μόνον με τις πλάκες κλειστές.

Μην χρησιμοποιείτε σιχηρή 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.*
- Οι αποσπώμενες πλάκες μπορούν επίσης να πλυθούν κάτω από τρεχούμενο νερό χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Σάντουιτς ζαμπόν και τυρί
Υλικά
Λευκό ψωμί για toast 4 φέτες
Ζαμπόν 100 γρ
Τυρί 40 γρ
Κόψτε το τυρί και το ζαμπόν σε λεπτές φέτες. Τοποθετήστε το ζαμπόν και το τυρί στις δύο φέτες ψωμιού και καλύψτε με τις υπόλοιπες δύο φέτες. Τοποθετήστε τις πλάκες. Όταν η συσκευή είναι έτοιμη, τοποθετήστε τα σάντουιτς μέσα και κλείστε το καπάκι. Χρόνος ψησίματος: 3-6 λεπτά. Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε ένα τυρί που λιώνει εύκολα.

Σάντουιτς σοκολου
Ψωμι toast για 16 φέτες
Καπνιστός σοκολούς 300 γρ
Φυλλο καρδιάς μαρουλιού 8 φύλλα
Αγγούρι 1
Ορέφι ντομάτα 1
Μαγιονέζα στο αρακι
Φρέσκο αλαφίμενο τυρί 200 γρ
Αλάτι ψιλό
Πιπερί
Προτοιμάστε το μαρούλι, τη ντομάτα και το αγγούρι κομμένα σε φέτες. Βάλτε τις φέτες του καπνιστού σοκολού σε ένα μπλ με χυμό λεμονιού.

Θερμαίνετε τη συσκευή και τοστάρτε μόνο το ψωμί και στις δύο πλευρές. Προχωρήστε στην προετοιμασία του club sandwich σε στρώσεις: αλείψτε την πρώτη τοσταρισμένη φέτα με μαγιονέζα και προσθέστε μια φέτα ντομάτας, καλύψτε με τη δεύτερη φέτα αλειμμένη με το μακαό τυρί, στην πλευρά της ντομάτας. Παταλίσστε την επάνω πλευρά με τη μαγιονέζα και προσθέστε το αγγούρι και το μαρούλι. Καλύψτε με την τρίτη τοσταρισμένη φέτα αλειμμένη με μαγιονέζα και στις δύο πλευρές και προσθέστε το σοκολό. Προσθέστε την τελευταία φέτα ψωμί και κόψτε το σάντουιτς σας σχηματίζοντας δύο τρίγωνα. Το club sandwich σοκολού είναι έτοιμο για σερβίρισμα.

Donuts (Βασική συνταγή)
Υλικά:
5 γρ μπέικιν πάουντερ
90 ml χλιαρό πλήρες γάλα
20 γρ μαλακωμένο βούτυρο
200 γρ αλεύρι
25 γρ ζάχαρη
μια πρέζα αλάτι
1 αυγό σε θερμοκρασία δωματίου
Ενώστε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπλ και ανακατέψτε καλά με τη βοήθεια ενός μίξερ έως ότου λάβετε μια ζύμη καλά αναμειγμένη και χωρίς σβώλους.

Ανοίψτε την πλάκα και περιμένετε μέχρι να σβήσει το πράσινο φως έτοιμης θερμοκρασίας. Σε αυτό το σημείο, ανοίξτε την πλάκα και βάλτε το μείγμα με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή ενός κορνέ ζαχαροπλαστικής μέχρι να γεμίσει κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε πάλι και αφήστε να ψηθεί για περίπου 5/6 λεπτά ή σε κάθε περίπτωση έως ότου φυσούκουν καλά και ψηθούν και στο εσωτερικό.

Στη συνέχεια, διακοσμήστε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας με ζάχαρη άχνη, γλάσο ή γκανάζ (βλέπε συνταγές που ακολουθούν).

Donuts (Διαφορετικές παραλλαγές)

Υλικά: χρησιμοποιήστε τα υλικά της βασικής συνταγής, με αυτές τις αλλαγές:

- για την παραλλαγή σοκολάτας: προσθέστε 50 γρ κακάο σε σκόνη και μειώστε το αλεύρι στα 170 γρ,
- για την παραλλαγή καρόδς: προσθέστε 50 γρ καρόδα σε σκόνη και μειώστε το αλεύρι στα 150 γρ,
- για την παραλλαγή φουντουκιού: προσθέστε 50 γρ τριμμένα φουντούκια,
- για την παραλλαγή με σταγόνες σοκολάτας: προσθέστε 50 γρ σταγόνες σοκολάτας.

