

Ariete



*Muffin & Cupcake
maker*



Mod. 188

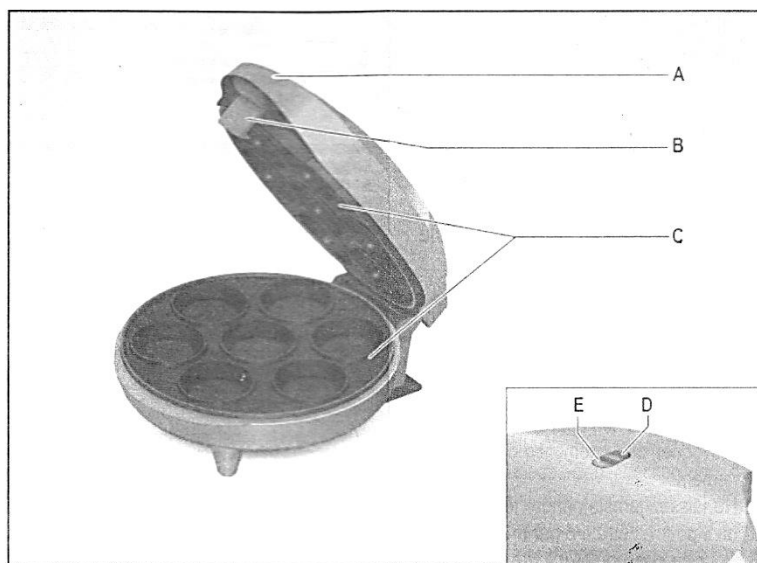


Fig. 1

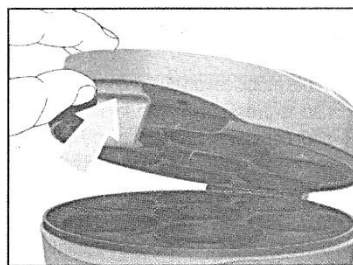
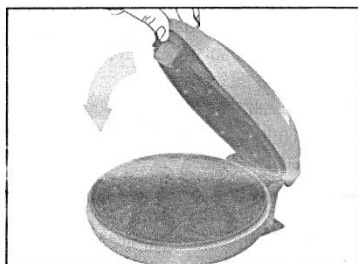


Fig. 2

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 احتمالا 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 پایه قفل

C صفحه نجسب مافین

D چراغ آمادگی پخت

E 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 ۲۰۰۶/۹۵/EC و ۲۰۰۴/۱۰۸/EC EMC می باشد و طبق مقررات ۲۰۰۴/۱۹۳۵/EC (EC) NO. 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 (E) که روشن شد نشان دهنده آن است که دستگاه به برق وصل شده و چراغ (D) که روشن شد نشان از آن است که دستگاه در حال گرم شدن است.

- زمانی که دستگاه به دمای مناسب رسید (بعد از حدوداً ۳ دقیقه) و دستگاه آماده استفاده است، چراغ (D) خاموش می شود.
- نکته:** اگر دمای پخت از حدی که هست پایینتر بیاید، چراغ (D) دوباره روشن می شود.
- با فشار دادن کلید (B) دستگاه را بطور کامل باز کنید (شکل ۲) و مخلوط را با ملاقه (که آماده کرده اید) داخل ظرفهای مافین پز بریزید. زمانی که مواد را ریختید، مطمئن شوید که تمام ظرفها پر شده اند اما نه خیلی زیاد که در هنگام پخت سرریز شوند.
- صفحه بالایی را روی قسمت پایینی بگذارید، کلید (B) را فشار دهید تا در جای خود قرار گیرد و صفحه ها را به هم قفل کند. (شکل ۳)
- برای زمان پخت، ما پیشنهاد می کنیم طبق زمانبندی دستور پخت پیش بروید.
- برای خارج کردن مافین ها یا شیرینی ها، فقط از کفگیر چوبی یا پلاستیکی استفاده کنید.

مهم:

هرگز صفحه گرم را لمس نکنید: احتمال سوختگی دارد.

هرگز به کلید (B) فشار وارد نکنید ممکن است بشکند.

فقط مواد را با درب بسته ببزید.

