IT

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere effettuate da ragazzi a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e in ogni caso sotto supervisione di un adulto.
8. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
9. Non immergere mai il corpo del prodotto, la spina ed il cavo elettrico in acqua o altri liquidi, usare un panno umido per la loro pulizia.
10. Anche quando l'apparecchio non è in funzione, staccare la spina dalla presa di corrente elettrica prima di inserire o togliere le singole parti o prima di eseguire la pulizia.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal centro assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghe elettriche, quest'ultime devono essere adeguate alla potenza dell'apparecchio, onde evitare pericoli all'operatore e per la sicurezza dell'ambiente dove si opera. Le prolunghe non adeguate possono provocare anomalie di funzionamento.
15. Non lasciar pendere il cavo in un luogo dove potrebbe essere afferrato da un bambino.

16. Per non compromettere la sicurezza dell'apparecchio, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali, approvati dal costruttore.
17. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
18. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
19. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
20. Durante l'uso l'apparecchio deve essere sempre maneggiato con cura e senza toccare le sue piastre calde.
21. ATTENZIONE: Superficie calda.
22. Maneggiare con attenzione l'apparecchio, soprattutto in fase di apertura o chiusura delle piastre, al fine di evitare danni accidentali a mani o altri oggetti.
23. Usate l'apparecchio lontano dai liquidi infiammabili; non addossarlo a pareti o parti in plastica non resistenti al calore.
24. Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinserito la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
25. Dopo l'uso riporre l'apparecchio solo quando si è completamente raffreddato.
26. Per il funzionamento dell'apparecchio non è permesso l'utilizzo di temporizzatori esterni o comandi a distanza separati.
27. Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DEI COMPONENTI (Fig. 1)

A Corpo apparecchio
B Levetta di chiusura
C Piastre antiaderenti per waffle
D Spia pronto cottura
E Spia accensione

L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

PRIMO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può emettere un leggero fumo la prima volta che viene usato: non è da considerarsi un difetto ed il fumo cesserà in pochi minuti.
In occasione del primo impiego ungere le piastre di cottura dell'apparecchio con olio o burro. Non è necessario ripetere queste operazioni in seguito.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Si accenderà la spia (E) che segnala l'inserimento della spina nella presa di corrente e la spia (D) ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura (dopo circa 3 minuti) ed è pronto per l'uso, la spia (D) si spegnerà.

Nota: La spia (D) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.

- Aprire completamente l'apparecchio, sbloccandolo premendo l'apposito fermo della levetta (B) verso l'alto (Fig. 2) e, usando un apposito mestolo, versare la pastella, precedentemente preparata, sulla piastra inferiore dell'apparecchio. Versare la miscela assicurandosi che siano coperti tutti gli alloggiamenti, ma senza eccedere nella quantità altrimenti potrebbe fuoriuscire durante la cottura.
- Chiudere la piastra superiore su quella inferiore, premendola leggermente verso il basso fino ad udire lo scatto della levetta (B) di avvenuto bloccaggio (Fig. 3).
- Per il tempo di cottura, si consiglia di seguire quanto indicato nel ricettario sottostante.
- Per togliere le cialde dall'apparecchio, qualora fosse necessario, usare solamente una spatola di legno o plastica.

ATTENZIONE:
Non toccare le piastre calde al fine di evitare ustioni.

Non forzare la levetta (B) al fine di evitarne la rottura.

Cuocere soltanto con le piastre chiuse.

Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare le piastre.

PULIZIA

ATTENZIONE: Pulite l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinserito la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

- Per la pulizia delle piastre usare solo un panno umido.

RICETTE

CIALDE TRADIZIONALI
Cialde fragranti per le feste.
Ingredienti per 10 pezzi
2 uova, tuorli e albumi separati
80 g di zucchero
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
60 g di burro, fuso
180 g di farina
1/2 cucchiaino di lievito
185 ml di latte

- Mettere gli albumi in una ciotola alta e stretta e montali a neve ben ferma usando lo sbattitore elettrico a velocità massima.
- In una ciotola separata, sbattere insieme i tuorli, lo zucchero e l'estratto di vaniglia.
- Versare il burro fuso (lasciato appena intiepidire) e inizia a mescolare con una frusta a mano.
- Una volta incorporato il burro, aggiungere la farina e il lievito, setacciandoli insieme a pioggia sopra la ciotola.
- Aggiungere il latte, versandolo a filo sempre mescolando con la frusta, per ottenere una pastella.
- Aggiungere in fine gli albumi montati a neve, incorporandoli lentamente, per non sgonfiare il composto.
- Mentre la pastella riposa qualche minuto, scalda la waffle maker.
- Versa la pastella nel sulle piastre calde caldo e cuoci per 4 minuti circa.