Μuffin Βουτύρου (για τσάι)

Υλικά:
110 γρ μαλακωμένο βούτυρο
100 γρ αλεύρι
30 γρ αλεύρι αμυγδάλου
15 γρ ζάχαρη άχνη
15 γρ ασπράδι μια πρέζα αλάτι
Αναμείξτε καλά το αλεύρι αμυγδάλου, το αλάτι και τη ζάχαρη. Προσθέστε το μαλακωμένο βούτυρο και χτυπήστε καλά με το μίξερ. Τέλος προσθέστε το ασπράδι και το αλεύρι και συνεχίστε το κτύπημα.
Ανοίψτε την πλάκα και περιμένετε μέχρι να σβήσει το πράσινο φως έτοιμης θερμοκρασίας. Σε αυτό το σημείο, ανοίξτε την πλάκα και βάλτε το μείγμα με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή ενός κορνέ ζαχαροπλαστικής και γεμίστε μέχρι το χείλος της πλάκας. Κλείστε πάλι και αφήστε να ψηθεί για περίπου 5/6 λεπτά ή σε κάθε περίπτωση έως ότου ψηθεί και στο εσωτερικό. Αφήστε να κρυώσουν εντελώς πριν τα γευθείτε. Είναι τέλεια ως συνοδεία της ιερотеλαστής του τσαγιού.

Muffin Σοκολάτας
Υλικά:
2 γρ σοδα
150 γρ μαλακωμένο βούτυρο
70 γρ σκόνη κακάο χωρίς ζάχαρη
100 γρ τριμμένη μούρη σοκολάτα (ή σταγόνες σοκολάτας)
300 γρ αλεύρι
180 ml πλήρες γάλα
6 γρ μπέικιν πάουντερ
μια πρέζα αλάτι
4 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
300 γρ ζάχαρη

Χρησιμοποιώντας ένα μίξερ, χτυπήστε καλά το μαλακωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη σε ένα μπλ. Όταν το μείγμα γίνει ανοιχτόχρωμο και αφράτο, προσθέστε τα αυγά ένα κάθε φορά, συνεχίζοντας να χτυπάτε με το μίξερ. Ανακατέψτε ξεχωριστά τα ξηρά υλικά: αλεύρι, κακάο, μπέικιν πάουντερ, σοδα και αλάτι. Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπλ, αναλλάσσοντας ένα μέρος του μείγματος αυτών με τα ξηρά υλικά και ένα μέρος του γάλακτος. Συνεχίστε την ανάμειξη με μια σπάτουλα χωρίς να αναμειγνύετε πάρα πολύ. Τέλος, προσθέστε τις σταγόνες σοκολάτας. Ανοίψτε την πλάκα και περιμένετε μέχρι να σβήσει το πράσινο φως έτοιμης θερμοκρασίας. Σε αυτό το σημείο, ανοίξτε την πλάκα και βάλτε το μείγμα με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή ενός κορνέ ζαχαροπλαστικής μέχρι να γεμίσει κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε πάλι και αφήστε να ψηθεί για περίπου 6/8 λεπτά ή σε κάθε περίπτωση έως ότου φυσούκουν καλά και ψηθούν και στο εσωτερικό.

Στη συνέχεια, διακοσμήστε κατά προτίμηση με ζάχαρη άχνη ή το κακάο σε σκόνη.

Cupcakes Βανίλιες (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 δωματίου
300 γρ ζάχαρη
μιά στικ βανίλιας
Χρησιμοποιώντας ένα μίξερ, χτυπήστε το μαλακωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη σε ένα μπλ. Όταν το μείγμα γίνει ανοιχτόχρωμο και αφράτο, προσθέστε τα αυγά ένα κάθε φορά, συνεχίζοντας να χτυπάτε με το μίξερ. Στη συνέχεια, ενώστε σιγά σιγά το γάλα μέχρι να λάβετε μια υγρή ζύμη. Αναμείξτε ξεχωριστά το αλεύρι με τη μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπλ, αναλλάσσοντας το υγρό μέρος με το ξηρό, ανακατεύοντας καλά. Τέλος, προσθέστε τους σπόρους του στικ βανίλιας. Ανοίψτε την πλάκα και περιμένετε μέχρι να σβήσει το πράσινο φως έτοιμης θερμοκρασίας. Σε αυτό το σημείο, ανοίξτε την πλάκα και βάλτε το μείγμα με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή ενός κορνέ ζαχαροπλαστικής μέχρι να γεμίσει κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε πάλι και αφήστε να ψηθεί για περίπου 6/8 λεπτά ή σε κάθε περίπτωση έως ότου φυσούκουν καλά και ψηθούν και στο εσωτερικό.

Στη συνέχεια, διακοσμήστε όπως επιθυμείτε με frosting στη γεύση της επιλογής σας ή με κρέμες βουτύρου.

Αλμυρά Muffin
Υλικά:
250 γρ αλεύρι
200 ml γάλα
100 γρ ζαμπόν σε μικρούς κύβους
100 γρ εμεντάλ σε μικρούς κύβους
50 γρ λιωμένο βούτυρο
50 γρ τριμμένη παρμεζάνα
2 αυγά
1 φρεζάλλα ή ξηρή γαρία για αλμυρές πίτες
μια πρέζα αλάτι
Χρησιμοποιώντας ένα μίξερ, χτυπήστε καλά το γάλα, τα αυγά και το λιωμένο βούτυρο σε ένα μπλ. Αναμείξτε τα ξηρά συστατικά ξεχωριστά: το αλεύρι, την παρμεζάνα και τη γαρία. Όταν αναμειχθούν καλά, προσθέστε το ζαμπόν και το τυρί κομμένα σε μικρούς κύβους και ενσωματώστε στο υγρό μείγμα. Ανακατέψτε απαλά όλα τα υλικά με ένα ξύλινο κουτάλι και προσθέστε το αλάτι.
Ανοίψτε την πλάκα Time Party και περιμένετε μέχρι να σβήσει το πράσινο φως έτοιμης θερμοκρασίας. Σε αυτό το σημείο, ανοίξτε την πλάκα και βάλτε το μείγμα με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή ενός κορνέ ζαχαροπλαστικής μέχρι να γεμίσει κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε πάλι και αφήστε να ψηθεί για περίπου 6/8 λεπτά ή σε κάθε περίπτωση μέχρι να φυσούκουν καλά και ψηθεί και στο εσωτερικό. Σερβίρετε χλιαρό.