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

مافین شکلاتی

مواد تشکیل دهنده:

۲ گرم جوش شیرین

۱۵۰ گرم کره نرم شده

۷۰ گرم پودر شکلات تلخ

۳۰۰ گرم آرد

۱۸۰ میلی لیتر شیر

۶ گرم بیکینگ پودر

کمی نمک

۴ عدد تخم مرغ همسان با دمای محیط

۳۰۰ گرم شکر

- از مخلوط کن برای یکدست کردن تخم مرغ و شکر استفاده می کنیم تا مخلوطی روشن و نرم شود. یکی از تخم مرغ ها را اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. مواد خشک را در کاسه ای جدا با هم مخلوط کنید: آرد، شکلات، بیکینگ پودر، جوش شیرین و نمک

- کاسه بلندتری بردارید و یک قاشق پر از مخلوط و یک قاشق از مواد خشک و کمی شیر را به هم اضافه کنید. تمام مواد را که با هم اضافه کردید با کفگیر آنها را مخلوط کنید، به نرمی هم بزنید. در انتها چپیس شکلات را به مواد اضافه کنید.
- مافین پز پارتی تایم را روشن کنید و منتظر شوید تا چراغ سبز خاموش شود، وقتی به دمای مناسب رسید، سپس صفحه را باز کنید و با استفاده از قاشق یا ظرف ها را فقط تا لبه پر می کنیم. صفحه ها را می بندیم و می گذاریم تا به مدت ۶-۸ دقیقه بپزند یا تا زمانی که تمام قسمت ها بطور کامل پخته شوند.
- با پودرهای تزئینی یا پودر شکلات تزئین کنید.

مافین توت وحشی

مواد تشکیل دهنده:

- ۲۰۰ گرم آرد
- ۸۰ گرم کره آب شده (خنک)
- ۱۰۰ گرم شکر
- ۱ عدد تخم مرغ
- ۲ قاشق چای خوری بیکینگ پودر
- ۱۵۰ گرم توت وحشی تازه
- ۸۰ گرم ماست طبیعی
- ۸۰ میلی لیتر شیر
- ۲ گرم جوش شیرین

- از مخلوط کن برای همزدن ماست، کره آب شده و شیر با هم استفاده می کنیم؛ در کاسه ای جدا مواد خشک آرد، شکر، بیکینگ پودر و جوش شیرین را با هم ترکیب می کنیم.
- در کاسه ای بلندتر، بطور متناسب مخلوط مایع را به مواد خشک اضافه می کنیم. با کفگیر به آرامی هم بزنید. در انتها توت های وحشی را اضافه کنید (اول در آرد بگردانید).
- مافین پز پارتی تایم را روشن کنید و منتظر شوید تا چراغ سبز خاموش شود، که نشان می دهد به دمای مناسب رسیده است، سپس مافین پز را باز کنید و با قاشق ظرف ها را زیر لبه پر کنید. مافین پز را ببندید و بگذارید برای ۸/۶ دقیقه یا تا زمانی که خوب پف کرد و بطور کامل پخت، بپزد.
- با آیسینگ یا مربای توت وحشی آنرا تزئین کنید.

مافین ساده

مواد تشکیل دهنده:

۲۵۰ گرم آرد

۲۰۰ میلی لیتر شیر

۱۰۰ گرم ژامبون خرد شده

۱۰۰ گرم پنیر امنتال کبابی

۵۰ گرم کره آب شده

۵۰ گرم پنیر پارمزان

۲ عدد تخم مرغ

کمی بیکی‌نگ پودر (افزایش دهنده فوری کیک)

کمی نمک

- از مخلوط کن برای همزدن شیر، کره و تخم مرغ ها با هم استفاده می کنیم؛ در کاسه ای جدا مواد خشک: آرد، پارمزان و بیکی‌نگ پودر را با هم ترکیب می کنیم. وقتی آنها به خوبی با هم ترکیب شدند، ژامبون و پنیر را اضافه کنید، سپس در مخلوط مایع بریزید. با قاشق چوبی به آرامی مخلوط کنید و نمک را بیفزایید.
- مافین پز پارتی تایم را روشن کنید و منتظر شوید تا چراغ سبز خاموش شود، که نشان دهنده دمای مناسب است، سپس مافین پز را باز کنید و از قاشق برای پر کردن مواد داخل ظرف ها تا زیر لبه استفاده کنید. مافین پز را ببندید و بگذارید برای ۸/۶ دقیقه یا تا زمانی که خوب پف کرد و بطور کامل پخت ببزد.
- بطور گرم سرو کنید.

کاپ کیک وانیلی (دستور پایه)

مواد تشکیل دهنده:

۱۷۰ گرم کره نرم شده

۳۲۰ گرم آرد

۱۲۰ گرم شیر

۲ قاشق چای خوری بیکی‌نگ پودر

کمی نمک

۲ عدد تخم مرغ که به دمای اتاق رسیده باشد

۳۰۰ گرم شکر

نصف بسته وانیل

- از مخلوط کن برای همزدن کره نرم شده با شکر استفاده کنید؛ وقتی مخلوط نرم و یکدست شد، یکی یکی تخم مرغ ها را اضافه می کنیم و با همزن مخلوط می کنیم. شیر را زمانی که مواد کاملاً مایع باشد اضافه می کنیم.
- در کاسه ای جدا مواد خشک: آرد، بیکینگ پودر و نمک را ترکیب کنید. سپس در کاسه ای بلند، مواد مایع و خشک را به هم اضافه کنید، خوب ترکیب کنید. بعد دانه های وانیل را اضافه کنید.
- مافین پز پارتی تایم را روشن کنید و منتظر شوید تا چراغ سبز خاموش شود، نشان دهنده دمای مناسب است، سپس مافین پز را باز کنید و از قاشق برای پر کردن مواد داخل ظرف ها تا زیر لبه استفاده کنید. مافین پز را ببندید و بگذارید برای ۸/۶ دقیقه یا تا زمانی که خوب پف کرد و بطور کامل پخت بیزد.
- آنرا با طعم دلخواه یا آیسینگ کرم کره ای تزئین کنید.

کاپ کیک شکلاتی دویل

مواد تشکیل دهنده:

۱۲۰ گرم آرد

۱۲۰ گرم شکر

۲ عدد تخم مرغ که به دمای اتاق رسیده باشد

۱۲۰ گرم کره نرم شده

۸۰ گرم شکلات

۲۰ گرم پودر شکلات تلخ

برای روی کار:

۵۰ گرم خامه

۵۰ گرم شکلات

۵۰ گرم پنیر خانه ای

۲۵ گرم شکر

- از مخلوط کن برای همزدن کره نرم شده با شکر استفاده می کنیم؛ وقتی که مخلوط نرم و صاف شد، تخم مرغ ها را یکی یکی اضافه می کنیم و بطور کامل هم میزنیم. در کاسه ای دیگر، آرد، بیکینگ پودر و کاکائو را ترکیب کنید. شکلات را در یک ظرف بخار یا در ماکروفر ذوب کنید و زمانی که خنک شد، آنرا به تخم مرغ و مخلوط کره اضافه کنید. در کاسه ای بلند، مواد مایع و خشک را به هم اضافه کرده، خوب ترکیب می کنیم.
- مافین پز پارتی تایم را روشن کنید و منتظر شوید تا چراغ سبز خاموش شود، که نشان دهنده دمای مناسب است، سپس مافین پز را باز کنید و از قاشق برای پر کردن مواد داخل ظرف ها تا زیر لبه استفاده کنید. مافین پز را ببندید و بگذارید برای ۸/۶ دقیقه یا تا زمانی که خوب پف کرد و بطور کامل پخت، بپزد.
- کرم را زمانی که کیک ها در حال پختنند آماده می کنیم: شکلات را آب کرده و پنیر، خامه و آیسینگ را به آن اضافه می کنیم. با همزن الکتریکی آنها را هم بزنید و سپس به مدت یک ساعت در یخچال می گذاریم. برای تزئین کاپ کیک ها، کرم را در قیفی ریخته و با سری ستاره ای هر کیک را تزئین می کنیم.

رویه سفید (پنیر یا شکلات سفید)

مواد تشکیل دهنده:

۱۰۰ گرم پنیر خامه ای

۳۰ گرم شکر آیسینگ

۱۰۰ گرم شکلات سفید

- پنیر و شکر را با هم به مدت ۲ دقیقه هم بزنید، از همزن الکتریکی استفاده کنید. شکلات سفید را در ماکروویو نرم کنید و هم بزنید و تکه های آب نشده را بردارید. آنرا به مخلوط پنیر اضافه کنید و دوباره هم بزنید تا کرم نرمی شود. در یخچال به مدت ۱ ساعت می گذاریم تا استراحت کند. برای تزئین کاپ کیک ها، مواد را داخل قیف ریخته و با سری ستاره ای روی کیک ها را تزئین کنید.