CIALDE SOTTILI
Preparare le cialde con gli ingredienti che desideri.
Per 12 cialde
Tempi di cottura: 6/8 min. circa
300 g di farina, 1 busta di lievito chimico, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaio di zucchero, 2 uova, 40 cl di latte

- Sbattere le uova fino ad ottenere una consistenza vellutata.
- Incorporare gli altri ingredienti e sbattere fino ad ottenere una consistenza uniforme.

CIALDE BELGHE
In Belgio le cialde sono fatte così.
Per 12 cialde
Tempi di cottura: 5 min. circa
5 uova, 1 busta di lievito chimico, 300 g di farina, 300 g di zucchero, 300 g di burro

- Fare ammorbidire il burro.
- Mescolare la farina, lo zucchero ed il lievito.
- Aggiungere il burro rammollito e le uova.
- Mescolare bene.

CIALDE A SPUGNA
Una scorza di limone per deliziose cialde.
Per 10 cialde
Tempi di cottura : 4 min. circa
5 tuorli d'uovo, 5 cucchiai d'acqua calda, 100 g di zucchero, la scorza di un limone, 150 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito chimico, 5 bianchi d'uovo

- Sbattere i tuorli d'uovo, l'acqua, lo zucchero e la scorza grattugiata di limone.
- Mescolare la farina ed il lievito ed aggiungere gli altri ingredienti.
- Montare i bianchi d'uovo a neve ed incorporarli nel preparato.

CIALDE AL CIOCCOLATO
Golose ed avvolgenti
Per 10 cialde
Tempi di cottura : 5 min circa
200 g di farina, un pizzico di sale, 50gr di cacao in polvere zuccherato, 2 cucchiaini di lievito da dolci, 3 cucchiai di zucchero, 2 uova, 400ml di latte, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 40gr di burro fuso

- Mescolare la farina, il sale, il cacao, lo zucchero ed il lievito insieme; poi aggiungere i tuorli, il latte. l'estratto di vaniglia ed il burro ed amalgamare molto bene.
- Montare i bianchi d'uovo a neve ed incorporarli nel preparato.

CIALDE AL FORMAGGIO
Ideali per l'aperitivo!
Per 20 cialde
Tempi di cottura : da 4 min a 4 min 30 circa
100 g di burro, 8 tuorli d'uovo, 1/2 cucchiaino di sale, 500 g di farina, 1/2 cucchiaino di lievito chimico, 50 g di Parmigiano grattugiato, 1/2 litro d'acqua, 8 bianchi d'uovo

- Battere il burro.
- Mescolare la farina ed il lievito.
- Aggiungere uno dopo l'altro i tuorli d'uovo, il sale, la farina, il formaggio e l'acqua.
- In seguito, incorporare i bianchi d'uovo montati a neve.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
8. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
9. Never place the appliance body, plug or power cord in water or other liquids; always wipe clean with a damp cloth.
10. Always unplug the power cord from the electricity mains before fitting or removing single attachments or before cleaning the appliance.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; all repairs, including substitution of power cord, must be carried out exclusively by an Ariete assistance centre or by authorized Ariete technicians in order to avoid all risks.
14. In case of using extension leads, these must be suitable for the appliance power to avoid danger to the operator and for the safety of the environment in which the appliance is being used. Extension leads, if not suitable, can cause operating anomalies.
15. Never allow the cord to dangle in places where it may be grabbed by a child.
16. Do not threaten the safety of the appliance by using parts that are not original or which have not been approved by the manufacturer.
17. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
18. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
19. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
20. During use, the appliance must be handled with care and without touching its hot surfaces.
21. WARNING: Hot surface.
22. Handle the appliance with care, above all when opening or closing the plates; there is a risk of accidental harm to hands or damage to other objects.
23. Use the appliance well away from flammable liquids; do not use up against walls or close to parts in plastic that do not resist heat.
24. Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.
25. After use, wait for the appliance to cool completely before storing it.
26. External timers or separate remote controls to operate the appliance are not permitted.
27. To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE PARTS (Fig. 1)

A Appliance body
B Closing lever
C Non-stick waffle plate
D Ready light
E On light

This appliance is for HOME USE ONLY and must be used for commercial or industrial purposes.
This appliance conforms to the 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU directives, and to regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning materials in contact with foods.

FIRST TIME USE

The appliance may give off a small amount of smoke the first time it is used; this is not a defect and the smoke will cease within a few minutes.
When using for the first time, grease the appliance hotplate with oil or butter. This operation will not need to be repeated in the future.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Plug the appliance into the mains power socket.
- The light (E) will switch on to show that the appliance is connected to the mains and the light (D) will switch on to show that the appliance is heating up.
- When the appliance has reached the correct temperature (after about 3 minutes) and it is ready to use, the light (D) will switch off.

Note: The light (D) will switch on again if the cooking temperature should fall below this level.

- Open the appliance completely, releasing it by pushing the special lever (B) upwards (Fig. 2) and, with a ladle, pour the batter mix (prepared previously) into the bottom hot plate. When pouring in the mix, make sure that all of the compartments are full but not so much so that they could overflow while cooking.
- Close the top plate over the bottom one, pushing down gently until the lever (B) clicks into place, locking the plates together (Fig. 3).
- For cooking times, we recommend that you follow the guidelines in the recipes below.
- To remove the waffles from the appliance, only use a wooden or plastic spatula.

