



- Pour le nettoyage de la plaque, n'utilisez qu'un linge humide.
- Ranger l'appareil en utilisant l'enrouleur de fil prévu à cet effet (Fig. 2).

## RECETTES

### PÂTE DE BASE POUR CREPES

110 g de farine
30 g de beurre fondu
2 œufs battus
250 ml de lait entier
1 pincée de sel

Pour des crêpes sucrées, ajouter 25 g de sucre
Mélanger dans un saladier la farine, le sel et le beurre fondu (et le sucre, éventuellement).

Bien amalgamer les ingrédients avec un fouet.

Ajouter les œufs battus et amalgamer encore jusqu'à élimination de tous les grumeaux.

Ajouter le lait progressivement et bien mélanger la pâte obtenue.

### BLINIS AVEC CREME FRAICHE ET SAUMON/CAVIAR

95 g de farine 00
95 g de farine de sarrasin
8 g de levure de bière
24 g de sucre
320 ml de lait
2 œufs
50 g de beurre
crème fraîche, saumon fumé, caviar

Mélanger les deux farines avec la levure effritée, le sucre et le sel. Réchauffer le lait avec le beurre et unir le composé aux farines. Enfin, ajouter les œufs et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer pendant une heure dans un lieu tiède pour le levage.

Après ce délai, réchauffer la plaque et, quand cette dernière est à température, verser deux cuillerées du composé. Faire cuire d'un côté, puis retourner. Décorer chaque blini avec une cuillerée de crème fraîche, du caviar ou du saumon fumé.

### PANCAKES

150 g de farine 00
10 g de sucre
une pincée de sel
1/2 petite cuillère de levure pour gâteaux
1/4 petite cuillère de bicarbonate de soude
220 g de yaourt
1 œuf
40 g de beurre fondu
Mélanger la farine, le sucre, le sel, la levure et le bicarbonate. A part, mélanger le yaourt, l'œuf et le beurre fondu. Unir les deux composés et mélanger légèrement.
Faire chauffer la plaque et, une fois que cette dernière est à température, verser deux cuillerées généreuses de composé. Faire cuire d'un côté, puis retourner. Servir avec une sauce au chocolat, de la confiture, du miel ou du sirop d'érable.

## DE WICHTIGE HINWEISE

## VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waage-rechte und solide Fläche stellen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 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.
- Das Gerät und sein Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- Das Gehäuse, den Stecker und das

Stromkabel des Geräts keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch.

- Auch wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, ziehen sie den Netzstecker aus der Dose, bevor Sie die einzelnen Teile ein-setzen oder die Reinigung vornehmen.

- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder ein-stellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.

- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.

- 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, einschließ-lich des Austauschs des Stromkabels, nur vom Ariete- Kundendienst bzw. von Ariete zugelassenen Fachleuten ausgeführt werden.

- 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.

- Das Kabel nicht an Stellen überhängen lassen, wo es von Kindern gepackt werden könnte.

- Verwenden Sie ausschließlich origina-le, vom Hersteller genehmigte Ersatz- und Zubehörteile, um die Sicherheit Ihres Geräts nicht zu beeinträchtigen.

- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufhe-ben.

- 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 dar-stellen.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
- Während des Betriebs muss mit dem Gerät vorsichtig umgegangen werden, ohne die heißen Platten zu berühren.

- AV**<sup>3</sup> ACHTUNG: Oberfläche wird heiß
- Vorsichtig mit dem Gerät umgehen, um Verletzungen an den Händen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Das Gerät fern von entzündlichen Flüssigkeiten verwenden. Nicht in der Nähe von Wänden oder Kunststoffteilen aufstellen, die nicht hitzebeständig sind.
- 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.
- Das Gerät nach dem Gebrauch erst wegräumen, wenn es vollständig erkaltet ist.
- Für den Betrieb des Geräts ist die Verwendung externer Timer oder separater Fernsteuerungen nicht zulässig.

