

Internet: www.ariete.net
E-Mail: info@ariete.net
50013 Campi Bisenzio, FI - Italy
Via San Quirico, 300
Divisions Commerciale Ariete
De'Longhi Appliances Srl



قم بشواء لحم الضأن على الشواية المسخنة جيداً و التي تم دهانها بقليل من الزيت مسبقاً (بالشبكة أو الشواية) إلى أن يتم تغيير لونه أو إلى درجة الطهي المرغوب فيها. اترك لحم الضأن يهدأ، و هو مغشى، لمدة ٥ دقائق قبل تقطيعه لشرائح رقيقة.
قم بتسخين أولي للصفحة، قسم القطيرة إلى نصفين، ثم قم بقطعها من المنتصف أفقياً. ادخن صلصة جنوه على الأجزاء السفلى من القطيرة، ثم ضع فوقها اللحم، الجبن، الطماطم و قطع الفطر المتبقية.
ضع القطيرة على الصفحة لمدة ٥ دقائق أو إلى أن ينبوب الجبن و إلى أن تصبح القطيرة ساخنة تماماً. قطع القطيرة في خطوط مائلة و قدمها.

شطائر باللحم المشوي و الموز و الجبن
المكونات:
٤ شرائح من الخبز
٦ أو ٧ شرائح من اللحم المطهي مبشياً
ثمرة موز
٢ شريحة من الجبن الشيدر

أحد الأفكار الذكية المطبقة في المطاعم ، هي تحميص الخبز خفيفاً قبل إقرانه في شكل الشطائر الصغيرة. من ثم قم بتسخين الصفحة، ضع الشرائح الأربعة من الخبز على الصفحة السفلى و أغلقها تماماً؛ اتركها تسخن لمدة لا تزيد عن دقيقة، (الوقت اللازم فقط لإكساب اللون للخبز). اخرج شرائح الخبز و أبسط عليها شرائح اللحم، لتغطي الجزء الأسفل من الخبز. قم الآن بتقطيع ثمرة الموز طولياً، إلى أقل أو أكثر من ٣ شرائح، و ضعها على شرائح اللحم. على كل هذا بشرائح الجبن؛ غطيه مجددا و اتركه ليتم طهيهِ لمدة ٣-٤ دقائق.

القطيرة المكسيكية
(لعدد ٦-٤ أشخاص)
المكونات:
٢٥٠ جم من المرق «الصلصة» المكسيكي
نصف فنان من اللوبيا المهروسة (أو اللوبيا الحمراء)
٢ معلقة من التوم المفروم و أوراق البصل الخضراء
٢ جم من اللحم المقدد المفروم ناعماً
١٦ قطيرة مستديرة (ليبت مغلية)
٢٠٠ جم من المرق اليوناني Tatziki «زبادي، ثوم؛ خيار، نعناع»
٢٠٠ جم من عصير الأفوكادو
٢٥٠ جم من الموزاريلا المقطعة لقطع صغيرة
١ فنان من الكريم الحامضي

قم بتسخين الصفحة مسبقاً؛ ضع معاً كل من المرق، اللوبيا، التوم المفروم و أوراق البصل الخضراء، اللحم المقدد و قم بنزيعهم سوياً على ٨ فطائر. زينه ببطيقات متبادلة من مرق Taziki، الأفوكادو و الجبن.
اطهي الفطائر إلى أن تصبح ذهبية اللون، محمصة و ساخنة تماماً لمدة ٤ دقائق تقريباً.
اقتراحات التقديم: قدمها مع الكريم الحامضي و أوراق السلطة.



Sanducheira
Machine voor Sandwich
Συσσκευή για sandwich
Электрoгpиль (сэндвичница)
ماكينة صناعة الشطائر

وصفات
شطائر محصنة بالفطر «المشروم» و الطماطم المجففة
(لعدد ٤ أشخاص)
مدة التحضير: ١٠ دقائق
مدة الطهي: ١٥ دقيقة

المكونات:
٣٠٠ جم من الفطر المقطع إلى شرائح
١٠٠ جم من أوراق السبانخ الطرية
٢/١ فنان من الطماطم المجففة الممتئة
٤/٣ فنان من الجبن القليل الدسم المبشور
٢٠٠ جم من الخبز التركي، المقطع إلى ٤ أجزاء
قم بتسخين مقلاة للثاني و انثر عليها قليل من الزيت. أضف الفطر و اطهيه لمدة ثلاث دقائق أو إلى أن يصبح طري، قلبه من حين إلى آخر. اسكه على ورق المطبخ. أضف الملح و الفلفل.
قم بتسخين الصفحة، ضع السبانخ، الفطر، الطماطم المجففة، الجبن المبشور بانتظام على العيش التركي. أضف عليه الملح و الفلفل. غطيه بالخبز المتبقي و أضغط عليه بقوة.
ضع الخبز على الصفحة و اتركه حتى أن يطهى لمدة خمس دقائق أو إلى أن يحمص. أقطع من المنتصف و قدمه.

