

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 μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτητες ή που δεν έχουν εμπειρια και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της, θα πρέπει να επιβλεπονται απο ένα πρόσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρέπει πρώτα να ενημερωθούν καταλληλα πως να χρησιμοποιήσουν αυτη τη συσκευή σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνώση των κινδύνων που συνδενονται με τη χρήση της. Απαγορευεται στα μικρα παιδια να παίζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασίες καθαρισμου και συντηρησης δεν μπορούν να πραγματοποιιουνται απο αποα παιδιά 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 πρόσβαση παιδιων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
- Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκρικο καλωδιο σε νερο ή άλλα υγρα, χρησιμοποιείτε ένα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκεται σε λειτουργια, 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 μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete ή απο εξουσιοδοτημενους τεχνι-

κους Ariete, ώστε να αποφευχθει καθε κίνδυνος.

- 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 διακυβευόσετε 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 επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια 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 φροντιδα 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 υγρό 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 Μοχλός κλεισίματος
C Αντικαλιπτικές πλάκες για γλάκα
D Ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο
E Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
Η παρούσα συσκευή είναι συμβατή με την οδηγία 2006/95/ΕΚ και 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 ψήσιματος της συσκευής με λάδι ή βούτυρο. Δεν είναι αναγκαίο να επαναλάβετε αυτές τις διαδικασίες στη συνέχεια.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

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

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

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

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην αγγίζετε τις θερμές πλάκες προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα.

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

Ψήνετε μόνον με τις πλάκες κλειστές.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (π.χ. μαχίρι) 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

Muffin σοκολάτας

Υλικά:
2 γρ. μαγειρική σόδα
150 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
70 γρ. κακάο σε σκόνη
100 γρ. τριμμένη σοκολάτας υγείας (ή σταγόνες σοκολάτας)
300 γρ. αλεύρι
180 ml πλήρες γάλα
6 γρ. μπέικιν πάουντερ
μια πρέζα αλάτι
4 αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
300 γρ. ζάχαρη

Με ένα μίξερ κουζίνας χτυπήστε καλά σε ένα μπωλ το μαλακωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη. Όταν το μίγμα θα γίνει ανοιχτόχρωμο και αφρώδες, προσθέστε ένα τη φορά τα αυγά συνεχίζοντας να χτυπάτε με τους ηλεκτρικούς αναδευτήρες. Αναμίξτε ξεχωριστά τα ξηρά υλικά: αλεύρι, κακάο, μπέικιν πάουντερ, διττανθρακική σόδα και αλάτι.

Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσσοντας ένα μέρος του μίγματος των αυγών με τα ξηρά υλικά και ένα μέρος γάλακτος. Εξακολουθήστε να αναμινύετε με μια σπάτουλα χωρίς να τα ενώσετε πολύ. Στο τέλος, προσθέστε τις σταγόνες σοκολάτας. Αναίτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμ. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα μέχρι να γεμίσει έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 6/8 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να φουσκώσουν καλά και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό. Διακοσμήστε στη συνέχεια ανάλογα με το γούστο σας με ζάχαρη άχνη ή κακάο σε σκόνη.

Muffin με μούρτλλα
Υλικά:
200 γρ. αλεύρι
80 γρ. βούτυρο λιωμένο κρύο
100 γρ. ζάχαρη
1 αυγό
2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
150 γρ. φρέσκα μούρτλλα
80 γρ. λευκό γιαούρτι
80 ml γάλα
2 γρ. μαγειρική σόδα
Με ένα μίξερ κουζίνας αναμίξτε σε ένα μπωλ το γιαούρτι, το λιωμένο βούτυρο και το γάλα. Αναμίξτε χωριστά τα ξηρά υλικά: αλεύρι, ζάχαρη, μπέικιν πάουντερ και διττανθρακική σόδα. Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσσοντας ένα μέρος του υγρού μίγματος με τα ξηρά υλικά αναμινύοντας με μια σπάτουλα χωρίς να τα ενώσετε πολύ. Στο τέλος, προσθέστε τα μούρτλλα που περάσατε προηγουμένως στο αλεύρι. Αναίτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και

βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα μέχρι να γεμίσει έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 6/8 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να φουσκώσουν και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό. Διακοσμήστε στη συνέχεια ανάλογα με το γούστο σας με ζάχαρη άχνη ή μαρμελάδα μούρτιλλων.