- AV**<sup>3</sup> Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

## ANLEITUNG AUFBEWAHREN

<b>BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN (Abb. 1)</b>	
A	Kontrolllampe Garen
B	Einschalt-Kontrolllampe
C	Einschaltknopf und Temperaturregler
D	Antihaft-Backplatte
E	Spatel
F	Teigauftragshilfe

Das Gerät ist AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH bestimmt und darf nicht zu kommerziellen oder industriellen Zwecken verwendet werden.

Dieses Gerät ist konform mit der EG-Richtlinie 22014/35/ EU und mit der EMV-Richtlinie 2014/30/EU, sowie mit der EG-Verordnung Nr.1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS

Das Gerät kann beim ersten Gebrauch etwas Rauch bilden. Das ist nicht als Störung zu werten und die Rauchbildung verschwindet nach wenigen Minuten.

Vor der ersten Verwendung sollten die Backplatten des Geräts mit Öl oder Butter gefettet werden. Dies ist bei späterem Gebrauch nicht mehr notwendig.

<b>GEBRAUCHSANLEITUNG</b>
- Vor Gebrauch des Geräts, den Teig vorbereiten und in einen geeigneten Behälter geben.
- Den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken. Die Einschalt-Kontrolllampe (B) leuchtet auf.
- Den Drehknopf (C) auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Kontrolllampe (A) leuchtet auf, was bedeutet, dass das Gerät heizt.
- Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat und somit gebrauchsbereit ist, erlischt die Kontrolllampe (A). <b>Hinweis:</b> Die Kontrolllampe (A) leuchtet immer wieder auf, wenn die Backtemperatur unter den eingestellten Wert absinkt.
- Den zuvor hergestellten Teig auf die Backplatte (D) gießen und mit dem mitgelieferten Zubehör (F) gleichmäßig auf der gesamten Backfläche verteilen. Darauf achten, dass nicht zu viel Teig aufgetragen wird, da er andernfalls über die Backplatte hinausläuft.
<b>Hinweis:</b> Um optimale Ergebnisse zu erzielen, eine kleine Menge Öl auf die Backplatte geben. Das erleichtert das Abnehmen der Crêpe nach dem Backen.
- Wenn sich die Oberfläche der Crêpe gefestigt hat, kann sie mithilfe des Spatels gewendet werden.
- Wenn die Crêpe nach Wunsch gebacken ist, kann sie mithilfe des Spatels (E) herausgehoben werden. Nun kann die nächste Crêpe auf die gleiche Weise gebacken werden, wie oben beschrieben. Andernfalls das Gerät abschalten, indem der Drehknopf (C) auf "0" gestellt und der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.
<b>ACHTUNG:</b> <i>Die heiße Backplatte nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.</i>

*Keine scharfkantigen Gegenstände (z.B. Messer) verwenden, da diese die Backplatten beschädigen können.*

*Die Crêpes keinesfalls auf der Backplatte schneiden. Ausschließlich Küchengeräte aus Kunststoff, Holz oder anderen hitzefesten Materialien verwenden, um das Zerkratzen der Antihafbeschichtung zu vermeiden.*

<b>REINIGUNG</b>
<b>ACHTUNG:</b> <i>Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen, und zwar erst, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät vollständig abgekühlt ist.</i>

*Zur Reinigung der Backplatten keine Spül- oder Scheuermittel verwenden.*

- Zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch verwenden.
- Das Gerät wegräumen, nachdem das Kabel auf den entsprechenden Halter gewickelt wurde (Abb. 2).