IMPORTANT:
Never touch the hot plates: risk of burns.

Do not force the lever (B) as it is possible to break it.

Only cook mixes with the plates closed.

Never use sharp objects (e.g., knife) as this could damage the plates.

CLEANING

IMPORTANT: Only clean the appliance by wiping with a damp cloth, after first unplugging it from the mains power and waiting for it to cool completely.

- Plates must only be wiped clean with a damp cloth.

RECIPES

TRADITIONAL WAFFLES
Fragrant waffles for any party occasion.
Ingredients for 10 pcs
2 eggs, yolk and albums separated
80 g sugar
1 little spoon of vanilla extract
60 g melted butter
180 g flour
1/2 little spoon of yeast
185 ml milk

- Put the albums in a bowl and whisk them until whip using an electric mixer at maximum speed.
- In a separate bowl , whisk together the egg yolks , sugar and vanilla extract.
- Pour the melted butter (just let it cool down) and start stirring with a hand whisk.
- Once added the butter , add flour and baking powder , sifting over the bowl.
- Add the milk , pouring it always stirring with a whisk , to obtain a batter.
- Add the album whipped, slowly.
- Warm the waffle maker, while the batter is resting few minutes.
- Put the batter on the waffle maker for 4 minutes.

WAFER-THIN WAFFLES
Make the waffles with the ingredients of your choice.
(makes 12)
Cooking time: about 6/8 min.
300 g flour, 1 sachet baking powder, 1 pinch salt, 1 tablespoon sugar, 2 eggs, 400 ml milk

- Beat the eggs to a smooth consistency.
- Add the other ingredients and beat together to form a smooth mix.

BELGIAN WAFFLES
The traditional waffle the way they make it in Belgium.
(makes 12)
Cooking time: about 5 min.
5 eggs, 1 sachet baking powder, 300 g flour, 300 g sugar, 300 g butter

- Soften the butter.
- Mix the flour, sugar and baking powder together.
- Add the softened butter and eggs.
- Mix well.

SPONGE WAFFLES
With lemon rind for delicious waffles.
(makes 10)
Cooking time: about 4 min.
5 egg yolks, 5 tablespoons hot water, 100 g sugar, rind of one lemon, 150 g flour, 1/2 teaspoon baking powder, 5 egg whites

- Beat the egg yolks, water, sugar and grated lemon rind together.
- Mix the flour and baking powder together and add to the other ingredients.
- Whisk up the egg whites and fold them into the mix.

CHOCOLATE WAFFLES
Deliciously tasty
(makes 10)
Cooking time: about 5 min
200 g flour, pinch of salt, 50 g sweetened cocoa powder, 2 teaspoons baking powder, 3 tablespoons sugar, 2 eggs, 400 ml milk, 1 teaspoon vanilla extract, 40 g melted butter

- Mix the flour, salt, cocoa, sugar and baking powder together and then add the egg yolks, milk, vanilla extract and butter and beat to form a smooth batter.
- Whisk up the eggs whites and fold them into the batter.

CHEESE WAFFLES
The ideal appetizer!
(makes 20)
Cooking time: about 4 min to 4 min 30
100 g butter, 8 egg yolks, 1/2 teaspoon salt, 500 g flour, 1/2 teaspoon baking powder, 50 g grated Parmesan cheese, 1/2 litre water, 8 egg whites

- Beat the butter.
- Mix the flour and baking powder together.
- Add, in this order, the egg yolks, salt, flour, cheese and water.
- Then fold in the whisked egg whites.

FR

AVERTISSEMENTS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut etre utilise par des enfants ages ou majeurs de 8 ans. Les personnes presentant des capacites physiques, sensorielles ou mentales reduites ou depourvues d'experience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions necessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur securite ou devront etre correctement instruites sur les modalites d'emploi en toute securite de cet appareil et sur les risques lies a son utilisation. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Les operations de nettoyage et d'entretien doivent etre effectuees par des enfants ages de plus de 8 ans et, dans tous les cas, sous la surveillance d'un adulte.
8. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation loin de la portee des enfants ages de moins de 8 ans.
9. Ne pas plonger le corps du produit, la fiche ni le cable electrique dans l'eau ou autres liquides, et utiliser toujours un chiffon humide pour les nettoyer.
10. Meme lorsque l'appareil n'est pas en marche, debrancher la fiche de la prise de courant electrique avant d'installer ou de defaire les simples parties ou avant de proceder au nettoyage.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.

