



بعض الوصفات	
الشطائر المقرمشة العادية	
شطائر شهية للاحتفالات.	
لتجهيز ١٦ شطيرة	
مدة الطهي: ٤,٥ دقيقة تقريبًا	
٣٠٠ جم دقيق, ١٠ جم خميرة كيميائية, ملح, ٧٥ جم سكر بودرة, ١٠٠ جم زبدة, ٢ بيضة, ٢/١ لتر حليب	
اخلط الدقيق والخميرة في وعاء.	
أضف الملح والسكر والزبدة المنذابة والبيض بالكامل.	
• خفف بالتردريج باستخدام الحليب.	
• اترك العجين يهدأ لمدة ساعة.	

الشطائر الرقيقة	
قم بتجهيز الشطائر بالمقادير التي ترغبها.	
لتجهيز ١٢ شطيرة	
مدة الطهي: ٧/٢ 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 موحّد.	

الشطائر على الطريقة البلجيكية	
في بلجيكا يتم تجهيز الشطائر بالطريقة التالية.	
لتجهيز ١٢ شطيرة	
مدة الطهي: ٥ دقائق تقريبًا	
• ٥ بيضات, ١ مطروف خميرة كيميائية, ٣٠٠ جم دقيق, ٣٠٠ جم سكر , ٣٠٠ جم زبدية.	
• اترك الزبدة حتى تلين.	
• اخلط الدقيق والسكر والخميرة.	
• أضف الزبدة اللينة والبيض.	
• اخلط المكونات جيدًا.	

الشطائر الإسفنجية	
أضف قشرة الليمون للحصول على شطائر لذية.	
لتجهيز ١٠ شطائر	
مدة الطهي: ٤ دقائق تقريبًا	
• ٥ صفار بيض, ٥ ملاعق ماء ساخن, ١٠٠ جم سكر, قشر ليمونة, ١٥٠ جم دقيق, ٢/١ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية, ٥ بياض بيض	
• اخفق صفار البيض والماء والسكر وقشرة الليمونة المشورة.	
• اخلط الدقيق والخميرة وأضف المكونات الأخرى.	
• اخفق بياض البيض حتى يصبح كالتنج ثم أضفه إلى الخليط.	

شطائر بالشوكولاتة	
شهية وتغمرك باللذّة	
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 صفار البيض والحليب وخلاصة الفانيليا والزبدة واخلط جيدًا.	
• اخفق بياض البيض حتى يصبح كالتنج ثم أضفه إلى الخليط.	

شطائر البجين	
مثالية كمقبلات!	
لتجهيز ٢٠ شطيرة	
مدة الطهي: من ٤ إلى ٤ ونصف دقيقة تقريبًا	
١٠٠ جم زبدية, ٨ صفار بيض, ٢/١ ملعقة صغيرة ملح, ٥٠٠ جم دقيق, ٢/١ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية, ٥٠ جم جبن باريزمان مبشور, ٢/١ لتر ماء, ٨ بياض بيضة.	
• اخفق الزبدية.	
• اخلط الدقيق والخميرة.	
• أضف صفار البيض واحدة تلو الأخرى، ثم الملح والدقيق والجبن والماء.	
• أخيرًا أضف بياض البيض بعد خفقه حتى يصبح كالتنج.	

لا تضغط بعنف على الزراع (B) بهدف تجنب كسرهما.	
--	--

١٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح أولاً 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 إحدى مكوناته للعب و اللهو.

١٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الأطفال اذا ما تم تركها بمقتناولهم.
٢٠. أثناء استخدام الجهاز يجب التعامل معه دائماً بعناية وبدون لمس الصفائح الساخنة به.

٢١. تنبيه: سطح ساخن
٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصًا في مرحلة فتح وإغلاق الصفائح، بهدف تجنب أية أضرار طارئة في اليدين أو أية أغراض أخرى.
٢٣. استخدم الجهاز بعيدًا عن السوائل القابلة للاشتعال؛ لا تسنده على جدران أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.
٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مندةا بعد فصل القابس عن مأخذ التيار و بعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.
٢٥. بعد الاستخدام أعد وضع الجهاز فقط عندما يكون باردًا 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 الملحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (الشكل ١)	
A جسم الجهاز	
B ذراع الإغلاق	
C صفائح مقاومة للاتصاق لفطائر الوفل	
D مؤشر ضوئي لوضع الاستعداد للطهي	
E مؤشر ضوئي لوضع التشغيل	

تم تصميم الجهاز فقط للاستخدام المنزلي ولا يجب استخدامه في الأغراض التجارية أو الترفيهية.
هذا الجهاز متوافق مع اللائحة ٢٠٠٦/٩٥/EC و EMC ٢٠٠٤/١٨/٢٠٠٤ (EC) رقم ١٩٢٥/٢٠٠٤ بتاريخ ١٠/٢٧/٢٠٠٤ بخصوص التلامس مع الأطعمة.

