

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

- Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί απο 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 απον τα παιδια που δεν έχουν ηλικια μεγαλύτερη των 8 ετων και, σε κάθε περιπτωση, υπο την επιβλεψη ενος ενηλκα.
- Κρατατε τη συσκευή και το καλωδιο της μακρια απο την προσβαση παιδιων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
- Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικο καλωδιο σε νερο η' αλλα υγρα, χρησιμοποιείτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκεται σε λειτουργία, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη 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 ρευματολήπτης 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 Ariete η απο εξουσιοδοτημενους τεχνι-

κους Ariete, 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 ειδικτικά 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.

- 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 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 | Αντικολλητικές πλάκες |
| C | Ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο |
| D | Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας |

Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.

Η παρούσα συσκευή είναι συμβατή με την οδηγία 2006/95/ΕΚ και EMC 2004/108/ΕΚ και τον κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα.

ΠΡΩΤΗ ΡΡΗΣΗ 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

- Συνδέστε τον ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
- Θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία (D) που σηματοδοτεί την σύνδεση του ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και η λυχνία έτοιμης για ψήσιμο (C) 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 (C).
- Σημείωση:** Η ενδεικτική λυχνία (C) θα ανάψει και πάλι όταν πέσει η αναγκαία για ψήσιμο θερμοκρασία.
- Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή και ρίξτε στις δύο κοιλότητες το παρασκεύασμα (βλέπετε τις συγκεκριμένες συνηγές). Μην υπερβαίνετε στην ποσότητα διαφορετικά μπορεί να ξεχειλίσει κατά το ψήσιμο.
- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα (Εικ. 2).
- Για να αφαιρέσετε το παρασκεύασμα από τη συσκευή, αν κριθεί αναγκαίο, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό.

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

Ψήνεται μόνον με τις πλάκες κλειστές.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (π.χ. 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

Γεμιστές ομελέτες (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
3 ολόκληρα αυγά
20 ml πλήρες γάλα
μία πρέζα αλάτι
ένα κουτάλι τριμμένη παρμεζάνα
δύο φέτες ζαμπόν
δύο φέτες ένταμ
Χτυπήστε τα αυγά σε ένα δοχείο με το γάλα, το αλάτι και το τυρί.

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 γεμίστε με το μίγμα του αυγού μέχρι το μισό της κάθε κοιλότητας. Τοποθετήστε επάνω μία φέτα ζαμπόν και μια τυριού και καλύψτε τα με το υπόλοιπο μίγμα του αυγού. Κλείστε την πλάκα και αφήστε να ψηθούν για τουλάχιστον 7 λεπτά ή μέχρι η μέχρι να ροδίσουν. Βγάλε τις ομελέτες με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα και γευθείτε τις ακόμα ζεστές.

Τορτίγιες από πατάτα (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
2 ολόκληρα αυγά
20 ml πλήρες γάλα
μία πρέζα αλάτι
ένα κουτάλι τριμμένη παρμεζάνα
μία πατάτα μικρών διαστάσεων κομμένη σε μικρούς κύβους
1/4 κρεμμύδι κομμένο σε μικρούς κύβους
Ανάψτε την πλάκα Party Time, βάλτε στο εσωτερικό κάθε κοιλότητας λίγο λάδι και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο, ανοίξτε την πλάκα και γεμίστε κάθε κοιλότητα με το μίγμα των κύβων πατάτας και κρεμμυδιών. Ξανακλείστε την πλάκα και αφήστε να ψηθούν για τουλάχιστον 5 λεπτά, γυρίζοντας κάθε τόσο τα λαχανικά με μια σπάτουλα. Στο εν τω μεταξύ, χτυπήστε τα αυγά σε ένα δοχείο με το γάλα, το αλάτι και το τυρί. Στη συνέχεια ρίξτε το μίγμα των αυγών σε κάθε κοιλότητ, προσέχοντας να μη ξεχειλίσει. Κλείστε και πάλι την πλάκα και αφήστε να ψηθούν για τουλάχιστον 7 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν. Βγάλε τις ομελέτες με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα και γευθείτε τις ακόμα ζεστές.

