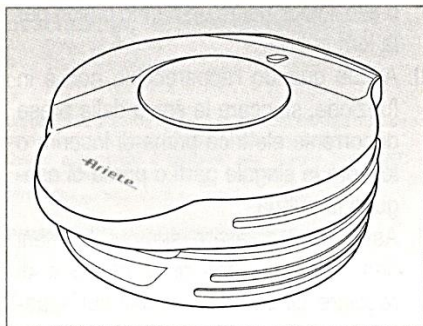


Ariete



Tortilla *Omelette*
Calzone *Empanada*

CE

Mod. 182

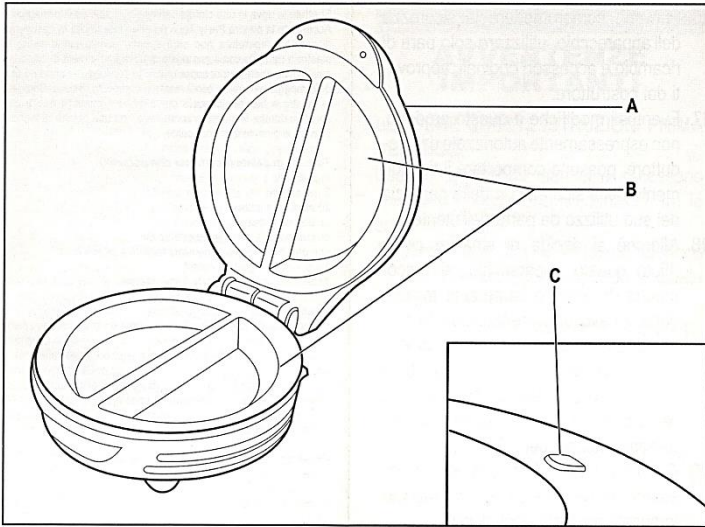


Fig. 1

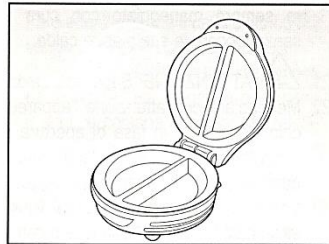


Fig. 2

نکات ایمنی مهم

این دستورالعمل را قبل از استفاده مطالعه فرمایید.

احتیاط های لازم باید زمانی که وسیله الکترونیکی استفاده می شود انجام گیرد، و آنها شامل موارد زیر می باشد:

۱- مطمئن شوید که ولتاژ روی صفحه مشخصات مربوط به دستگاه با الکتریسیته هماهنگ باشد.

۲- هرگز دستگاه را زمانی که به برق متصل می باشد بدون توجه رها نکنید؛ بعد از هر بار استفاده آنرا جدا کنید.

۳- هرگز جای دستگاه را رو یا نزدیک مکان گرما قرار ندهید.

۴- همیشه دستگاه را روی سطح صاف قرار دهید، در هنگام استفاده، دستگاه را در سطح قرار دهید.

۵- هرگز دستگاه را در معرض محیط طبیعی (باران، نور و ...) قرار ندهید.

۶- مطمئن شوید که سیم برق با سطح گرم در تماس نباشد.

۷- این دستگاه می تواند برای کودکان ۸ سال یا بزرگتر و کسانی که ضعف فیزیکی یا ذهنی یا افراد بی تجربه و دانش قابل استفاده باشد، فقط اگر در رابطه با استفاده دستگاه بصورت ایمن و خطرات آن به آنها نظارت شود. کودکان اجازه بازی با دستگاه را ندارد. تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود مگر آنکه آنها بالاتر از ۸ سال داشته باشند و نظارت شوند.

۸- کودکان زیر ۸ سال نباید اجازه داشته باشند به دستگاه و سیم برق آن دست بزنند باید آنرا از دسترس آنها دور نگه داشت.

۹- هرگز بدنه دستگاه، دو شاخه یا سیم برق را در آب یا دیگر مایعات قرار ندهید. همیشه با دستمال پارچه ای مرطوب آنرا تمیز پاک کنید.

