

PT	
ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES	
LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO	
Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:	
1. Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.	
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.	
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.	
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.	
5. Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).	
6. Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.	
7. 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.	
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.	
9. 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.	
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire a ficha da tomada eléctrica antes de montar ou desmontar os componentes para efectuar a limpeza.	
11. 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.	
12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.	
13. 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.	
14. No caso de utilizar uma extensão eléctrica, verifique se é adequada à potência 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.	
15. 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 2012/19/EU, 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 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU 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 verter a massa, verifique se cobriu todos os alja-

mentos 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 queima-duras!

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.

LIMPEZA
ATENÇÃO: *Limpe o aparelho somente com um pano húmido, depois de ter desligado a ficha da tomada e com o aparelho completamente frio.*

- Para a limpeza das placas passe apenas um pano húmido.

RECEITAS
WAFFLES TRADICIONAIS
Waffles crocantes para as festas.
Ingredientes para 10 unidades
2 ovos, gemas e claras separadas
80 g de açúcar
1 colherzinha de extrato de baunilha
60 g de manteiga derretida
180 g de farinha
½ colherzinha de fermento
185 ml de leite

- Num recipiente alto e estreito, bata as claras em castelo, utilizando uma batedeira elétrica na velocidade máxima, até ficarem bem firmes.
- Em outro recipiente, bata as gemas, o açúcar e o extrato de baunilha.
- Verta a manteiga derretida (retire-a do lume assim que começar a derreter) e misture tudo com uma vara de arames.
- Depois de ter incorporado a manteiga, junte a farinha e o fermento, passando-os pela peneira de modo que caiam como chuva no recipiente.
- Adicione o leite, vertendo-o em fio, sempre misturando com a vara de arames, até obter uma massa.
- Adicione, por fim, as claras em castelo, incorporando-as devagar para não murchar a mistura.
- Deixe a massa repousar alguns minutos e, entretanto, aqueça a máquina de waffles.
- Verta a massa nas placas quentes e coza por 4 minutos aproximadamente.

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.
- 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

VÓÓR 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 onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
- Zet 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 aparaat 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 of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Het is verboden dat kinerden 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 uitge-

voerd worden door een assistentie-centrum 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 gebruiksgarantie.
- 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 afstandbedieningen.
-  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelever.

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 HUISHOUELIJK GEBRUIK ontworpen en mag niet voor commerciële of industriële doeleinden worden gebruikt. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU, en de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor apparaten die in contact komen met etenswaren.

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 det 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 baktemperatuur 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 klaargemaakt, 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 plasic 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.*

- Pevoor het reinigen van het apparaat gebruike alleen een vochtige doek.

RECEPTEN
TRADITIONEL WAFELS
Knisperige wafels voor feestjes.
Ingrediënten voor 10 wafeltjes
2 eieren, eiwit en eigeel gescheiden
80 g suiker
1 lepeltje vanille-extract
60 g boter, gesmolten
180 g bloem
½ lepeltje gist
185 ml melk

- Klop het eiwit stijf in een hoge en smalle kom met de elektrische garde op de hoogste stand.
- Klop in een andere kom het eigeel, de suiker en het vanille-extract door elkaar.
- Meng er met een garde de gesmolten (lauwwarm gemaakte) boter door.
- Zeef de bloem samen met de gist in de kom zodra de boter in het mengsel is opgenomen.
- Giet er nu langzaam de melk bij en roer de melk met de garde in het beslag.
- Spatel tot slot het stijf geklopte eiwit voorzichtig door het beslag om het luchtig te houden.
- Laat het beslag rusten terwijl het wafelijzer opwarmt.
- Giet het beslag op de hete platen van het wafelijzer en bak de wafeltjes in ongeveer 4 minuten gaar.

DUNNE WAFELS
Maak de wafels met de ingredienten naar wenst.
Voor 12 wafels
Baktijd: 6/8 min. circa
300 g meel, 1 chemisch gist, 1 mespuntje zout, 1 lepe suiker, 2 eieren, 40 cl melk

- Klop de eieren op totdat het een romig mengsel wordt.
- Voeg de andere ingredienten toe en klop alls op totdat het een uniform geheel wordt.

