

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 συνδενονται με τη χρηση της. Απαγορευεται στο μικρα παιδια να παιζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμου και συντηρησης δεν μπορούν να πραγματοποιιουνται απο αποο παιδια που δεν έχουν ηλικια μεγαλύτερη των 8 ετων και, σε κάθε περιπτωση, υπο την επιβλεψη ενος ενηλικα.

- 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 ηλεκρικο καλωδιο σε νερο η̄ αλλα υγρα, χρησιμοποιειτε ενα υγρα πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδεστε το ρευματολήπτη απο την πρίζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε η̄ αφαιρεσετε τα διαφορα μερη η̄ 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 χρησιμοποιειτε την συσκευή αν το ηλεκτρικο καλωδιο 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 μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Arieite η απο εξουσιοδοτημενους τεχνι-

κους Arieite, 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 απόρριψη την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδικτικά 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 προσιά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- Κατά τη χρήση πρέπει να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή με φροντίδα και χωρίς να αγγίζετε τις θερμές της πλάκες.

- ⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Θερμή επιφάνεια.
- Χειριστείτε με προσοχή τη συσκευή, προ πάντων στη φάση ανοίγματος ή κλεισίματος των πλακών, προκειμένου να αποφευχθούν τυχαίες βλάβες στα χέρια ή άλλα αντικείμενα.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υγρά. Μην την πλησιάζετε σε πλαστικά μέρη ή τοίχους μη ανθεκτικούς στη θερμοκρασία.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρά πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μετά τη χρήση φυλάξτε τη συσκευή μόνον όταν έχει κρυώσει εντελώς.
- Για τη λειτουργία της συσκευής δεν επιτρέπεται η χρήση εξωτερικών χρονοδιακοπών ή χωριστών συστημάτων τηλεχειρισμού.
- ⚠ Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 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 ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- 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 παρασκευάσμα (βλέπετε τις συγκεκριμένες συσταγές). Μην υπερβαίνετε στην ποσότητα διαφορετικά μπορεί να ξεχειλίσει κατά το ψήσιμο.
- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα (Εικ. 2).
- Για να αφαιρέσετε το παρασκευάσμα από τη συσκευή, αν κριθεί αναγκαίο, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό.

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

Ψήνετε 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 υγρά 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 υγρά πανί.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Γεμιστές ομελέτες (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
3 ολόκληρα αυγά
20 ml πλήρες γάλα
μια 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 μια φέτα ζαμπόν και μια τυρίου και καλύψτε τα με το υπόλοιπο μίγμα του αυγού. 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.

Τορτίγες από πατάτα (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
2 ολόκληρα αυγά
20 ml πλήρες γάλα
μια πρέζα αλάτι
ένα κουτάλι τριμμένη παρμεζάνα
μια 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 κύβουov 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 κοιλότητα, 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 αμύδαλα ψιλοκομμένα)
ένα κουτάλι σταγόνες σοκολάτας υγείας
Χτυπήστε σε ένα μππλ 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.

Κλασική Καλιτσόε (συνταγή για δύο μερίδες)

Υλικά:
150 g ζύμη για πίτσα
δύο κουτάλια πούλπα ντομάτας
δύο φέτες μοσαρέλα
μια 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. Γαρνίρίστε το μισό του κομματιού με ένα κουτάλι ντομάτα, μια φέτα μοσαρέλλα, αλάτι και λάδι. Κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβόλι. 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 καλιτσόνι 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 Καλιτσόε 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. Γαρνίρίστε το μισό του κομματιού με ένα κουτάλι κρέμα σοκολάτας και κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβόλι. 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 καλιτσόνι 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 γαρνίρίσετε την επιφάνεια με ζάχαρη άχνη ή κακάο σε σκόνη.

Πλάκα (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. Γαρνίρίστε το μισό του κομματιού με το ζαμπόν και το ένταμ και κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβόλι. 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 καλιτσόνι 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.

Εμπραδάς (συνταγή για 8 μερίδες)

Υλικά:
500 g ζύμη σφολιάτας
ένα άσπρο κρεμμύδι
100 g μοσαρίσιο 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 ηγνάδι ζεστώνετε 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 κρυσώσει.

