

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

### LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

- Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
- Não deixe o aparelho sem vigiância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.

- Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.
- Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.

- Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
- Não utilize o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados ou se o aparelho apresentar algum defeito; todas as reparações, incluindo a substituição do cabo de alimentação, devem ser feitas somente pelo serviço de assistência da Ariete ou por técnicos por ela autorizados, de modo a prevenir qualquer risco.
- No caso de utilizar uma extensão eléctrica do aparelho de modo a evitar perigos para o operador e para a segurança do ambiente onde se opera. A utilização de extensões inadequadas podem provocar anomalias de funcionamento.
- Não deixe o cabo pendurado, poderia

ser fonte de perigo para as crianças.

- Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
- Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Durante a utilização, manuseie o aparelho com cuidado e não toque nas placas quentes.

- ATENÇÃO:** Superfície quente.
- Manuseie o aparelho com cuidado, sobretudo durante a abertura ou o fechamento das placas, a fim de evitar danos acidentais envolvendo as mãos ou outros objetos.
- Utilize o aparelho longe de líquidos inflamáveis; não encoste o aparelho em paredes ou partes de plástico não resistentes ao calor.
- Limpe o aparelho apenas com um pano húmido e só depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho já completamente frio.
- Após a utilização, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.
- Para o funcionamento do aparelho não é permitida a utilização de temporizadores externos ou comandos à distância separados.
- Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

### GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

**DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES (Fig. 1)**

A	Corpo do aparelho
B	Alavanca de fecho
C	Placas antiaderentes para waffles
D	Led de temperatura pronta a utilizar
E	Led de ligação

Este aparelho foi concebido somente para USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais. Este aparelho está em conformidade com as diretivas 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contato com alimentos.

**PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO**

O aparelho pode emitir um pouco de fumo na primeira utilização, mas não é um defeito e o fumo desaparecerá em poucos minutos. Por ocasião da primeira utilização, unte as placas com óleo ou manteiga. Para as utilizações seguintes isso já não é preciso.

**INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

- Insira a ficha na tomada de corrente.
- O led de ligação (E) acender-se-á para indicar que a ficha está inserida na tomada e o led de temperatura (D) aceso indicará que o aparelho está a aquecer.

- Quando o aparelho atingir a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto a ser utilizado, o led (D) apagar-se-á.

**Nota:** O led (D) voltará a acender-se quando a temperatura necessária para a cozedura estiver baixa.

- Abra completamente o aparelho, abrindo a alavanca (B) para cima (Fig. 2), com uma colher ou concha, verta a massa, já preparada, na placa inferior do aparelho. Ao vertê a massa, verifique se cobriu todos os alojamentos da placa, mas sem passar da borda de modo a evitar vazamentos durante a cozedura.

- Feche a placa de cima sobre aquela de baixo, carregando ligeiramente para abaixo até ouvir o clic da alavanca (B) a indicar o bloqueio correto (Fig. 3).

- Para saber o tempo de cozedura, leia as receitas mais adiante.

- Para retirar os waffles, se necessário utilize uma espátula de madeira ou de plástico.

**ATENÇÃO:**

*Não toque nas placas quentes. Perigo de queimaduras!*

*Não force a alavanca (B) para não quebrá-la.*

*Coza somente com as placas fechadas.*

*Não utilize objetos pontiagudos (ex.: faca) para evitar danificar as placas.*

**RECEITAS**

**WAFFLES TRADICIONAIS**
Waffles crocantes para as festas.

Para 16 waffles
Tempo de cozedura: 4,5 min. aprox.
300 g de farinha, 10 g de fermento em pó químico, sal, 75 g de açúcar refinado, 100 g de manteiga, 2 ovos, 1/2 litro de leite

- Misture a farinha e o fermento numa taça.
- Junte o sal, o açúcar, a manteiga amolecida e os ovos inteiros.
- Verta o leite aos poucos para diluir.
- Deixe repousar 1 hora.

**WAFFLES DE MASSA FINA**

Prepare os waffles com os ingredientes que preferir.

Para 12 waffles

Tempo de cozedura: 6/8 min. aprox.
300 g de farinha, 1 saqueta de fermento em pó químico, 1 pitada de sal, 1 colher de açúcar, 2 ovos, 40 cl de leite
• Bata os ovos até obter uma consistência aveludada.