قطيرة بصلصة جنوه و لحم الضأن
المكونات
٤٠٠ جم من شرائح لحم الضأن
قطع من الفطر المقطع إلى ٢٠ سم مربع
٦٥ جم من صلصة جنوه بالريحان
٥٠ جم من جبن البارميزان المقطع إلى شرائح
٣٥ جم من الطماطم المجففة المقطعة إلى شرائح

٢٤
للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً لللائحة الأوروبية CE/٩٦/٢٠٠٩، نرجو قراءة النشرة الخاصة بالملحقة بالمنتج. احتفظ دائماً بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A جسم الجهاز

B ألواح غير لاصقة

C مؤشر أحمر للتشغيل

D مؤشر أخضر لدرجة الحرارة الجاهزة

E أقدام صغيرة غير قابلة للانزلاق

F مقبض للفتح

G ذراع الإغلاق

نصائح الاستخدام
تنبيه:
قم بإزالة أي ملصقات على الألواح قبل الاستخدام. تأكد أن ألواح الطهي نظيفة وخالية من القبار. وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها باستخدام قطعة قماش مبللة.

عند الاستخدام لأول مرة يمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان. يرجع ذلك إلى تسخين بعض العناصر.
- ضع الجهاز على سطح مستسط.
- تأكد أن اللوح مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.
- ادخل القابيس في مقبس التيار الكهربائي.
- مضيئة المؤشر (C) الذي يشير إلى إدخال القابيس في مقبس التيار الكهربائي والمؤشر (D) للإشارة إلى الجهاز يقوم بالتسخين.
- عندما وصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة (بعد مرور ٣ دقائق تقريباً) ويصبح جاهزاً لاستخدام مضيئة المؤشر (D).
ملحوظة مهمة: سيعود المؤشر (D) الإضاءة عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.
- افتح الجهاز بشكل كامل باستخدام المقبض (F) بعد رفع الذراع الخاص (G) إلى الأعلى (الشكل ٢) (٢ Fig).
- ضع الأطعمة المراد طهيها على لوحة الطهي السفلى (B).
- ضع الأطعمة دائماً نحو الجزء الخلفي من لوحة الطهي.
- أغلق اللوحة العلوية على السفلى عبر المقبض (F) وأغلقه عن طريق الضغط برفق على ذراع (G) إلى الأسفل حتى (تسمع صوت القفل (الشكل ٢)).
- تستغرق عملية الطهي من ٨ - ٥ دقائق تقريباً. على أي حال، يعتمد الوقت على النوع الشخصي ونوع الأطعمة وسمكها.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال سحب القابيس من مقبس التيار الكهربائي و ارفع اللوحة كما هو موضح سابقاً. انقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.
تنبيه:
لا تلمس غطاء الجهاز و الألواح الساخنة لتجنب الحروق.

لا تتعامل بقوة مع الذراع (G) حتى تتجنب الكسر.

لا تستخدم ذراع الإغلاق (G) لنقل اللوحة العلوية أثناء تواجد الأطعمة داخل الجهاز. سيضغط وزن اللوحة ذاته على الأطعمة بشكل تدريجي أثناء مرحلة الطهي.

اطهي الطعام فقط عندما تكون الألواح مغفلة.

لا تستخدم الأدوات الحادة (مثل السكين) لتجنب إلحاق الضرر بالألواح.

التنظيف
تنبيه:
نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مبللة بعد سحب القابيس من مقبس التيار الكهربائي وبعد أن يصبح الجهاز بارداً تماماً.
- لتنظيف الألواح استخدم قطعة قماش مبللة فقط.
- لتخزين الجهاز، أغلق اللوحة العلوية والسفلى عن طريق الضغط على الذراع الخاص (G) (الشكل ٢)؛ ولف سلك الكهرياء في المكان المخصص له أسفل الجهاز (الشكل ٣).