الاستخدام الأول للجهاز	
يمكن أن يصدر الجهاز دخان خفيف في أول مرة يتم استخدامه فيها:	
لا يُعد هذا عُطل فيه وسوف يتوقف الدخان خلال دقائق قليلة.	
عند أول استخدام ادهن صفائح الطهي الموجودة في الجهاز بالزيت أو الزيت. لا يلزم تكرار هذه العمليات فيما بعد.	

تعليمات للاستخدام	
- أدخل القابس في مأخذ التيار.	
- سوف يضيء المؤشر الضوئي (E) الذي يشير إلى إدخال القابس في مأخذ التيار والمؤشر الضوئي (D) للإشارة إلى بدء تسخين الجهاز.	
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد ٣ دقائق) ويكون جاهزًا للاستخدام، سوف ينطفئ المؤشر الضوئي (D).	
- ملاحظة: المؤشر الضوئي (D) سوف يعود للإضاءة عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.	
- افتح الجهاز بالكامل، يدفع القفل الخاص بذلك في الزراع (B) إلى أعلى (الشكل ٢)، وباستخدام مغرفة مناسبة ضب الخليط سائق التجهيز على الصفحة السفلية للجهاز.	
- ضب الخليط مع التأكد من تغطية جميع المواضع، ولكن بدون الإفراط في كمية الأطعمة حتى لا تفويض وتخرج أثناء الطهي.	
- أغلق الصفحة العليا على الصفحة السفلية بالضغط عليها بقوة إلى أسفل حتى تسمع صوت إغلاق الذراع (B) (الشكل ٣).	
- بالنسبة لمدة الطهي، يُنصح بإتباع ما هو محدد في الوصفات التالية.	
- لإخراج الكعكات المقرمشة من الجهاز، عند اللزوم، استخدم فقط ملعقة من الخشب أو البلاستيك.	

تنبيه:
لا تلمس الصفائح الساخنة بهدف تجنب الحروق.

لا تضغط بعنف على الزراع (B) بهدف تجنب كسرهما.

قم بالطهي فقط عندما تكون الصفائح مغلقة.

توافقا مع ما هو مذكور في الصورة، مطلوب من المستهلكين متطلبات في перевозки و хранения не установлено.
Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года.
Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

AR	
-----------	--

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام
يجب التقيد ببعض الاحتياطات أثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و مثبتة أثناء الإستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ..).
٦. تجنبوا التلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. 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 تفقّد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من ٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.

٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابِل.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقفل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يدك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربضي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداء سحبها من عن بعد.
١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابِل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أرييته Ariete أو بواسطة فني معتمد من أرييته، حتى تتجنب أي مخاطر.

١٤. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قِبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع أي خطر.
١٥. لا تترك الكابِل 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. أي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

при температуре окружающей среды, необходимой для приготовления пищи.
- Полностью откройте прибор, подняв 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).
- Продолжайте в это время приготовления, указанного в рецептах.
- Вынимайте готовые изделия только деревянной или пласт-массовой лопаточкой.

ВНИМАНИЕ:
Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (B) во избежание поломки.

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, растопленное сливочное масло и яйца.
• Постепенно добавьте молоко.
• Отложите тесто на 1 час.

ТОНИКЕ ВАФЛИ
Приготовте 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 столо-вая ложка сахара, 2 яйца, 400 мл молока
• Взбейте яйца до получения бархатистой текстуры.
• Добавьте остальные ингредиенты и взбейте до получения однородной консистенции.

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ
В Бельгии вафли готовятяют 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 размягченное сливочное масло и яйца.
• Хорошо перемешайте.

«РЫЛЬЕ» 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 Ingredi-енты.
• 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 чай-ные ложки дрожжей для сладких изделий, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 400 мл молока, 1 чайная ложка ванильного сахара, 40 г растопленного сливочного масла
• Смешайте муку, соль, какао, сахар и дрожжи, затем добавь-те яичные желтки, молоко, ванильный экстракт и сливоч-ное 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 добавь-те яичные желтки, молоко, ванильный экстракт и сливоч-ное масло, тщательно перемешайте.
• Смешайте муку и разрыхлитель.
• Добавьте яичные желтки, соль, муку, сыр и воду.
• Затем добавьте взбитые в жесткую перу яичные белки.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифро-ванном виде SN wky7abodefg, где wk – неделя производства
аbodefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудо-вания, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость техниче-ских средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50/60Гц - 700Вт- Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «МедиаТек»,
Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, кор-пус 3, пом. II, ком. 3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслужи-ванием, размещена на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611

избежания опасности для операто-ра и безопасности рабочей среды.
Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.