- Incorpore os demais ingredientes e bata até obter uma consistência uniforme.

**WAFFLES BELGAS**

Na Bélgica, os waffles são feitos assim.

Para 12 waffles

Tempo de cozedura: 5 min. aprox.

5 ovos, 1 saqueta de fermento em pó químico, 300 g de farinha, 300 g de açúcar, 300 g de manteiga

- Deixe a manteiga amolecer naturalmente.
- Misture a farinha, o açúcar e o fermento.
- Adicione a manteiga amolecida e os ovos.
- Misture bem.

**WAFFLES ESPUMOSOS**

Uma raspa de limão para deliciosos waffles.

Para 10 waffles

Tempo de cozedura: 4 min. aprox.

5 gemas, 5 colheres de água quente, 100 g de açúcar, casca de 1 limão, 150 g de farinha, 1/2 colherzinha de fermento em pó químico, 5 claras

- Bata as gemas, a água, o açúcar e a casca de limão raspada.
- Misture a farinha e o fermento e junte os demais ingredientes.
- Adicione a manteiga amolecida e os ovos.
- Bata as claras em neve e incorpore-as no preparado.

**WAFFLES DE CHOCOLATE**

Apetitosos e tentadores!

Para 10 waffles

Tempo de cozedura: 5 min aprox.

200 g de farinha, uma pitada de sal, 50 g de cacau em pó açucarado, 2 colherzinhas de fermento em pó químico, 3 colheres de açúcar, 2 ovos, 400 ml de leite, 1 colherzinha de extrato de baunilha, 40 g de manteiga amolecida naturalmente

- Misture a farinha, o sal, o cacau, o açúcar e o fermento; depois junte as gemas, o leite, o extrato de baunilha e a manteiga e misture muito bem.
- Bata as claras em neve e incorpore-as no preparado.

**WAFFLES DE QUEIJO**

Ideais como aperitivo!

Para 20 waffles

Tempo de cozedura: de 4 min a 4 min e 30 aprox.

100 g de manteiga, 8 gemas, 1/2 colherzinha de sal, 500 g de farinha, 1/2 colherzinha de fermento em pó químico, 50 g de queijo parmesão ralado, 1/2 litro de água, 8 claras

- Bata a manteiga.
- Misture a farinha e o fermento.
- Adicione as gemas, depois o sal, a farinha, o queijo e a água.
- A seguir, incorpore as claras em neve.

## NL

## BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

### VOÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- Dit paraaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat
- Dit paraaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat
- Het apparaat voorzichtig gebruikt worden zonder de warme platen aan te raken.
- LET OP: warm oppervlakte.
- Het apparaat voorzichtig gebruiken, vooral tijdens het openen en sluiten van de platen, om schade en ongelukken aan de handen of aan andere voorwerpen te voorkomen.

en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder gaval alleen onder toezicht van volwassenen.

- Houdt het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen onder 8 jaar.
- De basis van het apparaat, de stekker het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten, gebruik een vochtige doek om ze te reinigen.
- Ook als het apparaat niet in werking staat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken voordat de onderdelen worden verwijderd of gemonteerd of voordat het apparaat wordt gereinigd.
- Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.

- Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoringen veroorzaken.
- Laat het snoer nooit loshangen daar waar kinderen het vast kunnen pakken.
- Voor een veilig gebruik van het apparaat, gebruik alleen originele vervangingsonderdelen en accessoires die door de fabrikant zijn goedgekeurt.
- Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiks-garantie.

- Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarenbron kunnen zijn.
- Het apparaat voorzichtig gebruikt worden zonder de warme platen aan te raken.

- LET OP: warm oppervlakte.
- Het apparaat voorzichtig gebruiken, vooral tijdens het openen en sluiten van de platen, om schade en ongelukken aan de handen of aan andere voorwerpen te voorkomen.

- Gebruik het apparaat uit de buurt van ontvlambare vloeistoffen; zet het niet tegen wanden of plastic voorwerpen aan die niet tegen warmte bestendig zijn.
- Reinig het apparaat alleen met een vochtige doeg nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald en nadat het apparaat helemaal is afgekoeld.
- Na het gebruik berg het apparaat pas op nadat het helemaal is afgekoeld.
- Voor de werking van het apparaat is het niet toegestaan om een externe timer te gebruiken of afzonderlijke afstandsbedieningen.

- Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2009/96/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.
- ## DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

**BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (Fig. 1)**

A	Basis apparaat
B	Sluithendeltje
C	Anti-aanbakplaat voor waffle
D	Verklikker klaar met bakken
E	Startverklikker

### DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

**BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN (Fig. 1)**

A	Basis apparaat
B	Sluithendeltje
C	Anti-aanbakplaat voor waffle
D	Verklikker klaar met bakken
E	Startverklikker

Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag niet voor commerciële of industriële doeleinden worden gebruikt.

Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EC en EMC 2004/108/EC, en de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor apparaten die in contact komen met elenswaren.

**HET APPARAAT VOOR DE EERSTE KEER GEBRUIKEN**

Er kan iets rook uit het apparaat komen als het voor de eerste keer wordt gebruikt: die is geen defect en na enkele minuten verdwijnt de rook.

Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt vet de platen in met iets olie of boter. In de toekomst is dit niet meer noodzakelijk.

**GEBRUIKSAANWIJZINGEN**

- Steek de stekker in een stopcontact.
- De verklikker (E) gaat branden en geeft aan dat de stekker in het stopcontact is gestoken, de verklikker (D) geeft aan dat het apparaat verwarmd wordt.

- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt (na circa 3 minuten) is het klaar voor gebruik, de verklikker (D) gaat uit.

**Opmerking:** De verklikker (D) gaat weer aan als de nodige bak-temperatuur lager wordt.

- Open het apparaat helemaal, maak het los door het speciale hendeltjes (B) naar boven te zetten (Fig. 2) en giet met een speciale spatel het deeg, van tevoren klaar gemaakt, op de onderste plaat van het apparaat. Giet het mengsel erin en let op dat alle openingen goed zijn gevuld zonder te veel erin te doen omdat het anders naar buiten kan komen tijdens het bakken.

- Sluit de bovenste plaat op de onderste, druk hem zacht omlaag totdat de klik van het hendeltje (B) wordt waargenomen dat de blokkering aangeeft(Fig. 3).

- Voor de baktijd wordt het aangeraden de raadgevingen op te volgen die hieronder staan.

- Om de platen van het apparaat te verwijderen, indien noodzakelijk, gebruik alleen een plastic of houten spatel.
**LET OP:**
**Nooit de warme platen aanraken om verbrandingen te voorkomen.**

*Het hendeltje (B) niet forceren om te voorkomen dat het breekt.*

*Bak alleen met gesloten platen*

*Geen scherpe voorwerpen gebruiken (bv. Een mes) om te voorkomen dat de platen worden beschadigd.*

**REINIGEN**

**LET OP: Reinig het apparaat alleen met een vochtige doek nadat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat helemaal is afgekoeld.**

- Vevoer het reinigen van het apparaat gebruik alleen een vochtige doek.

**RECEPTEN**

**TRADITIONEL WAFELS**

Knisperige wafels voor feestjes.

Voor 16 wafels

Baktijd : 4,5 min. circa

300 g meel, 10 g dl chemisch gist, zout, 75 g poedersuiker, 100 g boter, 2 eieren, 1/2 liter melk

• Meng het meel en het gist in een kom.

• Voeg zout, suiker, gesmolten boter en de hele eieren toe.

• Af en toe aanlengen met melk.

- Laat het deeg één uur rusten.

**DUNNE WAFELS**

Maak de wafels met de ingrediënten naar wenst.

Voor 12 wafels

Baktijd: 6/8 min. circa

300 g meel, 1 chemisch gist, 1 messpuntje zout, 1 lepe suiker, 2 eieren, 40 cl melk

• Klop de eieren op totdat het een romig mengsel wordt.

• Voeg de andere ingrediënten toe en klop ails op totdat het een uniform geel wordt.

- Meng het meel met suiker en gist.
- Voeg de boter en de eieren toe.
- Goed mengen.

**BELGISCHE WAFELS**

In België worden de wafels op deze manier gemaakt.

Voor 12 wafels

Baktijd: 5 min. circa

5 eieren, 1 chemisch gist, 300 g meel, 300 g suiker, 300 g boter

- Klop de eieren op totdat het een romig mengsel wordt.
- Voeg de andere ingrediënten toe en klop alles op totdat het een uniform geel wordt.
- Goed mengen.