Breakfast Sweet Omelette (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
3 ολόκληρα αυγά
20 ml πλήρες γάλα (ή κρέμα γάλακτος)
ένα κουτάλι μέλι
δύο κουτάλια ξηρούς καρπούς (φουντούκια, καρύδια ή αμύγδαλα ψιλοκομμένα)
ένα κουτάλι σταγόνες σοκολάτας υγείας
Χτυπήστε σε ένα μπωλ τα αυγά με όλα τα άλλα υλικά. 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 γεμίστε με το μίγμα του αυγού μέχρι το χείλος προσέχοντας να μη ξεχειλίσει. Κλείστε την πλάκα και αφήστε να ψηθούν για τουλάχιστον 7 λεπτά ή μέχρι να ροδίσουν. Βγάλε τις ομελέτες με μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα και γευθείτε τις ακόμα ζεστές, αφού τις πασπαλίσετε με ζάχαρη άχνη ή κακάο σε σκόνη.

Κλασικά Καλτσόνε (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
150 g ζύμη για πίτσα
δύο κουτάλια πούλπα ντομάτας
δύο φέτες μισοαρέλα
μία πρέζα αλάτι
εξαιρετικό αγνό ελαιόλαδο
Απλώστε τη ζύμη για πίτσα σε μια αλευρωμένη επιφάνεια μέχρι να έχετε ένα φύλλο πάχους 2 mm περίπου. Κόψτε στρογγυλά κομμάτια διαμέτρου 14 cm περίπου. Γαρνίριστε το μισό του κομματιού με ένα κουτάλι ντομάτα, μία φέτα μισοαρέλλα, αλάτι και λάδι. Κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβδίολι. Σφραγίστε καλά τους περιγύρους πιέζοντας με τα δάχτυλα και αναδιπλώνοντας τη ζύμη και τελικά πιέζοντας με την άκρη ενός πηρουιού. Ανάψτε την πλάκα Party Time και μεταφέρετε προσεκτικά τα δύο καλτσόνι στις δύο κοιλότητες. Κλείστε την πλάκα και αφήστε να ψηθούν για τουλάχιστον 12 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσουν, έχοντας το μέλημα να τα γυρίσετε στο μισό του ψησίματος.

Γλυκό Καλτσόνε σοκολάτας (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
150 g ζύμη για πίτσα
δύο κουτάλια κρέμα κακάο ή φουντουκιού
Απλώστε τη ζύμη για πίτσα σε μια αλευρωμένη επιφάνεια μέχρι να έχετε ένα φύλλο πάχους 2 mm περίπου. Κόψτε στρογγυλά κομμάτια διαμέτρου 14 cm περίπου. Γαρνίριστε το μισό του κομματιού με ένα κουτάλι κρέμα σοκολάτας και κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβδίολι. Σφραγίστε καλά τους περιγύρους πιέζοντας με τα δάχτυλα και αναδιπλώνοντας τη ζύμη και τελικά πιέζοντας με την άκρη ενός πηρουιού. 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 μεταφέρετε προσεκτικά τα δύο καλτσόνι στις δύο κοιλότητες. Κλείστε την πλάκα και αφήστε να ψηθούν για τουλάχιστον 12 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσουν, έχοντας το μέλημα να τα γυρίσετε στο μισό του ψησίματος. Πριν τα σερβίρετε, μπορείτε να τα γαρνίρισετε την επιφάνεια με ζάχαρη άχνη ή κακάο σε σκόνη.

Πτάκια (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
150 g ζύμη σφολιάτας
δύο φέτες ζαμπόν
δύο φέτες ένταμ
Απλώστε το φύλλο σε μια αλευρωμένη επιφάνεια μέχρι να έχετε ένα φύλλο πάχους 2 mm περίπου. Κόψτε στρογγυλά κομμάτια διαμέτρου 14 cm περίπου. Γαρνίριστε το μισό του κομματιού με το ζαμπόν και το ένταμ και κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβδίολι. Σφραγίστε καλά τους περιγύρους πιέζοντας με τα δάχτυλα και αναδιπλώνοντας τη ζύμη και τελικά πιέζοντας με την άκρη ενός πηρουιού. 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 μεταφέρετε προσεκτικά τα δύο καλτσόνι στις δύο κοιλότητες. Κλείστε την πλάκα και αφήστε να ψηθούν για τουλάχιστον 14 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσουν, έχοντας το μέλημα να τα γυρίσετε στο μισό του ψησίματος. Μπορείτε να αλλάξετε τη γέμιση χρησιμοποιώντας, για παράδειγμα, σπανάκι και μυζήθρα ή λουκάνικα Φρανκφούρτης και ένταμ, ή λάχανα και τυρί.