Muffin αμυρά
Υλικά:
250 γρ. αλεύρι
200 ml γάλα
100 γρ. ζαμπόν κομμένο σε μικρούς κύβους
100 γρ. τυρί έμενταλ σε μικρούς κύβους
50 γρ. λιωμένο βούτυρο
50 γρ. τριμμένη παρμεζάνα
2 αυγά
1 φακελλάκι μαγιά στιγμής για αμυρές συνταγές
μια πρέζα αλάτι

Με ένα μίξερ κουζίνας χτυπήστε καλά σε ένα μπωλ το γάλα, τα αυγά και το λιωμένο βούτυρο. Αναμίξτε χωριστά τα ξηρά υλικά: το αλεύρι, την παρμεζάνα και τη μαγιά. Όταν θα έχουν αναμιχθεί καλά, προσθέστε το ζαμπόν και το τυρί κομμένα σε μικρούς κύβους και ενσωματώστε το υγρό μίγμα. Αναμίξτε απαλά όλα τα υλικά με ένα ξύλινο κουτάλι και προσθέστε το αλάτι. Αναίτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα μέχρι να γεμίσει έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 6/8 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να φουσκώσουν και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό. Σερβίρονται χλιαρά.

Cupcakes βανίλιας (βασική συνταγή)
Υλικά:
170 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
320 γρ. αλεύρι
120 ml πλήρες γάλα
2 κουταλάκια μπέικιν πάουντερ
μια πρέζα αλάτι
2 αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
300 γρ. ζάχαρη
μισό λοβό βανίλιας

Με ένα μίξερ κουζίνας χτυπήστε καλά σε ένα μπωλ το μαλακωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη. Όταν το μίγμα θα γίνει ανοιχτόχρωμο και αφρώδες, προσθέστε ένα τη φορά τα αυγά συνεχίζοντας να χτυπάτε με τους ηλεκτρικούς αναδευτήρες. Στη συνέχεια, ενώστε σιγά ο γάλα μέχρι να πάρτε ένα υγρό παρασκευάσμα. Αναμίξτε χωριστά το αλεύρι με τη μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσσοντας το υγρό μέρος με το ξηρό αναμινύοντας καλά. Στο τέλος, προσθέστε τους λοβούς της βανίλιας. Αναίτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα μέχρι να γεμίσει έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 6/8 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να φουσκώσουν και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό. Διακοσμήστε στη συνέχεια ανάλογα με το γούστο σας με το frosting στη γεύση της προτίμησής σας ή με κρέμες βουτύρου.

Cupcakes με διπλή σοκολάτα
Υλικά:
120 γρ. αλεύρι
120 γρ. ζάχαρη
2 αυγά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
120 γρ. μαλακωμένο βούτυρο
80 γρ. σοκολάτα υγείας
20 γρ. κακάο σε σκόνη
για το frosting:
50 γρ. κρέμα γάλακτος
50 γρ. σοκολάτα υγείας
50 γρ. κρεμώδες τυρί
25 γρ. ζάχαρη άχνη

Με ένα μίξερ κουζίνας χτυπήστε καλά σε ένα μπωλ το μαλακωμένο βούτυρο με τη ζάχαρη. Όταν το μίγμα θα γίνει ανοιχτόχρωμο και αφρώδες, προσθέστε ένα τη φορά τα αυγά συνεχίζοντας να χτυπάτε με τους ηλεκτρικούς αναδευτήρες. Αναμίξτε ξεχωριστά το αλεύρι με τη μαγιά και το κακάο. Λιώστε τη σοκολάτα σε "μπεν μαρί" ή στο φούρνο μικροκυμάτων και όταν θα έχει κρυώσει ενώστε το στην κρέμα των αυγών και του βούτυρου. Πάρτε ένα μεγαλύτερο μπωλ και προσθέστε εναλλάσσοντας το υγρό μέρος με το ξηρό αναμινύοντας καλά.