**SPONSIGE WAFELS**

Een citroenschil voor heerlijke wafels.

Voor 10 wafels

Baktijd : 4 min. circa

5 eigeel, 5 lepels warm water, 100 g suiker, citroenschil, 150 g meel, 1/2 lepeltje chemisch gist, 5 eiwit

- Het eiigel: het water, de suiker en de geraspte citroenschil opkloppen.
- Meng het meel en het gist en en voeg vervolgens alle andere ingrediënten toe.
- Klop het eiwit op tot sneeuw en voeg het aan het mengsel toe.

**CHOCOLADEFAWELS**

Heerlijk zoet

Voor 10 wafeis

Baktijd : 5 min circa

200 g meel, een mespuntje zout, 50gr zoete poedercacao, 2 lepeltjes laarfstst, 3 lepels suiker, 2 eieren, 400ml melk, 1 cucchiانو vanilleextract, 40gr gesmolten boter

• Meng het meel, het zout, de cacao, de suiker en het gist; voeg vervolgens het eiigel, de melk, het vanilleextrct en de boter toe en meng alles goed.

• Klop het eiwit op tot sneeuw en voeg het aan het mengsel toe.

**KAASWAFELS**

Ideaal als appetiteff!

Voor 20 wafeis

Tempi di cottura : da 4 min a 4 min 30 circa

100 g boter, 8 eigeel, 1/2 lepeltje zout, 500 g meel, 1/2 lepeltjes chemisch gist, 50 g geraspte parmesaanse kaas, 1/2 liter water, 8 eiwit

- Klop de boter op.
- Meng het meel en het gist.
- Voeg één voor één het eiigel, het zout, het meel, de kaas en het water toe.
- Vervolgens klop het eiwit op tot sneeuw en voeg het aan het mengsel toe.

**EL**

## 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 σπές 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.
- Αυτη η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθει απο παιδιά ηλικιας ισης ή μεγαλύτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτητες ή που δεν εχουν εμπειρια και γνωση της συσκευης ή που δεν τους εχουν δοθει οδηγιες σχετικα με τη χρηση της, θα πρεπει να επιβλεπονται απο ενα προσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρεπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευή σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Απαγορευεται στα μικρα παιδια να παιζουν με τη συσκευή. Οι διαδικασικες καθαρισμου και συντηρησης δεν μπορούν να πραγματοποιουνται απο ταλα παιδιά που δεν εχουν ηλικια μεγαλύτερη των 8 ετων και, σε καθε περιπτωση, υπο την επιβλεψη ενος ενηλικα.
- Κρατατε τη συσκευή και το καλωδιο της μακρια απο την προσβαση παιδιων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
- Μη βυθίζετε ποτε το σωμια του προιοντος, το ρευματοληπτη και το ηλεκτρικο καλωδιο σε νερο η' αλλα υγρα, χρησιμοποιοιπε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδεστε το ρευματοληπτη απο την πρίζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε η' αφαιρεσετε τα διαφορα μερη η' πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
- Βεβαιωθίτε ότι τα χέρια σας είναι