Εμπανadas (συνταγή για 8 μερίδες)

Υλικά:
500 g ζύμη σφολιάτας
ένα άσπρο κρεμμύδι
100 g μοσχарισιο κιμά
25 g πράσινες ελιές χωρίς κουκούτσι κομμένες σε λωρίδες
ένα κουταλάκι πάπρικα (γλυκιά ή καυτερή ανάλογα με την προτίμησή σας)
ένα σφιχτό αυγό
εξαιρετικό αγνό ελαιόλαδο
Αρχίστε ετοιμάζοντας τη γέμιση. Σε ένα ηγνάνι ζεσάνετε τρία κουτάλια λάδι, στη συνέχεια βάλτε το κρεμμύδι να ροδίσει που έχετε κόψει σε μικρούς κύβους. Όταν μαραθεί καλά, προσθέστε τον κιμά και μαγειρέψτε τα σε δυνατή φωτιά, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Προσθέστε στη συνέχεια την πάπρικα και τις ελιές, ρυθμίστε το αλάτι και μαγειρέψτε για 20 περίπου λεπτά. Αφήστε να κρwύσει.

Απλώστε το φύλλο σε μια αλευρωμένη επιφάνεια μέχρι να έχετε ένα φύλλο πάχους 2 mm περίπου. Κόψτε στρογγυλά κομμάτια διαμέτρου 14 cm περίπου. Γαρνίριστε το μισό του κομματιού με τη γέμιση του κιμά, τοποθετήστε επάνω μία φέτα του σφιχτού αυγού και κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβδίολι. Σφραγίστε καλά τους περιγύρους πιέζοντας με τα δάχτυλα και αναδιπλώνοντας τη ζύμη και τελικά πιέζοντας με την άκρη ενός πηρουιού. 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 μεταφέρετε προσεκτικά τα δύο καλτσόνι στις δύο κοιλότητες. Κλείστε την πλάκα και αφήστε να ψηθούν για τουλάχιστον 14 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσουν, έχοντας το μέλημα να τα γυρίσετε στο μισό του ψησίματος. Μπορείτε να αλλάξετε τη γέμιση χρησιμοποιώντας, για παράδειγμα, σπανάκι και μυζήθρα ή λουκάνικα Φρανκφούρτης και ένταμ, ή λάχανα και τυρί.

Γλυκά Ραβιόλια (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
150 g ζύμη για τάρτες
δύο κουτάλια μαρμελάδα ή κρέμα σοκολάτας
Απλώστε τη πάστα φλώρα σε μια αλευρωμένη επιφάνεια μέχρι να έχετε ένα φύλλο πάχους 2 mm περίπου. Κόψτε στρογγυλά κομμάτια διαμέτρου 14 cm περίπου. Γαρνίριστε το μισό του κομματιού με τη μαρμελάδα ή την κρέμα σοκολάτας και κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβδίολι. Σφραγίστε καλά τους περιγύρους πιέζοντας με τα δάχτυλα και αναδιπλώνοντας τη ζύμη και τελικά πιέζοντας με την άκρη ενός πηρουιού. 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 μεταφέρετε προσεκτικά τα δύο καλτσόνι στις δύο κοιλότητες. Κλείστε την πλάκα και αφήστε να ψηθούν για τουλάχιστον 14 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσουν, έχοντας το μέλημα να τα γυρίσετε στο μισό του ψησίματος. Πριν σερβίρετε, μπορείτε να γαρνίρισετε την επιφάνεια με ζάχαρη άχνη ή κακάο σε σκόνη.

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 млдше 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 элек-

трических 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 избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя 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.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