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

- Laat de boter zacht worden.
- Meng het het meel suiker en gist.
- Voeg de boter en de eieren toe.
- 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

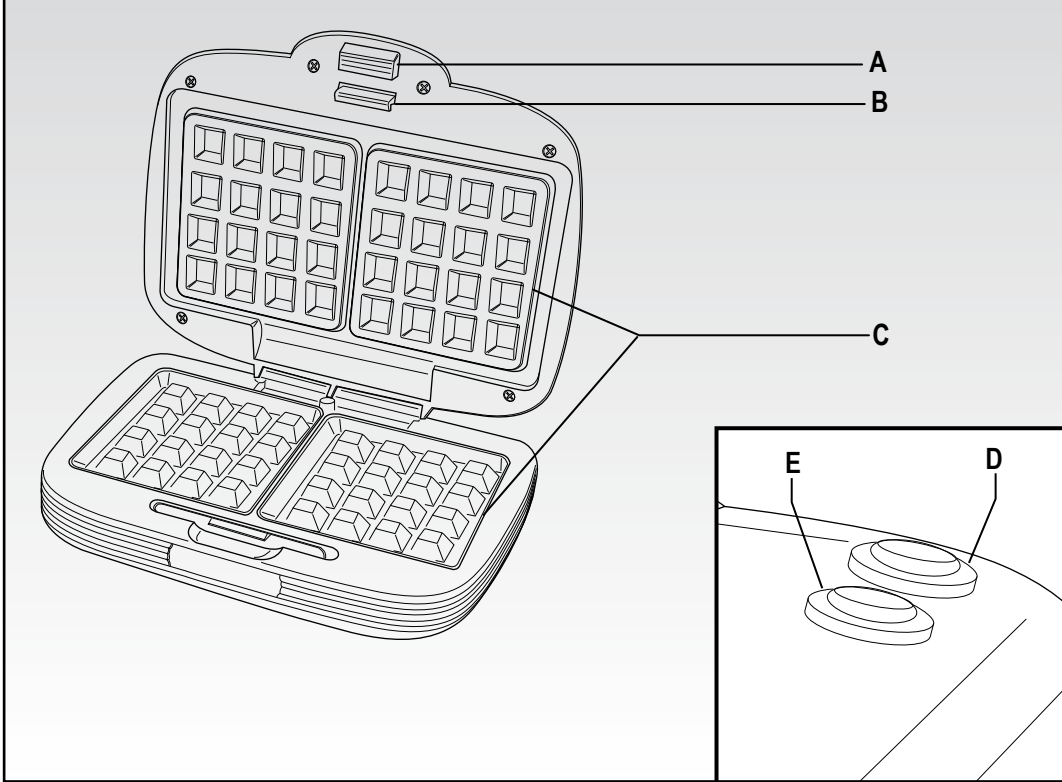


Fig. 1

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

CHOCOLADEFAWELS
Heerlijk zoet
Voor 10 wafels
Baktijd : 5 min circa
200 g meel, een mespuntje zout, 50gr zoete poedercacao, 2 lepeltjes taartgist, 3 lepels suiker, 2 eieren, 400ml melk, 1 cucchiaino vanilleextract, 40gr gesmolten boter

- Meng het meel, het zout, de cacao, de suiker en het gist; voeg vervolgens het eigeel, de melk, het vanilleextract en de boter toe en meng alles goed.
- Klop het eiwit op tot sneeuw en voeg het aan het mengsel toe.

KAASWAFELS
Ideaal als appertief!
Voor 20 wafels
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 eigeel, het zout, het meel, de kaas en het water toe.
- Vervolgens klop het eiwit op tot sneeuw en voeg het aan het mengsel toe.