۱۰- همیشه دستگاه را قبل از سر هم یا جدا کردن و یا تمیز کردن از برق جدا کنید.

۱۱- قبل از استفاده یا روشن کردن دستگاه یا قبل از تماس با سیم برق یا اتصالات برق، اطمینان حاصل کنید که دستان شما کاملاً خشک باشد.

۱۲- برای جدا کردن دستگاه، دوشاخه را محکم گرفته و آنرا از پریز برق بکشید. هرگز برای جدا کردن دستگاه سیم برق را نکشید.

۱۳- هرگز دستگاه را زمانی که سیم برق آن یا دوشاخه آن خراب است یا دستگاه خودش ایراد دارد استفاده نکنید؛ همه قابل درست شدن هستند، از جمله جایگزینی سیم برق، باید آنرا به مرکز خدمات آریته یا نماینده مجاز آریته برای جلوگیری از هر گونه خطری ببرید.

۱۴- در صورت استفاده از سیم جانبی، آنها باید مناسب قدرت دستگاه برای جلوگیری از خطر برای مصرف کننده و یا برای مکانی که دستگاه در آن استفاده می شود ایمن باشد. اگر سیم جانبی مناسب نباشد، می تواند باعث ایجاد ناهنجاری شود.

۱۵- هرگز سیم را در محلی که احتمال دسترسی کودک باشد اویزان نکنید.

۱۶- با استفاده از قطعات غیر اصلی یا قطعاتی که مورد تایید سازنده نیست، ایمنی دستگاه را تهدید نکنید.

۱۷- - هرگونه تغییری در این محصول صراحتاً مورد تایید تولید کننده نبوده ممکن است منجر به ابطال ضمانت نامه مصرف کننده گردد.

۱۸- زمانی که شما تصمیم به از بین بردن دستگاه دارید، ما پیشنهاد میکنیم با بریدن سیم برق آنرا غیر قابل استفاده کنید. ما همچنین توصیه می کنیم هر قسمتی که احتمال خطر دارد بخصوص برای کودکان یا هر کسی که احتمالاً با دستگاه یا قطعات آن بازی می کند بی ضرر کنید.

۱۹- بسته بندی را هیچوقت در دسترس کودکان قرار ندهید چون بسیار خطرناک می باشد.

۲۰- در حین استفاده از دستگاه باید آنرا با احتیاط بگیرید و به سطوح گرم آن دست نزنید.

۲۱- مهم: سطوح گرم.

۲۲- دستگاه را با احتیاط بگیرید، زمانی که دارید صفحه ها را باز یا بسته میکنید؛ امکان ریسک صدمه به دست یا خرابی وسایل دیگر را دارد.

۲۳- دستگاه را دور از مایعات قابل اشتعال استفاده کنید؛ دستگاه را در برابر دیوار یا نزدیک به قطعات پلاستیکی که مقاومتی در برابر گرما ندارند استفاده نکنید.

۲۴- بعد از آنکه دستگاه را از برق جدا کرده و صبر کردید تا کاملاً خنک شود، دستگاه را فقط با دستمال مرطوب پاک کنید.

۲۵- بعد از استفاده، صبر کنید تا دستگاه بطور کامل خنک شود، قبل از آنکه قطعات آنرا جدا کنید.

۲۶- تایمر جانبی یا کنترل جداگانه برای کار کردن با دستگاه پیشنهاد نمی شود.

۲۷- توجه به صحت محصول طبق دستورالعمل اروپا CE / ۲۰۰۹/۹۶ می باشد، لطفاً به آن مراجعه کنید و بروشور ارائه شده با محصول را مطالعه فرمایید.

این دستورالعمل را دور نریزید

توضیحات قطعات (شکل ۱)

A بدنه دستگاه

B صفحه نجسب

C چراغ روشن

این دستگاه فقط برای استفاده خانگی می باشد و نباید برای استفاده تجاری و اهداف صنعتی استفاده گردد.

این دستگاه مورد تایید دستورالعمل EMC ۲۰۰۴/۱۰۸/EC و ۲۰۰۶/۹۵/EC می باشد و طبق مقررات (EC) NO.۱۹۳۵/۲۰۰۴ از ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ که مربوط به مواد در تماس با مواد غذایی است.