Απλώστε το φύλλο σε μια αλευρωμένη επιφάνεια μέχρι να έχετε ένα φύλλο πάχους 2 mm περίπου. Κόψτε στρογγυλά κομμάτια διαμέτρου 14 cm περίπου. Γαρνίρίστε το μισό του κομματιού με τη γέμιση του κιμά, τοποθετήστε επάνω μια φέτα του σφιχτού αυγού και κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβόλι. 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 καλιτσόνι 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 Ραβόλια (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. Γαρνίρίστε το μισό του κομματιού με τη μαρμελάδα ή την κρέμα σοκολάτας και κλείστε το άλλο μισό της ζύμης, για να σχηματίσετε ένα ραβόλι. 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 καλιτσόνι 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 γαρνίρίσετε 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 включенный 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, связанньх 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 Arieite или уполномоченным техниками Arieite 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.
 - При обращении с прибором будьте крайне осторожны, особенно, во время открытия или закрытия крышки, во избежание случайного повреждения рук или предметов.
- Используйте прибор вдали от легко воспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермостойким пластмассовым стенкам или предметам.
- Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.
- После использования поставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.
- Принцип действия прибора не допускает использования внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.

- ⚠ В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

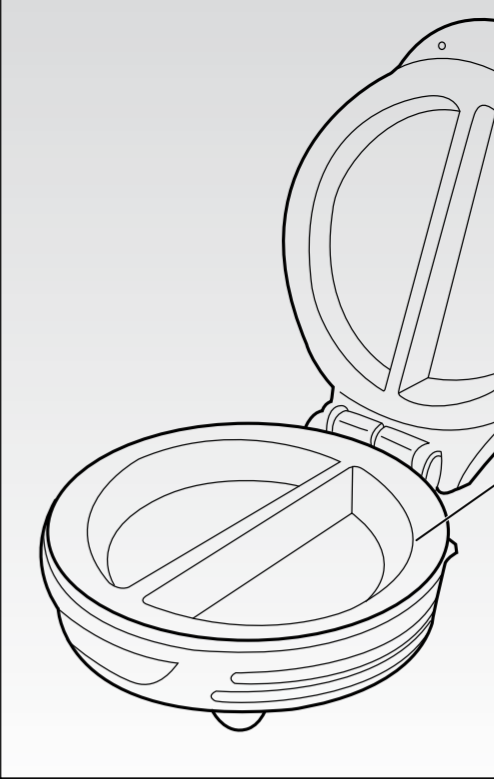


Fig. 1

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 горячей пластине.

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 залейте 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.