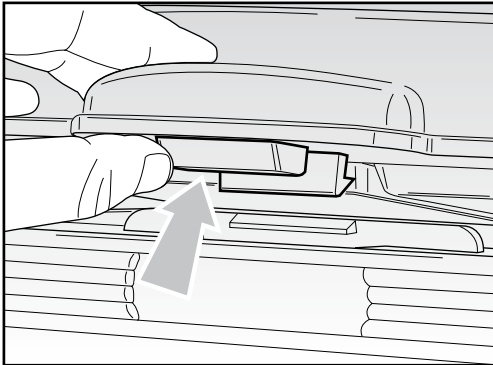


Fig. 2

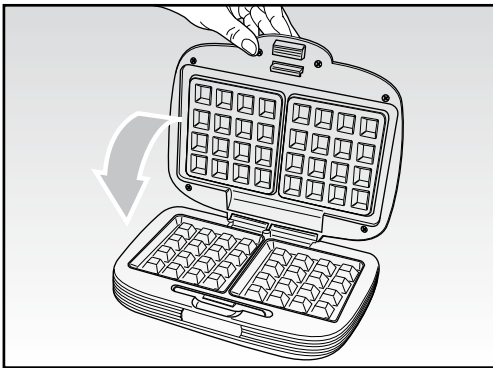


Fig. 3

VIGTIGE ADVARSLER

LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger el-apparater skal man tage visse forholdsregler i brug, som bl.a.:

- Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i Jeres elnet.
- Efterlad ikke apparatet uovervåget når det er tilslutet strømnettet; frakobl det efter hvert brug.
- Stil ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder.
- Når man bruger apparatet, skal man stille det på en plan, stabil og godt oplyst flade.
- Udsæt ikke apparatet for vejrpåvirkninger (regn, sol, osv. ..).
- Sørg for at el-ledningen ikke kommer i berøring med varme overflader.
- Apparatet må gerne bruges af børn over 8 år eller på de 8 år; personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring eller det nødvendige kendskab til dets brug, eller dem der ikke har modtaget vejledninger i hvorledes det bruges, skal overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller også skal de forinden have en passende indlæring i hvorledes apparatet anvendes i sikkerhed og kende farerne der medfølger. Det er forbudt for børnene at lege med apparatet. Rengørings- og vedligeholdelsesoperationerne må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og under alle omstændigheder under en voksens overvågning.
- Sørg for at holde apparatet og dets ledning udenfor børnenes rækkevidde, såfremt de er under 8 år.
- Dyp aldrig produktlegemet, stikket og ledningen i vand eller andre væsker, men brug en fugtig klud til deres rengøring.
- Man skal, selv når apparatet ikke er i funktion, trække stikket ud af stikkontakten, inden man isætter eller fjerner enkelte dele eller inden man foretager rengøring.
- Vær sikker på altid at have godt tørre hænder inden man bruger eller regulerer afbryderne der findes på apparatet, eller inden man berører stikket og strømforbindelserne
- Når man trækker stikket ud, skal man tage direkte om dette og trække det ud af væggens stikkontakt. Træk det aldrig ud ved at hive i ledningen.
- Brug ikke apparatet hvis ledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt; samtlige reparationer, herunder udskiftning af strømkabel, må kun udføres af et Ariete assistancecenter eller autoriserede Ariete teknikere, således at enhver risiko forebygges.
- I tilfælde hvor der bruges forlængerledninger, skal disse være egnet til apparatets effekt, for at undgå farer på personen der anvender apparatet og for sikkerhedens skyld i det område hvor det anvendes. Ikke egnede forlængerledninger kunne fremprovokere anomalier.
- Lad ikke ledningen hænge på et sted, hvor et barn kunne få fat i den.
- For ikke at kompromittere apparatets sikkerhed, må man kun anvende ori-

ginale reservedele og tilhør, der er godkendt af fabrikanten.

- Eventuelle ændringer på produktet, der ikke udtrykkeligt er autoriserede af fabrikanten, kunne medføre forfald af de sikkerhedsmæssige forhold og af garantien for brugeren.
- Hvis man ønsker at bortskaffe apparatet som affald, anbefales det at gøre det ubrugeligt ved at skære strømledningen over. Derudover anbefales det at uskadeliggøre de dele af apparatet der kunne udgøre en fare, især for børn der kunne bruge apparatet til deres lege.
- Emballageelementerne må ikke efterlades i børns rækkevidde, eftersom at de kunne være en potentiel farekilde.
- Man skal være forsigtig ved håndtering af apparatet og passe på ikke at røre ved dets varme plader.