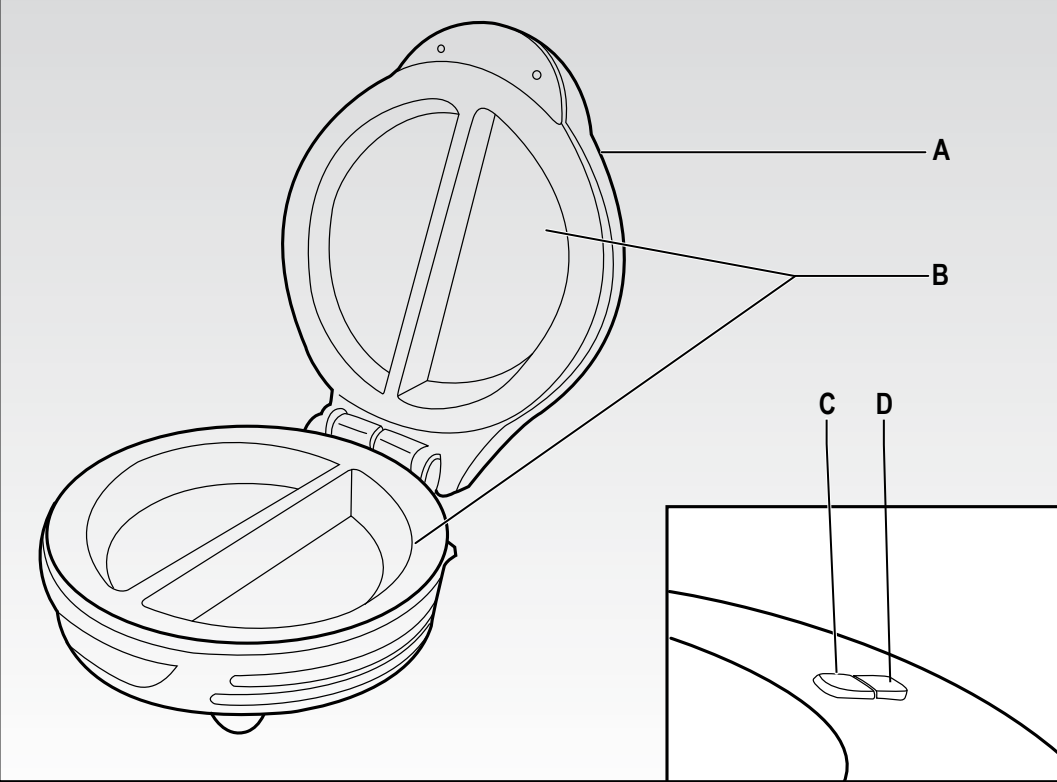


Fig. 1

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1)

- | | |
|---|------------------------|
| A | Корпус электропривода |
| B | Антипригарные пластины |
| C | Индикатор готовности |
| D | 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.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Вставьте вилку в розетку.
- Загорится индикатор (D), показывающий ввод вилки в розетку, и индикатор (C), показывающий, что устройство разогревается.
- Когда прибор достиг нужной температуры (приблизительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (C) погаснет.
- Примечание:** Световой индикатор (C) снова загорается при понижении температуры, необходимой для приготовления пищи.
- Полностью откройте прибор и введите массу в два отверстия (см.конкретные рецепты). Не закладывайте слишком большой объем: масса может просочиться наружу во время приготовления пищи.
- Опустите верхнюю пластину на нижнюю (рис. 2).
- При необходимости, вынимайте готовые изделия только деревянной или пластмассовой лопаточкой.

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Выпекать только при закрытых пластинах.

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

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: *Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.*

- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.

РЕЦЕПТЫ

Омлет с начинкой (рецепт для двух порций)

Состав:
3 яйца
20 мл цельного молока
щепотка соли
столовая ложка тертого пармезана
два ломтика вареной ветчины
два ломтика сыра Фонтина
Взбейте яйца в миске с молоком, солью и сыром. Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности температуры: раскройте пластину и залейте яичную смеси до половины объема каждой полости. Затем поместите один кусок ветчины и один сыра и запекайте оставшейся яичной смесью. Закройте пластины и готовьте омлет 7 минут или до золотистого цвета. Снимите омлет с помощью шпателя из дерева или пластика и подавайте горячим.