Γλάσο και Γκανάζ
Αφού ετοιμάσετε τα ντόνατς, τότε θα πρέπει να διακοσμήσετε την επιφάνειά τους. Με αυτόν τον τρόπο, θα γίνουν ακόμη πιο δέλεα-στικά. Στη συνέχεια ορίσαμε παραδείγματα γλάσους:
- Εγχρωμο γλάσο: 90 γρ ζάχαρη άχνη, 1 κουταλιά της σούπας γάλα, χρωστικές τροφίμων.
- Γλάσο σοκολάτας: 90 γρ ζάχαρη άχνη, 10 γρ κοοκινισμένου κακάο, 2 κουταλιές της σούπας γάλα.

Εκτέλεση: Αναμείξτε όλα τα υλικά πολύ καλά με το μίξερ μέχρι να λάβετε μια παχιά κρέμα (αν είναι απαραίτητο, προσθέστε λίγο γάλα μέχρι να λάβετε τη σωστή συνοχή). Βουτήξτε την επιφάνεια των ντόνατς στο γλάσο για να καλύψετε το επάνω μέρος. Διακοσμήστε με χρωματιστή τρούφα, ζαχαρωτά, αλεύρι καρόδς ή τριμμένους ξηρούς καρπούς, ανάλογα με την έμπνευσή σας.

Για να προσθέσετε γεύση και ιδιαιτερότητα, μπορείτε να παρασκευάσετε γκανάζ και γλάσο για να καλύψτε τα ντόνατς και τα muffin.

PL

WAŻNE UWAGI

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

- Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
- Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenie podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
- Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
- Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
- Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, lub którym nie została przekazana instrukcja dotycząca użytkowania, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumienu wiążącym się z tym zagrożen. Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom. Zabrania się wykonywania czynności czyszczenia i utrzymania przez dzieci, chyba że w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem osoby dorosłej.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
- Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.
- Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
- Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za przewód.
- Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariele lub przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakimkolwiek zagrożeniu.
- W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla opera-

tora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.

- Nie pozostawiać zwisającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.
- W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
- Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.
- W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
- Podczas użytkowania urządzenie należy starannie przytrzymywać, nie dotykając gorących powierzchni.

- ⚠

UWAGA: Gorąca powierzchnia.
- Starannie przytrzymywać urządzenie, aby zapobiec przypadkowym obrażeniom rąk lub przedmiotów.
- Nie używać urządzenia w pobliżu cieczy palnych; nie zbliżać do ścian lub elementów z tworzyw sztucznych wrażliwych na działanie ciepła.
- Urządzenie czyścić wilgotną ściereczką po uprzednim wycięciu wtyczki z gniazda i po całkowitym jego ostygnięciu.
- Po użyciu, urządzenie należy odłożyć tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie.
- W celu używania urządzenia zabrania się używania zewnętrznych czasomierzy lub osobnych czasomierzy steryowanych zdalnie.
- ⚠

W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacją złączoną z produktem.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS KOMPONENTÓW (rys. 1)

A Korpus urządzenia
B Zatrask zamykający
C Nieprzewierające płyty do kanapek trójkątnych
D Nieprzewierające płyty do muffinów
E Nieprzewierające płyty do oponek/donatów
F Kontrolka informująca o gotowości do wyiekania
G Kontrolka działania

Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2006/95/WE oraz EMC 2004/108/WE oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów wchłczających się z żywnością.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się niewielki dym. Nie jest to wada, a dymentie ustąpi w ciągu kilku minut.

Podczas pierwszego użycia posmarować płyty grzewcze urządzenia olejem lub masłem. Nie należy powtarzać niniejszych czynności.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- W zależności od przygotowywanego produktu, zamontować odpowiednie płyty. W tym celu umieść górny i dolny zatrask i wyjąć płyty znajdujące się w urządzeniu (rys. 2). Zamontować wybrane płyty i zablokować na zatraskach.
- Wsunąć wtyczkę do gniazda zasilania.
- Włączyć sie kontrolka (G), informująca o wsunięciu wtyczki do gniazda elektrycznego, oraz kontrolka (F), informująca, że trwa rozgrzewanie się urządzenia.

- Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę (po upływie ok. 3 minut), i jest gotowe do użycia, kontrolka (F) włączy się.

Uwaga: Kontrolka (F) włączy się ponownie po obniżeniu się temperatury niezbędnej do wyiekania.