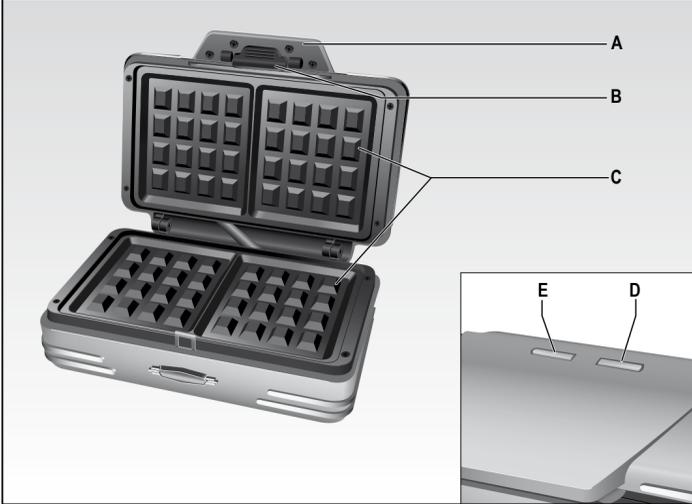


Fig. 1



Fig. 2

- Μην χρησιμοποιεie την συσκευή αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματοληπτης εχουν υποκειτο ζημια, η η ιδια η συσκευή είναι ελαττωματικη. Όλες οι επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσιας, πρεπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοητημενους τεχνικους Ariete, ωστε να αποφευχθει καθε κινδυνος.
- Στην περίπτωση χρησιμοποίησης ηλεκτρικών προεκτάσεων, αυτές πρέπει να είναι κατάλληλες για την ισχύ της συσκευής, για να αποφευχθούν κίνδυνοι στο χειριστή και την ασφάλεια του χώρου που δουλεύετε. Οι ακατάλληλες προεκτάσεις μπορεί να προκαλέσουν ανωμαλίες λειτουργίας.
- Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
- Για να μην διακυβευόσατε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
- Πιθανές μεταρροπές στο παρόν προ-ϊόν 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 απόρ



**Бعض الوصفات**

**الشطائر المقرمشة العائلية**

شطائر شهية للاحتفالات.

لتجهيز ١٦ شطيرة

مدة الطهي: ٤,٥ دقيقة تقريبًا

- ٣٠٠ جم دقيق, ١٠ جم خميرة كيميائية, ملح, ٧٥ سكر بودرة, ١٠٠ جم زبدة, ٢ بيضة, ٢/١ لتر حليب
- اخلط الدقيق والخميرة في وعاء.
- أضف الملح والسكر والزبدة المذابة والبيض بالكامل.
- خفف بالتدريج باستخدام الحليب.
- اترك المعجن يهدأ لمدة ساعة.

**الشطائر الريفية**

قم بتجهيز الشطائر بالمقادير التي ترغبها.

لتجهيز ١٢ شطيرة

مدة الطهي: ٧/٦ دقائق تقريبًا

- ٣٠٠ جم دقيق, ١ مطروف خميرة كيميائية, ١ كم صنديل من الملح, ١ ملعقة كبيرة سكر, ٢ بيضة, ٤٠٠ مللي حليب
- اخفق البيض حتى تحصل على قوام مخملي.
- أضف المكونات الأخرى واخفق حتى تحصل على قوام مرحد.

**الشطائر على الطريقة البلجيكية**

في بلجيكا يتم تجهيز الشطائر بالطريقة التالية.

لتجهيز ١٢ شطيرة

مدة الطهي: ٥ دقائق تقريبًا

- صبضات, ١ مطروف خميرة كيميائية, ٣٠٠ جم دقيق, ٣٠٠ جم سكر, ٣٠٠ جم زبدة.
- اترك الزبدة حتى تلين.
- اخلط الدقيق والسكر والخميرة.
- أضف الزبدة اللينة والبيض.
- اخلط المكونات جيدًا.

**الشطائر الإسفنجية**

أضف قشرة الليمون للحلوص للصوص على شطائر لذينة.

لتجهيز ١٠ شطائر

مدة الطهي: ٤ دقائق تقريبًا

- صفاير بيض, ٥ ملاعق ماء ساخن, ١٠٠ جم سكر, قشر ليمونة, ١٥٠ جم دقيق, ٢/١ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية, ٥ بياض بيوض
- اخلق صفاير البيض والماء والسكر وقشرة الليمونة الميوشورة.
- اخلط الدقيق والخميرة وأضف المكونات الأخرى.
- اخفق بياض البيض حتى يصبح كالثلج ثم أضفه إلى الخليط.

**شطائر بالشوكولاتة**

شهية وتغمرك باللذة

لتجهيز ١٠ شطائر

مدة الطهي: ٥ دقائق تقريبًا

- ٢٠٠ جرام دقيق, كم صنديل من الملح, ٥٠ جم بودرة كاكاو محلاة, ٢ ملعقة صغيرة خميرة حلويات, ٣ ملاعق صغيرة سكر, ٢ بيضة, ٤٠٠ مللي حليب, ١ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا, ٤٠ جم زبدة مذابة
- اخلط الدقيق والملح والكاكاو والسكر والخميرة معًا؛ ثم أضف صفاير البيض والحليب وخلاصة الفانيليا والزبدة واخلط جيدًا.
- اخفق بياض البيض حتى يصبح كالثلج ثم أضفه إلى الخليط.

**شطائر بالجبن**

مثالية كمقليات!