برای استفاده بار اول

دستگاه ممکن است در بار اول استفاده مقدار کمی دود بیرون دهد. این ایراد نیست و دود برای چند دقیقه می باشد.

زمانی که برای اولین بار استفاده می کنید، صفحه گرم دستگاه را با روغن یا کره چرب کنید. این کار را دیگر در آینده نیاز نیست انجام دهید.

چگونگی کارکرد

- دستگاه را به پریز برق وصل کنید.
- چراغ (C) که روشن شد نشان دهنده آن است که دستگاه به برق وصل شده.
- چراغ سبز که خاموش شد زمانی است که دستگاه به دمای مناسب رسیده است (بعد از حدودا ۳ دقیقه) و دستگاه آماده استفاده است.

- نکته: اگر دمای پخت از حدی که هست پایینتر بیاید، چراغ (C) روشن می شود.
- دستگاه را بطور کامل باز کنید و مواد را داخل هر دو قسمت بریزید (به دستورالعمل نگاه کنید). مواد را بیش از ظرفیت نریزید که در هنگام پخت به بیرون بریزد.
 - صفحه بالایی را روی قسمت پایینی بگذارید (شکل ۲)
 - برای خارج کردن مخلوط از دستگاه، فقط از کفگیر چوبی و یا پلاستیکی استفاده کنید.

مهم:

هرگز صفحه گرم را لمس نکنید: احتمال سوختگی دارد.

فقط با صفحات بسته پخت کنید.

هرگز از ابزار تیز (مثل چاقو) که می تواند دستگاه را خراب کند استفاده نکنید.

تمیز کردن دستگاه

- مهم:** فقط دستگاه را با دستمال مرطوب، بعد از جدا کردن آن از برق و خنک شدن کامل دستگاه، تمیز و پاک کنید.
- صفحه ها باید فقط با دستمال مرطوب تمیز شوند.

دستور پخت

املت (برای ۲ نفر)

مواد تشکیل دهنده:

۳ عدد تخم مرغ

۲۰ میلی لیتر شیر

کمی نمک

۱ قاشق غذا خوری پنیر پارمزان

۲ برش ژامبون گوشت بو داده

۲ برش پنیر فونتینا

- تخم مرغ ها را با شیر، نمک و پنیر در کاسه ای بزرگ هم بزنید
- املت پز پارتی تایم را روشن کنید و منتظر شوید تا چراغ سبز (آماده) خاموش شود: املت پز را باز کنید و مخلوط تخم مرغ را تا نیمه هر قسمت بریزید. برش های ژامبون و پنیر فونتینا را روی مخلوط بریزید و با مخلوط باقی مانده آنها را بپوشانید. املت پز را ببندید و بگذارید تا ۷ دقیقه یا تا زمانی که قهوه ای شود بپزد. املت را با کفگیر چوبی یا پلاستیکی از دستگاه خارج کنید و از آن بصورت گرم لذت ببرید.

املت گوجه فرنگی (برای ۲ نفر)

مواد تشکیل دهنده:

۲ عدد تخم مرغ

۲۰ میلی لیتر شیر

کمی نمک

۱ قاشق غذا خوری پنیر پارمزان

۱ عدد گوجه فرنگی کوچک نگینی شده

۱/۴ پیاز نگینی شده

- املت پز را روشن کنید، مقداری روغن زیتون را در هر قسمت بریزید و منتظر شوید تا چراغ سبز خاموش شود. املت پز را باز کنید و گوجه ها و پیازها را در هر قسمت بریزید. املت پز را ببندید و بگذارید تا برای ۵ دقیقه بپزد، هر از گاهی با کفگیر آنها را هم بزنید. همزمان، تخم مرغ ها و شیر، نمک و پنیر را در کاسه ای با هم مخلوط کنید. مخلوط را در هر قسمت بریزید، مواظب باشید تا بیرون نریزد. املت پز را دوباره می بندیم و به مدت ۷ دقیقه یا تا وقتی که قهوه ای شود می پزیم. املت را با کفگیر چوبی یا پلاستیکی از املت پز خارج می کنیم و از آن لذت می بریم.