-  **BEMÆRK:** Varm overflade.
- Vær forsigtig med apparatets håndtering, for at undgå uheldige skader på hænderne eller andre ting.
- Brug apparatet fjernet fra antændelige væsker; stil det ikke opad vægge eller dele i plastic der ikke er varmebestandige.
- Gør apparatet rent med en fugtig klud, efter at have trukket stikket ud af stikkontakten og efter at apparatet fuldstændigt afkølet.
- Når apparatet er helt afkølet, skal man stille det på plads.
- Det er ikke lovligt at bruge eksterne timere eller adskilte fjernbetjeneringer til apparatets funktion.
-  For hvad der vedrører produktets korrekte bortskaffelse i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU, bedes man læse den seddel der medfølger produktet.

GEM VEJLEDNINGERNE

BEKSRIVELSE AF BESTANDDELE (Fig. 1)

A Apparatlegeme

B Lukkeanordning

C Slip-let bageplader til vafler

D Kontrollampe "klar til brug"

E Kontrollampe tænding

Apparatet er KUN beregnet til HUSHOLDSNINGSRUG og må ikke anvendes til kommercielt eller industrielt brug.

Apparatet er i overensstemmelse med direktiv 2006/95/EF og EMC 2004/108/EF, og med Forordning (EF) nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 vedrørende materialer i kontakt med fødevarer.

APPARATETS FØRSTE IBRUGTAGNING

Apparatet kan udsende en let smule røg når det tages i brug første gang: det skal ikke anses som værende en fejl og røgen vil slutte efter få minutter. Når apparatet bruges første gang, skal man indfedte bagepladerne i olie eller smør. Det er ikke nødvendigt at gentage disse handlinger senere.

BRUGERVEJLEDNING

- Sæt stikket i stikkontakten.

- Kontrollampen (E) tændes for at signalere at stikket er sat i stikkontakten og kontrollampen (D) for at vise at apparatet er ved at varme op.

- Når apparatet har nået sin temperatur (efter cirka 3 minutter) er det klart til brug, kontrollampen vil slukke.

Obs.: Kontrollampen (D) vil tænde igen når temperaturen der er nødvendig til tilberedning falder.

- Åbn apparatet fuldstændigt ved at trykke lukkeanordningens stopper (B) opad (Fig. 2) og ved at bruge en dertil bestemt grydeske, skal man hælde den forinden tilberedte dej, på apparatets nederste bageplade. Hæld blandingen i ved samtidigt at være sikker på at alle rum er dækkede, men dog uden at overdreue mængden, der ellers kunne løbe ud under tilberedningen.

- Luk den øverste bageplade på den nederste, ved at trykke den forsigtigt nedad, indtil man kan høre lukkeanordningens klik (B) som er tegn på at apparatet er lukket (Fig. 3).

- For hvad der vedrører bagetid, anbefales det at følge det der er vist i nedenstående opskrifter.

- For at tage vaflerne ud af apparatet, såfremt dette skal gøres, må kan kun bruge en spatel i træ eller plastic.

BEMÆRK:

Børn ikke de varme bageplader, så undgår du forbrændinger.

Forcér ikke lukkeanordningen (B), så undgår du at den ødelægges.

Bag kun med lukkede bageplader.

Brug ikke spidse genstande (f.eks.: kniv) for ikke at beskadige bagepladerne.

RENGØRING

***BEMÆRK:** Gør kun apparatet rent med en fugtig klud, efter at have trukket stikket ud af stikkontakten og efter at apparatet er fuldstændigt afkølet.*

- Brug udelukkende en fugtig klud til rengøring af bagepladerne.

OPSKRIFTER

TRADITIONELLE VAFLER

Velduftende vafler til festlige lejligheder.