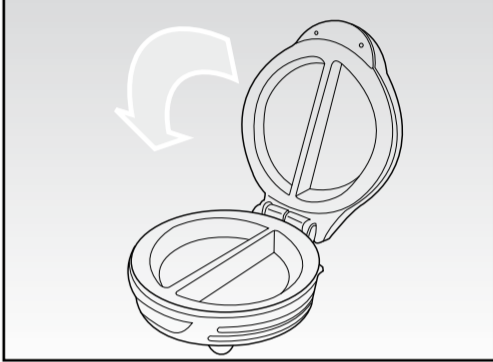


Fig. 2

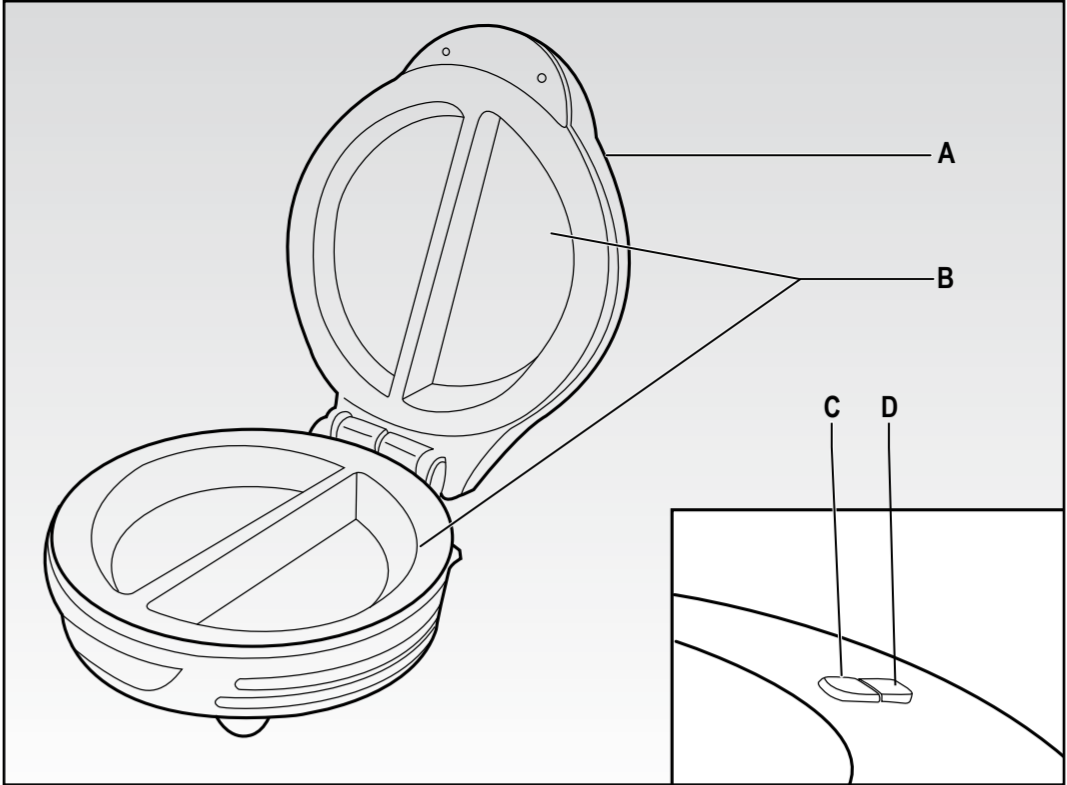


Fig. 1

يرش الملح حسب الطلب ويترك ليطهى لمدة ٢٠ دقيقة. يترك ليبرد.

تفرد العجينة على سطح به دقيق حتى الحصول على طبقة بسماكة ٢ سم تقريبًا. قطع العجينة دوائر قطر ١٤ سم تقريبًا. قم بحشو نصف الدائرة بحشوة اللحم وضع عليها شريحة من البيض المسلوق وأطبق عليها النصف الآخر من العجين، مثل طريقة عمل الرافولي. احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغطبأصابعك وقم بطي العجينة على نفسها وأخيرا اضغط بشوكة على اطرافها. قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع المعجنات في كلاً التجوفين بخفة. يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع المعجنات في وقتها على سطح به دقيق حتى انطفاء المؤشر الأخضر الذي يشير إلى لون العجين ذهبي. مع مراعاة ضرورة قلبها على الجانب الآخر في منتصف وقت الطهي. يمكنك استبدال الحشوات بوضع، على سبيل المثال، طبقة من السبانخ وجبن الريكوتا، أو السجق وجبن الفونتينا، أو الخضراوات السوتيه وجبن.

الرافولي الحلو (وصفة لشخصين)

المكونات:

١٥٠ جم من عجينة الفطيرة المحلاة

ملعقتان كبيرتان من المربي أو كريمة الشوكولاتة

تفرد العجينة على سطح به دقيق حتى الحصول على طبقة بسماكة ٢ سم تقريبًا. قطع العجينة دوائر قطر ١٤ سم تقريبًا. قم بحشو نصف الدائرة بالمربي أو كريمة الشوكولاتة وأطبق عليها النصف الآخر من العجين، مثل طريقة عمل الرافولي. احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغطبأصابعك وقم بطي العجينة على نفسها وأخيرا اضغط بشوكة على اطرافها. قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع المعجنات في كلاً التجوفين بخفة. يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع المعجنات في وقتها على سطح به دقيق حتى انطفاء المؤشر الأخضر الذي يشير إلى لون العجين ذهبي. مع مراعاة ضرورة قلبها على الجانب الآخر في منتصف وقت الطهي. قبل التقديم، يمكن تزيين السطح بالسكر الناعم أو مسحوق الكاكاو.

