EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ (ΕΙΚ. 1)

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

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

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

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

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

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

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

Ψήνετε μόνον με τις πλάκες κλειστές.

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

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

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Donuts (βασική συνταγή)
Υλικά:
5 γρ. μαγιά για γλυκά
90 ml χλιαρό πλήρες γάλα
20 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
200 γρ. αλεύρι
25 γρ. ζάχαρη
μια πρέζα αλάτι
1 αυγό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Ενώστε όλα τα υλικά σε ένα ευρύχωρο μπωλ και ανακατώστε καλά με τη βοήθεια ενός μίξερ κουζίνας μέχρι να πάρετε ένα ομοιογενές μίγμα και χωρίς σβώλους.
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 5/6 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να φουσκώσουν καλά και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό.
Διακοσμήστε στη συνέχεια ανάλογα με το γούστο σας με ζάχαρη άχνη, γλάσο ή γκανάζ (βλέπε συνταγές στη συνέχεια).

Donuts (διαφορετικές παραλλαγές)
Υλικά:
Χρησιμοποιήστε τα υλικά της βασικής συνταγής, με τις ακόλουθες μετατροπές:

- για τη παρασκευή με σοκολάτα: προσθέστε 50 γρ. κακάο σε σκόνη και μειώστε το αλεύρι στα 170 γρ.
- για τη παρασκευή με καρύδα: προσθέστε 50 γρ. καρύδα σε σκόνη και μειώστε το αλεύρι στα 150 γρ.
- για τη παρασκευή με φουντούκια: προσθέστε 50 γρ. τριμμένα φουντούκια
- για τη παρασκευή με σταγόνες σοκολάτας: προσθέστε 50 γρ. σταγόνες σοκολάτας.

Γλάσο και Γκανάζ
Αφού παρασκευάσετε τα δικά σας ντόνατς, θα πρέπει στη συνέχεια να διακοσμήσετε την επιφάνειά τους. Κατ' αυτόν τον τρόπο, όχι μόνο θα γίνουν ακόμα πιό ορεκτικά, αλλά θα γίνουν και πιό όμορφα και θεαματικά ελκυστικά!
Είναι αρκετές οι κρέμες και οι επικαλύψεις που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, σας υποδεικνύουμε μερικές:

- Έγχρωμο γλάσο: 90 γρ. ζάχαρη άχνη, 1 κουτάλι γάλα, χρωστικό τροφίμων.
- Γλάσο σοκολάτας: 90 γρ. ζάχαρη άχνη, 10 γρ. κοσκινισμένο κακάο, 2 κουτάλια γάλα.

Παρασκευή: χτυπήστε καλά όλα τα υλικά με τους ηλεκτρικούς αναδευτήρες μέχρι να πάρετε μιά σφιχτή κρέμα (αν είναι αναγκαίο, αραιώστε και με άλλο γάλα μέχρι να πάρετε την επιθυμητή υφή). Βουτήξτε την επιφάνεια των ντόνατς στο γλάσο για να καλύψετε το επάνω μέρος. Διακοσμήστε με χρωματιστή τρούφα, χρωματιστούς κρυστάλλους ζάχαρης, άλευρο καρύδας ή γκρανέλα, ανάλογα με την έμπνευσή σας.