Ingredienser til 10 stykker

2 æg, adskilte æggeghvider og - blommer

80 g sukker

1 teske vaniljeekstrakt

60 g smeltet smør

180 g mel

½ teske gær

185 ml mælk

- Kom æggeghviderne i en høj og smal skål, og pisk dem til de er godt stive ved brug af en håndmikser med maksimal hastighed.
- Nu skal man piske æggeblommerne, sukkeret og vaniljeekstrakten, i en skål ved siden af.
- Hæld den smeltede smør i (som lige er blevet afkølet lidt) og start med at piske med et manuelt piskeris.
- Når smøren er sammenblandet heri, skal man tilsætte mel og gær, ved at sigte disse samtidigt, som en regn henover skålen.
- Tilsæt mælken, ved at hælde den i lidt ad gangen og samtidigt piske med piskeriset, for at få en dej.
- Tilsæt til sidst æggeghviderne der er piskede stive, og sammenbland dem forsigtigt, så de ikke fjerner luften fra blandingen.
- Mens at dejen hviler i nogle minutter, skal man opvarme vaffeljernet.
- Hæld dejen på de varme bageplader og lad dem bage i cirka 4 minutter.

TYNDE VAFLER

Tilbered vaflerne med de ingredienser du ønsker.

Til 12 vafler

Bagetid: 6/8 min. cirka

300 g mel, 1 brev kemisk gær, 1 smule salt, 1 ske sukker, 2 æg, 40 cl mælk

- Pisk æggene indtil du får en fløjlsagtig konsistens.
- Tilsæt de andre ingredienser og pisk dem indtil du få en ensformig konsistens.

BELGISKE VAFLER

I Belgien laves vaflerne således.

Til 12 vafler

Bagetid: 5 min. cirka

5 æg, 1 brev kemisk gær, 300 g mel, 300 g sukker, 300 g smør

- Blødgør smørret.
- Bland melet, sukkeret og gæren.
- Tilsæt den bløde smør og æggene.
- Bland grundigt.

LUFTIGE VAFLER

En citronskal til lækre vafler.

Til 10 vafler

Bagetid: 4 min. cirka

5 æggeblommer, 5 skeer varmt vand, 100 g sukker, citronskal, 150 g mel, 1/2 teske kemisk gær, 5 æggeghvider

- Pisk æggeblommerne, vand, sukker og den revne citronskal.
- Bland mel og gær og tilsæt de andre ingredienser.
- Pisk æggeghviderne til de bliver hårde og kom dem i blandingen.

CHOKOLADEVAFLER

Lækre og spændende

Til 10 vafler

Bagetid: 5 min cirka

200 g mel, en smule salt, 50 g sukkereret kakao i pulver, 2 teskeer bagepulver, 3 skeer sukker, 2 æg, 400 ml mælk, 1 teske vaniljeekstrakt, 40 g smeltet smør

- Bland mel, salt, kakao, sukker og gær; tilsæt derefter æggeblommerne, mælken, vaniljeekstrakten og smørret, og bland det hele grundigt.
- Pisk æggeghviderne til de bliver hårde og kom dem i blandingen.

VAFLER MED OST

Ideelle som aperitif!

Til 20 vafler

Bagetid: fra 4 min til 4 min 30 cirka

100 g smør, 8 æggeblommer, 1/2 teske salt, 500 g mel, 1/2 teske kemisk gær, 50 g revet parmesanost, 1/2 liter vand, 8 æggeghvider

- Ælt smørret.

- Bland mel og gæren.
- Tilsæt æggeblommerne lidt efter lidt, samt saltet, melet, osten og vand.
- Derefter skal man tilsætte æggeghviderne der er piskede stive.