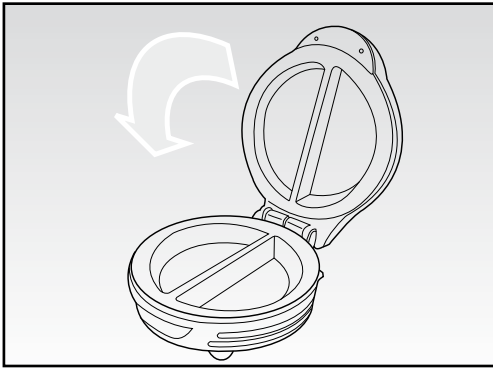


Fig. 2

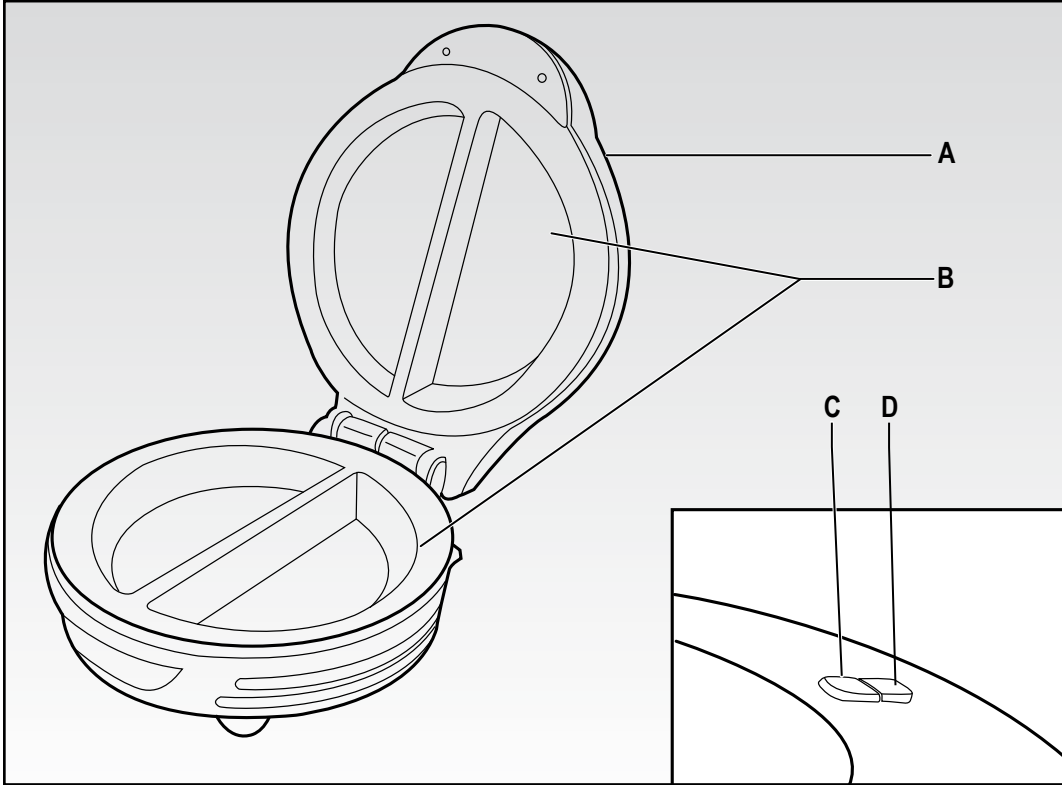


Fig. 1

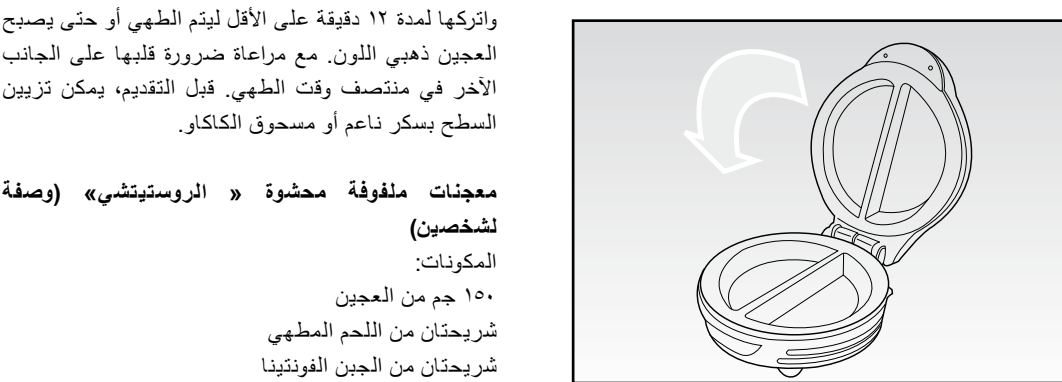
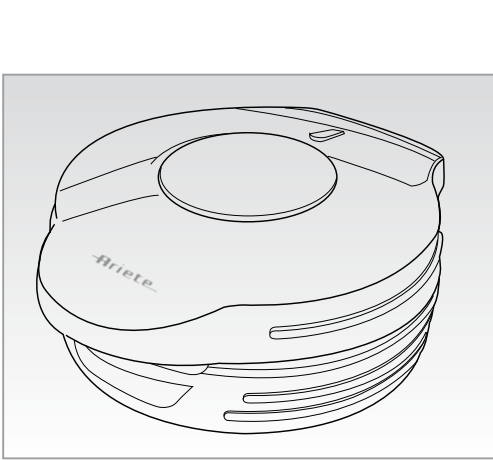


Fig. 2

احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغط بأصابعك وقم بطي العجينة على نفسها وأخيرا اضغط بشوكة على الاطراف.
قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» وانتظر حتى انطفاء المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع المعجنات في كلا التجويفين بخفة.
اغلق الصفيحة وارتكها لمدة ١٤ دقيقة على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح لون العجين ذهبي.
مع مراعاة ضرورة قلبها على الجانب الآخر في منتصف وقت الطهي.
قبل التقديم، يمكن تزيين السطح بالسكر الناعم أو مسحوق الكاكاو.