- Γκανάζ σοκολάτας: 100 γρ. σοκολάτα υγείας, 100 γρ. υγρή κρέμα γάλακτος. Λιώστε τη σοκολάτα σε ένα "μπεν μαρί" και προσθέστε σιγά σιγά την κρέμα γάλακτος ανακατώνοντας με έναν αναδευτήρα. Αφήστε να κρυώσει για τουλάχιστον μισή ώρα και βουτήξτε την επιφάνεια των ντόνατς στην κρέμα σοκολάτας για να καλύψετε το επάνω μέρος. Διακοσμήστε με χρωματιστή τρούφα, χρωματιστούς κρυστάλλους ζάχαρης, άλευρο καρύδας ή γκρανέλα, ανάλογα με την έμπνευσή σας.
- Γκανάζ με λευκή σοκολάτα (βάση για άλλες γεύσεις): 125 γρ. σοκολάτας υγείας, 75 γρ. υγρής κρέμας γάλακτος. Ζεστάνετε την κρέμα γάλακτος στη φωτιά χωρίς να την βράσετε και όταν θα είναι ζεστή προσθέστε τη σοκολάτα σε κομματάκια. Ανακατώστε με έναν αναδευτήρα μέχρι να λιώσει εντελώς. Αφήστε να κρυώσει για τουλάχιστον μισή ώρα και βουτήξτε την επιφάνεια των ντόνατς στην κρέμα σοκολάτας για να καλύψετε το επάνω μέρος. Διακοσμήστε με χρωματιστή τρούφα, χρωματιστούς κρυστάλλους ζάχαρης, άλευρο καρύδας ή γκρανέλα, ανάλογα με την έμπνευσή σας. Αν θέλετε να παρασκευάσετε μια γκανάζ με φυστίκι ή φουντούκι, προσθέστε στην βάση της λευκής γκανάζ, το 10% του βάρους της σε πάστα φυστικιού ή φουντουκιού, αναμίξτε καλά και χρησιμοποιήστε για να διακοσμήσετε όπως στις παραπάνω ενδείξεις.

Μπισκότα βουτύρου (για τσάϊ)
Υλικά:
110 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
100 γρ. αλεύρι
30 γρ. αλεύρι αμυγδάλων
15 γρ. ζάχαρη άχνη
15 γρ. ασπράδι
μια πρέζα αλάτι
Αναμίξτε καλά το αλεύρι αμυγδάλων, το αλάτι και τη ζάχαρη. Προσθέστε το μαλακωμένο βούτυρο και χτυπήστε καλά με ηλεκτρικούς αναδευτήρες. Προσθέστε στο τέλος το ασπράδι και το αλεύρι και συνεχίστε να χτυπάτε. 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 και γεμίστε έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 5/6 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να έχουν ψηθεί καλά στο εσωτερικό. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς πριν τα γευτείτε. Είναι ιδανικά για να συνοδεύσουν την τελετουργία του τσαϊού.

Μπισκότα με πάστα φλώρα
Υλικά:
2 κρόκοι
90 γρ. ζάχαρη άχνη
250 γρ. αλεύρι 00
15 γρ. άλευρο πατάτας
160 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
Χτυπήστε καλά με τους ηλεκτρικούς αναδευτήρες το βούτυρο και τη ζάχαρη. Όταν θα έχετε πάρει μια λευκή και αφρώδη κρέμα, προσθέστε τα αυγά ένα την φορά και στο τέλος το αλεύρι. Εξακολουθήστε να αναμιγνύετε καλά. Ανάψτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα και γεμίστε έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 5/6 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να έχουν ψηθεί καλά στο εσωτερικό. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς πριν τα γευτείτε.

Μπισκότα καφέ
Υλικά:
85 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
100 γρ. αλεύρι
35 γρ. ζάχαρη
10 γρ.. στιγμιαίο καφέ
10 γρ. κακάο
μια πρέζα αλάτι
ένα κουταλάκι μαγιά σε σκόνη
Χτυπήστε καλά με τους ηλεκτρικούς αναδευτήρες το βούτυρο και τη ζάχαρη. Όταν θα έχετε πάρει μια λευκή και αφρώδη κρέμα, προσθέστε τον καφέ, το κακάο, το αλάτι, το αλεύρι και τη μαγιά και εξακολουθήστε να αναμιγνύετε καλά. Ανάψτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα και γεμίστε έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 5/6 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να έχουν ψηθεί καλά στο εσωτερικό. Αφήστε τα να κρυώσουν εντελώς πριν τα γευτείτε.