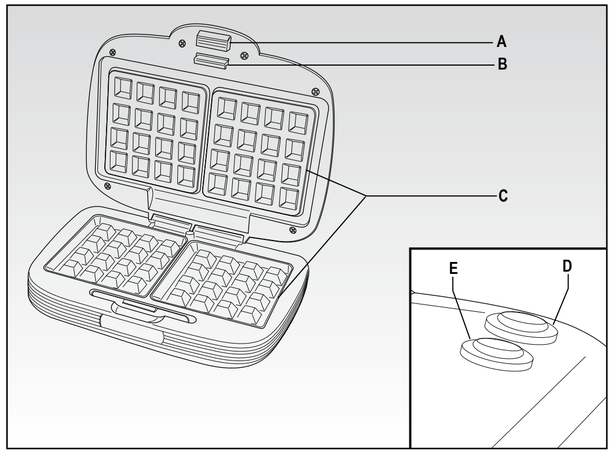


Fig. 1

13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon electrique ou la fiche sont endommages ou si l'appareil est defectueux; toutes les reparations, y compris la substitution du cordon d'alimentation, doivent etre effectuees exclusivement par le centre de service apres-vente Ariete ou par des techniciens agrees Ariete, de façon a prevenir tout risque de danger.
14. En cas d'utilisation de rallonges électriques, ces dernières doivent être appropriées à la puissance de l'appareil afin d'éviter tout risque pour l'opérateur et pour la sécurité du lieu de travail. Les rallonges non appropriées peuvent provoquer des anomalies de fonctionnement.
15. Ne laissez jamais pendre le cordon là où il pourrait être tiré par un enfant.
16. Pour ne pas compromettre la sécurité de l'appareil, utiliser uniquement des pièces de rechange et des accessoires originaux, approuvés par le constructeur.
17. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
18. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
19. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
20. Pendant son utilisation, l'appareil doit toujours être manipulé avec soin sans toucher ses plaques chaudes.
21. ATTENTION: Surface chaude.
22. Manipuler l'appareil avec précaution, surtout en phase d'ouverture ou de fermeture des plaques, afin d'éviter de se blesser les mains ou d'endommager d'autres objets.
23. Utilisez l'appareil loin des liquides inflammables; ne le posez jamais contre les parois ou contre des parties en plastique non résistantes à la chaleur.
24. Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.

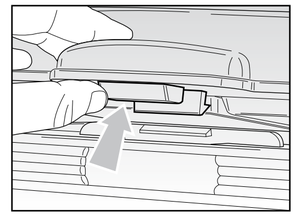


Fig. 2

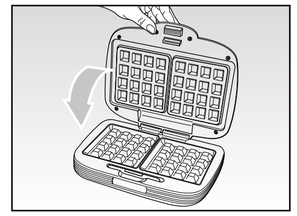


Fig. 3

25. Après son utilisation, rangez l'appareil seulement après qu'il se soit entièrement refroidi.
26. Pour le fonctionnement de l'appareil, il n'est pas permis d'utiliser des temporisateurs externes ou des commandes à distance.
27. Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DES COMPOSANTS (Fig. 1)

A Corps appareil
B Levier de fermeture
C Plaques antiadhésives pour galettes
D Voyant lumineux prêt pour la cuisson
E Voyant lumineux mise en marche

L'appareil est conçu UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE et il ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.
Cet appareil est conforme à la directive 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et à la réglementation (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux en contact avec les aliments.

PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil peut émettre une légère fumée la première fois qu'il est utilisé: cela ne doit pas être considéré comme un défaut et la fumée cessera après quelques minutes.
Lors de la première utilisation de l'appareil, huiler les plaques de cuisson avec de l'huile ou du beurre. Il n'est pas nécessaire de répéter cette opération par la suite.

MODE D'EMPLOI

- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Le voyant lumineux (E) s'allume pour indiquer le branchement de la fiche dans la prise de courant ainsi que le voyant (D) qui indique que l'appareil est en phase de réchauffement.
- Quand l'appareil atteint la température de cuisson (au bout de 3 minutes environ) et qu'il est prêtre pour son utilisation, le voyant

(D) s'éteint.
Note: Le voyant (D) se rallume lorsque La température nécessaire à la cuisson s'abaisse.
- Ouvrir entièrement l'appareil, en le débloquant en poussant le levier (B) vers le haut (Fig. 2) et, à l'aide de la louche, verser la pâte précédemment préparée sur la plaque inférieure de l'appareil. Verser la préparation en vérifiant que tous les recoins de la plaque soient recouverts, mais sans excéder dans la quantité, autrement elle pourrait déborder durant la cuisson.
- Refermer la plaque supérieure sur celle inférieure, en la poussant légèrement vers le bas jusqu'au déclic de blocage du levier (B) (Fig. 3).
- Pour le temps de cuisson, il est conseillé de suivre les indications dans les recettes ci-dessous.
- Pour retirer les galettes de la plaque, utiliser au besoin une spatule en bois ou en plastique.

ATTENTION:
Ne pas toucher les plaques chaudes afin d'éviter les brûlures.

Ne pas forcer le levier (B) pour éviter de le casser.

Cuire toujours avec les plaques fermées.

Ne pas utiliser d'objets pointus (ex. Couteaux) pour éviter d'endommager les plaques.

NETTOYAGE
ATTENTION: Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.
- Pour le nettoyage des plaques, utiliser uniquement un chiffon humide.

RECETTES
GALETTES TRADITIONNELES
Galettes flagrantes pour les fêtes.
Ingrédients pour 10 gaufres
2 œufs, séparer les jaunes des blancs
80 g de sucre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
60 g de beurre fondu
180 g de farine
½ cuillère à café de levure
185 ml de lait
- Mettre les blancs d'œuf dans un bol profond et étroit et les monter en neige bien fermes avec le batteur électrique à grande vitesse.
- Dans un bol à part, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et l'extrait de vanille.
- Verser le beurre fondu (légèrement tiède) et mélanger avec un fouet manuel.
- Quand le beurre est incorporé, ajouter la farine et la levure, en les passant ensemble au tamis au-dessus du bol.
- Ajouter petit à petit le lait en le mélangeant avec le fouet pour obtenir une pâte moelleuse.
- Ajouter alors les blancs montés en neige, en les incorporant lentement pour ne pas les faire dégonfler.
- Pendant que la pâte repose quelques minutes, chauffer le Waffle Maker.
- Verser la pâte sur les plaques chaudes et faire cuire pendant 4 minutes environ.

GALETTES MINCES
Préparez les galettes avec les ingrédients que vous désirez.
Pour 12 galettes
Temps de cuisson: 6/8 min. environ
300 g de farine, 1 sachet de levure chimiques, 1 pincée de sel, 1 cuillère de sucre, 2 œufs, 40 cl de lait
- Fouettez les œufs jusqu'à obtenir une consistance veloutée.
- Incorporez les autres ingrédients et fouettez jusqu'à obtenir une consistance uniforme.

GALETTES BELGES
En Belgique, les galettes sont préparées de la façon suivante.
Pour 12 galettes
Temps de cuisson: 5 min. environ
5 œufs, 1 sachet de levure chimique, 300 g de farine, 300 g de sucre, 300 g de beurre
- Faites fondre le beurre.
- Mélangez la farine, le sucre et la levure.
- Incorporez le beurre et les œufs.
- Mélangez correctement.

GALETTES EN EPONGE
Une écorce de citron pour obtenir des galettes délicieuses.
Pour 10 galettes
Temps de cuisson: 4 min. environ
5 jaunes d'œuf, 5 cuillères d'eau chaude, 100 g de sucre, l'écorce d'un citron, 150 g de farine, 1/2 petite cuillère de levure chimique, 5 blancs d'œuf
- Fouettez les jaunes d'œuf, l'eau, le sucre et l'écorce râpée du citron.
- Mélangez la farine et la levure et ajoutez les autres ingrédients.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation.

GALETTES AU CHOCOLAT
Savoureuses et irrésistibles
Pour 10 galettes
Temps de cuisson: 5 min. environ
200 g de farine, une pincée de sel, 50 gr de cacao en poudre sucré, 2 petites cuillères de levure à gâteaux, 3 cuillères de sucre, 2 œufs, 400 ml de lait, 1 petite cuillère d'extrait de vanille, 40gr de beurre fondu
- Mélangez la farine, le cacao, le sel, le sucre et la levure ensemble puis ajoutez les jaunes d'œuf, le lait, l'extrait de vanille et le beurre et amalgamez parfaitement.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation.

GALETTES AU FROMAGE
Idéaux pour l'apéritif!
Pour 20 galettes
Temps de cuisson : de 4 min à 4 min 30 environ
100 g de beurre, 8 jaunes d'œuf, 1/2 petite cuillère de sel, 500 g de farine, 1/2 petite cuillère de levure chimique, 50 g de parmesan râpé, 1/2 litre d'eau, 8 blancs d'œuf
- Fouettez le beurre.
- Mélangez la farine et la levure.
- Ajoutez les jaunes d'œufs l'un après l'autre, puis el sel, la farine, le fromage et l'eau.
- Incorporez ensuite les blancs d'œuf montés en neige.

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN
Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:
1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Reinigung und Instandhaltung dürfen nicht von Kindern unter 8 Jahren ausgeführt werden, und auch dann nur unter Aufsicht eines Erwachsenen.
8. Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
9. Das Gehäuse, den Stecker und das Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.
10. Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
12. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
13. Das Gerät nicht verwenden, falls das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät selbst defekt ist. Um jedes Risiko zu vermeiden dürfen Reparaturen jeglicher Art, einschließlich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete- Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.
14. Bei Verwendung von Verlängerungskabeln müssen diese für die Leistung des Geräts geeignet sein, um Gefahren für den Benutzer und die Sicherheit der Umgebung zu vermeiden, in der gearbeitet wird. Nicht geeignete Verlängerungskabel können zu Funktionsstörungen führen.
15. Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.
16. Verwenden Sie ausschließlich originale, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.
17. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
18. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
19. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
20. Während des Betriebs muss mit dem Gerät vorsichtig umgegangen werden, ohne die heißen Platten zu berühren.
21. ACHTUNG: Oberfläche wird heiß
22. Mit dem Gerät vorsichtig umgehen, besonders beim Öffnen und Schließen der Platten, um Verletzungen der Hände oder sonstige Schäden zu vermeiden
23. Das Gerät fern von entzündlichen Flüssigkeiten verwenden. Nicht in der Nähe von Wänden oder Kunststoffteilen aufstellen, die nicht hitzebeständig sind.
24. Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Zuvor muss der Stecker aus der Dose gezogen und abgewartet werden, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
25. Das Gerät nach dem Gebrauch erst wegräumen, wenn es vollständig erkaltet ist.
26. Für den Betrieb des Geräts ist die Verwendung externer Timer oder separater Fernsteuerungen nicht zulässig.
27. Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE (Abb. 1)
A Gerätekörper
B Verschlusshebel
C Antihaftbeschichtete Waffelplatten
D Kontrolllampe Betriebsbereitschaft
E Einschalt-Kontrolllampe

Dieses Gerät ist ausschließlich für den HAUSGEBRAUCH bestimmt und darf nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet werden.
Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMV 2014/30/EU, sowie mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich mit Lebensmitteln in Berührung kommender Materialien.

ERSTMALIGE VERWENDUNG DES GERÄTS
Bei der ersten Verwendung ist es möglich, dass das Gerät etwas Rauch bildet: das ist nicht als Störung zu betrachten und der Rauch verschwindet innerhalb weniger Minuten.
Bei der ersten Verwendung die Backplatten des Geräts mit Öl oder Butter fetten. Bei späteren Verwendungen ist dies nicht mehr notwendig.

GEBRAUCHANLEITUNG
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Das Aufleuchten der Kontrolllampe (E) zeigt an, dass der Stecker in die Steckdose gesteckt wurde, während das Aufleuchten der Kontrolllampe (D) bedeutet, dass das Gerät zu heizen begonnen hat.
- Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat (nach ca. 3 Minuten) und betriebsbereit ist, erlischt die Kontrolllampe (D) wieder.

Hinweis: Die Kontrolllampe (D) leuchtet immer wieder auf, wenn die Temperatur des Geräts absinkt.
- Das Gerät vollständig aufklappen, indem der Anschlag des Hebels (B) nach oben gedrückt wird (Abb. 2). Mit einer Schöpfkelle den vorbereiteten Teig auf der unteren Platte des Geräts verteilen und sicherstellen, dass alle Vertiefungen gefüllt sind, ohne jedoch zu viel Teig einzufüllen, da dieser sonst beim Backen austreten könnte.
- Die obere Platte auf die untere klappen und leicht nach unten drücken, bis am Rasten des Hebels (B) zu erkennen ist, dass sie verriegelt wurde (Abb. 3).
- Was die Backzeit betrifft, empfiehlt es sich, die Angaben der nachstehenden Rezepte zu befolgen.
- Zum Herausnehmen der Waffeln aus dem Gerät bei Bedarf ausschließlich einen Spatel aus Holz oder Kunststoff verwenden.

ACHTUNG:
Die heißen Platten nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden

Den Hebel (B) nicht forcieren, da er andernfalls abbrechen könnte

Nur bei geschlossenen Platten backen

Keine spitzen Gegenstände verwenden (z.B. Messer), da diese die Platten beschädigen könnten.

REINIGUNG
ACHTUNG: Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät völlig erkaltet ist.
- Zur Reinigung der Platten nur ein feuchtes Tuch verwenden.

REZEPTE
TRADITIONELLE WAFFELN
Knusprige Waffeln für Feste
Zutaten für 10 Stück
2 Eier, Eigelb und Eiweiß trennen
80 g Zucker
1 Teelöffel Vanille-Extrakt
60 g Butter, geschmolzen
180 g Mehl
½ Teelöffel Hefe
185 ml Milch
- Geben Sie das Eiweiß in eine hohe, schmale Schüssel und schlagen Sie es mit dem elektrischen Schneebesen bei Höchstgeschwindigkeit steif.
- Eigelb, Zucker und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel verquirlen.
- Die geschmolzene Butter (abkühlen lassen) hinzufügen und mit einem Schneebesen von Hand umrühren.
- Sobald die Butter eingearbeitet ist, das Mehl und das Backpulver vermischen und in die Schüssel sieben.
- Die Milch langsam und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen, um einen glatten Teig zu erhalten.
- Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß zugeben und langsam unterheben, damit die Masse luftig bleibt.
- Während der Teig einige Minuten ruht, erhitzen Sie das Waffeleisen.
- Geben Sie eine Portion Teig auf die Platten und lassen Sie ihn etwa 4 Minuten backen.

DÜNNE WAFFELN
Die Waffeln aus beliebigen Zutaten herstellen.
Für 12 Waffeln
Backzeit: ca. 6-8 Min.
300 g di Mehl, 1 Beutel Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 40 cl Milch
- Die Eier schaumig schlagen
- Alle anderen Zutaten beifügen und zu einem glatten Teig verarbeiten

BELGISCHE WAFFELN
In Belgien macht man Waffeln so:
Für 12 Waffeln
Backzeit: ca. 5 Minuten
5 Eier, 12 Beutel Backpulver, 300 g Mehl, 300 g Zucker, 300 g Butter
- Die Butter weich werden lassen
- Mehl, Zucker und Backpulver vermischen
- Die weiche Butter und die Eier zugeben
- Gründlich verrühren

SCHAUM-WAFFELN
Zitronenschale macht die Waffeln noch köstlicher
Für 10 Waffeln
Backzeit: ca. 4 Min.
5 Eigelb, 5 Esslöffel warmes Wasser, 100 g Zucker, Schale einer Zitrone, 150 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, 5 Eiweiß
- Eigelb mit Wasser, Zucker und geriebener Zitronenschale schaumig schlagen
- Mehl und Backpulver vermischen und zu den übrigen Zutaten geben
- Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen

SCHOKO-WAFFELN
Besonders lecker
Für 10 Waffeln
Backzeit: ca. 5 Min.
200 g Mehl, eine Prise Salz, 50g gezuckertes Kakaopulver, 2 Teelöffel Backpulver, 3 Esslöffel Zucker, 2 Eier, 400 ml Milch, 1 Teelöffel Vanille-Extrakt, 40 g zerlassene Butter
- Mehl, Salz, Kakao, Zucker und Backpulver vermischen. Dann Eigelb, Milch, Vanille-Extrakt und Butter zugeben und gründlich verrühren
- Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen

KÄSE-WAFFELN
Ideal zum Aperitif!
Für 20 Waffeln
Backzeit: 4 Min. bis 4 Minuten und 30 Sekunden
100 g Butter, 8 Eigelb, ½ Teelöffel Salz, 500 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, 50 g geriebener Parmesankäse, ½ Liter Wasser, 8 Eiweiß
- Die Butter schaumig schlagen
- Mehl und Backpulver vermischen
- Die Eigelb einzeln zugeben, Salz, Mehl, Käse und Wasser zufügen
- Zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter den Teig ziehen.

ES

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO
Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:
1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
8. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
9. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
10. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.
14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.

15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
18. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
19. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
20. Durante el uso el aparato se debe manejar con cuidado y sin tocar las planchas calientes.
21. ATENCIÓN: Superficie caliente.
22. Maneje con atención el aparato, sobretodo en fase de apertura o cierre de las planchas, para evitar daños accidentales en las manos o en otros objetos.
23. Use el aparato lejos de líquidos inflamables; no arrimarlo a paredes o partes de plástico que no resistan al calor.
24. Limpie el aparato sólo con un paño húmedo después de haberlo desenchufado de la toma de corriente y después de que se haya completamente enfriado.
25. Después del uso guarde el aparato sólo cuando se haya enfriado completamente.
26. Para el funcionamiento del aparato no está permitido usar temporizadores externos o mandos a distancia separados.
27. Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 1)
A Cuerpo del aparato
B Palanca de cierre
C Planchas antiadherentes para gofres
D Piloto de cocción lista
E Piloto de encendido

El aparato está pensado para SÓLO USO DOMÉSTICO y no se debe dedicar a uso comercial o industrial.
Este aparato está conforme con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y al reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

PRIMER USO DEL APARATO
El aparato puede emitir un poco de humo la primera vez que se usa: no es un defecto y el humo cesará en pocos minutos.
Con ocasión del primer empleo unte las planchas de cocción del aparato con aceite o mantequilla. No es necesario repetir estas operaciones las veces sucesivas.

INSTRUCCIONES DE USO
- Enchufe el aparato en la toma de corriente.
- Se encenderá el piloto (E) que señala la conexión del enchufe en la toma de corriente y el piloto (D) indica que el aparato se está calentando.
- Cuando el aparato alcance la temperatura (después de aproximadamente 3 minutos) y esté listo para usar, el piloto (D) se apagará.

Nota: El piloto (D) volverá a encenderse cuando la temperatura necesaria para la cocción descienda.
- Abra completamente el aparato, desbloqueando presionando el correspondiente seguro de la pestaña (B) hacia arriba (Fig. 2) y, usando un cucharón, eche la masa, precedentemente preparada, sobre la plancha inferior del aparato. Eche la mezcla asegurándose de que todos los espacios estén cubiertos, pero sin exceder en la cantidad por el contrario podría salirse durante la cocción.
- Cierre la plancha superior sobre la inferior, presionando ligeramente hacia abajo hasta que se oiga el disparo de la palanca (B) de bloqueo (Fig. 3).
- Durante el tiempo de cocción, se aconseja seguir lo indicado en el recetario de abajo.
- Para sacar el gofre del aparato, si fuera necesario, use una espátula de madera o plástico.