<b>REZEPTE</b>
<b>GRÜNDREZEPT FÜR CREPES-TEIG</b>
110 g Mehl
30 g geschmolzene Butter
2 geschlagene Eier
250 ml Vollmilch
1 Prise Salz
Wenn süße Crêpes hergestellt werden sollen, 25 g Zucker zugeben.
In einer Schüssel Mehl, Salz und geschmolzene Butter (und nach Wunsch den Zucker) verrühren.
Die Zutaten mit einem Schneebesen gründlich glatrühren. Die geschlagenen Eier zugeben und weiterrühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Die Milch langsam zugeießen und den Teig gründlich durchrühren.
<b>BLINIS MIT SAUERRAHM UND LACHS/CAVIAR</b>
95 g Mehl „00“
95 g Buchweizenmehl
8 g Bierhefe
24 g Zucker
320 ml Milch
2 Eier
50 g Butter
Sauerrahm, Räucherlachs, Kaviar
Die beiden Mehlsorten mit der zerbröselten Hefe, Zucker und Salz mischen. Die Milch mit der Butter erhitzen und zum Mehlgemisch geben. Die Eier zufügen und rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit, die Backplatte aufheizen und ein paar Esslöffel Teig darauf geben. Auf einer Seite backen und dann wenden. Jedes Blini mit einem Löffel Sauerraum, Kaviar oder Räucherlachs garnieren.

<b>PANCAKES</b>
150 g Mehl „00“
10 g Zucker
Eine Prise Salz
1/2 Teelöffel Backpulver
1/4 Teelöffel Natriumbikarbonat
220 g Joghurt
1 Ei
40 g geschmolzene Butter
Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Bikarbonat vermischen. In einem anderen Behälter Joghurt, Ei und geschmolzene Butter vermischen. Die beiden Mischungen leicht untereinander heben.
Die Backplatte aufheizen und zwei gehäufte Esslöffel Teig darauf geben. Auf einer Seite backen und dann wenden. Pancakes können mit Schokosauce, Marmelade, Honig oder Ahornsirup gereicht werden.

## ES ADVERTENCIAS IMPORTANTES

## LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda a del vuestra red eléctrica.
- No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
- No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
- Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- 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.
- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
- 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.
- 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.

- 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.
- Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.

- No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieron dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sus-

titución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para prevenir cualquier riesgo.

- 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.
- No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
- Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
- 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.
- Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que podrían constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Durante el uso el aparato se debe manejar con cuidado y sin tocar las planchas calientes.

- AV**<sup>3</sup> **ATENCIÓN:** Superficie caliente.
- Maneje con atención el aparato para evitar daños accidentales en las manos o en otros objetos.
- Use el aparato lejos de líquidos inflamables; no arrarmarlo a paredes o partes de plástico que no resistan al calor.
- 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.
- Después del uso guarde el aparato sólo cuando se haya enfriado completamente.
- Para el funcionamiento del aparato no está permitido usar temporizadores externos o mandos a distancia separados.

- AV**<sup>3</sup> 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

<b>DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 1)</b>	
A	Testigo de cocción lista
B	Testigo de encendido
C	Selector de encendido / regulación de temperatura
D	Placa antiadherente
E	Espátula
F	Accesorio para extender la masa

El aparato está concebido SOLO PARA USO DOMÉSTICO y no se debe dedicar a un uso comercial o industrial. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y con el reglamento (EC) N.º 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiale en contacto con alimentos.

### PRIMER USO DEL APARATO

El aparato puede producir un ligero humo la primera vez que se usa: no se debe considerar un defecto y el humo cesará en pocos minutos. La primera vez que se usa el aparato se deben untar las plan-

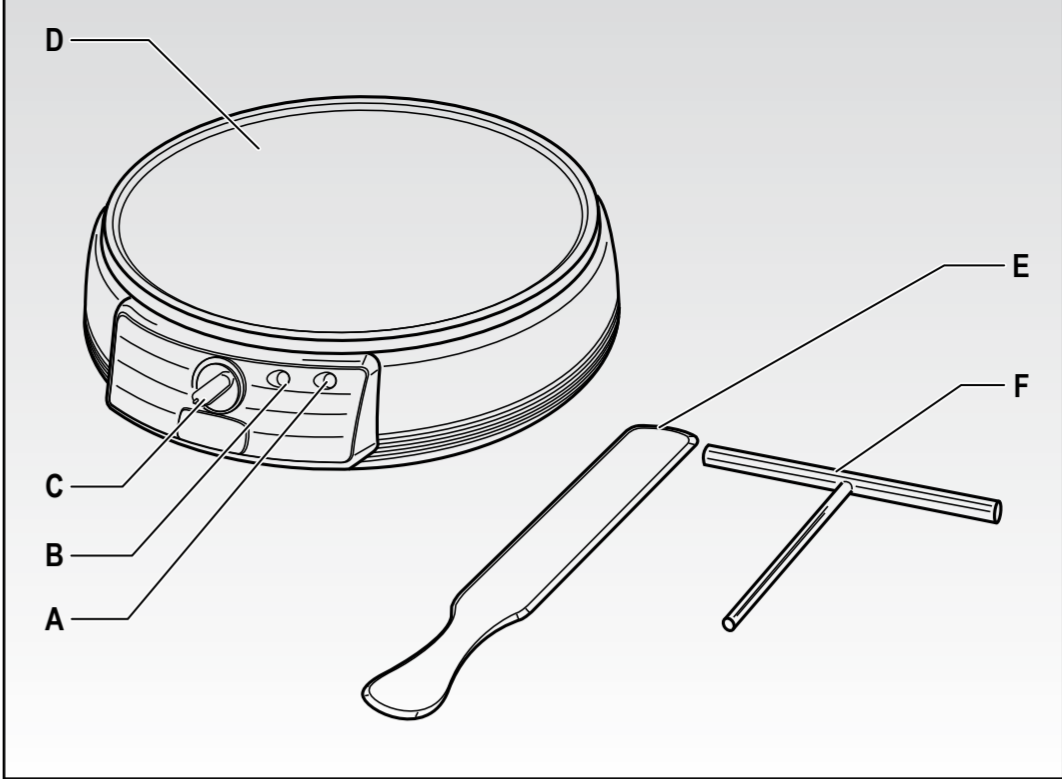


Fig. 1

chas de cocción con aceite o mantequilla. No es necesario repetir estas operaciones las veces sucesivas.

**INSTRUCCIONES PARA EL USO**

- Antes de usar el aparato, prepare la pasta a parte y viértala en un recipiente adecuado.
- Conecte el enchufe en la toma de corriente. Se encenderá el testigo de encendido (B).
- Gire el selector (C) a la temperatura deseada. Se encenderá el testigo (A) para indicar que el aparato se está calentando.
- Quando el aparato haya alcanzado la temperatura configurada y esté listo para usar, el testigo (A) se apagará. **Nota:** El testigo (A) volverá a encenderse cuando la temperatura necesaria para la cocción descienda.

- Vierta en la plancha (D) la masa preparada anteriormente, y usando el accesorio correspondiente (F), extiéndala perfectamente de manera que cubra toda la superficie. Preste atención a no superar la cantidad para evitar posibles desbordamientos de la plancha.
- Nota:** Para obtener resultados óptimos, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la plancha de cocción. Esto ayudará a eliminar la crepe después de la cocción.
- Quando la superficie de la crepe ya no es líquida, utilice la espátula (E) para dar la vuelta completa a la crepe.
- Quando esté lista, según los propios gustos, saque la crepe utilizando la espátula (E). Entonces se puede hacer otra crepe repitiendo las operaciones descritas precedentemente, por el contrario apague el aparato girando el selector (C) a la posición "0" y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

**ATENCIÓN:** *No toque la plancha caliente para evitar quemaduras.*

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

*No corte nunca las crepes en la plancha de cocción. Utilice solo herramientas de plástico, de madera o resistentes al calor para evitar rayar el revestimiento antiadherente.*

**LIMPIEZA**
**ATENCIÓN:** *Limpie el aparato solo con un paño húmedo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente y después de que se haya enfriado completamente.*

*No use detergentes y/o abrasivos para limpiar la plancha.*

- Para limpiar la plancha use solo un paño húmedo.
- Guarde el aparato utilizando el correspondiente sistema recogedor de cable (Fig. 2).

**RECETAS**
**MASA BASE PARA CREPES**
110 g de harina
30 g de mantequilla fundida
2 huevos batidos
250 ml de leche entera
1 pellizco de sal
Si se desean crepes dulces añada 25 g de azúcar
Una en un cuenco la harina, la sal y la mantequilla fundida (y el azúcar, si se desea).
Amalgame bien los ingredientes con una varilla.
Añada los huevos batidos y amalgame todavía hasta eliminar todos los grumos.
Añada la leche «a hilo» y mezcle bien la masa obtenida.

**BLINIS CON NATÁ ÁCIDA Y SALMÓN/CAVIAR**
95 g de harina 00
95 g de harina de trigo sarraceno
8 g de levadura de cerveza
24 g de azúcar
320 ml de leche
2 huevos
50 g de mantequilla
Nata ácida, salmón ahumado, caviar
Mezcle las dos harinas con la levadura desmenuzada, el azúcar y la sal. Caliente la leche con la mantequilla y una el compuesto a las harinas. Una, para acabar, los huevos y mezcle hasta obtener una masa líquida. Deje descansar durante una hora en un lugar tibio para que fermente.
Transcurrido este tiempo, caliente la plancha y cuando esté caliente, vierta un par de cucharadas de compuesto. Cuez a por un lado, después gírelos. Decore cada blinis con una cucharada de nata ácida, caviar o salmón ahumado.

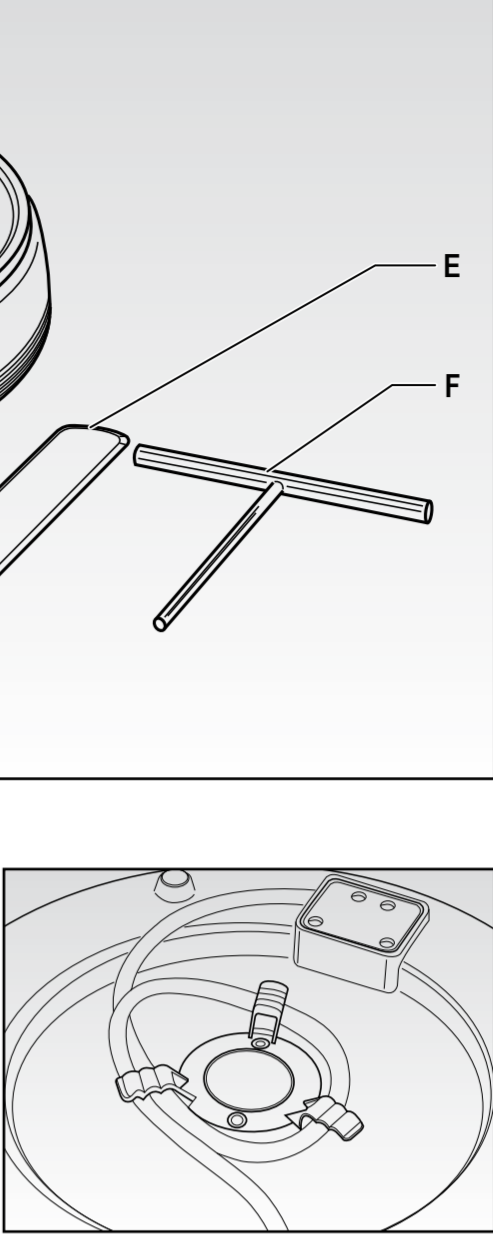


Fig. 2

**PANCAKES**
150 g de harina 00
10 g de azúcar
Un pellizco de sal
1/2 cucharadita de levadura para dulces
1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio
220 g de yogurt
1 huevo
40 g de mantequilla fundida
Mezcle la harina con el azúcar, la sal, la levadura y el bicarbonato. Aparte, mezcle el yogurt con el huevo y la mantequilla fundida. Una los dos compuestos y mezcle ligeramente.
Caliente la plancha y cuando esté caliente, vierta dos cucharadas abundantes de compuesto. Cuez a por un lado, después gírelos. Se sirven con salsa de chocolate, mermelada, miel o jarabe de arce.