املت شیرین صبحانه (برای ۲ نفر)

مواد تشکیل دهنده:

۳ عدد تخم مرغ

۲۰ میلی لیتر شیر

۱ قاشق عسل

۲ قاشق غذا خوری خشکبار (فندق، گردو یا بادام)

۱ قاشق غذا خوری شکلات تلخ

- تخم مرغ ها را با دیگر مواد در کاسه ای هم بزنید.

- املت پز پارتی تایم را روشن کنید و منتظر شوید تا چراغ سبز (آماده) خاموش شود؛ املت پز را باز کنید و مخلوط تخم مرغ را تا لبه بریزید، مواظب باشید که بیرون نریزد. املت پز را ببندید و ۷ دقیقه یا تا زمانی که قهوه ای شود فرصت دهید تا بپزد. املت را با کفگیر چوبی یا پلاستیکی از دستگاه خارج کنید و گرم میل کنید و لذت ببرید. برای تزئین می توانید از پودر قند یا پودر شکلات استفاده کنید.

کالزون کلاسیک (برای ۲ نفر)

مواد تشکیل دهنده:

۱۵۰ گرم خمیر پیتزا

۲ قاشق غذا خوری رب گوجه فرنگی

۲ تکه پنیر موزارلا

کمی نمک

روغن زیتون

- خمیر پیتزا را روی آرد به ضخامت ۲ میلی متر باز کنید. دایره ای به قطر ۱۴ سانتی متر ببرید. نصف دایره را با رب گوجه، ۱ برش موزارلا، نمک و روغن پر کنید. نیمه دیگر خمیر را، به عنوان یک نوع “روپولی” تا کنید. خمیر را با فشار انگشت ببندید. خمیر را روی خودش تا کرده و سپس با چنگال فشار دهید. املت پز را روشن کرده و منتظر شوید تا چراغ سبز (آماده) خاموش شود؛ املت پز را باز کنید و با احتیاط ۲ کالزون را داخل ۲ قسمت قرار دهید. املت

پز را ببندید و ۱۲ دقیقه یا تا زمانی که قهوه ای شوند آنرا ببزید، بعد از نیم پز شدن آنرا برای پخت کامل بچرخانید

کالزون شیرین شکلاتی (برای ۲ نفر)

مواد تشکیل دهنده:

۱۵۰ گرم خمیر پیتزا

۲ قاشق غذا خوری شکلات یا کرم فندق

- خمیر را روی آرد باز کنید تا ضخامت آن به ۲ میلی متر برسد. دایره ای به قطر ۱۴ سانتی متر از آنرا ببرید. نیمی از دایره را با کرم شکلات پر کنید و با نیمه دیگر آنرا ببندید، مثل “رویولی”. لبه ها را با انگشت ببندید، خمیر را روی خودش تا کرده و با چنگال آنرا فشار دهید. املت پز پارتی تایم را روشن کرده و منتظر شوید تا چراغ سبز (آماده) خاموش شود؛ املت پز را باز کرده و با احتیاط ۲ کالزون را در دو قسمت املت پز بگذارید. املت پز را ببندید و برای ۱۲ دقیقه یا تا زمانی که قهوه ای شوند بگذارید تا بپزند، بعد از نیم پز شدن آنرا برای پخت کامل بچرخانید. قبل از سرو، آنرا با پودر قند یا پودر شکلات تزئین کنید.