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

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

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1)

A Корпус прибора
B Блокирующий рычажок
C Антипригарные пластины для пончиков и печенья
D Индикатор готовности
E Индикатор включения

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

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.

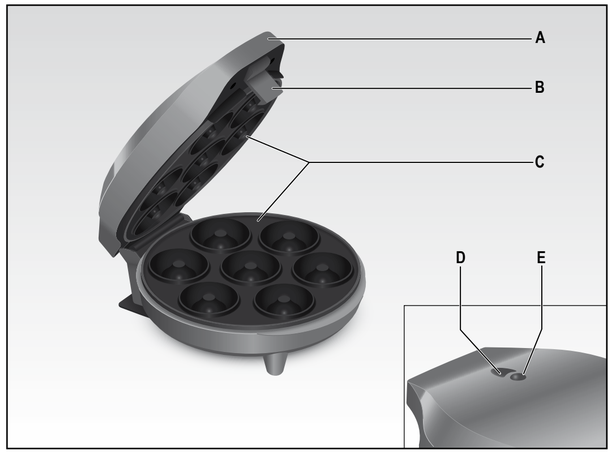

Fig. 1

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

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

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

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

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (B) во избежание поломки.

Выпекать только при закрытых пластинах.

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

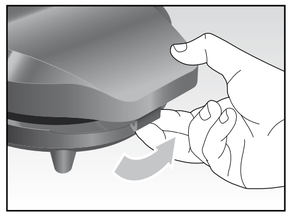
Fig. 2

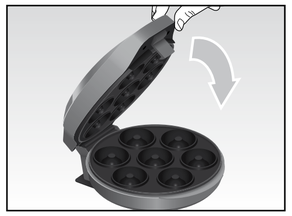
Fig. 3

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

Пончики (базовый рецепт)
Состав:
5 г дрожжей для сладких изделий
90 мл теплого цельного молока
20 г размягченного сливочного масла
200 гр муки
25 гр 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 плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 5/6 минут или пока пончики не поднимутся и хорошо не запекутся внутри.
Украсьте по своему вкусу сахарной пудрой, глазурью или кремом ганаш (см. рецепт ниже).

Пончики (различные варианты)
Состав:
использовать ингредиенты базового рецепта, со следующими изменениями:

- с шоколадом: добавить 50 г какао-порошка и уменьшить муку до 170 гр:
- с кокосом: добавить 50 г кокосовой муки и уменьшить муку до 150 гр;
- с лесными орехами: добавить 50 гр дробленых орехов фундук;
- с шоколадными капельками: добавить 50 г шоколадных капелек;

Глазурь и крем ганаш
После того как пончики готовы, подумайте, как их украсить. Тогда они будут не только вкусными, но красивыми и привлекательными на вид!
Существуют различные кремы и топинги, которые можно использовать для декора, рассмотрим некоторые из них:
- Цветная 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 состояния густой сметаны (при необходимости, разбавить молоком до нужной консистенции). Обмакнуть пончики в глазурь верхней стороной. Украсить шоколадной вермишелью, сахарной посыпкой, кокосовой мукой или гранеллой, в соответствии с вашим вдохновением.
- Шоколадный ганаш: 100 г горького шоколада, 100 г жидких сливок. Растопите шоколад в пароварке, медленно добавляя сливки и помешивая венчиком. Дайте смеси остыть в течение не менее получаса и обмакните пончики в шоколадный крем верхней стороной. Украсьте шоколадной вермишелью, сахарной посыпкой, кокосовой мукой или гранеллой, в соответствии с вашим вдохновением.
- Крем ганаш из белого шоколада (база для других вариантов): 125 г белого шоколада, 75 г жидких сливок. Нагрейте сливки на огне, не давая ему закипеть, когда сливки станут горячими, добавьте нарезанный шоколад, размешайте венчиком до полного растворения. Дайте смеси остыть в течение не менее получаса и обмакните пончики в шоколадный крем верхней стороной. Украсьте шоколадной вермишелью, сахарной посыпкой, кокосовой мукой или гранеллой, в соответствии с вашим вдохновением. Если вы хотите сделать ганаш с фисташками или фундуком, добавьте в базу белого ганаша 10% от общего веса фисташковой или ореховой пасты, хорошо перемешайте и используйте для украшения, как указано выше.

Сливочное печенье (к чаю)
Состав:
110 г размягченного сливочного масла
100 гр муки
30 гр миндальной муки
15 гр сахарной пудры
15 гр яичного белка
щепотка соли
Смешайте муку миндаля, соль и сахар. Добавьте размягченное сливочное масло и хорошо взбейте электромиксером. Добавьте яичный белок и муку и продолжайте взбивать.
Включите плитку Party Timeи и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 5/6 минут или пока они хорошо не запекутся внутри. Дайте печенью полностью остыть, прежде чем подавать на стол, такое печенье идеально подходит для чайного “ритуала”.

Печенье из взбитого песочного теста
Состав:
2 яичных желтка
90 гр сахарной пудры
250 гр муки типа 00
15 г картофельного крахмала
160 г размягченного сливочного масла
Хорошо взбить электровенчиком сливочное масло с сахаром до получения белого воздушного крема, добавьте по одному яйцу и, наконец, муку, еще раз перемешайте.
Включите плитку Party Timeи и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 5/6 минут или пока печенье хорошо не запечется внутри. Дайте печенью полностью остыть, прежде чем подавать на стол.

Кофейное печенье
Состав:
85 г размягченного сливочного масла
100 гр муки
35 гр сахара
10 г растворимого кофе
10 г горького какао
щепотка соли
чайная ложка сухих дрожжей
Хорошо взбить электровенчиком сливочное масло с сахаром до получения белого воздушного крема, добавьте кофе, какао, соль, муку и дрожжи, хорошо перемешайте. Включите плитку Party Timeи и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 5/6 минут или пока печенье хорошо не запечется внутри. Дайте печенью полностью остыть, прежде чем пробовать.

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام
يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:
١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حِسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
١٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٧. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
١٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

١٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٠. أثناء استخدام الجهاز يجب التعامل معه دائمًا بعناية وبدون لمس الصفائح الساخنة به.
٢١. تنبيه: سطح ساخن
٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصًا في مرحلة فتح وإغلاق الصفائح، بهدف تجنب أية أضرار طارئة في اليدين أو أية أغراض أخرى.
٢٣. استخدم الجهاز بعيدًا عن السوائل القابلة للاشتعال؛ لا تسنده على جدران أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.
٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش منداة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار و بعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.
٢٥. بعد الاستخدام أعد وضع الجهاز فقط عندما يكون بارًدا بالكامل.
٢٦. لتشغيل الجهاز يكون من غير المسموح استخدام أجهزة خارجية لضبط الوقت أو أدوات تحكم عن بُعد منفصلة.
٢٧. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية CE/٢٠٠٩/٩٦، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (الشكل ١)
A جسم الجهاز
B ذراع الإغلاق
C صفائح مقاومة للالتصاق للفطائر المحلاة والبسكويت
D مؤشر ضوئي لوضع الاستعداد للطهي
E مؤشر ضوئي لوضع التشغيل

تم تصميم الجهاز فقط للاستخدام المنزلي ولا يجب استخدامه في الأغراض التجارية أو التصنيعية.
هذا الجهاز متوافق مع اللائحة EC/٩٥/٢٠٠٦ و EMC EC/١٠٨/٢٠٠٤ والقانون (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ بخصوص التلامس مع الأطعمة.

الاستخدام الأول للجهاز
يمكن أن يصدر الجهاز دخان خفيف في أول مرة يتم استخدامه فيها:
لا يُعد هذا عُطل فيه وسوف يتوقف الدخان خلال دقائق قليلة.
عند أول استخدام ادهن صفائح الطهي الموجودة في الجهاز بالزيت أو الزبد. لا يلزم تكرار هذه العمليات فيما بعد.