ملعقتان كبيرتان من المكسرات (بندق أو جوز أو لوز محروش)

ملعقة كبيرة من رقائق الشوكولاتة الداكنة

يخفق 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 وصل إلى الحافة مع الحرص على ألا يفيض خارجها. اغلق الصفيحة وترتكها لمدة ٧ دقائق على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح لون الأومليت ذهبي. اخرج الأومليت بواسطة ملعقة غرف من الخشب أو البلاستيك وقدم ساخناً، يمكنك رش سكر ناعم أو مسحوق الكاكاو.

كانزوي «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 تقريبًا. قطع العجينة دوائر قطر ١٤ سم تقريبًا. قم بحشو نصف الدائرة بمعلقة كبيرة من معجون الطماطم، وشريحة من جبن الموزاريلا والملح والزيت. اطبق عليها النصف الآخر من العجين، مثل طريقة عمل الرافولي. احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغطبأصابعك وطى 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 التجوفين بخفة. احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغطبأصابعك وقم بطي العجينة على نفسها وأخيرا اضغط بشوكة على الاطراف. قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» المؤشر الأخضر الذي يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المطلوبة: يمكنك الآن فتح الصفيحة ووضع المعجنات في وقتها على سطح به دقيق حتى انطفاء المؤشر الذي يشير إلى لون العجين ذهبي اللون. مع مراعاة ضرورة قلبها على الجانب الآخر في منتصف وقت الطهي.

كانزوي «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 بسماكة ٢ سم تقريبًا. قطع العجينة دوائر قطر ١٤ سم تقريبًا. قم بحشو نصف الدائرة بمعلقة كبيرة من كريمة الشوكولاتة وأطبق عليها النصف الآخر من العجين، مثل طريقة عمل الرافولي. احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغطبأصابعك وقم بطي العجينة على نفسهاوأخيرا 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 التجوفين بخفة. اغلق الصفيحة وترتكها لمدة ١٢ دقيقة على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح العجين ذهبي اللون. مع مراعاة ضرورة قلبها على الجانب الآخر في منتصف وقت الطهي. قبل التقديم، يمكن تزيين السطح بسكر ناعم أو مسحوق الكاكاو.

معجنات ملفوفة محشوة « الروسيتشي» (وصفة لشخصين)

المكونات:

١٥٠ جم من العجين

شريحتان من اللحم المطهي

شريحتان من الجبن الفونتينا

تفرد العجينة على سطح به دقيق حتى الحصول على طبقة بسماكة ٢ سم تقريبًا. قطع العجينة دوائر قطر ١٤ سم تقريبًا. قم بحشو نصف الدائرة بشريحة من اللحم المطهي وأخرى من الجبن وأطبق عليها النصف الآخر من العجين، مثل طريقة عمل الرافولي. احكم غلق اطراف العجينة بواسطة الضغطبأصابعك وقم بطي العجينة على نفسها وأخيرا اضغط بشوكة على اطرافها. 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 كلاً التجوفين بخفة. اغلق الصفيحة وترتكها لمدة ١٤ دقيقة على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح العجين ذهبي اللون. مع مراعاة ضرورة قلبها على الجانب الآخر في منتصف وقت الطهي. يمكنك استبدال الحشوات بوضع، على سبيل المثال، طبقة من السبانخ وجبن الريكوتا، أو السجق وجبن الفونتينا، أو الخضراوات السوتيه وجبن.

معجنات الهمباناداس (وصفة لـ ٨ أشخاص)

المكونات:

٥٠٠ جم من العجين

بصلة بيضاء

١٠٠ جم من اللحم البقري المفروم

٢٥ جم زيتون أخضر منزوع البذر ومقطع شرائح

ملعقة صغيرة بابريكا (حلو أو حار حسب الذوق)

بيضة مسلوقة

زيت زيتون بكر ممتاز

قم بتحضير الحشو أولاً: سخن ٣ ملاعق زيت في مقلاة، ثم ضع البصل المقطع إلى مكعبات حتى يصبح بني اللون. عندما يذبل البصل يضاف اللحم ويطهى على نار عالية، مع التقليب من حين لآخر. ثم تضاف البابريكا وزيت الزيتون،

ثم تصميم الجهاز فقط للاستنزالي ولا يجب استخدامه في الأغراض التجارية أو التصنيعية.

هذا الجهاز متوافق مع اللاتحة EC/٩٥/٢٠٠٦ و EMC ٢٠٠٤/١٠٨/٢٠٠٤ 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 غطل فيه وسوف يتوقف الدخان خلال دقائق قليلة.