Μηχάνημα ομελέτα
Ελεκτροσκόφοροδα для
приготовления омлета
عجة الطهي

ملفحة كبيرة من الجبن البارميزان المبشور شريحتان من اللحم المطهي شريحتان من جبن الفونتينا
يفق البيض في وعاء مع الحليب والملح والجبن.
قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» وانتظر حتى انطفاء المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة وسكب خليط البيض حتى يصل إلى منتصف كلا التجويفين.
ضع فوق كل منهما شريحة من اللحم المطهي وقطعة من الجبن ثم غطيهما ببقاى مزيج البيض.
اغلق الصفيحة وارتكها لمدة ٧ دقائق على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح لون الأومليت ذهبي.
اخرج الأومليت بواسطة ملفحة غرف من الخشب أو البلاستيك وقدم ساخداً.

ثُرَيَّة البطاطس (وصفة لشخصين)

المكونات:
٢ بيضة كاملة
٢٠ مل حليب كامل الدسم
قليل من الملح
ملفحة من الجبن البارميزان المبشور
حبة بطاطس صغيرة الحجم مقطعة مكعبات صغيرة ٤/١
وصلة مقطعة مكعبات

قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» وضع داخل كل تجويف قليل من الزيت وانتظر حتى انطفاء المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع مكعبات البطاطس والبصل في كلا التجويفين.
اغلق الصفيحة وارتكها لمدة ٥ دقائق على الأقل ليتم الطهي، يجب التقليب من حين لآخر بواسطة ملفحة مسطحة.
أثناء ذلك اخفق البيض في وعاء مع الحليب والملح والجبن. اسكب خليط البيض في كلا التجويفين مع الحرص على ألا يفيض خارج الحواف.
اغلق الصفيحة مرة أخرى وارتكها لمدة ٧ دقائق على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح لون الثُرَيَّة ذهبي.
اخرج الثُرَيَّة بواسطة ملفحة غرف من الخشب أو البلاستيك وقدمها ساخنة.

الأومليت الحلو للإفطار (وصفة لشخصين)
المكونات:
٣ بيضات كاملة
٢٠ مل حليب كامل الدسم (أو قشدة)
ملفحة كبيرة عمل
ملعقتان كبيرتان من المكسرات (بندق أو جوز أو لوز محروش)
ملفحة كبيرة من رقائق الشوكولاتة الداكنة
يفق البيض مع باقي المكونات في وعاء.
قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» وانتظر حتى انطفاء المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة وسكب خليط البيض حتى يصل إلى الحافة مع الحرص على ألا يفيض خارجها.
اغلق الصفيحة وارتكها لمدة ٧ دقائق على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح لون الأومليت ذهبي.
اخرج الأومليت بواسطة ملفحة غرف من الخشب أو البلاستيك وقدم ساخداً، يمكنك رش سكر ناعم أو مسحوق الكاكاو.

كانزوني «فطيرة محشوة هلالية الشكل» تقليدي (وصفة لشخصين)
المكونات:
١٥٠ جم عجينة بيتزا
ملعقتان كبيرتان معجون طماطم
شريحتان من جبن الموزاريلا
قليل من الملح
زيت زيتون بكر ممتاز
تفرد العجينة على سطح به دقيق حتى الحصول على طبقة سماكة ٢ سم تقريباً.
قطع العجينة دوائر قطر ١٤ سم تقريباً.
قم بحشو نصف الدائرة بمعلقة كبيرة من معجون الطماطم، وشريحة من جبن الموزاريلا والملح والزيت.
اطبق عليها النصف الآخر من العجين، مثل طريقة عمل الرافايولي.
احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغط بأصابعك وطي العجينة على نفسها وأخيرا اضغط بشوكة على الاطراف.
قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» وانتظر حتى انطفاء المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع المعجنات في كلا التجويفين بخفة.
اغلق الصفيحة وارتكها لمدة ١٢ دقيقة على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح العجين ذهبي اللون.
مع مراعاة ضرورة قلبها على الجانب الآخر في منتصف وقت الطهي.