15. Не оставляйте прибор со свешиваю-щимся шнуром в месте, доступном для детей.

16. Для обеспечения безопасности при-бора используйте только рекомен-дуемые производителем запасные части и аксессуары.

17. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны произ-водителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его экс-плуатации со стороны потребителя.

18. В случае если Вы решили выбро-сить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод

перерезав электрический провод для невозможности его дальнейше-го использования. Рекомендуется также обезвредить те части при-бора, которые могут представлять опасность, в случае их использова-ния детьми для своих игр.
19. Составные части упаковки не долж-ны оставаться в местах, доступ-ны для детей, так как они могут представлять источник опасности.
20. При использовании устройства будь-те всегда осторожны и не прикасай-тесь к нагревательной поверхности.

21. **ВНИМАНИЕ:** Горячая поверх-ность.
22. При обращении с прибором будь-те 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 пред-метам.

24. Чистите прибор только влажной тка-нью, 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 допу-скает использования внешнего тай-мера или отдельного пульта ДУ.

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

28. В отношении правильной ути-лизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

29. В отношении правильной ути-лизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

30. В отношении правильной ути-лизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1)
A Корпус прибора
B Блокирующий рычажок
C Антипригарные пластины для приготовления вафель
D Индикатор готовности
E Индикатор включения

Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/ЕС и ЭМС 2004/108/ЕС и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА
При первом использовании прибор может испускать легкий дым: это не считается дефектом, дым исчезнет в течение нескольких минут.
При первом применении смазать пластины прибора расти-тельным или сливочным маслом. В дальнейшем нет необхо-димости повторять эти действия.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
- Вставьте вилку в розетку.
- Загорится индикатор (E), показывающий ввод вилки в розетку, и индикатор (D), показывающий, что устройство разогревается.
- Когда прибор достиг нужной температуры (приблизительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (D) погаснет.
Примечание: Световой индикатор (D) снова загорается при

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 εκτεμηθεί λίγο κατόν την πρώτη φορά που θα τεθεί σε λειτουργία. Δεν πρέπει να θεωρηθεί σαν ελάττωμα και ο καπνός θα εξαφανιστεί σε λίγα λεπτά.
Με την εκκίνηση της πρώτης χρήσης, αλείψτε τις πλάκες ψησί-ματος 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 ανάψει η ενδεικτική λυχνία (E) που σηματοδοτεί την σύν-δεση του ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και η λυχνία έτοιμης για ψήσιμο (D) που δείχνει ότι η συσκευή θερμαίνεται.
- Όταν η συσκευή έτοιμοι στη θερμοκρασία (μετά από 3 λεπτά περίπου) και είναι έτοιμη για χρήση, θα σβήσει η λυχνία (D).

Σημείωση: Η ενδεικτική λυχνία (D) θα ανάψει και πάλι όταν πέσει η αναλογία για ψήσιμο θερμοκρασία.
- Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή, ξευπαλοκάροντας την πείζοντα το ειδικό άγκιστρο του μοχλού (B) προς τα επάνω (Εικ. 2) και, χρησιμοποιώντας μια ειδική κατάντα, ρίξτε τη ζύμη, που παρα-σκευάσατε προηγουμένως, στην κάτω πλάκα της συσκευής. Ρίξτε το μίγμα προσέχοντας ότι έχουν καλυφθεί όλα τα διαμε-ρίσματα, αλλά χωρίς να υπερβείτε στην ποσότητα διαφορετικά μπορεί να ξεχειλίσει κατά το ψήσιμο.
- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω, πιέζοντας 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 αναφέ-ρονται στα συσταλλόγια που ακολουθούν.
- Για να ασφαλίσετε τις βάφλες από τη συσκευή, αν κριθεί ανα-γκαίο, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Ην αγγίζετε τις θερμές πλάκες προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα.

Ην πιέζετε πολύ τον μοχλό (B) γιατί μπορεί να σπάσει.

Ψήνεται μόνον με τις πλάκες κλειστές.

Ην χρησιμοποιείτε αχιρρά αντικείμενα (πχ. μαχαίρια) προς αποφυγή βλάβης στις πλάκες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Για τον καθαρισμό των πλακών χρησιμοποιείτε μόνο ένα υγρό πανί.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ
Ευωδιαστές βάφλες για τις γιορτές.
Για 16 βάφλες
Χρόνος ψήσιματος: περίπου 4,5 λεπτά
300 γρ. αλεύρι, 10 γρ. μπέικιν-πάουντερ, αλάτι, 75 γρ. ζάχαρη σε σκόνη, 100 γρ. βούτυρο, 2 αυγά, ½ λίτρο γάλα
• Αναμίξτε το αλεύρι και τη μπέικιν-πάουντερ σε ένα πηλίνο δοχείο.
• Προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο και ολό-κληρα τα αυγά.
• Αραιώστε σιγά σιγά με το γάλα.
• Αφού ρη τη ζύμη να αναπαυθεί , για 1 ώρα.