- Otworzyć całkowicie urządzenie i odblokować, naciskając odpowiednie zacisk zatrasku (B) w górę (rys. 3). Umieścić kanapkę w urządzeniu lub wiać za pomocą łyżki na dółną płytę urządzenia przygotowane wcześniej ciasto. Wlać taką ilość ciasta, aby zakrywało wszystkie gniazda. Nie wlewać nadmiernej jego ilości, aby nie wypływało podczas wyiekania.
- Docisnąć płytę górną do płyty dolnej, naciskając lekko na dół, aż

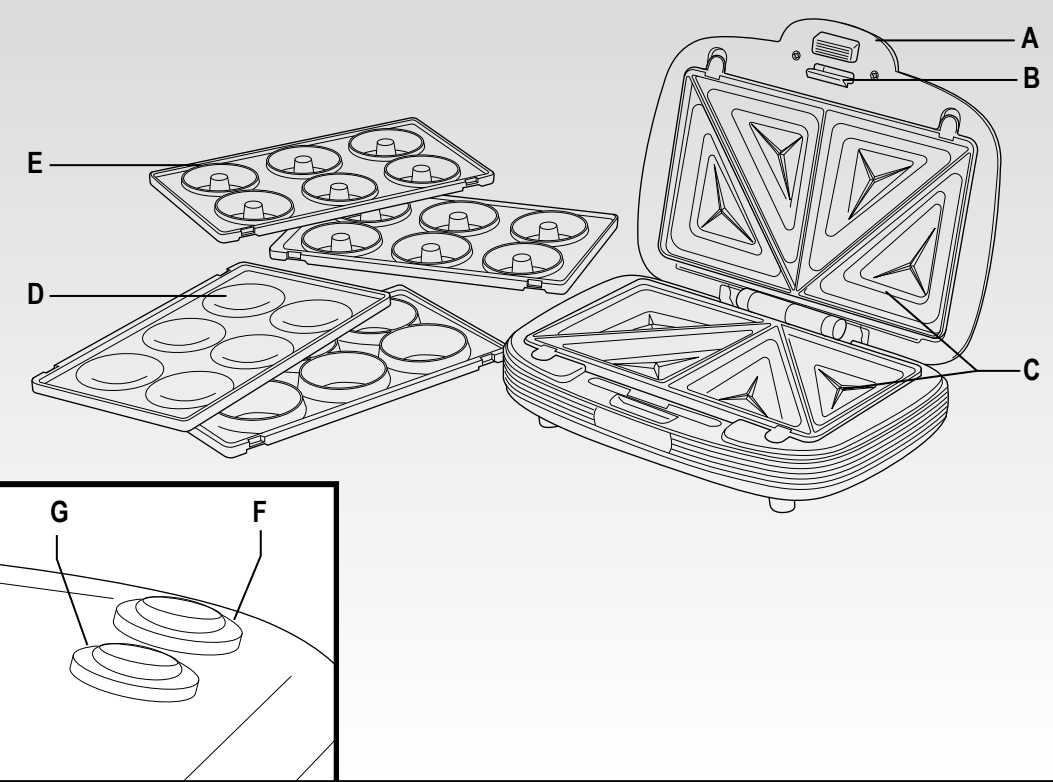


Fig. 1

do usłyszenia dźwięku zamykanego zatrasku (B), informującego o zablokowaniu (rys. 4).
- Aby określić czas wyiekania, należy stosować się do wskazówek podanych w poniższym przepisie.
- Aby wyjąć produkt z urządzenia, w razie konieczności posłużyć się łypatką drewnianą lub z tworzywa sztucznego.

UWAGA: Podczas używania produktu nie dotykać gorących powierzchni, aby uniknąć oparzenia.

Nie wywierać nacisku na zatrask, aby go nie uszkodzić.

Wypiekać wyłącznie po zamknięciu płyty.

Nie używać ostrych przedmiotów (np.: noża), aby uniknąć uszkodzenia płyty.

CZYSZCZENIE
UWAGA: *Urządzenie czyścić wilgotną ściereczką po uprzednim wycięciu wtyczki z gniazda i po całkowitym jego ostygnięciu.*
- WYJIMOWANE płyty można umyć również pod bieżącą wodą, używając wilgotnej ściereczki.

RECEPTURY
Sandwiche z szynką i serem
Składniki:
Białe chleb tostowy 4 plasterki
Szynka gotowana 100 gr
Ser 40 gr
Pokroić ser i szynkę na cienkie plasterki. Ułożyć szynkę i ser. Przykryć dwoma pozostałymi kromkami chleba. Włożyć płyty. Kiedy urządzenie jest gotowe, umieścić kanapki w środku i zamknąć pokrywę. Czas gotowania: 3 – 6 minut. Wskazówka: używaj łatwo topiącego się sera.
Kanapki z lososiem
Chleb tostowy 16 kromek
Wędzony losos 300 gr
Sałata 8 liści
Ogórek 1
Dojrzały pomidor 1
Majonez do smaku
200 gr świeżego sera do smarowania
Drobna sól
Pieprz
Przygotować sałatę, ogórek i pomidor pokroić w plastry. Plastry wędzonego lososia włożyć do miski z odrobiną soku z cytryny. Rozgrzać urządzenie. Opiec sam chleb z obu stron. Następnie przygotować warstwami kanapkę klubową. Posmarować pierwszą kromkę opieczonego chleba majonezem, położyć plaster pomidora, położyć drugą kromkę chleba posmarowaną miękkim serem, od strony pomidora. Posmarować górną stronę majonezem. Położyć ogórek i sałatę. Przykryć trzecią kromką opieczonego chleba, posmarowaną majonezem z obu stron. Położyć lososia. Przykryć ostatnią kromką chleba. Przekroić kanapkę, tworząc dwa trójkąty. Twoja klubowa kanapka z lososiem jest gotowa do podania.