Αναίτε την πλάκα Party Time και περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο. Σε αυτό το σημείο ανοίξτε την πλάκα και βάλτε με τη βοήθεια ενός κουταλιού ή με ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής το μίγμα μέχρι να γεμίσει έως κάτω από το χείλος της πλάκας. Κλείστε και αφήστε να ψηθεί για 6/8 λεπτά περίπου ή, εν πάσει περιπτώσει, μέχρι να φουσκώσουν και να έχουν ψηθεί στο εσωτερικό. Ενώ ψήνονται, παρασκευάστε το frosting: λιώστε τη σοκολάτα και όταν θα έχει κρυώσει καλά ενώστε το τυρί και την κρέμα γάλακτος μαζί με τη ζάχαρη άχνη. Χτυπήστε καλά με ένα ηλεκτρικό μίξερ και αφήστε το στο ψυγείο να αναπαθεί για μία ώρα. Για να διακοσμήσετε, μεταφέρετε το frosting σε ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής με το στόμιο σε αστέρα και διακοσμήστε κάθε cupcake.

Frosting λευκό (τυρί και λευκή σοκολάτα)
Υλικά:
100 γρ. κρεμώδες τυρί
30 γρ. ζάχαρη άχνη
100 γρ. λευκή σοκολάτα
Σε ένα μπωλ δουλέψτε για δύο λεπτά με ηλεκτρικούς αναδευτήρες το τυρί και τη ζάχαρη άχνη. Λιώστε τη λευκή σοκολάτα στο φούρνο μικροκυμάτων και ανα-

τάξτε για λίγο με ένα κουτάλι να αποκαρβωνισθούν ενδεχόμενοι σβώλοι. Ενώστε την στο μίγμα του τυριού και ζαναπεράστε με το μίξερ για να τα χτυπήσετε για τον αναγκαίο χρόνο μέχρι να πάρετε μια αφρώδη κρέμα. Αφήστε να αναπαθεί στο ψυγείο για μια ώρα. Μεταφέρετε το frosting σε ένα κορνέ ζαχαροπλαστικής με το στόμιο σε αστέρα και διακοσμήστε κάθε cupcake.

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, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
- 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 его к деталям.
- 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 рабо-

ты, 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 выбрать этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезредить те части прибора, которые могут представлять опасность для своих игр.
- Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

- ⚠

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 легковоспламеняющихся 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 ставить 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

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1)
A Корпус прибора
B Блокирующий рычажок
C Антипригарные пластины для приготовления сладостей
D Индикатор готовности
E Индикатор включения

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



Fig. 1

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

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

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

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (B) во избежание поломки.

Выпекать только при закрытых пластинах. Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластин.

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

Шоколадные маффины
Состав:
2 гр пищевой соды
150 г размягченного сливочного масла
70 г горького какао-порошка
100 г тертого горького шоколада (или шоколадных капелек)
300 гр муки
180 мл цельного молока
6 г дрожжей для сладких изделий
щепотка соли
4 яйца комнатной температуры
300 гр сахара

С помощью кухонного смесителя взбейте в миске размягченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет пенистой, добавьте яйца по одному, продолжая взбивать электрическим венчиком. Смешайте сухие ингредиенты: муку, какао, дрожжи, соду и соль.
Возьмите большую миску, добавляйте по очереди яичную смесь и сухие ингриденты и часть молока; продолжайте осторожно перемешивать с помощью шпателя. Наконец, добавьте шоколадные капельки.
Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока маффины не поднимутся и хорошо не запекутся внутри.
Украсьте по желанию сахарной пудрой или какао-порошком.