ΛΕΠΤΕΣ ΒΑΦΛΕΣ
Παρασκευάστε τις βάφλες με το υλικό που επιθυμείτε.
Για 12 βάφλες
Χρόνος ψήσιματος: περίπου 4,5 λεπτά
300 γρ. αλεύρι, 10 γρ. μπέικιν-πάουντερ, αλάτι, 75 γρ. ζάχαρη σε σκόνη, 100 γρ. βούτυρο, 2 αυγά, ½ λίτρο γάλα
• Αναμίξτε το αλεύρι και τη μπέικιν-πάουντερ σε ένα πηλίνο δοχείο.
• Προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη, το λιωμένο βούτυρο και ολό-κληρα τα αυγά.
• Αραιώστε σιγά σιγά με το γάλα.
• Αφού ρη τη ζύμη να αναπαυθεί , για 1 ώρα.

ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ
Στο Βέλγιο οι βάφλες παρασκευάζονται ως εξής.
Για 12 βάφλες
Χρόνος ψήσιματος: 5 λεπτά περίπου.
5 αυγά, 1 φακελάκι μπέικιν-πάουντερ, 300 γρ. αλεύρι, 300 γρ. ζάχαρη, 300 γρ. βούτυρο
• Μαλακώστε το βούτυρο.
• Αναμίξτε το αλεύρι, τη ζάχαρη και τη μπέικιν-πάουντερ.
• Προσθέστε το μαλακωμένο βούτυρο και τα αυγά.
• Αναμίξτε καλά.

ΣΠΟΓΓΩΔΗΣ ΒΑΦΛΑ
Μια φλούδα λεμονιά για απολαυστικές βάφλες.
Για 10 βάφλες
Χρόνος ψήσιματος: 4 λεπτά περίπου.
5 κρόκοι αυγών, 5 κουτάλια ζεστό νερό, 100 γρ. ζάχαρη, τη φλού-δα ενός λεμονιού, 150 γρ. αλεύρι, ½ κουταλάκι μπέικιν-πάουντερ, 5 σπογγώδη αυγά.
• Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών, το νερό, τη ζάχαρη, και την τριμμένη φλούδα λεμονιού.
• Αναμίξτε το αλεύρι και τη μπέικιν-πάουντερ και προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
• Χτυπήστε τα σπογγώδη σε μαρέγκα και ενσωματώστε τα στο παρασκευάσμα.

ΒΑΦΛΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Λιχουδιαστές και συναρπαστικές
Για 10 βάφλες
Χρόνος ψήσιματος: 5 λεπτά περίπου
200 γρ. αλεύρι, μια πρέζα αλάτι, 50 γρ. γλυκό κακάο σε σκόνη, 2 κουταλάκια μπέικιν-πάουντερ, 3 κουτάλια ζάχαρη, 2 αυγά, 400 ml γάλα, 1 κουταλάκι εσάνς βανίλιας και, 40 γρ. λιωμένο βούτυρο
• Αναμίξτε το αλεύρι, το αλάτι, το κακάο, τη ζάχαρη, και την μπέ-ικιν πάουντερ μαζί. Στη συνέχεια προσθέστε τους κρόκους, το γάλα, την εσάνς βανίλιας και το βούτυρο και αναμίξτε το πολύ καλά.
• Χτυπήστε τα σπογγώδη σε μαρέγκα και ενσωματώστε τα στο παρασκευάσμα.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ
Ιδανικές για ορεκτικά!
Για 20 βάφλες
Χρόνος ψήσιματος: από 4 λεπτά, μέχρι 4 λεπτά και 30" περί-που
100 γρ. βούτυρο, 8 κρόκοι αυγών, ½ κουταλάκι αλάτι, 500 γρ. αλεύρι, ½ κουταλάκι μπέικιν-πάουντερ, 50 γρ. τριμμένη παμεζά-να, ½ λίτρο νερό, 8 σπογγώδη αυγά.
• Χτυπήστε το βούτυρο.
• Αναμίξτε το αλεύρι και τη μπέικιν-πάουντερ.
• Προσθέστε ένα μετά τον άλλο τους κρόκους των αυγών, το αλάτι, το αλεύρι, το τυρί και το νερό.
• Στη συνέχεια, ενσωματώστε τα σπογγώδη των αυγών που έχετε χτυπήσει σε μαρέγκα.

RU	
-----------	--

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра вклю-чённый в электрическую сеть при-бор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устой-чивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воз-действием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченны-ми физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обра-щении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться при-бором под наблюдением ответствен-ного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, свя-занных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслужи-вание прибора не может быть поруче-на детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.