

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

- Переконатися в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
- Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
- Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
- Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
- Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
- Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років і лише під наглядом дорослих.
- Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недовсяжних для дітей віком до 8 років.
- Забороняється занурювати у воду та інші рідини корпус пристрою, вилку або провід електричного живлення, а також користуватися вологою тканиною для догляду за пристроєм.
- Перед тим, як встановити або зняти якісь складові частини з пристрою з метою догляду за ним, слід спочатку вийняти вилку з розетки електричного живлення, навіть якщо пристрій не працює.
- Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи проводу живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.
- Щоб вимкнути вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється вимикати вилку, потягнувши за провід живлення.
- Забороняється користуватися приладом, якщо його провід, штепсельна вилка або сам прилад пошкоджені, або якщо сам пристрій пошкоджений; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Aгiete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.

- У випадку використання електричних подовжувачів, щоб гарантувати безпеку користувачів та середовища використання, ці подовжувачі повинні відповідати потужності пристрою. Невідповідні подовжувачі можуть спричинити неполадки в роботі пристрою.
- Забороняється залишати провід у підвішеному стані у місцях, де за нього може потягнути дитина.
- Щоб забезпечити безпеку пристрою слід завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та аксесуари, схвалені виробником пристрою.
- Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.
- У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати його для гри.
- Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
- Під час використання слід завжди поводитися обережно, щоб випадково не доторкнутися до гарячих частин.

-  **УВАГА:** Гаряча поверхня.

- Поводитися із пристроєм обережно, щоб випадково не обпектися та не завдати шкоди іншим предметам.
- Тримати пристрій подалі від легко займистих рідин; не притуляти його до стіни та пластмасових частин, що не мають вогнетривких якостей.
- Для догляду за пристроєм використовувати вологу станину, попередньо вийнявши вилку з мережі електричного струму та почекавши, щоб пристрій повністю вихолонув.
- Після використання скласти пристрій для зберігання лише після його повного охолодження.
- Для роботи пристрою забороняється використовувати зовнішні таймери або якісь окремі системи дистанційного управління.
-  **Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/EU зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.**

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИСАННЯ СКЛАДОВИХ ЧАСТИН (Мал. 1)

- A Корпус пристрою
- B Важіль-защіпка
- C Непригарні робочі поверхні для трикутних сандвічів
- D Непригарні робочі поверхні для кексів
- E Непригарні робочі поверхні для тістечок/пончиків
- F Світлоіндикатор готовності до приготування
- G Світлоіндикатор вмикання

Цей пристрій розроблений та виготовлений **ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням. Цей пристрій відповідає вимогам директив 2006/95/ЕС та ЕМС 2004/108/ЕС, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

ПЕРШЕ КОРИСТАННЯ

Під час першого використання пристрій може злегка диміти; це не слід вважати дефектом, дим припиниться через кілька хвилин. Перед першим використанням змастити робочі поверхні пристрою олією або маслом. Цю операцію не треба повторювати під час подальшого використання.

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

- Встановити ті непригарні поверхні, які відповідають типу випічки; підняти верхні та нижні защіпки, щоб зняти попередні непригарні поверхні (Мал. 2). Встановити вибрані непригарні поверхні, про їхнє заблокування свідчить характерне клацання.
- Вставити вилку в розетку електричного струму.
- Увімкнеться світлоіндикатор (G), який вказує на те, що штепсельну вилку вставлено в розетку електричного струму, а також світлоіндикатор (F), що вказує на те, що пристрій почав розігріватися.
- Після того як пристрій нагріється до бажаної температури (приблизно через 3 хвилини), світлоіндикатор (F) вимкнеться.

Примітка: Світлоіндикатор (F) знову увімкнеться у разі зниження робочої температури, необхідної для приготування.

- Повністю відкрити пристрій, для цього розблокувати натиснути відповідну защіпку важільця (B) доверху (Мал. 3), покласти сандвічі або за допомогою відповідного ополоника налити попередньо підготовлене тісто на нижню робочу поверхню пристрою. Налити тісто так, щоб покрити усі форми робочої поверхні, але не занадто багато, інакше тісто може вилитися через краї під час випікання.
- Накрити верхньою робочою поверхнею, легенько притиснути донизу, щоб почулося клацання важеля-защіпки (B), яке свідчить про закриття пристрою (Мал. 4).
- Щодо тривалості випікання, див. як зазначено у рецептах, наведених нижче.
- Щоб зняти випечені вафлі з пристрою, користуватися виключно дерев'яною або пластмасовою лопаткою.