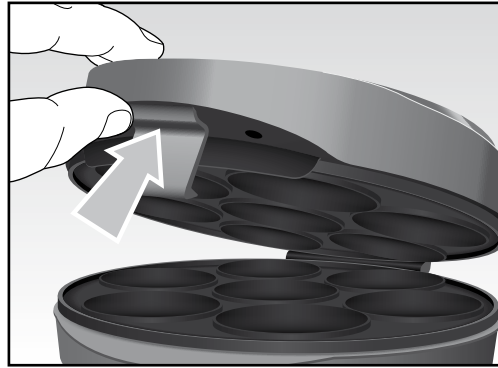


Fig. 2

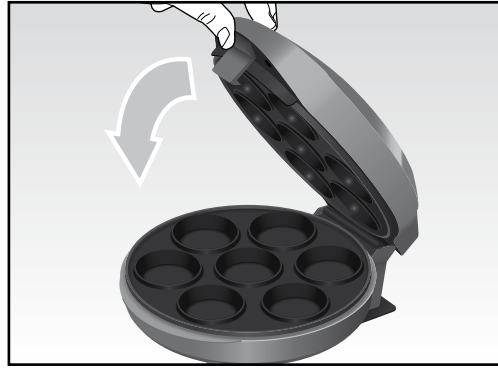


Fig. 3

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

Ariete
NUMERO UNICO
199 202 250

Cod. 6036107320 Rev. 0 del 04/07/2013

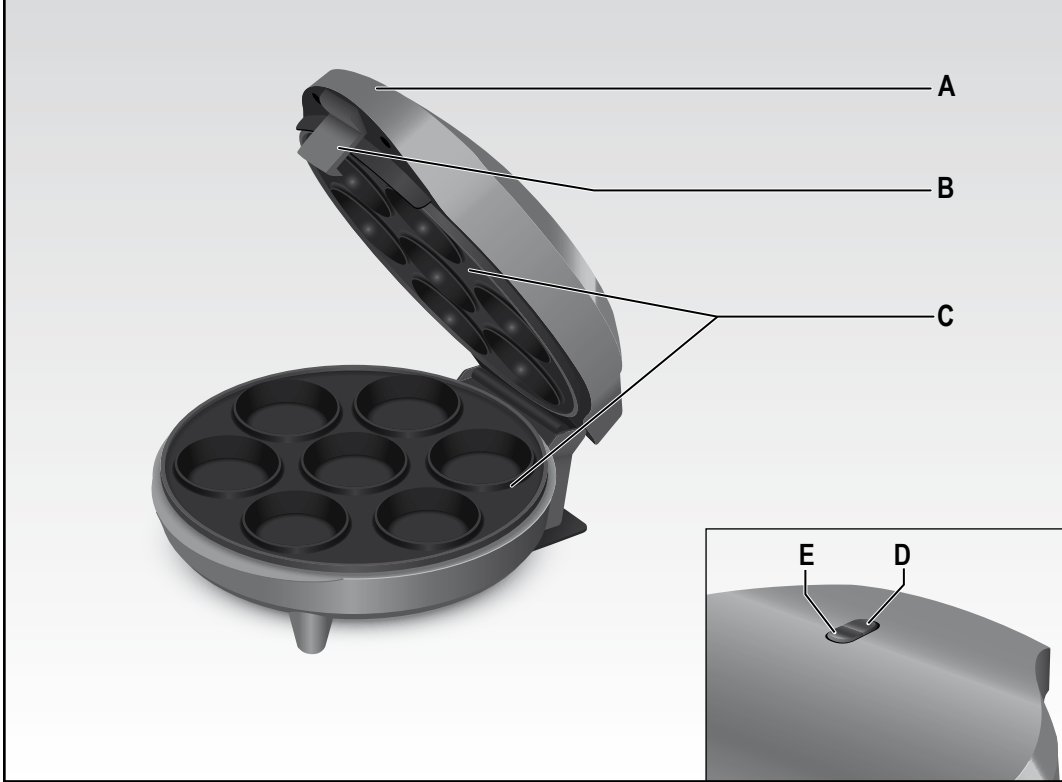


Fig. 1

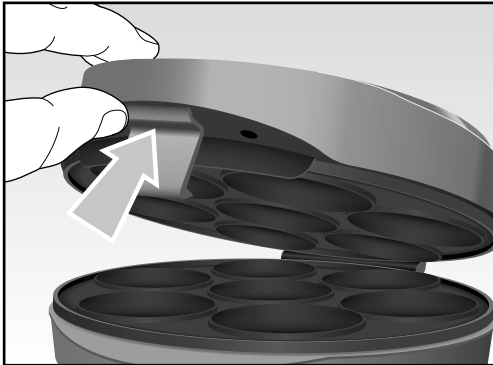


Fig. 2

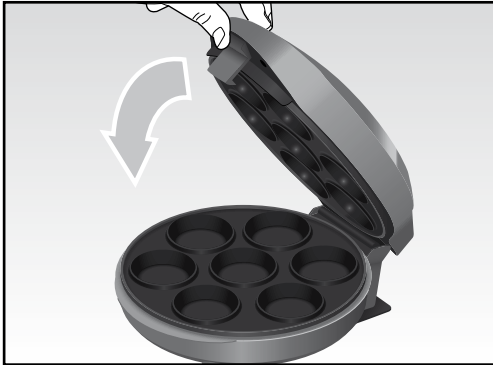
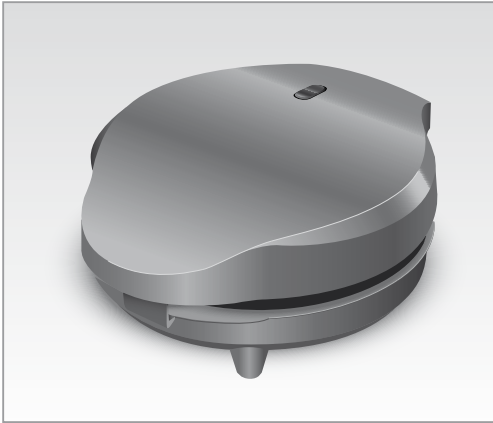


Fig. 3



Muffin&Cupcake maker

CE
Mod. 188

وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل. تُقَدَّم دافئة.

فطائر الكاب كيك بالفانيليا (الوصفة الأساسية)

المقادير:

١٧٠ جم زبد لين

٣٢٠ جم دقيق

١٢٠ مللي حليب كامل الدسم

القليل من الملح

٢ بيضة في درجة حرارة الغرفة

٣٠٠ جم سكر

نصف عدد فانيليا

باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزيت اللين مع السكر؛ عندما يصبح الخليط فاتح ورغوي، أضف البيض واحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخلط باستخدام المضرب الكهربائي.

بعد ذلك أضف بيطة الحليب حتى تحصل على خليط سائل.

اخلط على حدا الدقيق مع الخميرة والملح.

استخدم وعاء أكثر سعة وضع بالتبادل جزء من الخليط السائل مع جزء من الخليط الجاف مع الخلط جيدًا. في النهاية، أضف بذور عدد الفانيليا.

قم بتشغيل صفيحة الطهي **Party Time** «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل.

ثم قم بتزيينها حسب الذوق بطبقة سكرية مثلجة بالملح المفضل أو بكريمة الزيد.

فطائر الكاب كيك بالشوكولاتة الممزوجة

المقادير:

١٢٠ جم دقيق

١٢٠ جم سكر

٢ بيضة في درجة حرارة الغرفة

١٢٠ جم زبد لين

٨٠ جم شوكولاتة سادة

٢٠ جم بودرة كاكاو مُر

لعمل الطبقة السكرية المثلجة:

٥٠ جم قشدة

٥٠ جم شوكولاتة سادة

٥٠ جم جبن قابل للدهن

٢٥ جم سكر بودرة

باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزيت اللين مع السكر؛ عندما يصبح الخليط فاتح ورغوي، أضف البيض واحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخلط باستخدام المضرب الكهربائي.

اخلط على حدا الدقيق مع الخميرة والكاكاو. قم بإذابة الشوكولاتة في حمام مائي أو باستخدام فرن الميكروويف وعندما تصبح باردة قم بإضافتها إلى كريمة البيض والزبد.

استخدم وعاء أكثر سعة وضع بالتبادل جزء من الخليط السائل مع جزء من الخليط الجاف مع الخلط جيدًا في النهاية، أضف بذور عدد الفانيليا.

قم بتشغيل صفيحة الطهي **Party Time** «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل.

أثناء الطهي قم بتجهيز الطبقة السكرية المثلجة: قم بإذابة الشوكولاتة وعندما تبرد جيدًا أضف الجبن والقشدة والسكر البودرة. اخفق جيدًا باستخدام كهربائي واترك الخليط يهدأ في الثلاجة لمدة ساعة. للتلزيين، ضع الطبقة السكرية المثلجة في كيس حلويات ذو قمع على شكل نجمة وقم بتزيين كل فطيرة كاب كيك.

الطبقة السكرية المثلجة البيضاء (جبن وشوكولاتة بيضاء)

المقادير:

١٠٠ جم جبن كريمي

٣٠ جم سكر بودرة

١٠٠ جم شوكولاتة بيضاء

اخفق الجبن والسكر البودرة في وعاء باستخدام المضرب الكهربائي لمدة ٢ دقيقة. قم بإذابة الشوكولاتة البيضاء باستخدام فرن الميكروويف واخلط قليلًا بالملعقة لإزالة أية حبيبات. اترك الخليط يهدأ في الثلاجة لمدة ساعة؛ ضع الطبقة السكرية المثلجة في كيس حلويات ذو قمع على شكل نجمة وقم بتزيين كل فطيرة كاب كيك.

تنبيه:

لا تلمس الصفائح الساخنة بهدف تجنب الحروق.

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

قم بالطهي فقط عندما تكون الصفائح مغلقة.

لا تستخدم أدوات حادة (مثل السكين) لتجنب إتلاف الصفائح

التنظيف

تنبيه: قم بتنظيف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش منسدة بعد فصل القابض عن مأخذ التيار وبعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.

- لتنظيف الصفائح استخدم فقط قطعة قماش منسدة.

بعض الوصفات

فطائر المافن بالشوكولاتة

المقادير:

٢ جم بيكربونات

١٥٠ جم زبد لين

٧٠ جم بودرة كاكاو مُر

١٠٠ جم شوكولاتة سادة مبشورة (أو قطع من

الشوكولاتة)

٣٠٠ جم دقيق

١٨٠ مللي حليب كامل الدسم

٦ جم خميرة حلويات

القليل من الملح

٤ بيضات في درجة حرارة الغرفة

٣٠٠ جم سكر

باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزيت اللين مع السكر؛ عندما يصبح الخليط فاتح ورغوي، أضف البيض واحدة تلو الأخرى مع الاستمرار في الخلط باستخدام المضرب الكهربائي. اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق، الكاكاو، الخميرة، البيكربونات والملح.

استخدم وعاء أكثر سعة وضع جزءًا من خليط البيض مع المكونات الجافة والجزء الآخر مع الحليب؛ استمر في الخلط باستخدام ملعقة مستوية بدون المزج بشدة. في النهاية، أضف قطع الشوكولاتة.

قم بتشغيل صفيحة الطهي **Party Time** «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقيقة تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل.

ثم قم بتزيينها حسب الذوق بالسكر البودرة أو بودرة الكاكاو.

فطائر المافن بالنعنية

المقادير:

٢٠٠ جم دقيق

٨٠ جم زبد دائب بارد

١٠٠ جم سكر

١ بيضة

٢ ملعقة صغيرة خميرة

١٥٠ جم عنينة طازجة

٨٠ جم زيادي عادي

٨٠ مللي حليب

٢ جم بيكربونات

باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الزبادي والزبد الذائب والحبوب. اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق والسكر والخميرة والبيكربونات. استخدم وعاء أكثر سعة وضع بالتبادل جزءًا من الخليط السائل وجزء من المكونات الجافة واخلط باستخدام ملعقة مستوية بدون أن تمزج بشدة. في النهاية، أضف العنينة بعد تغطيتها أولاً بالدقيق.

قم بتشغيل صفيحة الطهي **Party Time** «بارتي تايم» وانتظر حتى ينطفئ المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بضبط درجة الحرارة: عند هذه النقطة افتح الصفيحة وضع الخليط بمساعدة ملعقة أو باستخدام كيس الحلويات ذو القمع حتى تصل تحت حافة الصفيحة. أعد الغلق واترك الخليط ليُطهى لمدة ٨/٦ دقائق تقريبًا أو حتى يتم تخمير الفطائر جيدًا وتكون مطهية من الداخل. ثم قم بتزيينها حسب الذوق بالسكر البودرة أو مربى العنينة.

فطائر المافن المملحة

المقادير:

٢٥٠ جم دقيق

٢٠٠ مللي حليب

١٠٠ جم لحم مقعد مقطع مكعبات

١٠٠ جم جبن إمنتال مقطعة مكعبات

٥٠ جم زبد دائب

٥٠ جم جبن بارميزان مبشورة

٢ بيضة

١ ظرف خميرة فورية خاصة بالتورترات المملحة

القليل من الملح

باستخدام خلاط خاص بالمطبخ اخفق في وعاء جيدًا الحليب والبيض والزبد الذائب، اخلط المكونات الجافة على حدا: الدقيق والبارميزان والخميرة. عندما تصبح المكونات مخلوطة جيدًا، أضف اللحم المقعد أيضا والجبن المقطع مكعبات وادمج الخليط السائل. اخلط برفق جميع المكونات باستخدام ملعقة خشبية وأضف الملح.

قم بتشغيل صفيحة الطهي **Party Time** «بارتي تايم»

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 المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبتل فاعلية الضمان.

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

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 أعراض 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 منسدة بعد فصل القابض 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

فطائر المافن بالنعنية

المقادير:

٢٠٠ جم دقيق

٨٠ جم زبد دائب بارد

١٠٠ جم سكر

٢ ملعقة صغيرة خميرة

١٥٠ مؤشر ضوئي لوضع الاستعداد للطهي

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 ٢٠٠٤/١٨٢٥ رقم (CE) رقم ٢٠٠٤/١٨٢٧ وCE/٩٦/٢٠٠٩ بخصوص التلامس مع الأطعمة.

الاستخدام الأول للجهاز

يمكن أن يصدر الجهاز دخان خفيف في أول مرة يتم استخدامه فيها:

لا يُعد هذا عَطل فيهِ وسوف يتوقف الدخان خلال دقائق قليلة.

عند أول استخدام ادهن صفائح الطهي الموجودة في الجهاز بالزيت أو الزبد. لا يلزم تكرار هذه العمليات فيما بعد.

تعليمات للاستخدام

- أدخل القابض في مأخذ التيار.

- سوف يضئ المؤشر الضوئي (E) الذي يشير إلى إدخال القابض في مأخذ التيار والمؤشر الضوئي (D) للإشارة إلى بدء تسخين الجهاز.

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

- **ملاحظة:** المؤشر الضوئي (D) سوف يعود للإضاءة عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.

- افتح الجهاز بالكامل، بدفع القفل الخاص بذلك في الذراع (B) إلى أعلى (الشكل ٢)، وباستخدام مغرفة مناسبة ضُب الخليط سابق التجهيز على الصفيحة السفلية للجهاز. ضُب الخليط مع التأكد من تغطية جميع المواضع، ولكن بدون الإفراط في كمية الأطعمة حتى لا تفوض وتخرج أثناء الطهي.

- أغلق الصفيحة العليا على الصفيحة السفلية بالضغط عليها بخفة إلى أسفل حتى تسمع صوت إغلاق الذراع (B) (الشكل ٣).

- بالنسبة لمدة الطهي، يُنصح باتباع ما هو محدد في الوصفات التالية.

- لرفع الحلويات، عند اللزوم، استخدم فقط ملعقة من الخشب أو البلاستيك.

و хорошо не запекутся внутри.

Пока готовятся кексы, сделайте глазурь: растопите шоколад, когда он остынет, добавьте в него сыр, сливки и сахарную пудру. Взбейте электрическим миксером и дайте постоять в холодильнике в течение часа. Для украшения, наполните глазурью кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки и украсьте кексы.

Белая глазурь (сыр и белый шоколад)

Состав:

100 г сливочного сыра

300 г сахарной пудры

100 г белого шоколада

Поместите сыр и сахарную пудру в миску и взбейте в течение двух минут электрическим венчиком. Расптите белый шоколад в микроволновой печи, перемешивая время от времени ложкой во избежание формирования комков. Добавьте его в сырную смесь и взбивайте миксером до получения воздушного крема. Поставьте в холодильник на час; наполните глазурью кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки и украсьте кексы.

Маффины с черникой
Состав:
200 гр муки
80 г размягченного холодного сливочного масла
100 гр сахара
1 яйцо
2 чайные ложки дрожжей
150 г свежей черники
80 г натурального йогурта
80 мл молока
2 гр пищевой соды
С помощью кухонного смесителя смешайте в миске йогурт, размягченное сливочное масло и молоко; отдельно смешайте сухие ингредиенты: муку, сахар, дрожжи и пищевую соду. Возьмите большую миску, добавляйте по очереди жидкую смесь и сухие ингредиенты, осторожно перемешивая шпательем. В конце добавьте обвляющую в муке чернику. Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока маффины не поднимутся и хорошо не запекутся внутри. Украсьте по желанию сахарной пудрой или черничным вареньем.

Солёные маффины

Состав:
250 гр муки
200 мл молока
100 г нарезанной кубиками ветчины
100 гр нарезанного кубиками сыра эменталь
50 гр размягченного сливочного масла
50 гр тертого пармезана
2 яйца

1 пакетик быстрорастворимых дрожжей для пиро-гов
щепотка соли
С помощью кухонного миксера смешайте в миске молоко, яйца и размягченное сливочное масло; отдельно смешайте сухие ингредиенты: муку, пармезан и дрожжи. Когда смесь будет готова, добавьте ветчину и сыр, нарезанные кубиками, и перемешайте с жидкой смесью. Аккуратно перемешайте все ингредиенты деревянной ложкой и добавьте соль.

Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока маффины не поднимутся и хорошо не запекутся внутри. Подавать теплыми.

Ванильные кексы (базовый рецепт)
Состав:
170 г размягченного сливочного масла
320 гр муки
2 ч.л. дрожжей для сладких изделий
щепотка соли
2 яйца комнатной температуре
300 гр сахара
половину стручка ванили
С помощью кухонного миксера взбейте в миске размяченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет воздушной, добавьте яйца по одному, продолжая взбивать электрическим венчиком. Постепенно добавьте молоко до получения жидкой смеси.

Отдельно смешайте муку с разрыхлителем и солью. Возьмите большую миску, добавляйте по очереди жидкую смесь и сухие ингредиенты, хорошо перемешивая. В конце добавьте семена стручка ванили.

Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока маффины не поднимутся и хорошо не запекутся внутри.

Кексы с двойным шоколадом
Состав:
120 гр муки
120 гр сахара
2 яйца комнатной температуре
120 г размягченного сливочного масла
80 г горького шоколада
20 г горького какао-порошка
для глазури:
50 гр сливок
50 г горького шоколада
50 г мягкого сыра
25 гр сахарной пудры

С помощью кухонного миксера взбейте в миске размяченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет воздушной, добавьте по одному яйца, продолжая взбивать электрическим венчиком. Отдельно смешайте муку с разрыхлителем и какао. Расптите на водяной бане или в микроволновой печи шоколад; когда шоколад остынет, добавьте яичный крем и сливочное масло. Возьмите большую миску, добавляйте по очереди жидкую смесь и сухие ингредиенты, хорошо перемешивая.

Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: теперь откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока кексы не поднимутся и хорошо не запекутся внутри. Украсьте по желанию глазурью или сливочным кремом.

Кексы с двойным шоколадом
Состав:
120 гр муки
120 гр сахара
2 яйца комнатной температуре
120 г размягченного сливочного масла
80 г горького шоколада
20 г горького какао-порошка
для глазури:
50 гр сливок
50 г горького шоколада
50 г мягкого сыра
25 гр сахарной пудры

С помощью кухонного смесителя взбейте в миске размяченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет воздушной, добавьте по одному яйца, продолжая взбивать электрическим венчиком. Отдельно смешайте муку с разрыхлителем и какао. Расптите на водяной бане или в микроволновой печи шоколад; когда шоколад остынет, добавьте яичный крем и сливочное масло. Возьмите большую миску, добавляйте по очереди жидкую смесь и сухие ингредиенты, хорошо перемешивая.

Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока кексы не поднимутся и хорошо не запекутся внутри.

Кексы с двойным шоколадом
Состав:
120 гр муки
120 гр сахара
2 яйца комнатной температуре
120 г размягченного сливочного масла
80 г горького шоколада
20 г горького какао-порошка
для глазури:
50 гр сливок
50 г горького шоколада
50 г мягкого сыра
25 гр сахарной пудры

С помощью кухонного смесителя взбейте в миске размяченное сливочное масло; когда смесь посветлеет и станет воздушной, добавьте по одному яйца, продолжая взбивать электрическим венчиком. Отдельно смешайте муку с разрыхлителем и какао. Расптите на водяной бане или в микроволновой печи шоколад; когда шоколад остынет, добавьте яичный крем и сливочное масло. Возьмите большую миску, добавляйте по очереди жидкую смесь и сухие ингредиенты, хорошо перемешивая.

Включите плитку Party Time и подождите, пока зеленый индикатор готовности температуры не погаснет: откройте прибор и с помощью ложки или кондитерского мешка заполните смесью всю поверхность пластины до краев. Закройте и жарьте в течение 6/8 минут или пока кексы не поднимутся и хорошо не запекутся внутри.

9

10

11

12

13

14

15