وصفات
شطائر محصنة بالفطر «المشروم» و الطماطم المجففة
(لعدد ٤ أشخاص)
مدة التحضير: ١٠ دقائق
مدة الطهي: ١٥ دقيقة

قم بتسخين مقلاة للثاني و انثر عليها قليل من الزيت. أضف الفطر و اطهيه لمدة ثلاث دقائق أو إلى أن يصبح طري، قلبه من حين إلى آخر. اسكه على ورق المطبخ. أضف الملح و الفلفل.
قم بتسخين الصفحة، ضع السبانخ، الفطر، الطماطم المجففة، الجبن المبشور بانتظام على العيش التركي. أضف عليه الملح و الفلفل. غطيه بالخبز المتبقي و أضغط عليه بقوة.
ضع الخبز على الصفحة و اتركه حتى أن يطهى لمدة خمس دقائق أو إلى أن يحمص. أقطع من المنتصف و قدمه.

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.
- Заблокируйте верхнюю пластину на нижней до щелчка с помощью рычажка (G) (рис. 2), снимайте шнур и положите его в отсек на дне прибора (рис. 3).

- РЕЦЕПТЫ**
Поджаренные бутерброды с грибами и вялеными помидорами
(На 4 порции)
Время приготовления: 10 минут
Время варки: 15 минут
Состав:
300 г нарезанных грибов
100 г молодых листьев шпината
1/2 чаши нарезанных вяленых помидоров
3/4 стакана тертого нежирного сыра
200 г турецких лепешек, разрезанных на четыре части
Нагрейте сковороду и добавьте немного растительного масла. Добавьте грибы и жарьте в течение трех минут или пока они не станут мягкими, периодически помешивая. Выложите на промасленную бумагу. Посолите и поперчите.
Разогрейте пластину. Положите на турецкую лепешку шпинат, грибы, вяленые помидоры, сыр. Посолите и поперчите. Накройте оставшимися лепешками и крепко прижмите.
Положите бутерброды на пластину и готовьте в течение пяти минут или пока не поджарятся. Разрежьте пополам и подавайте.

Фокачча с песто и бараниной
состав
400 г филе баранины
квадратные куски фокаччи размером 20 см
65 г песто из базилика
30 г сыра пармезан ломтиками
55 г нарезанных вяленых сушеных помидоров.
Покарьте баранину на раскаленной решетке гриля, смазанной растительным маслом (гриль или барбекю), до хорошего цвета и нужной степени готовности. Накройте баранину крышкой и отставьте на 5 минут, затем нарежьте тонкими ломтиками.
Разогрейте пластину. Разделите фокаччу на две части, затем разрежьте по горизонтали напополам. Намажьте песто на нижнюю часть фокаччи, положите кусочки баранины, сыр, помидоры и накройте оставшейся фокаччей. Положите фокаччу на пластину на 5 минут или пока сыр не расплавится и фокачча не станет горячей. Разрежьте фокаччу по диагонали и подавайте.

Поджаренные бутерброды с беконом, бананами и сыром
Состав:
4 ломтика хлеба
16 или 7 ломтиков готового бекона
1 банан
2 ломтика сыра Cheddar
Еще один отличный ресторанный трюк - слегка обжарьте хлеб, прежде чем формировать бутерброд. Разогрейте плитку, положите четыре ломтика хлеба на нижнюю часть и полностью закройте; нагревайте не более минуты, (хлеб должен немного потемнеть). Снимите тост и положите ломтики бекона на нижнюю часть тоста.
Теперь нарежьте банан в продольном направлении на более или менее 6 ломтиков и положите их сверху бекона. Накройте ломтиками сыр; снова накройте и готовьте в течение 3-4 минут.