УВАГА:

Щоб запобігти опікам, не торкатися гарячих робочих поверхонь.

На докладати надмірного зусилля при натисканні на важіль-защіпку (B), щоб випадково не зламати його.

Готувати тільки при закритих робочих пластинах.

Забороняється користуватися гострими предметами (напр.: ножем), щоб випадково не пошкодити робочі пластини.

догляд

УВАГА: ***Для догляду за пристроєм використовувати вологу станину, попередньо вийнявши вилку з мережі електричного струму та почекавши, щоб пристрій повністю вихолонув.***

- МОЖНА мити знімні робочі поверхні під проточною водою за допомогою вологого віхтя

РЕЦЕПТИ

Сандвічі із шинкою та сиром

Інгредієнти

Підсмажений білий хліб 4 скибки

Варена шинка 100 г

Сир 40 г

Нарізати шинку та сир на тоненькі скибочки. Покласти шинку та сир на дві скибки хліба і накрити тими скибками, що залишилися. Установити робочі поверхні. Коли пристрій готовий до роботи, покласти всередину сандвіч і накрити кришкою. Час приготування: 3-6 хвилин. Порада: користуватися тим сортом сиру, який легко плавиться.

Сандвіч із лососиною

Хліб для тостів 16 скибок

Копчений лосось 300 г

Листя салату 8 шт.

Огірок 1 шт.

Спілий помідор 1 шт.

Майонез на смак

Крем-сир для намащування 200 г

Сіль дрібна

Чорний перець

Підготувати салат, нарізати огірок та помідор на скибочки. Покласти пластинки лосося у посудину із лимонним соком. Нагріти пристрій і обсмажити хліб з обох сторін. Перейти до приготування шарів клуб-сандвіча: спершу намастити скибку майонезом, покласти зверху скибочку помідора, накрити другою скибкою хліба, намащеною крем-сиром стороною до помідора. Намастити верхню сторону майонезом і додати огірок та салат. Накрити третьою скибкою хліба, намащеною майонезом з обох сторін і додати лосось. Накрити останньою скибкою хліба і розрізати отриманий сандвіч на два трикутники. Ваш клуб-сандвіч із лососем готовий.

Пончики (базовий рецепт)

Інгредієнти:

5 г порошкового розпушувача для тіста для десертів
90 мл теплого цільного молока
20 г м'якого масла
200 г борошна
25 г цукру
сіль
1 яйце кімнатної температури
У великій посудині змішати усі інгредієнти за допомогою кухонного міксера, щоб отримати однорідне тісто без грудочок.
Увімкнути пристрій і зачекати, поки не вимкнеться зелений світлоіндикатор готовності температури; після цього відкрити пристрій і за допомогою ложки, ополоника чи кондитерського мішка заповнити форми до країв. Закрити і випікати протягом 5/6 хвилин чи принаймні до тих пір, поки пончики не піднімуться і не спечуться всередині.
Прикрасити за бажанням цукровою пудрою, глазурувати або присипати (див. рецепти нижче).

Пончики (альтернативні рецепти)

Інгредієнти:

використовувати інгредієнти базового рецепта з наступними змінами:

- для шоколадних: додати 50 г порошку какао і зменшити кількість борошна до 170 г;
- для кокосових: додати 50 г кокосового порошку і зменшити кількість борошна до 150 г;
- для горіхових: додати 50 г мелених горіхів;
- для пончиків із вкращеннями шоколаду: додати 50 г подрібненого шоколаду.

Вершкові пончики (для тебе)

Інгредієнти:

110 г м'якого масла

100 г борошна

30 г мигдалевого борошна

15 г цукрової пудри

15 г яєчних білків

сіль

Добре перемішати мигдалеве борошно, сіль і цукор. Додати м'яке масло і добре зьити електричними віничками. Наприкінці додати білок, борошно і продовжувати збивати.