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

تنبيه:
لا تلمس الصفائح الساخنة بهدف تجنب الحروق.

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

قم بالطهي فقط عندما تكون الصفائح مغلقة.

لا تستخدم أدوات حادة (مثل السكين) لتجنب إتلاف الصفائح

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

بعض الوصفات
الكعك المحلى "الدونات" (الوصفة الأساسية)
المقادير:
٥ جم خميرة حلويات
٩٠ مللي حليب كامل الدسم دافئ
٢٠ جم زبد لين
٢٠٠ جم دقيق
٢٥ جم سكر
القليل من الملح
١ بيضة في درجة حرارة الغرفة
ضع جميع المكونات في وعاء متسع واخلط جيدًا بمساعدة أداة خلط خاصة بالمطبخ حتى تحصل على مزيج مخلوط جيدًا وخالي من الحبيبات.
قم بتشغيل الصفيحة Party Time "بارتي تايم" وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تملأ المنطقة الموجودة تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٦/٥ دقيقة تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل.
ثم قم بتزيينها حسب الذوق بالسكر البودرة، كريمة السكر اللامعة "الجلاسيه" أو كريمة الشوكولاتة السائلة "الجناش" (أنظر الوصفات التالية).

الكعك المحلى "الدونات" (وصفات متنوعة)
المقادير:
استخدم مكونات الوصفة الأساسية، مع إدخال هذه التعديلات:
- للكعك المحلى بالشوكولاتة: أضف ٥٠ جم بودرة كاكاو وقلل الدقيق إلى ١٧٠ جم:
- للكعك المحلى بجوز الهند: أضف ٥٠ جم جوز الهند وقلل الدقيق إلى ١٥٠ جم؛
- للكعك المحلى بالبندق: أضف ٥٠ جم بندق مطحون؛
- للكعك المحلى بقطع الشوكولاتة: أضف ٥٠ جم قطع شوكولاتة.

كريمة السكر اللامعة "الجلاسيه" و كريمة الشوكولاتة السائلة "الجناش"
بمجرد تجهيز الكعك المحلى، يجب أن تقوم بتزيين سطحها. بهذه الطريقة لن تزيدها فقط شهية ولكنها ستصبح أكثر جمالاً أيضًا ولا يمكن للعين مقاومتها!
هناك أنواع مختلفة من الكريمات وطبقات التغطية الممكن استخدامها، سوف نحدد لك بعض منها:
- الجلاسيه الملون: ٩٠ جم سكر بودرة، ١ ملعقة حليب، مادة ملونة مصرح بها غذائيًا.
- الجلاسيه بالشوكولاتة: ٩٠ جم سكر بودرة، ١٠ جم كاكاو منخول، ٢ ملعقة حليب.

التحضير: اخفق جميع المكونات جيدًا بالمضرب الكهربائي حتى تحصل على كريمة كثيفة (عند اللزوم أضف المزيد من الحليب حتى الحصول على القوام المضبوط). اغمس سطح الفطائر في الجلاسيه لتغطية الجزء العلوي. قم بتزيينها باستخدام سكر التزيين الملون الطويل أو المستدير، بودرة جوز الهند أو البندق تبعًا للذوق.
- جناش الشوكولاتة: ١٠٠ جم شوكولاتة سادة، ١٠٠ جم قشدة سائلة. قم بإذابة الشوكولاتة في حمام مائي وأضف القشدة بالتدريج مع الخفق باستخدام مضرب يدوي. اترك الخليط ليبرد لمدة نصف ساعة على الأقل واغمس سطح الفطائر في كريمة الشوكولاتة لتغطية الجزء العلوي. قم بتزيينها باستخدام سكر التزيين الملون الطويل أو المستدير، بودرة جوز الهند أو البندق تبعًا للذوق.
- جناش الشوكولاتة البيضاء (أساس لمذاقات أخرى): ١٢٥ جم شوكولاتة بيضاء، ٧٥ جم قشدة سائلة. قم بتسخين القشدة على النار بدون غليها وعندما تصبح ساخنة أضف قطع الشوكولاتة؛ اخفق باستخدام مضرب يدوي حتى تذوب تمامًا. اترك الخليط ليبرد لمدة نصف ساعة على الأقل واغمس سطح الفطائر في كريمة الشوكولاتة لتغطية الجزء العلوي. قم بتزيينها باستخدام سكر التزيين الملون الطويل أو المستدير، بودرة جوز الهند أو البندق تبعًا للذوق.
إذا أردت تجهيز جناش بالفستق أو البندق، أضف إلى الخليط الأساسي للجناش الأبيض ١٠٪ من وزنه عجينة الفستق أو البندق، اخلط جيدًا وقم بالتزيين كما هو موضح أعلاه.