Donaty (przepis podstawowy)
Składniki:
50 g proszku do pieczenia
90 ml ciepłego pełnotłustego mleka
20 g miękkiego masła
200 g mąki
25 g cukru
szczypta soli
1 jajko w temperaturze pokojowej
Połączyć wszystkie składniki w dużej misce. Dokładnie wymieszać za pomocą kuchennego miksera, aż do uzyskania jednordnej i pozabawianej grudek masy.
Włożyć płytę. Odczekać, aż włączy się zielona kontrolka informująca o odpowiedniej temperaturze. Otworzyć płytę. Za pomocą łyżki lub woreczka wypełnić płytę masą poniżej jej krawędzi. Zamknąć. Wypiekać przez ok. 5 – 6 minut lub do momentu, aż donaty dobrze wyrosną i będą wypieczone w środku.
Następnie udekorować zgodnie ze swoim gustem cukrem pudrem, lukrem lub polewą (patrz przepisy poniżej).

Donaty (różne w

Maślane ciasteczka (do herbaty)

Składniki:
110 g miękkiego masła
100 g mąki
30 g mąki migdalowej
15 g cukru pudru
15 g białka jaj
szczypta soli
Dokładnie wymieszać mąkę migdalową, sól i cukier. Dodać miękkie masło i dobrze ubić mikserem z końcówkami. Na koniec dodać białko jajka i mąkę, kontynuując ubijanie.
Włączyć płytę. Odczekać, aż wyłączy się zielona kontrolka informująca o odpowiedniej temperaturze. Otworzyć płytę. Za pomocą łyżki lub woreczka wypełnić płytę masą aż do jej krawędzi. Zamknąć. Wypiekać przez ok. 5 – 6 minut lub do momentu, aż ciasteczka będą dobrze wypieczone w środku. Przed konsumpcją pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Ciasteczka można spożywać do ulubionej herbaty.

Muffiny czekoladowe

Składniki:
2 g sody oczyszczonej
150 g miękkiego masła
70 g gorzkiego kakao w proszku
100 g startej gorzkiej czekolady (lub wiórków czekoladowych)
300 g mąki
180 ml pełnotłustego mleka
6 g proszku do pieczenia
szczypta soli
4 jaja w temperaturze pokojowej
300 g cukru
Za pomocą kuchennego miksera dokładnie ubić w misce miękkie masło z cukrem. Gdy masa stanie się jasna i spieniona, dodawać kolejno jajka, kontynuując ubijanie końcówkami miksera. Wymieszać osobno suche składniki: mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę i sól.
Przygotować większą miskę. Mieszać na przemian jedną część masy jajecznej z suchymi składnikami i jedną część mleka. Kontynuować mieszanie łopatką, nie łącząc nadmiernie składników. Na koniec, dodać wiórki czekoladowe.
Włączyć płytę. Odczekać, aż wyłączy się zielona kontrolka informująca o odpowiedniej temperaturze. Otworzyć płytę. Za pomocą łyżki lub woreczka wypełnić płytę masą poniżej jej krawędzi. Zamknąć. Wypiekać przez ok. 6 – 8 minut lub do momentu, aż muffiny dobrze wyrosną i będą wypieczone w środku.
Udekorować dowolnie cukrem pudrem lub kakao.

Babeczki waniliowe (przepis podstawowy)

Składniki:
170 g miękkiego masła
320 g mąki
120 ml pełnotłustego mleka
2 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli
2 jaja w temperaturze pokojowej
300 g cukru
pół łyaski wanilii
Za pomocą kuchennego miksera dokładnie ubić w misce miękkie masło z cukrem. Gdy masa stanie się jasna i spieniona, dodawać kolejno jajka, kontynuując ubijanie końcówkami miksera. Następnie powoli dodawać mleko, aż do uzyskania płynnej masy.
Osobno wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i solą. Przygotować większą miskę. Wymieszać w niej dokładnie część płynną z częścią suchą. Na koniec dodać nasioną z łyaski wanilii.
Włączyć płytę. Odczekać, aż wyłączy się zielona kontrolka informująca o odpowiedniej temperaturze. Otworzyć płytę. Za pomocą łyżki lub woreczka wypełnić płytę masą poniżej jej krawędzi. Zamknąć. Wypiekać przez ok. 6 – 8 minut lub do momentu, aż babeczki dobrze wyrosną i będą wypieczone w środku.
Udekorować dowolnie ulubionym lukrem lub kremem masłanym.