Увімкнути пристрій і зачекати, поки не вимкнеться зелений світлоіндикатор готовності температури; після цього відкрити пристрій і за допомогою ложки, ополоника чи кондитерського мішка заповнити форми до країв. Закрити і випікати протягом 5/6 хвилин чи принаймні до тих пір, поки пончики не спечуться всередині. Зачекати, щоб вихолонули; подавати до чаю.

Шоколадні кекси

Інгредієнти:

2 г кухонної соди

150 г м'якого масла

70 г гіркого порошку какао

100 г тертого гіркого шоколаду (або подрібненого шоколаду)

300 г борошна

180 мл цільного молока

6 г порошкового розпушувача для тіста для десертів

сіль

4 яйця кімнатної температури

300 г цукру

У посудині збити кухонним міксером м'яке масло з цукром; коли суміш побіліє, додавати по одному яйця, продовжуючи збивати електричними віничками. Окремо змішати сухі інгредієнти: борошно, какао, дріжджі, соду і сіль.

Взяти більшу посудину і змішати половину суміші з яйцями, а другу половину – з молоком; обережно перемішати лопаткою, не збивати. Наприкінці додати шматочки шоколаду.

Увімкнути пристрій і зачекати, поки не вимкнеться зелений світлоіндикатор готовності температури; після цього відкрити пристрій і за допомогою ложки, ополоника чи кондитерського мішка заповнити форми до країв. Закрити і випікати протягом 6/8 хвилин чи принаймні до тих пір, поки пончики не піднімуться і не спечуться всередині.
Прикрасити за бажанням цукровою пудрою або порошком какао.

Ванілінові кекси (базовий рецепт)

Інгредієнти:

170 г м'якого масла

320 г борошна

120 мл цільного молока

2 ч. л. порошкового розпушувача для тіста для десертів

сіль

2 яйця кімнатної температури

300 г цукру

пів стручка ванілі

У посудині збити кухонним міксером м'яке масло з цукром; коли суміш побіліє, додавати по одному яйця, продовжуючи збивати електричними віничками. Поступово доливати молоко, щоб отримати рідке тісто. Окремо змішати борошно з дріжджами і сіллю. Взяти більшу посудину і змішати суху суміш з рідкою, як слід перемішати. Наприкінці додати насіння стручка ванілі.

Увімкнути пристрій і зачекати, поки не вимкнеться зелений світлоіндикатор готовності температури; після цього відкрити пристрій і за допомогою ложки, ополоника чи кондитерського мішка заповнити форми до країв. Закрити і випікати протягом 6/8 хвилин чи принаймні до тих пір, поки кекси не піднімуться і не спечуться всередині.
Прикрасити за бажанням глазур'ю або вершковим кремом.

Солоні кекси

Інгредієнти:

250 г борошна

200 мл молока

100 г вареної шинки кубиками

100 г сиру емменталь кубиками

50 г розтопленого масла

50 г тертого пармезану

2 яйця

1 пакетик сухих дріжджів для солонкої випічки

сіль

Кухонним міксером збити як слід у високій посудині яйця, молоко та розтоплене масло; окремо змішати сухі інгредієнти: борошно, пармезан та дріжджі. Коли сухі інгредієнти змішані належним чином, додати шинку та сир, нарізані кубиками і долити рідку суміш. Обережно перемішати інгредієнти дерев'яною ложкою і додати сіль.

Увімкнути пристрій Party Time і зачекати, поки не вимкнеться зелений світлоіндикатор готовності температури; після цього відкрити пристрій і за допомогою ложки, ополоника чи кондитерського мішка заповнити форми до країв. Закрити і випікати протягом 6/8 хвилин чи принаймні до тих пір, поки кекси не піднімуться і не спечуться всередині. Подавати теплыми.

Глазур та ганаш

Після випічки пончиків та кексів їх слід прикрасити зверху. Таким чином вони будуть ще смачнішими. Ось кілька прикладів глазурі:

- Кольорова глазур: 90 г цукрової пудри, 1 ст.л. молока, харчовий барвник.

- Шоколадна глазур: 90 г цукрової пудри, 10 г просіяного какао, 2 ст.л. молока.

Приготування: збити усі інгредієнти електричними віничками до густого крему (якщо треба, додати ще молока, щоб отримати потрібну консистенцію). Вмочувати кекси у крем, щоб покрити верхню частину. Прикрасити цукатами, кокосовою стружкою, меленими горіхами за власним смаком.