تفرد العجينة على سطح به دقيق حتى الحصول على طبقة سماكة ٢ سم تقريباً.
قطع العجينة دوائر قطر ١٤ سم تقريباً.
قم بحشو نصف الدائرة بمعلقة كبيرة من كريمة الشوكولاتة وأطبق عليها النصف الآخر من العجين، مثل طريقة عمل الرافايولي.
احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغط بأصابعك وقم بطي العجينة على نفسها وأخيرا اضغط بشوكة على الاطراف.
قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» وانتظر حتى انطفاء المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع المعجنات في كلا التجويفين بخفة.
اغلق الصفيحة وارتكها لمدة ١٢ دقيقة على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح العجين ذهبي اللون.
مع مراعاة ضرورة قلبها على الجانب الآخر في منتصف وقت الطهي.

كانزوني «فطيرة محشوة هلالية الشكل» حلو بالشوكولاتة (وصفة لشخصين)

المكونات:
١٥٠ جم عجينة بيتزا
ملعقتان كبيرتان من كريمة الكاكاو أو البندق
تفرد العجينة على سطح به دقيق حتى الحصول على طبقة سماكة ٢ سم تقريباً.
قطع العجينة دوائر قطر ١٤ سم تقريباً.
قم بحشو نصف الدائرة بمعلقة كبيرة من كريمة الشوكولاتة وأطبق عليها النصف الآخر من العجين، مثل طريقة عمل الرافايولي.
احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغط بأصابعك وقم بطي العجينة على نفسها وأخيرا اضغط بشوكة على الاطراف.
قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» وانتظر حتى انطفاء المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع المعجنات في كلا التجويفين بخفة.
اغلق الصفيحة وارتكها لمدة ١٢ دقيقة على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح العجين ذهبي اللون.
مع مراعاة ضرورة قلبها على الجانب الآخر في منتصف وقت الطهي.

١٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الأطفال 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 تسانده على جدران أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.
٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش منمادة بعد فصل القابس 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 للائحة الأوروبية CE/٩٦/٢٠٠٩، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (الشكل ١)
A جسم الجهاز
B صفائح مقاومة للالتصاق
C مؤشر ضوئي لوضع الاستعداد للطهي
D 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/٨٧/٢٠٠٤ والقانون (EC) رقم ٢٠٠٤/١٢٥٠ بتاريخ ٢٧/٠١/٢٠٠٤ بخصوص التلامس مع الأطعمة.

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

تعليمات للاستخدام
- أدخل القابس في مأخذ التيار.
- سوف يضيء المؤشر الضوئي (D) الذي يشير إلى إدخال القابس في مأخذ التيار والمؤشر الضوئي (C) للإشارة إلى بدء تسخين الجهاز.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد ٣ دقائق ويكون جاهزًا للاستخدام، سوف ينطق المؤشر الضوئي (C).
- **ملاحظة:** يضيء المؤشر (C) مرة أخرى عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.
- افتح الجهاز بالكامل وادخل الطعام المجوف في التجويف (انظر الوصفات الخاصة). لا تقطر في كمية الأطعمة حتى لا تفيض وتخرج أثناء الطهي.
- اغلق الصفيحة العلوية على نظيرتها السفلية (الشكل رقم ٢).
- لإخراج الأطعمة من الجهاز، حينما يلزم الأمر، استخدم فقط ملعقة خشبية أو بلاستيكية مسطحة.
تنبيه:
لا تلمس الصفائح الساخنة لتجنب الحروق.

يجب الطهي والصفائح مغلقة فقط.

لا تستخدم أدوات حادة (كالمسكاكين مثلًا) لتجنب اتلاف الصفائح.

التنظيف
١٧. **تنبيه:** **قم بتنظيف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش منمادة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار وبعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.**
- لتنظيف الصفائح استخدم فقط قطعة قماش منمادة.
بعض الوصفات
الأومليت المحشو (وصفة لشخصين)
المكونات:
٣ بيضات كاملة
٢٠ مل حليب كامل الدسم
قليل من الملح

تنبيهات مهمة
اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام
يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء 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 أو بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الإستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بصفحاتيات الساخنة.
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 حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل 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 سن ٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.

٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
٩. لا تغمر أبدا 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 الكهربى قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيدًا قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربى.

١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن يعد.
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 المعتمد 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 أو 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 يضاعف لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

١٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح أولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانيًا ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الأطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

Картфельные тортильы (рецепт для двух порций)
Состав:
2 яйца
20 мл цельного молока
щепотка соли
столовая ложка тертого пармезана
небольшая картофелина, нарезанная мелкими кубиками
1/4 луковичы, нарезанной кубиками
Включите пластину Party Time, налейте в каждую половину немного растительного масла и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности температуры:раскройте пластину и заполните каждую полость кубиками картофеля и лука. Закройте пластины и готовьте 5 минут, время от времени мешая овощи шпателем. Между тем, взбейте яйца в миске с молоком, солью и сыром. Затем поместите яичную смесь в каждую половину, стратаясь не переливать через край. Закройте пластины и готовьте около 7 минут или до золотистого цвета. Снимите омлет с помощью шпателя из дерева или пластика и подавайте горячим.