لتجهيز ٢٠ شطيرة

مدة الطهي: من ٤ إلى ٤ ونصف دقيقة تقريبًا

- ١٠٠ جم زبدة, ٨ صفاير بيض, ٢/١ ملعقة صغيرة ملح, ٥٠٠ جم دقيق, ٢/١ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية, ٥٠ جم جبن بارميزان مبشور, ٢/١ لتر ماء, ٨ بياض بيضة.

- اخفق الزبدة.
- اخلط الدقيق والخميرة.
- أضف صفاير البيض واحدة تلو الأخرى, ثم الملح والدقيق والجبن والماء.
- أخيراً أضف بياض البيض بعد خفقه حتى يصبح كالثلج.

# Waffle Maker

١٩. من الممكن أن تشكل مواد التغليف خطر

على الأطفال اذا ما تم تركها بمتناولولهم.

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

٢١. تنبيه: سطح سخان

٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصاً في مرحلة فتح وإغلاق الصفائح، بهدف تجنب أية أضرار طارئة في الديدن 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 مנדأة بعد فصل القابيس عن مأخذ التيار و بعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.

٢٥. بعد الاستخدام أعد وضع الجهاز فقط عندما يكون بارداً بالكامل.

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

٢٧. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا لللائحة الأوروبية CE/٩٦/٢٠٠٩، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

## قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

**وصف المكونات (الشكل ١)**

- A جسم الجهاز
- B ذراع الإغلاق
- C صفايح مقاومة للاتصاق لفطائر الوافل
- D مؤشر ضوئي لوضع الاستعداد للطهي
- E 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 EC/١٠٨/٢٠٠٤ والقانون (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ بخصوص التلامس مع الأطعمة.

**الاستخدام الأول للجهاز**

يمكن أن يصدر الجهاز دخان خفيف في أول مرة يتم استخدامه

فيها:

لا يُعد هذا غطّل فيه وسوف يتوقف الدخان خلال دقائق قليلة.

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

**تعليمات للاستخدام**

- أدخل القابيس في مأخذ التيار.
- سوف يضيء المؤشر الضوئي (E) الذي يشير إلى إدخال القابيس في مأخذ التيار والمؤشر الضوئي (D) للإشارة إلى بدء تسخين الجهاز.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد ٣ دقائق) ويكون جاهزًا للاستخدام، سوف ينطق 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 ضب الخليط سابق التجهيز على الصفيحة السفلية للجهاز. ضب الخليط مع التأكد من تغطية جميع المواضع، ولكن بدون الإفراط في كمية الأطعمة حتى لا تفيض وتخرج أثناء الطهي.
- أغلق الصفيحة العليا على الصفيحة السفلية بالضغط اخفق الزبدة.
- اخلط الدقيق والخميرة.
- أضف صفاير البيض واحدة تلو الأخرى، ثم الملح والدقيق والجبن والماء.
- أخيراً أضف بياض البيض بعد خفقه حتى يصبح كالثلج.

**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 مندأة بعد فصل القابيس عن مأخذ التيار وبعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.**

- لتنظيف الصفائح استخدم فقط قطعة قماش مندأة.

**AR**

## تنبيهات مهمة

**اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام**

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

- تأكدوا من أن خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
- تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متّصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
- لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة أثناء الإستعمال.
- لا تتركوا الجهاز عرضة للعوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ.)
- تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تتفقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لا يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية.

**نصائح**
**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 ТРАДИЦИОННЫЕ ВАФЛИ**
Вафли ароматные праздничные.
Для приготовления 16 вафель
Время приготовления: ок. 4,5 мин.
300 г муки, 10 г разрыхлителя, соль, 75 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 литра молока

• Смешайте в миске муку и разрыхлитель.
Добавьте соль, сахар, расплавленное сливочное масло и яйца.
• Постепенно добавьте молоко.
• Отложите тесто на 1 час.

**ТОНИЕ ВАФЛИ**
Приготовьте вафли с wybranymi по желанию ингредиентами.
Для приготовления 12 вафель
Время приготовления: ок. 6/8 мин.
300 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 1 щепотка соли, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 400 мл молока

• Взбейте яйца до получения бархатистой текстуры.
• Добавьте остальные ингредиенты и взбейте до получения однородной консистенции.

**БЕЛГЙЙСКИЕ ВАФЛИ**
В бельгий вафли готовят следующим образом.
Для приготовления 12 вафель
Время приготовления: Ок. 5 мин.
5 яиц, 1 пакетик разрыхлителя, 300 г муки, 300 г сахара, 300 г сливочного масла

• Размешайте масло.
• Смешайте муку, сахар и разрыхлитель.
• Добавьте размягченое сливочное масло и яйца.
• Хорошо перемешайте.

**«РЫЛБЪ» ВАФЛИ**
Лимонная цедра для вкуснейших вафель.
Для приготовления 10 вафель
Время приготовления: Ок. 4 мин.
5 яичных желтков, 5 столовых ложек горячей воды, 100 г сахара, цедра одного лимона, 150 г муки, 1/2 чайной ложки разрыхлителя, 5 яичных белков

• Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру.
• Смешайте муку и разрыхлитель, добавьте другие ингредиенты.
• Взбейте яичные белки до жесткой пены и смешайте с тестом.

**ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ**
Аппетитные и мягкие
Для приготовления 10 вафель
Время приготовления: Ок. 5 мин.
200 г муки, щепотка соли, 50 г сладкого какао-порошка, 2 чайные ложки дрожжей для сладких изделий, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 400 мл молока, 1 чайная ложка ванильного экстракта, 40 г расплавленного сливочного масла

• Смешайте муку, соль, какао, сахар и дрожжи, затем добавьте яичные желтки, молоко, ванильный экстракт и сливочное масло, тщательно перемешайте.
• Взбейте яичные белки до жесткой пены и смешайте с тестом.

**СЫРНЫЕ ВАФЛИ**
Идеально подходят для аперитива!
Для приготовления 20 вафель
Время приготовления: ок. 4 - 4, 5 мин
100 г сливочного масла, 8 желтков, 1/2 чайной ложки соли, 500 г муки, 1/2 чайной ложки разрыхлителя, 50 г тертого сыра пармезан, 1/2 л воды, 8 яичных белков
• Взбейте сливочное масло.
• Смешайте муку и разрыхлитель.
• Добавьте яичные желтки, соль, муку, сыр и воду.
• Затем добавьте взбитые в жесткую перу яичные белки.

١٥. لا تترك الكابيل 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 تبطل فاعلية الضمان.

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

понижении температуры, необходимой для приготовления пищи.

- Полностью откройте прибор, подрав блокирующий рычажок (B) вверх (Рис. 2) и с помощью специального ковшика налейте приготовленное предварительно 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).

- Придерживайтесь времени приготовления, указанного в рецептах.

- Вынимайте готовые изделия только деревянной или пласт-массовой лопаточкой.

**ВНИМАНИЕ:**
**Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.**

***Не форсируйте рычачок (B) во избежание поломок.***

***Выпекать только при закрытых пластинах.***

***Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластины.***

**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 ТРАДИЦИОННЫЕ ВАФЛИ**
Вафли ароматные праздничные.
Для приготовления 16 вафель
Время приготовления: ок. 4,5 мин.
300 г муки, 10 г разрыхлителя, соль, 75 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 литра молока

• Смешайте в миске муку и разрыхлитель.
Добавьте соль, сахар, расплавленное сливочное масло и яйца.
• Постепенно добавьте молоко.
• Отложите тесто на 1 час.

**ТОНИЕ ВАФЛИ**
Приготовьте вафли с wybranymi по желанию ингредиентами.
Для приготовления 12 вафель
Время приготовления: ок. 6/8 мин.
300 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 1 щепотка соли, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 400 мл молока

• Взбейте яйца до получения бархатистой текстуры.
• Добавьте остальные ингредиенты и взбейте до получения однородной консистенции.

**БЕЛГЙЙСКИЕ ВАФЛИ**
В бельгий вафли готовят следующим образом.
Для приготовления 12 вафель
Время приготовления: Ок. 5 мин.
5 яиц, 1 пакетик разрыхлителя, 300 г муки, 300 г сахара, 300 г сливочного масла

• Размешайте масло.
• Смешайте муку, сахар и разрыхлитель.
• Добавьте размягченое сливочное масло и яйца.
• Хорошо перемешайте.

**«РЫЛБЪ» ВАФЛИ**
Лимонная цедра для вкуснейших вафель.
Для приготовления 10 вафель
Время приготовления: Ок. 4 мин.
5 яичных желтков, 5 столовых ложек горячей воды, 100 г сахара, цедра одного лимона, 150 г муки, 1/2 чайной ложки разрыхлителя, 5 яичных белков

• Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру.
• Смешайте муку и разрыхлитель, добавьте другие ингредиенты.
• Взбейте яичные белки до жесткой пены и смешайте с тестом.

**ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ**
Аппетитные и мягкие
Для приготовления 10 вафель
Время приготовления: Ок. 5 мин.
200 г муки, щепотка соли, 50 г сладкого какао-порошка, 2 чайные ложки дрожжей для сладких изделий, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 400 мл молока, 1 чайная ложка ванильного экстракта, 40 г расплавленного сливочного масла

• Смешайте муку, соль, какао, сахар и дрожжи, затем добавьте яичные желтки, молоко, ванильный экстракт и сливочное масло, тщательно перемешайте.
• Взбейте яичные белки до жесткой пены и смешайте с тестом.

**СЫРНЫЕ ВАФЛИ**
Идеально подходят для аперитива!
Для приготовления 20 вафель
Время приготовления: ок. 4 - 4, 5 мин
100 г сливочного масла, 8 желтков, 1/2 чайной ложки соли, 500 г муки, 1/2 чайной ложки разрыхлителя, 50 г тертого сыра пармезан, 1/2 л воды, 8 яичных белков
• Смешайте муку, соль, какао, сахар и дрожжи, затем добавьте яичные желтки, молоко, ванильный экстракт и сливочное масло, тщательно перемешайте.
• Взбейте яичные белки до жесткой пены и смешайте с тестом.

избежана опасности для оператора и безопасности рабочей среды.
Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.

15. Не оставляйте прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.

16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.

17. Вносимые изменения в прибор, если они четко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.

18. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.

19. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

20. При использовании устройства будьте всегда осторожны и не прикасайтесь к нагревательной поверхности.

21. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

22. При обращении с прибором будьте крайне осторожны, особенно, во время открытия или закрытия крышки, во избежание случайного повреждения рук или предметов.

23. Используйте прибор вдали от легко воспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермостойким пластмассовым стенкам или предметам.

24. Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.

25. После использования ставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.

26. Принцип действия прибора не допускает использования внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.

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

28. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

29. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

30. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежана опасности для оператора и безопасности рабочей среды.

31. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

32. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

33. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

34. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежана опасности для оператора и безопасности рабочей среды.

35. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

36. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

37. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

38. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежана опасности для оператора и безопасности рабочей среды.

39. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

40. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежана опасности для оператора и безопасности рабочей среды.

41. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

42. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежана опасности для оператора и безопасности рабочей среды.

43. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

44. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежана опасности для оператора и безопасности рабочей среды.

45. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

46. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежана опасности для оператора и безопасности рабочей среды.

47. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченными техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.

Η συσκευή έχει επισημωθεί 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 ΕМС 2004/108/ΕΚ και τον κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με το υλικό σε επαφή με τρόφιμα.

**ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

Η συσκευή μπορεί να εκτελέσει λίγο καπνό την πρώτη φορά που θα τηθεί σε λειτουργία. Δεν πρέπει να θεωρηθεί σαν ελάττωμα και ο καπνός θα εξαφανιστεί σε λίγα λεπτά.

Με την εκκίνηση της πρώτης χρήσης, ολέκτες τις πλάκες ψησίματος της συσκευής με λάδι ή βούτυρο. Δεν είναι αναγκαίο να επαναλάβετε αυτές τις διαδικασίες στη συνέχεια.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**

- Συνδέστε τον ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
- Θα αναβεί 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 φθάσει στη θερμοκρασία (μετά από 3 λεπτά περίπου) και είναι έτοιμη για χρήση, θα σβήσει η λυχνία (D).

**Σημείωση:** Η ενδεικτική λυχνία (D) θα αναβεί και πάλι όταν πέσει η πίεση του ψήσιμου θερμοκρασία.
- Αναβεί εντέλειος τη συσκευή, συμπακτώντας την πείζοντας το χρώμα άκριτος του μοχλού (B) προς τα επάνω (Εικ. 2) και χρησιμοποιώντας μια ειδική κατάρτα, 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 βρεχτείσει κατά το ψήσιμο.

- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω, πείζοντας 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 να ασφαλίσετε τις συσκευές, αν κριθεί αναγκαίο, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:**