Щоб додати особливого смаку і прикрасити, можна приготувати ганаш і глазур для покриття кексів та пончиків.

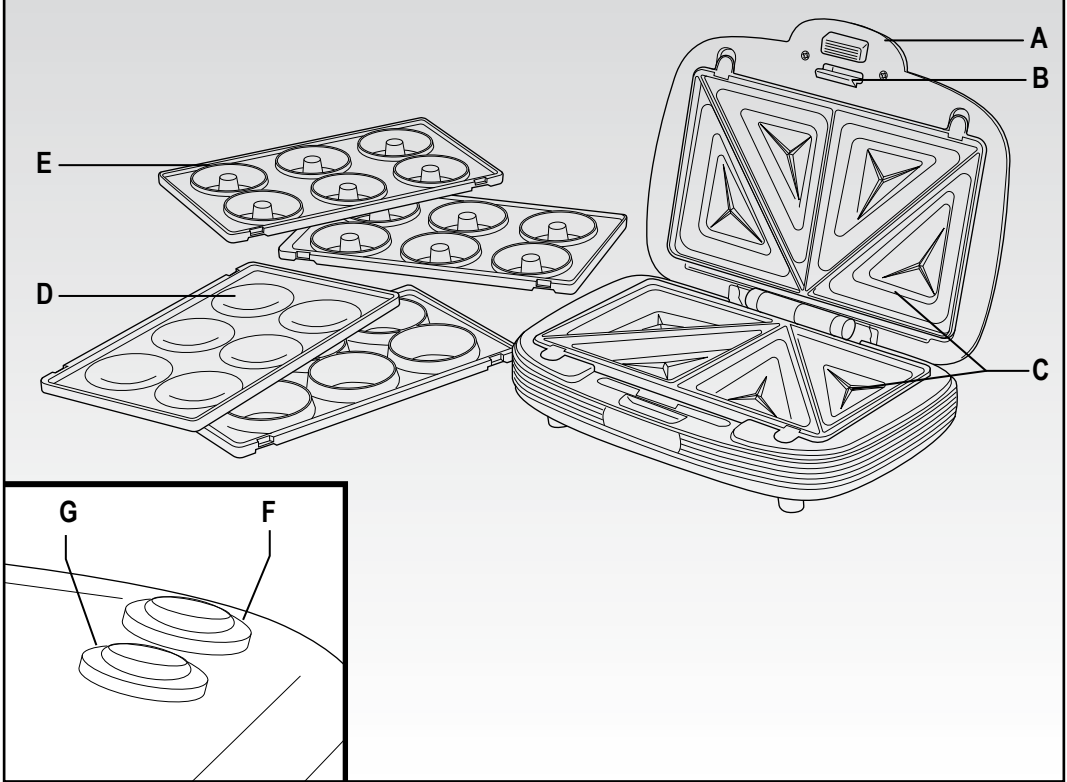


Fig. 1

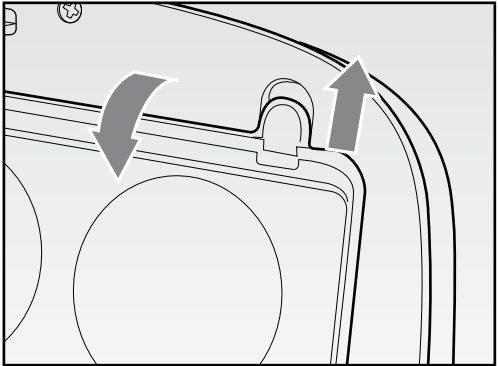


Fig. 2

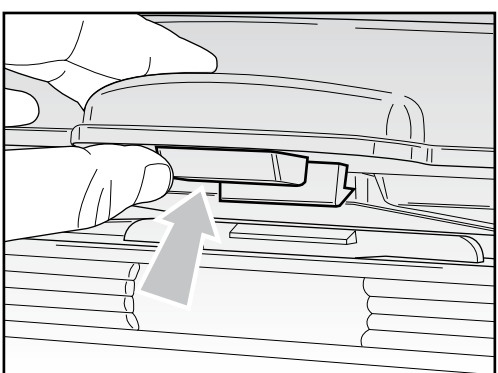


Fig. 3

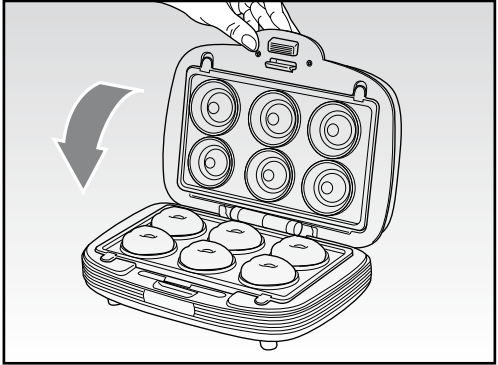


Fig. 4

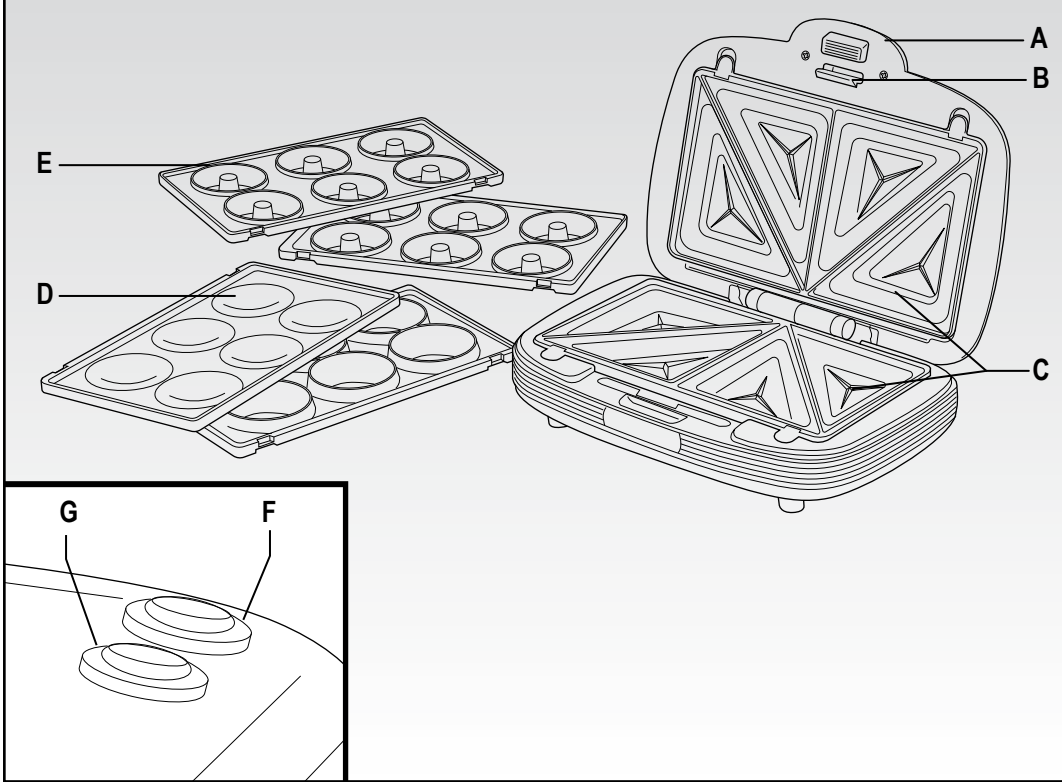


Fig. 1

طبقة تغطية من السكر للتزيين «الجلاس» والشوكولاتة «الجناش»

بمجرد الانتهاء من تحضير الدونات الخاص بك، سيكون عليك بعد ذلك تزيين سطحها الخارجي. بهذه الطريقة، ستصبح شهية أكثر. فيما يلي بعض الأمثلة على سكر الزينة:

- سكر زينة ملون: ٩٠ جم من السكر البودرة وملعقة كبيرة من الحليب وملون غذائي.
- سكر زينة بالشوكولاتة: ٩٠ جم من السكر البودرة و ١٠ جم من الكاكاو المنخول و ٢ ملاعق كبيرة من الحليب.