عند أول استخدام ادهن صفائح الطهي المرجودة 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

القباس في مأخذ التيار والمؤشر الضوئي (C) للإشارة إلى بدء تسخين الجهاز.

- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد ٣ دقائق) ويكون جاهزًا للاستخدام، سوف ينطفئ المؤشر الضوئي (C).

- **ملاحظة:** يضيء المؤشر (C) مرة أخرى عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.

- افتح الجهاز بالكامل وادخل الطعام المجهز في التجوف (انظر الوصفات الخاصة). لا تفرط 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 (كالسكاكين مثلًا) لتجنب اتلاف 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

الأومليت المحشو (وصفة لشخصين)

المكونات:

٣ بيضات كاملة

٢٠ مل حليب كامل الدسم

قليل من الملح

ملعقة كبيرة من الجبن البارميزان المبشور

شريحتان من اللحم المطهي

شريحتان من جبن الفونتينا

يخفق البيض في وعاء مع الحليب والملح وجبن.

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 التجوفين. ضع فوق كل منهما شريحة من اللحم المطهي وقطعة من الجبن ثم غطيها بباقي مزيج البيض. اغلق الصفيحة وترتكها لمدة ٧ دقائق على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح لون الأومليت ذهبي. اخرج الأومليت بواسطة ملعقة غرف من الخشب أو البلاستيك وقدم ساخناً.

تُرّيّبة البطاطس (وصفة لشخصين)

المكونات:

٢ بيضة كاملة

٢٠ مل حليب كامل الدسم

قليل من الملح

ملعقة من الجبن البارميزان المبشور

حبة بطاطس صغيرة الحجم مقطعة مكعبات صغيرة

٤/١ بصلة مقطعة مكعبات

قم بتشغيل صفيحة بارتي تايم «Party Time» وضع داخل كل تجوف 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 التجوفين. اغلق الصفيحة وترتكها لمدة ٥ دقائق على الأقل ليتم الطهي، يجب التقليب من حين لآخر بواسطة ملعقة مسطحة. أثناء ذلك اخفق البيض في وعاء مع الحليب والملح والجبن. اسكب خليط البيض في كلا التجوفين مع الحرص على ألا يفيض خارج الحواف. اغلق الصفيحة مرة أخرى وترتكها لمدة ٧ دقائق على الأقل ليتم الطهي أو حتى يصبح لون التُرّيّبة ذهبي. اخرج التُرّيّبة بواسطة ملعقة غرف من الخشب أو البلاستيك وقدمها ساخنة.

الأومليت الحلو للإطّار (وصفة لشخصين)

المكونات:

٣ بيضات كاملة

٢٠ مل حليب كامل الدسم (أو قشدة)

ملعقة كبيرة عسل

٨. قم بإعداد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات

٩. عن الجهاز وعن الكابِل.

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 الكهربّي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التّنظيف.

١١. تأكّد من تحفّيف يدك جيّدًا قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبّل لمس القابس والتوصيل الكهربّي.

١٢. لحزم من القرب و لا يجب عليك ابدأ سحبها من عن يمينها.

١٣. لا تمّ باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابِل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتمّ جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المعتمد أريتيه **Ariete** أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنّب أي مخاطر.

١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب أن يتمّ إستبداله من قبل الشركة المصنّعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مهوّل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع اي خطر.

١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.

١٦. حتى لا تتعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.

١٧. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنّعة 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 الأجزاء التي لها ان تشكل خطر على الأطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز أو احدى مكوناته للعب و اللهو.

١٩. في الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الأطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

٢٠. أثناء استخدام الجهاز يجب التعامل معه دائماً بعناية وبدون لمس الصفائح الساخنة به.

٢١. **تنبيه:** سطح ساخن

٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصاً 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 تسندة 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. لا تتركوا الجهاز أعد وضع الجهاز فقط عندما يكون بارداً بالكامل.

٢٦. لتشغيل الجهاز يكون من غير المسموح استخدام أجهزة خارجية لضبط الوقت أو أدوات تحكم عن بُعد منفصلة.