Омлет Breakfast Sweet (рецепт для двух порций)
Состав:
3 яйца
20 мл цельного молока (или сливок)
столовая ложка мёда
две столовые ложки орехов (дробленый фундук, грецкие орехи или миндаль)
столовую ложку "капелек" темного шоколада
Взбейте яйца в миске со всеми другими ингредиентами.
Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности темпера- туры: раскройте пластину и залейте яичную смеси, стараясь не переливать через край. Закройте пластины и готовьте около 7 минут или до золотистого цвета. Снимите омлет с помощью шпателя из дерева или пластика и подавайте горячим, пред- варительно посыпав сахарной пудрой или какао- порошком.

Сладкие равиоли (рецепт для двух порций)
Состав:
150 г песочного теста
две столовые ложки джема или шоколадного крема
Раскатайте песочное тесто на посыпанной мукой поверхности толщиной около 2 мм. Вырежьте круг- лые диски диаметром около 14 см. Положите на одну половину диска джем или шоколадный крем и накройте другой половиной теста так, чтобы обра- зовать равиоли. Залепите края, нажимая пальцами, и складывая тесто, а затем проткните кончиком вилки. Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности температуры: раскройте пластину и залейте яичную смесь, стараясь не переливать через край. Закройте пла- стины и готовьте около 7 минут или до золотисто- го цвета. Снимите омлет с помощью шпателя из дерева или пластика и подавайте горячим, пред- варительно посыпав сахарной пудрой или какао- порошком.

Классический кальцоне (рецепт для двух пор- ций)
Состав:
150 г теста для пиццы
две столовые ложки томатной пасты
два ломтика моцареллы
щепотка соли
оливковое масло экстраверджине
Раскатайте тесто для пиццы на посыпанной мукой поверхности толщиной около 2 мм. Вырежьте круг- лые диски диаметром около 14 см. Положите на одну половину диска столовую ложку помидо- ров, ломтик моцареллы, соль и оливковое масло. Закройте другой половиной теста так, чтобы обра- зовать равиоли. Залепите края, нажимая пальцами, и складывая тесто, а затем проткните кончиком вилки. Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности температуры: раскройте пластину и поместите оба кальцоне в полости. Закройте пластины и готовьте около 12 минут или до золотистого цвета, перево- рачивая кальцоне в середине готовности.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk7ayrabcdfg, где wk – неделя производства
yf – год производства
abcdfg – 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 совмести- мость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гаран- тийному талону /или на упаковке изделия.
220-240В ~ 50/60Гц - 700Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае
Импортер: ООО «Медиатех»,
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 Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Рустичи (рецепт для двух порций)
Состав:
150 г слоеного теста
два ломтика вареной ветчины
два ломтика сыра Фонтина
Раскатайте слоеное тесто на посыпанной мукой поверхности толщиной около 2 мм. Вырежьте круг- лые диски диаметром около 14 см. Положите на одну половину вареную ветчину и сыр фонтина и накройте другой половиной теста так, чтобы обра- зовать равиоли. Залепите края, нажимая пальцами, и складывая тесто, а затем проткните кончиком вилки. Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности температуры: раскройте пластину и поместите оба кальцоне в полости. Закройте пластины и готовьте около 14 минут или до золотистого цвета, перево- рачивая кальцоне в середине готовности. Можно чередовать начинку, используя, например, шпинат

Рустичи (рецепт для двух порций)
Состав:
150 г слоеного теста
два ломтика вареной ветчины
два ломтика сыра Фонтина
Раскатайте слоеное тесто на посыпанной мукой поверхности толщиной около 2 мм. Вырежьте круг- лые диски диаметром около 14 см. Положите на одну половину вареную ветчину и сыр фонтина и накройте другой половиной теста так, чтобы обра- зовать равиоли. Залепите края, нажимая пальцами, и складывая тесто, а затем проткните кончиком вилки. Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности температуры: раскройте пластину и поместите оба кальцоне в полости. Закройте пластины и готовьте около 14 минут или до золотистого цвета, перево- рачивая кальцоне в середине готовности. Можно чередовать начинку, используя, например, шпинат