الإجراء: يتم مزج جميع المكونات جيدًا باستخدام المضرب الكهربائي حتى الحصول على كريمة سميكة (يجب إضافة المزيد من الحليب إذا لزم الأمر حتى الحصول على القوام الصحيح). يجب غمر سطح الكعك في سكر الزينة لتغطية الجزء العلوي. يتم التزيين برشات التزيين أو حبيبات الحلوى السكرية أو دقيق جوز الهند أو الحبوب حسب الرغبة.

لإضافة نكهة وإضفاء طابع شخصي، يمكن تحضير الجناش وسكر الزينة «الجلاس» لتغطية الدونات والمافن.

والملح.

يجب أخذ وعاء أكبر ووضع جزءً من خليط

الببيض مع المكونات الجافة وجزءً من الحليب؛

ثم الاستمرار في ذلك مع الخلط بملعقة دون

مرج أكثر من اللازم. أخيرًا، تُضاف رقائق

الشوكولاتة.

يتم تشغيل القالب والانتظار حتى ينطفئ ضوء

استعداد درجة الحرارة الأخضر. في هذه المرحلة،

ينبغي فتح القالب ووضع الخليط بمساعدة ملعقة

أو كيس المعجنات حتى يمتلئ إلى أسفل حافة

القالب. يُغلق القالب ويستمر الطهي لمدة ٨\٦

دقائق تقريبًا أو على أي حال حتى يختمر جيدًا

وينضج من الداخل.

ثم يُزين المافن حسب الذوق بالسكر البودرة أو

مسحوق الكاكاو.

الدونات (وصفة أساسية)

المكونات:

٥ جم من مسحوق الخبز

٩٠ مل من الحليب كامل الدسم الفاتر

٢٠ جم من الزبدة الطرية

٢٠٠ جم من الدقيق (الطحين)

٢٥ جم من السكر

قليل من الملح

بيضة واحدة بدرجة حرارة الغرفة

تُوضع جميع المكونات في وعاء كبير وتُمزج

جيدًا بمساعدة خلاط المطبخ حتى تمتزج العجينة

جيدًا وتصبح خالية من الكتل.

يتم تشغيل القالب والانتظار حتى ينطفئ ضوء

استعداد درجة الحرارة الأخضر. في هذه المرحلة،

ينبغي فتح القالب ووضع الخليط بمساعدة ملعقة

أو كيس المعجنات حتى يمتلئ إلى أسفل حافة

القالب. يُغلق القالب ويستمر الطهي لمدة ٦\٥

دقائق تقريبًا أو على أي حال حتى يختمر جيدًا

وينضج من الداخل.

ثم تُزين الدونات حسب الذوق بالسكر البودرة

أو سكر الزينة أو الشوكولاتة «الجناش» (انظر

الوصفات أدناه).

الطهي.

- يُغلق القالب العلوي على السفلي ويتم إحكام

تثبيتته بالضغط على الذراع (B) برفق نحو

الأسفل حتى سماع صوت تعشيق الغلق (شكل ٤).

- فيما يتعلق بمدة الطهي، فيُنصح باتباع المدة

المشار إليها في الوصفات الموضحة أدناه.

- تُستخدم ملعقة من الخشب أو البلاستيك فقط

لإخراج الطعام من الجهاز، إذا لزم الأمر.

تنبيه:

لا تلمس الصفائح الساخنة بهدف تجنب الحروق.

على الأطفال إذا ما تم تركها بمتناولهم.

٢٠. أثناء استخدام الجهاز يجب التعامل

معه دائمًا بعناية وبدون لمس الصفائح

الساخنة به.

٢١. تنبيه: سطح ساخن

٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصًا في

مرحلة فتح وإغلاق الصفائح، بهدف

تجنب أية أضرار طارئة في اليدين أو أية

أغراض أخرى.

٢٣. استخدم الجهاز بعيدًا عن السوائل القابلة

للاشتعال؛ لا تستند على جدران أو أجزاء

بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.

٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش

منذاة بعد فصل القابيس عن مأخذ التيار و

بعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.

٢٥. بعد الاستخدام أعد وضع الجهاز فقط

عندما يكون باردًا بالكامل.

٢٦. لتشغيل الجهاز يكون من غير المسموح

استخدام أجهزة خارجية لضبط الوقت أو

أدوات تحكم عن بُعد منفصلة.

٢٧. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة

طبقًا لللائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٤EU، نرجو

قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات