

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. Allorché 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 essere 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 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 Piastra antiadherenti 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 (CE) 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, scaldare le waffle maker.
• Versa la pastella nel sulle piastre calde caldo e cuoci per 4 minuti circa.

CIALDE SOTTILI
Prepara 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 cucchiaino 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 rammolito 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 cucchiaini 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 dolci, 3 cucchiaini 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.

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 per-

sons 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 album 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 album 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.

WAFFER-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.

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 présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou depourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur securite ou devront etre correctement instruites sur les modalités 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, débrancher 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.

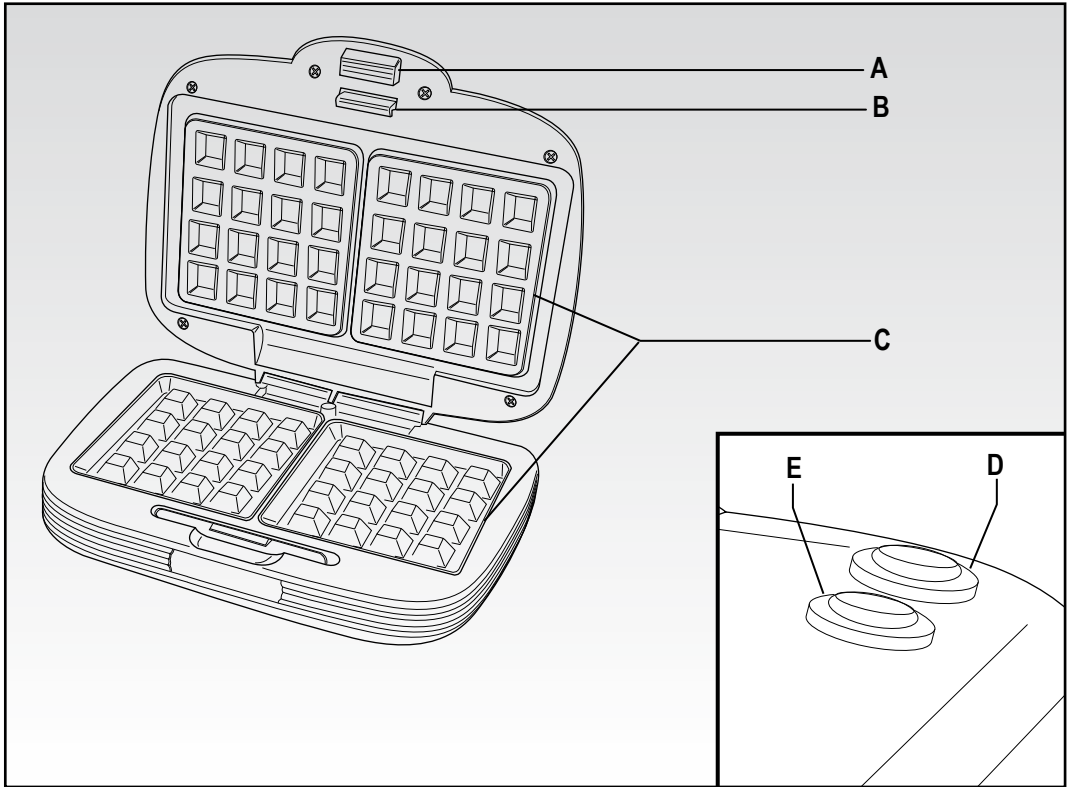


Fig. 1

13. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est defectueux; toutes les réparations, 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 le fonctionnement de l'appareil, il n'est pas permis d'utiliser des temporisateurs externes ou des commandes à distance.
17. Toute modification du produit, non autorisée 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.

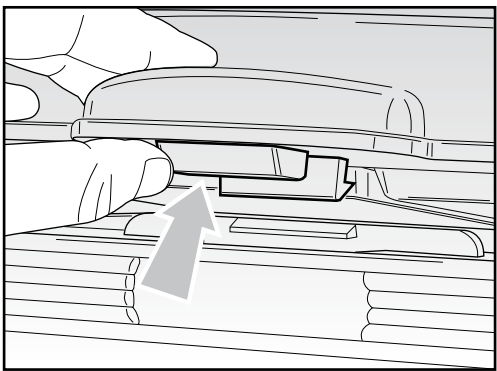


Fig. 2

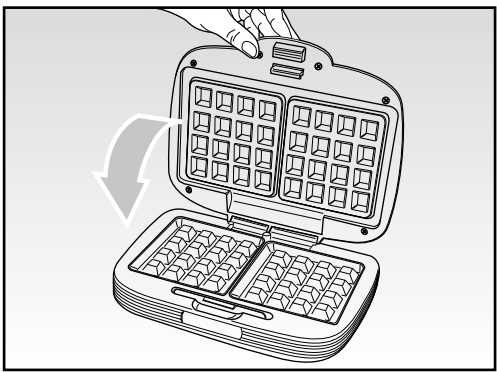


Fig. 3

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 (CE) 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 prêt pour son utilisation, le voyant

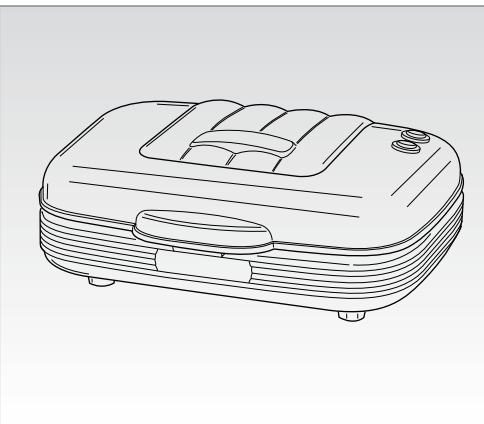
Internet: www.ariete.net
E-Mail: info@ariete.it
50013 Camp Bisenzio FI - Italy
Via San Quintino, 300
Divisione Commerciale Ariete
De Longhi Appliances Srl

Ariete

Numero Verde
800608008

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

Ariete



Macchina per waffle
Waffle maker
Gaufrier
Waffeleisen
Fabricante de la galleta

CE

Mod. 1973

(D) s'éteint.

- Note:** Le voyant (D) se rallume lorsque La température nécessaire à la cuisson s'abaisse.
- Ouvrir entièrement l'appareil, en le débloquent 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.
 - Réfermer la plaque supérieure sur celle inférieure, en la poussant légèrement vers le bas jusqu'au dé clic 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 TRADITIONELLES

- Galettes fragrantés 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 éponge 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 gâteau, 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

- Ideaux 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 rapé, 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.

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 waagerechte 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, sensoriiellen oder geistigen Fähigkeiten der 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 einsetzen oder die Reinigung vornehmen.
- 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.
- 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, einschließlich 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 der Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- 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.
- 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.

-  **ACHTUNG:** Oberfläche wird heiß
- Mit dem Gerät vorsichtig umgehen, besonders beim Öffnen und Schließen der Platten, um Verletzungen der Hände oder sonstige Schäden 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.
-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

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.

REZEPETE

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.

DÖNNE 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 verar-beiten

BELGISCHES 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 gezeichnetes 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 Parmesanke, 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.

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.