Stone muffiny

Składniki:
250 gr mąki
200 ml mleka
100 gr szynki gotowanej w kostce
100 gr pokrojonego w kostkę sera emmenthal
50 gr rozpuszczonego masła
50 gr tartego parmezanu
2 jaja
1 szaszetka błyskawicznych drożdży do ciastek
szczypta soli
Za pomocą miksera kuchennego dobrze ubić w misce mleko, jaja i roztopione masło. Oddzielnie wymieszać suche składniki – mąkę, parmezan i drożdże. Kiedy będą dobrze pokrojone, dodać pokrojoną w kostkę szynkę i ser, a następnie płynną mieszankę. Delikatnie wymieszać wszystkie składniki drewnianą łyżką. Dodać sól.
Włączyć płytę Part Time. Odczekać, aż wyłączy się zielona kontrolka informująca o odpowiedniej temperaturze. Otworzyć płytę. Za pomocą łyżki lub woreczka wypełnić płytę masą poniżej jej krawędzi. Zamknąć. Wypiekać przez ok. 6 – 8 minut lub do momentu, aż babeczki dobrze wyrosną i będą wypieczone w środku. Podawać na ciepło.

Lukier i polewa

Po przygotowaniu donatów można udekorować ich powierzchnię. W ten sposób staną się jeszcze smaczniejsze. Oto kilka przykładów lukrów:
- Lukier kolorowy: 90 g cukru pudru, 1 łyżka mleka, barwnik spożywczy.
- Lukier czekoladowy: 90 g cukru pudru, 10 g przesianego kakao, 2 łyżki mleka.
Wykonanie: ubijać dokładnie wszystkie składniki końcówkami miksera do powstania gęstego kremu (w razie potrzeby dodać większą ilość mleka, aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji). Zanurzyć powierzchnię oponek w lukrze, aby pokryć ich górną część. Udekorować groszkami, posypką, mąką kokosową lub krokantem, w zależności od upodobania.

Dla dodania smaku i dostosowania do indywidualnych potrzeb, można zrobić polewy i lukry do dekorowania oponek i muffinów.

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 включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- 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.
- Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
- Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
- Даже если прибор выключен, необходимо 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 регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
- При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно 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 работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченным техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
- В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во

избежние опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинители могут привести к неисправности.

- Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
- Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
- Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
- 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.
- Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- При использовании устройства будьте всегда осторожны и не прикасайтесь к нагревательной поверхности.
-  **ВНИМАНИЕ:** Горячая поверхность.
- При обращении с прибором будьте крайне осторожны, особенно, во время открытия или закрытия крышки, во избежание случайного повреждения рук или предметов.
- Использовать прибор вдали от легко-воспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермостойким пластмассовым стенкам или предметам.
- Чистите прибор только влажной тканью, 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 допускает использования внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.
-  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1)

A Корпус прибора
B Блокирующий рычажок
C Антипригарные треугольные формы для буттербродов
D Антипригарные формы для маффинов
E Антипригарные формы для пончиков
F Индикатор готовности
G Индикатор включения

Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и ЕМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

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

- Установите подходящие формы, в зависимости от продуктов, которые нужно приготовить; поднимите соответствующие верхний и нижний рычаги и снимите предыдущие формы (рис. 2). Установите выбранные формы и зафиксируйте их до щелчка.
- Вставьте вилку в розетку.

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

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

- Полностью откройте и разблокируйте устройство, нажав на соответствующий упор рычага (B) вверх (рис. 3) и поместите буттерброды или с помощью специального ковш вылейте заранее приготовленное тесто на нижнюю пластину прибора. Залейте смесь, полностью заполняя всю форму, но не превышая заданное количество, иначе смесь может вытечь во время приготовления.
- Накройте верхнюю пластину на нижней, слегка надавив на нее вниз до щелчка фиксирующего рычага (B) (Рис. 4).
- В отношении времени приготовления соблюдайте значения, указанные в рецептах.

- Вынимайте готовые изделия только деревянной или пластмассовой лопаточкой.

ВНИМАНИЕ:

Во избежание 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.*

- Съемные пластины можно мыть даже под проточной водой, используя влажную ткань

РЕЦЕПТЫ

Буттерброд с ветчиной и сыром

Состав
Поджаренный белый хлеб 4 ломтика
Запеченная ветчина 100 гр
Сыр 40 гр
Сыр и ветчину нарезать тонкими ломтиками. Разложите ветчину и сыр и накройте двумя оставшимися ломтиками хлеба. Установите пластины. Когда прибор будет готов, поместите внутрь буттерброды и накройте крышкой. Время приготовления: 3-6 минут. Совет: используйте легко плавящийся сыр.

Буттерброд с сосисом

Хлеб для трамещини 16 ломков
Лосось копченый 300 гр
Салат-латук 8 листьев
Огурец 1
Спелый помидор 1
Майонез по вкусу
Свежий сливочный сыр 200 гр
Мелкая соль
Перец
Подготовьте салат, нарежьте ломтиками помидор и огурец. Ломтики копченого лосося выложить в миску с лимонным соком.