EL SÆHMANTIKES 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 οπές 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 χρησιμοποιηθεί απο παιδιά ηλικίας 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 συσκευη σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Απαγορευεται στα μικρα παιδια να παιζουν με τη συσκευη. Οι διαδικασιες καθαρισμου και συντηρησης δεν μπορουν να πραγματοποιουνται απο απο παιδια που δεν εχουν ηλικια μεγαλυτερη των 8 ετων και, σε καθε περιπτωση, υπον την επιβλεψη ενος ενηλικα.
- Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακρια απο την προσβαση παιδιων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
- Μη βυθίζετε ποτε το σωμα του προϊόντος, το ρευματολήπτη και το ηλεκτρικο καλώδιο σε νερό ή' αλλα υγρα, χρησιμοποιειτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδεστε το ρευματολήπτη απο την πρίζα του ηλεκτρικου καλωδιου σε νερο ή' αλλα υγρα, χρησιμοποιειτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Ακομα και αν η συσκευή δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδεστε το ρευματολήπτη απο την πρίζα του ηλεκτρικου καλωδιου σε νερο ή' αλλα υγρα, χρησιμοποιειτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίζετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίζετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
- Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιειτε την συσκευή αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματοληπτης εχουν υποσσει ζημια, η η ιδια η συσκευή ειναι ελαττωματικη. Όλες οι

επισκευες, συμπεριλαμβανομενης της αντικαταστασης του καλωδιου τροφοδοσιας, πρεπει να γινονται μονον σε ενα εξουσιοδοτημενο τεχνικο κεντρο Ariete η απο εξουσιοδοτημενους 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 αφήντε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
- Για να μην διακυβεύσετε την ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
- Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν 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 απόρροια την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήντε σε μέρη προσιπά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- Κατά τη χρήση πρέπει να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή με φροντίδα και χωρίς να αγγίζετε τις θερμές της πλάκες.

-  **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Θερμή επιφάνεια.
- Χειριστείτε με προσοχή τη συσκευή, προ πάντων στη φάση ανοίγματος ή κλεισίματος των πλακών, προκειμένου να αποφευχθούν τυχαίες βλάβες στα χέρια ή άλλα αντικείμενα.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υγρά. Μην την πλησιάζετε σε πλαστικά μέρη ή τοίχους μη ανθεκτικούς στη θερμοκρασία.
- Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μετά τη χρήση φυλάξτε τη συσκευή μόνον όταν έχει κρυώσει εντελώς.
- Μετά τη λειτουργία της συσκευής δεν επιτρέπεται η χρήση εξωτερικών χρονοδιακοπών ή χωριστών συστημάτων τηλεχειρισμού.
-  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Παρασκευάστε τις βάφλες με τα υλικά που επιθυμείτε. Για 12 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: 6/8 λεπτά περίπου

300 γρ. αλεύρι, 1 φακελάκι μπέικιν-πάουντερ, 60 γρ βούτυρο, λειωμένο

180 γρ αλεύρι

½ κουταλάκι μαγιά

185 ml γάλα

- Βάλτε τα ασπράδια σε ένα ψηλό και στενό μπολ και χτυπήστε τα σε μαρέγκα χρησιμοποιώντας το ηλεκτρικό μίξερ στη μέγιστη ταχύτητα.
- Σε ένα ξεχωριστό μπολ, χτυπήστε μαζί τους κρόκους των αυγών, τη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας.
- Ρίξτε το λιωμένο βούτυρο (αφού το αφήσετε να γίνει χλιαρό) και αρχίστε να ανακατεύετε με έναν αυγοδάρτη.
- Μόλις ενσωματωθεί το βούτυρο, προσθέστε το αλεύρι και τη μαγιά, κοσκινίζοντάς τα μαζί πάνω από το μπολ.
- Προσθέστε το γάλα, ριχνοντάς το σιγά σιγά ανακατεύοντας συνεχώς με τον αυγοδάρτη, για να πάρετε ένα χυλό.
- Τέλος, προσθέστε τα ασπράδια σε μαρέγκα, ενσωματώνοντάς τα αργά, ώστε να μην ξεφουσκώσει το μείγμα.
- Ενώ ο χυλός ξεκουράζεται για λίγα λεπτά, θερμάνετε τη συσκευή βάφλας.
- Ρίξτε το χυλό στις καυτές πλάκες και ψήστε για περίπου 4 λεπτά..

ΛΕΠΤΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Παρασκευάστε τις βάφλες με τα υλικά που επιθυμείτε. Για 12 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: 6/8 λεπτά περίπου

300 γρ. αλεύρι, 1 φακελάκι μπέικιν-πάουντερ, 180 γρ αλεύρι

1 κουταλάκι μαγιά

185 ml γάλα

- Χτυπήστε τα αυγά μέχρι να πάρετε μια βελουδινή υφή.
- Ενσωματώστε τα υπόλοιπα υλικά και χτυπήστε μέχρι να πάρετε μια ομοιόμορφη υφή.

Η συσκευή έχει επιπλέον την ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.

Η παρούσα συσκευή είναι συμβατή με την οδηγία 2014/35/EU και EMC 2014/30/EU και τον κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

Με την ευκαιρία της πρώτης χρήσης, αλείψτε 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 ανάψει η ενδεικτική λυχνία (Ε) 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 φτάσει 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 αναγκαία για ψήσιμο θερμοκρασία.

- Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή, ξεμπλοκάροντάς την πιέζοντας το ειδικό άγκιστρο του μοχλού (Β) προς τα επάνω (Εικ. 2) και, χρησιμοποιώντας μια ειδική κουτάλα, 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 ξεχειλίσει κατά το ψήσιμο.

- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω, πιέζοντάς την ελαφρά προς τα κάτω μέχρι να ακουστεί ο ήχος του μπλοκάρισματος του μοχλού (Β) (Εικ. 3).

- Για τον χρόνο ψησίματος, συνιστάται να τηρήσετε όσα αναφέρονται στο συνταγολόγιο που ακολουθεί.

- Για να αφαιρέσετε τις βάφλες από τη συσκευή, αν κριθεί αναγκαίο, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά μία σπάτουλα από ξύλο ή πλαστικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην αγγίζετε τις θερμές πλάκες προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα.

Μην πιέσετε πολύ τον μοχλό (Β) γιατί μπορεί να σπάσει.

Ψήντε μόνον με τις πλάκες κλειστές.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (πχ. μαχαίρια) προς αποφυγή βλαβών 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.

Υλικά για 10 κομμάτια

2 αυγά, κρόκοι και ασπράδια χωριστά

80 γρ ζάχαρη

1 κουταλάκι εκχύλισμα βανίλιας

60 γρ βούτυρο, λειωμένο

180 γρ αλεύρι

½ κουταλάκι μαγιά

185 ml γάλα

- Βάλτε τα ασπράδια σε ένα ψηλό και στενό μπολ και χτυπήστε τα σε μαρέγκα χρησιμοποιώντας το ηλεκτρικό μίξερ στη μέγιστη ταχύτητα.
- Σε ένα ξεχωριστό μπολ, χτυπήστε μαζί τους κρόκους των αυγών, τη ζάχαρη και το εκχύλισμα βανίλιας.
- Ρίξτε το λιωμένο βούτυρο (αφού το αφήσετε να γίνει χλιαρό) και αρχίστε να ανακατεύετε με έναν αυγοδάρτη.
- Μόλις ενσωματωθεί το βούτυρο, προσθέστε το αλεύρι και τη μαγιά, κοσκινίζοντάς τα μαζί πάνω από το μπολ.
- Προσθέστε το γάλα, ριχνοντάς το σιγά σιγά ανακατεύοντας συνεχώς με τον αυγοδάρτη, για να πάρετε ένα χυλό.
- Τέλος, προσθέστε τα ασπράδια σε μαρέγκα, ενσωματώνοντάς τα αργά, ώστε να μην ξεφουσκώσει το μείγμα.
- Ενώ ο χυλός ξεκουράζεται για λίγα λεπτά, θερμάνετε τη συσκευή βάφλας.
- Ρίξτε το χυλό στις καυτές πλάκες και ψήστε για περίπου 4 λεπτά..

ΛΕΠΤΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Παρασκευάστε τις βάφλες με τα υλικά που επιθυμείτε. Για 12 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: 6/8 λεπτά περίπου

300 γρ. αλεύρι, 1 φακελάκι μπέικιν-πάουντερ, 180 γρ αλεύρι

1 κουταλάκι μαγιά

185 ml γάλα

15

ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Στο Βέλγιο οι βάφλες παρασκευάζονται ως εξής.

Για 12 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: 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 λεμονιού για απολαυστικές βάφλες.

Για 10 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: 4 λεπτά περίπου.

5 κρόκοι αυγών, 5 κουτάλια ζεστό νερό, 100 γρ. ζάχαρη, 1η φλούδα ενός λεμονιού, 150 γρ. αλεύρι, ½ κουταλάκι μπέικιν-πάουντερ, 5 ασπράδια αυγού.

- 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 ασπράδια σε μαρέγκα και ενσωματώστε τα στο παρασκευάσμα.

ΒΑΦΛΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Λιχουδιαστές και συναρπαστικές

Για 10 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: 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, 40 γρ. λιωμένο βούτυρο

- Αναμίξτε το αλεύρι, το αλάτι, το κακάο, τη ζάχαρη, και την μπέικιν πάουντερ μαζί. Στη συνέχεια προσθέστε τους κρόκους, το γάλα, την εσάνς βανίλιας και το βούτυρο και αναμίξτε τα πολύ καλά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια σε μαρέγκα και ενσωματώστε τα στο παρασκευάσμα.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ

Ιδανικές για ορεκτικά!

Για 20 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: από 4 λεπτά, μέχρι 4 λεπτά και 30" περίπου.

100 γρ. βούτυρο, 8 κρόκοι αυγών, ½ κουταλάκι αλάτι, 500 γρ. αλεύρι, ½ κουταλάκι μπέικιν-πάουντερ, 50 γρ. τριμμένη παρμεζάνα, ½ λίτρο νερό, 8 ασπράδια αυγού.

- 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 ασπράδια των αυγών που έχετε χτυπήσει σε μαρέγκα.

1171273

Internet: www.ariete.net

E-Mail: info@ariete.net

95013 Campi Bisenzio - FI - Italy

Via San Quinto, 300

Divisione Commerciali Ariete

De Longhi Appliances Srl

Ariete

950608-008

Numero Verde

ΣΠΟΓΓΩΔΗΣ ΒΑΦΛΑ

Μια φλούδα λεμονιού για απολαυστικές βάφλες.

Για 10 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: 4 λεπτά περίπου.

5 κρόκοι αυγών, 5 κουτάλια ζεστό νερό, 100 γρ. ζάχαρη, 1η φλούδα ενός λεμονιού, 150 γρ. αλεύρι, ½ κουταλάκι μπέικιν-πάουντερ, 5 ασπράδια αυγού.

- 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 ασπράδια σε μαρέγκα και ενσωματώστε τα στο παρασκευάσμα.

ΒΑΦΛΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Λιχουδιαστές και συναρπαστικές

Για 10 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: 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, 40 γρ. λιωμένο βούτυρο

- Αναμίξτε το αλεύρι, το αλάτι, το κακάο, τη ζάχαρη, και την μπέικιν πάουντερ μαζί. Στη συνέχεια προσθέστε τους κρόκους, το γάλα, την εσάνς βανίλιας και το βούτυρο και αναμίξτε τα πολύ καλά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια σε μαρέγκα και ενσωματώστε τα στο παρασκευάσμα.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ

Ιδανικές για ορεκτικά!

Για 20 βάφλες

Χρόνος ψησίματος: από 4 λεπτά, μέχρι 4 λεπτά και 30" περίπου.

100 γρ. βούτυρο, 8 κρόκοι αυγών, ½ κουταλάκι αλάτι, 500 γρ. αλεύρι, ½ κουταλάκι μπέικιν-πάουντερ, 50 γρ. τριμμένη παρμεζάνα, ½ λίτρο νερό, 8 ασπράδια αυγού.

- Χτυπήστε το βούτυρο.
- Αναμίξτε το αλεύρι και τη μπέικιν-πά