٢٧. **للتنّصّل من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للاتحة الأوروبية CE/٩٦/٢٠٠٩، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.**

قُوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (الشكل ١)

A جسم الجهاز

B صفائح مقاومة للانتساق

C مؤشر ضوئي لوضع الاستعداد للطهي

D مؤشر ضوئي لوضع التشغيل

٨. س сыром ريكوتا و сыр Фонтина، или сосиски و сыр Фонтина، или обжаренные овощи و сыр.

Блинчики с мясом (рецепт на 8 порций)
Состав:
500 г слоеного теста
белая луковица
100 г говяжьего фарша
25 г зеленых оливок без косточек, нарезанных полосками
чайная ложка паприки (сладкой или острой по вкусу)
вареное яйцо
оливковое масло экстраверджине

Приготовление начинки: разогрейте на сковороде три столовые ложки масла, поджарьте кубиком лук. Когда лук хорошо прожарится, добавьте мясо и готовьте на сильном огне, периодически помешивая. Затем добавьте красный перец и оливки, посолите и готовьте около 20 минут. Остудите. Раскатайте слоеное тесто на посыпанной мукой поверхности толщиной около 2 мм. Вырежьте круглые диски диаметром около 14 см. Положите на одну половинку мясную начинку, сверху положите ломтик вареного яйца и накройте другой половиной теста так, чтобы образовался равиоли. Залепите края, нажимая пальцами, и складывае тесто, а затем проткните кончиком вилки. Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности: раскройте пластину и поместите оба кальцоне в полости. Закройте пластины и готовьте около 14 минут или до золотистого цвета, переворачивая кальцоне в середине готовности. Перед подачей на стол можно посыпать 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 круглые диски диаметром около 14 см. Положите на одну половинку диска джем или шоколадный крем и накройте другой половиной теста так, чтобы образовался равиоли. Залепите края, нажимая пальцами, и складывае тесто, а затем проткните кончиком вилки. Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности: раскройте пластину и залейте яичную смесь, 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, предварительно посыпав сахарной пудрой или какао-порошком.

Сладкий равиоли (рецепт для двух порций)
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 круглые диски диаметром около 14 см. Положите на одну половинку диска столовую ложку помидоро, ломтик моцареллы, соль и оливковое масло. Закройте другой половиной теста так, чтобы образовался равиоли. Залепите края, нажимая пальцами, и складывае тесто, а затем проткните кончиком вилки. Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности: раскройте пластину и поместите оба кальцоне в полости. Закройте пластины и готовьте около 12 минут или до золотистого цвета, переворачивая кальцоне в середине готовности.

Аقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام
يجب التقيد ببعض الاحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية ومنها ما يلي:
١. تأكدوا من أن خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا تركّ الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متّصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليك فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قُوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ..).

٦. تجنّبوا 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 قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو جسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفقّد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتمّ منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتمّ مراقبتهم بعناية

نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التّنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن ٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.

Картофельные 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 луковицы, нарезанной кубиками
Включите пластину Party Time, налейте в каждую половину немного растительного масла и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности: раскройте пластину и заполните каждую полость кубиками картофеля и лука. Закройте пластины и готовьте 5 минут, время от времени мешая овощи шпательем. 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: температуры: раскройте пластину и залейте яичную смесь, 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, предварительно посыпав сахарной пудрой или какао-порошком.

Классический кальцоне (рецепт для двух порций)

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 круглые диски диаметром около 14 см. Положите на одну половинку диска столовую ложку помидоро, ломтик моцареллы, соль и оливковое масло. Закройте другой половиной теста так, чтобы образовался равиоли. Залепите края, нажимая пальцами, и складывае тесто, а затем проткните кончиком вилки. Включите пластину Party Time и ждите, пока не погаснет зеленый индикатор готовности: раскройте пластину и поместите оба кальцоне в полости. Закройте пластины и готовьте около 12 минут или до золотистого цвета, переворачивая кальцоне в середине готовности.

AR

تنبیهات مهمة

أقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الاحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية ومنها ما يلي:

١. تأكدوا من أن خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.

٢. تفادوا تركّ الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متّصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليك فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.

٤. قُوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الاستعمال.

٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ..).

٦. تجنّبوا 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 قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو جسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفقّد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتمّ منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتمّ مراقبتهم بعناية