املت محلی ایتالیایی (برای ۲ نفر)

مواد تشکیل دهنده:

۱۵۰ گرم خمیر پف دار

۲ تکه ژامبون بو داده

۲ تکه پنیر فونتانا

- خمیر را به ضخامت ۲ میلی متر باز می کنیم. دایره ای به قطر ۱۴ سانتی متر می بریم. نیمی از آن را با ژامبون و پنیر پر کنید و با نیمه دیگر آنرا بپوشانید و مثل رویولی ببندید. لبه را با فشار انگشتان ببندید، خمیر را روی خود تا کنید و با چنگال فشار دهید. املت پز پارتی تایم را روشن کنید و منتظر شوید تا چراغ سبز آماده خاموش شود. املت پز را باز کنید و با احتیاط دو کاوزون را داخل دو قسمت املت پز قرار دهید. املت پز را ببندید و به مدت ۱۴ دقیقه یا تا زمانی که قهوه ای شود بپزید. بعد از نیم پز شدن آنرا برای پخت کامل بچرخانید. شما ممکن است از چاشنی متفاوت، برای مثال، مخلوطی از اسفناج و پنیر ریکوتا، سوسیس وینی و پنیر فونتانا یا سبزیجات سرخ شده و پنیر استفاده کنید.

املت اسپانیایی (برای ۸ نفر)

مواد تشکیل دهنده:

۱۵۰ گرم خمیر پف دار

۱ عدد پیاز سفید

۱۰۰ گرم گوشت چرخ کرده گاوی

۲۵ گرم زیتون سبز

۱ قاشق غذا خوری پاپریکا (شیرین یا تند بسته به ذائقه)

۱ عدد تخم مرغ پخته

روغن زیتون

- آماده سازی چاشنی: ۳ قاشق غذا خوری روغن زیتون را در ماهی تابه حرارت داده و سپس پیازهای نگینی را طلایی می کنیم. بعد از اینکه خوب خشک شد. گوشت را اضافه کرده و هر چند وقت یک بار تفت دهید. پاپریکا و زیتون ها با کمی نمک به آن اضافه کرده و به مدت ۲۰ دقیقه بپزید. سپس اجازه دهید تا سرد شود.

- خمیر را روی آرد باز کرده تا ضخامتش ۲ میلی متر شود. دایره ای به قطر تقریباً ۱۴ سانتی متر می بریم. نصف آنرا با گوشت ادویه خورده پر کرده و یک تکه از تخم مرغ سفت را روی آن قرار داده و با نیمه دیگر خمیر آنرا می بندیم، مثل رویولی. لبه ها را با انگشت می بندیم، خمیر را روی خود برمیگردانیم و با چنگال فشار می دهیم. املت پز پارتی تایم را روشن می کنیم و صبر می کنیم تا چراغ سبز (آماده) خاموش شود؛ املت پز را باز کرده و با احتیاط کالزون ها را داخل دو قسمت املت پز قرار دهید. املت پز را بسته و به مدت ۱۴ دقیقه یا تا زمانی که قهوه ای شود می پزیم، بعد از نیم پز شدن آنرا برای پخت کامل بچرخانید. شما می توانید چاشنی بیشتری، برای مثال، مخلوط اسفناج و پنیر ریکوتا، سوسیس وینی و پنیر فونتینا یا سبزیجات سرخ شده و پنیر استفاده کنید. بعد از نیم پز شدن آنرا برای پخت کامل بچرخانید.

رویولی شیرین (برای ۲ نفر)

مواد تشکیل دهنده:

۱۵۰ گرم خمیر پف دار

۲ قاشق غذا خوری مربا یا کرم شکلات

- خمیر را روی آرد باز کرده تا ضخامتش ۲ میلی متر شود. دایره ای به قطر تقریباً ۱۴ سانتی متر می بریم. نصف آنرا مربا یا یک قاشق غذا خوری کرم شکلات پر می کنیم و با نیمه دیگر آنرا می بندیم، مثل رویولی. لبه ها را با انگشت می بندیم، خمیر را روی خود برمیگردانیم و با چنگال فشار می دهیم. املت پز پارتی تایم را روشن می کنیم و صبر می کنیم تا چراغ سبز (آماده) خاموش شود؛ املت پز را باز کرده و با احتیاط کالزون ها را داخل دو قسمت املت پز قرار دهید. املت پز را بسته و به مدت ۱۴ دقیقه یا تا زمانی که قهوه ای شود می پزیم، بعد از نیم پز شدن آنرا برای پخت کامل بچرخانید. قبل از سرو، شما می توانید آنرا با خاک قند یا پودر شکلات تزئین کنید.