بسكويت الزبد (للشاي)
المقادير:
١١٠ جم زبد لين
١٠٠ جم دقيق
٣٠ جم بودرة لوز
١٥ جم سكر بودرة
١٥ جم بياض بيض
القليل من الملح
اخلط جيدًا بودرة اللوز، الملح والسكر. أضف الزبد اللين واخفق جيدًا باستخدام المضرب الكهربائي. أضف في النهاية بياض البيض والدقيق واستمر في الخفق.
قم بتشغيل الصفيحة Party Time "بارتي تايم" وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل إلى حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٦/٥ دقيقة تقريبًا أو حتى يصبح البسكويت مطهو جيدًا من الداخل. اتركه يبرد تمامًا قبل تذوقه؛ إنه مثالي مع تناول الشاي.

بسكويت الرقائق بالكريمة المخفوقة
المقادير:
٢ صفار بيض
٩٠ جم سكر بودرة
٢٥٠ جم دقيق ٠٠
١٥ جم بودرة بطاطس
١٦٠ جم زبد لين
اخفق جيدًا الزبد مع السكر باستخدام المضرب الكهربائي؛ عند الحصول على كريمة بيضاء ورغوية، أضف البيض واحدة فأخرى وفي النهاية الدقيق؛ استمر في الخلط جيدًا.
قم بتشغيل الصفيحة Party Time "بارتي تايم" وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل إلى حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٦/٥ دقيقة تقريبًا أو حتى يصبح البسكويت مطهو جيدًا من الداخل.

بسكويت القهوة
المقادير:
٨٥ جم زبد لين
١٠٠ جم دقيق
٣٥ جم سكر
١٠ جم قهوة سريعة الذوبان
١٠ جم كاكاو مُر
القليل من الملح
ملعقة خميرة بودرة
اخفق جيدًا الزبد مع السكر باستخدام المضرب الكهربائي؛ عند الحصول على كريمة بيضاء ورغوية، أضف القهوة، الكاكاو، الملح، الدقيق والخميرة واستمر في الخلط جيدًا.
قم بتشغيل الصفيحة Party Time "بارتي تايم" وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل إلى حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهي لمدة ٦/٥ دقيقة تقريبًا أو حتى يصبح البسكويت مطهو جيدًا من الداخل.

Fig. 1

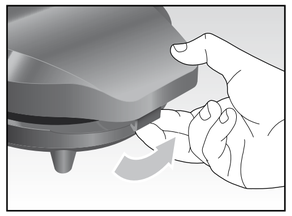
Fig. 2

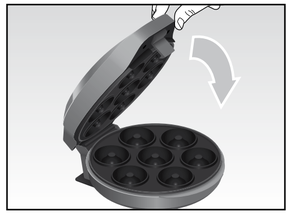
Fig. 3

199 202 250
NUMERO UNICO
Ariete
De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio Fi - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net
637111
Cod. 6035107420 Rev. 0 del 04/07/2013

Ariete

Donuts Maker

CE Mod. 189