ATENCIÓN:
No toque las planchas calientes para evitar quemaduras.

No fuerce la palanca (B) para evitar que se rompa.

Cocinar sólo con las planchas cerradas.

No use objetos puntiagudos (ej.: cuchillo) para evitar perjudicar las planchas.

LIMPIEZA
ATENCIÓN: Limpie el aparato sólo con un paño húmedo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente y después de que el aparato se haya completamente enfriado.
- Para la limpieza de las planchas use sólo un paño húmedo.

RECETAS
GOFRES TRADICIONALES
Obleas fragrantes para las fiestas.
Ingredientes para 10 unidades
2 huevos, separando las yemas de las claras
80 g de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
60 g de mantequilla derretida
180 g de harina
½ cucharadita de levadura
185 ml de leche
- Colocar las claras de huevo en un cuenco alto y estrecho y montar a punto de nieve bien firme utilizando la batidora eléctrica a la máxima velocidad.
- En un cuenco aparte, batir las yemas junto con el azúcar y el extracto de vainilla.
- Verter la mantequilla derretida (tibia) y empezar a mezclar a mano con una varilla.
- Una vez incorporada la mantequilla, añadir la harina y la levadura tamizándolas encima del cuenco.
- Añadir leche vertiéndola poco a poco sin dejar de mezclar con la varilla hasta obtener una masa homogénea.
- Por último, incorporar lentamente las claras montadas a punto de nieve para no deshincar el compuesto.
- Mientras la masa descansa unos minutos, calienta la gofrera «waffle maker».
- Vierte la masa en las placas calientes y cuece durante unos 4 minutos.

OBLEAS FINAS
Prepare las obleas con los ingredientes que desee.
Para 12 obleas
Tiempo de cocción: 6/8 min. aproximadamente
300 g de harina, 1 sobre de levadura química, 1 pellizco de sal, 1 cucharadita de azúcar, 2 huevos, 40 cl de leche
- Bata los huevos hasta obtener una consistencia suave.
- Incorpore los demás ingredientes y bata hasta obtener una consistencia uniforme.

OBLEAS BELGAS
En Bélgica las obleas se hacen así.
Para 12 obleas
Tiempo de cocción: 5 min. aproximadamente
5 huevos, 1 sobre de levadura química, 300 g de harina, 300 g de azúcar, 300 g de mantequilla
- Deje que la mantequilla se reblandezca.
- Mezcle la harina, el azúcar y la levadura.
- Añada la mantequilla reblandecida y los huevos.
- Mezcle bien.

OBLEAS ESPONJOSAS
Una corteza de limón para deliciosas obleas.
Para 10 obleas
Tiempo de cocción: 4 min. aproximadamente
5 yemas de huevo, 5 cucharadas de agua caliente, 100 g de azúcar, la corteza de un limón, 150 g de harina, 1/2 cucharita de levadura química, 5 claras de huevo
- Bata las yemas de huevo, el agua, el azúcar y la corteza de limón rallada.
- Mezcle la harina y la levadura y añada los otros ingredientes.
- Monte las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la mezcla.

OBLEAS DE CHOCOLATE
Apetitosas y envolventes
Para 10 obleas
Tiempo de cocción: 5 min. aproximadamente
200 g de harina, un pellizco de sal, 50 g de cacao en polvo azucarado, 2 cucharadita de levadura para tartas, 3 cucharadas de azúcar, 2 huevos, 400 ml de leche, 1 cucharadita de esencia de vainilla, 40 g de mantequilla fundida.
- Mezcle la harina, la sal, el cacao, el azúcar y la levadura todo junto; después añada las yemas, la leche, la esencia de vainilla y la mantequilla y mezcle todo muy bien.
- Monte las claras de huevo a punto de nieve e incorpórelas a la masa ya preparada.

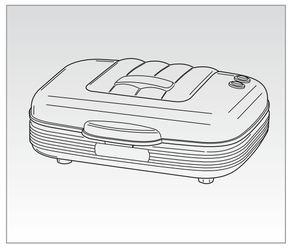
OBLEAS DE QUESO
¡Ideales para el aperitivo!
Para 20 obleas
Tiempo de cocción: de 4 min. a 4 min. 30 aproximadamente
100 g de mantequilla, 8 yemas de huevo, 1/2 cucharadita de sal, 500 g de harina, 1/2 cucharadita de levadura química, 50 g de Parmesano rallado, 1/2 litro de agua, 8 claras de huevo.
- Bata la mantequilla.
- Mezcle la harina y la levadura.
- Añada una detrás de otra las yemas de huevo, la sal, la harina, el queso y el agua.
- A continuación, incorpore las claras de huevo montadas a punto de nieve.

637111
DeLonghi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

Numero Verde 800-890665

Ariete

Cod. 6345101300 Rev. 0 del 16/06/2020



Macchina per waffle
Waffle maker
Gaufrier
Waffeleisen
Fabricante de la galleta

CE **Mod. 1973**