Мексиканские тортильяс
(На 4-6 порций)
Состав:
250 г мексиканской сальсы
Полстакана измельченной фасоли (или красной фасоли)
2 столовые ложки нарезанного чеснока и зеленого лука
200 г мелко нарезанной домашней колбаски
16 круглых лепешек тортильяс (не жареных)
200 г соуса Tatziki
200 г сока авокадо
250 г тертого сыра моцарелла
1 чашка сметаны
Разогрейте плитку; смешайте сальсу, фасоль, измельченный чеснок и зеленый лук, колбаску и намажьте смесь на 8 лепешек. Намазать поочередно соус Tatziki, авокадо и сыр.
Выпекать лепешки до золотой хрустящей и обжигающе горячей корочки в течение приблизительно 8 минут.
Как подавать: подавать со сметаной и листьями салата.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в защифрованном виде SN wk/ygrabdcdefg, где wk – неделя производства
yg – 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 - 750Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

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

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl «Делонги Апплаiances СРП» 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 +7915165611

При первом использовании может появиться тонкая стружка дыма. Это связано только с нагревом определенных компонентов.
- Установите аппарат на плоскую поверхность.
Убедитесь, что пластина закрыта во время предпускового подогрева.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загорится индикатор (C), 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 за ручку (F), подняв рычажок (G) вверх (рис. 2).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину (B). Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
- Накройте верхней пластиной нижнюю с помощью ручки (F) и зафиксируйте ее, слегка нажав на рычаг (G) до щелчка (рис. 2).
- Приготовление занимает около 5-8 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.
- По окончании варки выключите прибор, вынув вилку из розетки, и поднимите пластину, как описано выше. Выньте продукт пластиковым шпателем.

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (G) во избежание поломки.

Не используйте рычажок (G) для блокировки верхней пластины, в то время как продукт находится внутри прибора. Вес пластины постепенно придавит продукт во время приготовления.

Выпекать только при закрытых пластинах.

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

Не используйте прибор для приготовления пищи.

Не используйте прибор для приготовления пищи.

προστασιοποιήντος υποκαρδιασματος (Εικ. 2).
- Για το ψήσιμο είναι αναγκαίο περίπου 5-8 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προσωπικές προτιμήσεις, από το είδος και το πάχος των τροφών.
- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, οβήστε τη συσκευή αποσυνδένοντας το ρευσταλόγητο από την πρίζα του ρεύματος και ανασηκώστε την πλάκα όπως ανεβέρθη προηγουμένως. Αφαιρέστε τις τριφές χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Μην αγγίζετε το περίβλημα της συσκευής και τις θερμές πλάκες προς αποφυγή εγκαυμάτων.

Μη ξορίζετε το μοχλό (G) για να μην τον σπάσετε.

Μη χρησιμοποιείτε το μοχλό κλεισίματος (G) για να μπλοκάρετε την επάνω πλάκα ενώ βρίσκονται οι τριφές μέσα στη συσκευή. Το ίδιο το βάρος της πλάκας θα πιέσει βελανθία τις τριφές κατά τη φάση του ψήσιματος.

Ψήνεται μόνο με τις πλάκες κλειστές.

Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (πχ. μαχαίρια) προς αποφυγή πρόκλησης ζημιών στις πλάκες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευσταλόγητο από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή κρυώσει εντελώς.
- Για τον καθαρισμό των πλακών χρησιμοποιείτε μόνον ένα υγρό πανί.
- Φυλάξτε τη συσκευή μπλοκάροντας την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα μέσω του κλικ του ειδικού μοχλού (G) (Εικ. 2) και τυλίγοντας το καλώδιο στην ειδική θέση κάτω από τη συσκευή (Εικ. 3).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
Σάντουιτς με ψητά μανιτάρια και λιαστές ντομάτες
(Για 4 άτομα)
Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά
Χρόνος ψήσιματος: 15 λεπτά
Υλικά:
300 γρ. μανιτάρια κομμένα σε φέτες
100 γρ. τριφέρα φύλλα σπανάκι
1/2 φλιτζάνι λιαστές ντομάτες ψυλοκομμένες
3/4 φλιτζανιού τριμμένου light τυριού
200 γρ. ππίτα για γύρο, κομμένη σε τέσσερα μέρη
Ζεστάνετε ένα πηγάρι και αλείψτε το με λίγο λάδι. Προσθέστε τα μανιτάρια και μαγειρέψτε τα για 3 λεπτά, ή μέχρι να μαλακώσουν, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Βυάλτε τα και βάλτε τα σε χαρτί κουζίνας. Καρυκεύστε με ολάτι και πιπέρι. Προθερμάνετε την πλάκα. Απλώστε το σπανάκι, τα μανιτάρια, τις λιαστές ντομάτες, το τυρί ομοιόμορφα στην ππίτα. Δώστε γεύση με ολάτι και πιπέρι. Καλύψτε με την υπολοίπη ππίτα και πιέστε με δύναμη.
Τοποθετήστε τα σάντουιτς στην πλάκα και ψήστε επί πέντε λεπτά ή μέχρι να τσταριστούν. Κόψτε τα στη μέση και σερβίρετε.