Нагрейте прибор и поджарьте хлеб с обеих сторон. Приступите к приготовлению буттерброда слоями: намазать первый кусок тоста майонезом и добавить ломтик помидора, накрыть вторым ломтиком, намазанным сыром робiola, со стороны помидора. Сверху намазать майонезом и добавить огурец и салат. Положить третий ломтик хлеба, намазанный с двух сторон майонезом и добавить лосось. Добавить последний ломтик хлеба и разрезать буттерброд на два треугольника. Ваш буттерброд-сандвич с сосисом готов к подаче.

Пончики (базовый рецепт)

Состав:
5 г дрожжей для сладких изделий
90 мл теплого цельного молока
20 г размягченного сливочного масла
200 г муки
25 г сахара
щепотка соли
1 яйцо комнатной температуры
Поместите все ингредиенты в большую миску и хорошо перемешайте с помощью кухонного смесителя до получения однородной, без комков смеси.
Включите пластину и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесь всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 5/6 минут или пока они не поднимутся и хорошо не запекутся внутри.
Украсьте по своему вкусу сахарной пудрой, глазурью или кремом ганаш (см. рецепт ниже).

Пончики (различные варианты)

Состав:
Используйте ингредиенты основного рецепта, со следующими изменениями:
- с шоколадом: добавить 50 г какао-порошка и уменьшить муку до 170 г;
- с кокосом: добавить 50 г кокосовой муки и уменьшить муку до 150 г;
- с лесными орехами: добавить 50 г дробленых орехов фундук;
- с шоколадными капелками: добавить 50 г шоколадных капелек;

Сливочное печенье (к чаю)

Состав:
110 г размягченного сливочного масла
100 г муки
30 гр миндальной муки
15 г сахарной пудры
15 г яичного белка
щепотка соли
Смешайте муку миндаль, соль и сахар. Добавьте размягченное сливочное масло и хорошо взбейте электромиксером. Добавьте яичный белок и муку и продолжайте взбивать. Включите пластину и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесь 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 пробовать, такое печенье идеально для чайного «ритуала».

Шоколадные маффины

Состав:
2 г пищевой соды
150 г размягченного сливочного масла
70 г горького какао-порошка
100 г тертого горького шоколада (или шоколадных капелек)
300 г муки
180 мл цельного молока
6 г дрожжей для сладких изделий
щепотка соли

4 яйца комнатной температуры

300 г сахара

С помощью кухонного смесителя взбейте в миске размягченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет пенистой, добавьте 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 капелки.

Включите пластину и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесь всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока они не поднимутся и хорошо не запекутся внутри.

Украсьте по желанию сахарной пудрой или какао-порошком.

Ванильные кексы (базовый рецепт)

Состав:
170 г размягченного сливочного масла
320 г муки
120 мл цельного молока
2 ч.л. дрожжей для сладких изделий
щепотка соли
2 яйца комнатной температуры
300 г сахара
половину стручка ванили
С помощью кухонного смесителя взбейте в миске размягченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет пенистой, добавьте 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 пластину 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 глазурью или сливочным кремом.

Солёные маффины

Состав:
250 г 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 смесителя 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.

Глазурь и крем ганаш

После того как пончики готовы, подумайте, как их украсить. Таким образом, они станут еще более аппетитными. Вот несколько примеров глазури:

- Цветная глазурь: 90 г сахарной пудры, 1 столовая ложка молоко, пищевые красители.
- Шоколадная глазурь: 90 г сахара, 10 г просеянного какао, 2 столовые ложки молока.
Приготовление: хорошо смешать все ингредиенты миксером до получения состояния густой сметаны (при необходимости, разбавить молоком до получения нужной консистенции). Обмакнуть пончики в глазури верхней стороной. Украсить шоколадной вермишелью, сахарной посыпкой, кокосовой мукой или гранеллой, в соответствии с вашим вдохновением.

Для особой персонафикации можете приготовить ганаш и глазури и покрыть ими пончики и маффины.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg, где wk – неделя производства yr – год производства abcdefg – 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 - IPX0 - Class I
Сделано в Китае

Импортер: ООО «РуМета»
Юридический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопротарская, д. 16, строение11, этаж2, помещениeII, комната6
Фактический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопротарская, д. 16, строение11, этаж2, помещениeII, комната6

Изготовитель: De'Longhi Appliances Srl /Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 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 +7916165611

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.

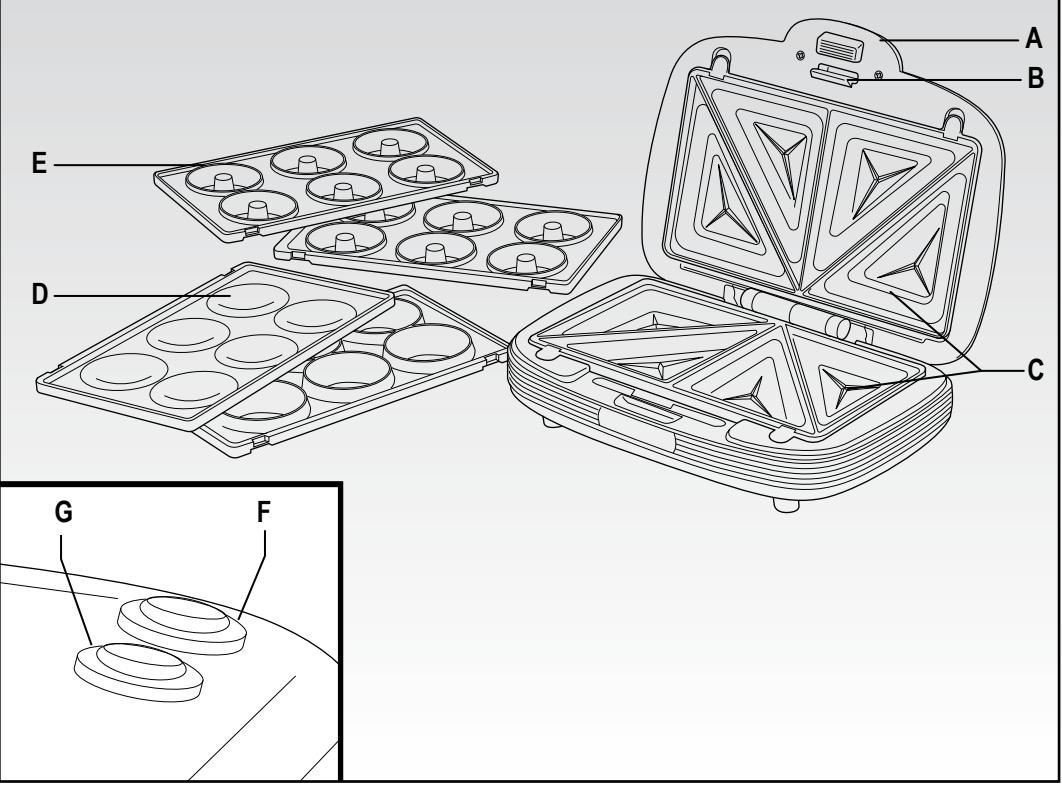


Fig. 1

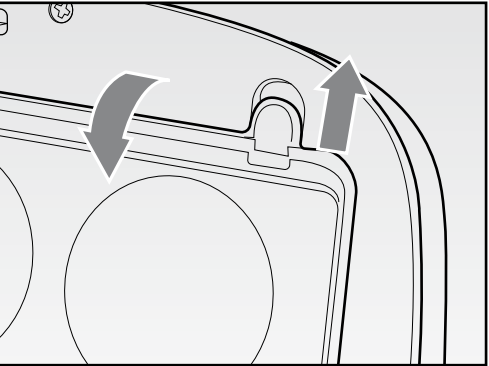


Fig. 2

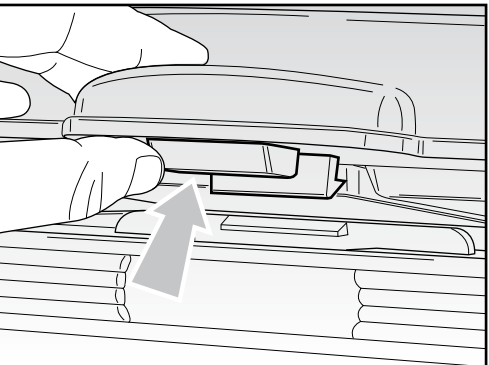


Fig. 3

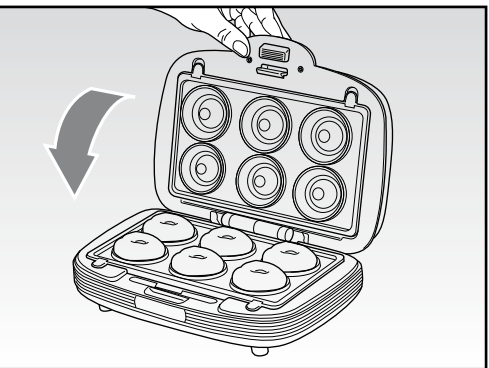
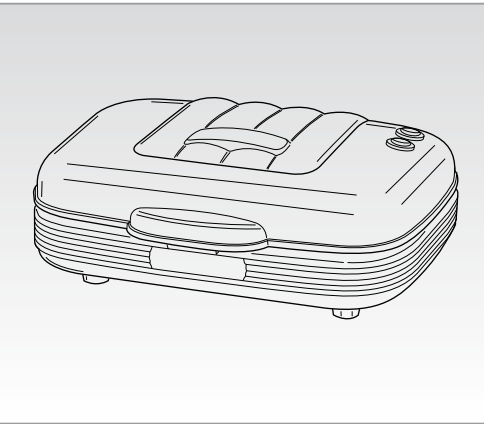


Fig. 4

Internet: www.ariete.net
E-Mail: info@ariete.net
50013 Campi Bisenzio - FI - Italy
Via San Quintino 300
Divisione Commerciali Ariete
De'Longhi Appliances Srl
990608-008

Cod. 6346102420 Rev. 0 del 21/12/2020

Ariete



Συσκευή για σάντουιτς, muffins, ντόνατς

Urządzenie do przygotowywania kanapek, muffinów, oponek

Устройство для приготовления буттербродов, маффинов, пончиков