Φοκάτσα με πέστο και αρνί
Υλικά
400 γρ. φιλέτο αρνιού
τετράγωνο κομμάτι φοκάτσα των 20 εκ.
65 γρ.πέστο από βασιλικό
50 γρ. παρμεζάνα σε μικρές φέτες
35 γρ. λιαστές ντομάτες κομμένες φέτες
Ψήστε το αρνί στην καυτή σχάρα που λαδώσατε προηγουμένως (σχάρα ή υπαίτηρτικο) μέχρι να πάρει χρώμα και το επιθυμητό ψήσιμο. Αφήστε το αρνί να ξεκουραστεί, σκεπασμένο, επί 5 λεπτά πριν το κόψετε σε λεπτές φέτες.
Προθερμάνε την πλάκα. Κόψτε στα δύο τη φοκάτσα, στη συνέχεια κόψτε την στη μέση οριζόντια. Αλείψτε το πέστο στην κάτω φοκάτσα, βάλτε επάνω το αρνί, το τυρί, τις ντομάτες και το άλλο μέρος της φοκάτσα. Τοποθετήστε τη φοκάτσα στην πλάκα για 5 περίπου λεπτά ή μέχρι να λειώσει το τυρί και να ζεσταθεί εντελώς η φοκάτσα. Κόψτε τη φοκάτσα διαγώνια και σερβίρετε.

Σάντουιτς με μπέικον, μπανάνα και τυρί
Υλικά:
4 φέτες ψωμιού
6 ή 7 φέτες μπέικον
1 μπανάνα
2 φέτες τυρί Cheddar
Ένα άλλο "μυστικό" εστιατορίου, συνίσταται στο να τσάντορέτε ελαφρά το ψωμί πριν το ενώσετε για να γίνει το σάντουιτς. Στη συνέχεια προθερμάνετε την πλάκα, διατάξτε τις τέσσερις φέτες ψωμιού στην κάτω πλάκα και κλείστε εντελώς. Ζεστάνετε για όχι περισσότερο από ένα λεπτό, (μόλις για τον ελάχιστο χρόνο για να ροδισεί το ψωμί). Αφαιρέστε το τσώτ και απλώστε τις φέτες του μπέικον , καλύπτοντας την κάτω φέτα του τσώτ. Κόψτε στη συνέχεια τη μπανάνα κατά μήκος, κάνοντας πάνω κάτω 6 φέτες και απλώστε τις πάνω στο μπέικον. Καλύψτε όλα με τις φέτες του τυριού. Καλύψτε και πάλι και αφήστε να ψηθούν επί 3-4 λεπτά.

Μεξικανικές τoρτιλίες
(Για 4-6 άτομα)
Υλικά:
250 γρ. μεξικανική σάλτσα
Μισό φλιτζάνι λιωμένη φασόλια (ή κόκκινα φασόλια)
2 κουτάλια τριμμένο σκόρδο και σχινόψαρο
200 γρ. λουκάνικο ψυλοκομμένο
16 στρωγυλιές τoρτιλίες (όχι θηγανισμένες)
200 γρ. σάλτσα τσατζικι
200 γρ. χυμό Αβοκάντο
250 γρ. ψυλοκομμένη μοτσαρέλλα
1 φλιτζάνι ζινή κρέμα
Προθερμάνε την πλάκα. Ενώστε τη σάλτσα, τα φασόλια, το τριμμένο σκόρδο και το σχινόψαρο, το λουκάνικο και αλείψτε το σύνολο στις 8 τoρτιλίες. Γαρνιρίστε με εναλλάξ στρώματα τσατζίκι, Αβοκάντο και τυρί.
Ψήστε τις τoρτιλίες μέχρι να ροδίσουν, να γίνουν τραγανές και να ζεσταθούν καλά επί 8 λεπτά περίπου.
Συμβουλές για το σερβίρισμα: Σερβίρετε με την ζινή κρέμα και φύλλα σαλάτας.

- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μεγαλύτερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.
- Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι μικρότερος από 10 λεπτά, ο θερμότερος χρόνος είναι 10 λεπτά.

Εάν ο ψήσιμος χρόνος είναι