

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

### LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

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

- Certifique-se de que a voltagem eléctrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede eléctrica.
- Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Preste atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. Não deixe as crianças brincarem com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não podem ser efetuadas por crianças com menos de 8 anos e em todo caso sob a supervisão de um adulto.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação longe do alcance das crianças com menos de 8 anos.
- Nunca passe o corpo do aparelho, a ficha e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos, use um pano húmido para a limpeza destas partes.

### GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

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 a fim de evitar ferimentos ou outros danos.
- 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.**

### DESCRÍPCAO DOS COMPONENTES (Fig. 1)

- A Led de cozedura pronta
- B Led de ligação
- C Manípulo de ligação / regulação da temperatura
- D Placa antiaderente
- E Espátula
- F Acessório para estender a massa

### PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

O aparelho pode emitir um ligeiro fumo na primeira vez que é utilizado; o que não é um defeito e o fumo para passados alguns minutos.

Por ocasião da primeira utilização,unte as placas de cozedura do aparelho com óleo ou manteiga. Não é necessário repetir estas operações posteriormente.

### INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes da utilização do aparelho, prepare a massa e verta-a em um recipiente.
- Ligue a ficha à tomada. O led de ligação (B) acende-se.
- Rode o manipulo (C) para a temperatura desejada. O led (A) acende-se para indicar que o aparelho está a aquecer.
- Quando o aparelho terá atingido a temperatura programada, estará pronto para ser utilizado e o led (A) apaga-se.
- Nota:** O led (A) voltará a acender-se quando a temperatura necessária para a cozedura baixar.
- Verta na placa (D) a massa preparada previamente e, utilizando o acessório (F), estenda-a perfeitamente de modo a cobrir toda a superfície.
- Preste atenção para não exagerar na dose de modo a evitar que a massa saia da placa.
- Nota:** Para obter um melhor resultado, verta uma pequena quantidade de óleo na placa. Isto ajudará a remover os crepes quando cozidos.
- Quando a massa comece a engrossar, vire o crepe utilizando a espátula (E).
- Quando cozido dos dois lados, retire o crepe com a espátula (E). Depois continue, no caso, a cozer mais crepes, repetindo as operações.
- 15. Não deixe o cabo pendurado, poderia

tendo as operações descritas, senão desligue o aparelho rodando o manipulo (C) para a posição "0" e desligue a ficha da tomada de corrente.

**ATENÇÃO:**  
Não toque na placa quente a fim de evitar queimaduras.

**Não use objetos pontiagudos (ex.: faca) para evitar danos nas placas.**

**Não corte os crepes diretamente na placa. Utilize somente utensílios de plástico ou de madeira resistentes ao calor para evitar riscar o revestimento antiaderente.**

### LIMPEZA

**ATENÇÃO:** Limpe o aparelho somente com um pano húmido depois de ter desligado a ficha da tomada e quando o aparelho já estiver frio.

**Não use detergentes e/ou abrasivos para a limpeza da placa.**

- Para a limpeza da placa, use somente um pano húmido.
- Armre o aparelho e enrolhe o cabo no alojamento apropriado (Fig. 2).

### RECEITAS

#### MASSA BÁSICA DE CREPES

- 110 g de farinha
- 30 g de manteiga derretida
- 2 ovos batidos
- 250 ml de leite gordo
- 1 pitada de sal
- Para fazer crepes doces, junte 25 g de açúcar  
Coloque numa taça a farinha, o sal e a manteiga (e, no caso, o açúcar). Misture bem tudo com um batedor de claras. Adicione os ovos e mexa até a massa ficar homogénea. Junte o leite «em fio» e mexa bem tudo.

#### BLINIS COM NATA ÁCIDA E SALMÃO/CAVIAR

- 95 g de farinha 00
- 95 g de farinha de trigo sarraceno
- 8 g de levedura de cerveja
- 24 g de açúcar
- 320 ml de leite
- 2 ovos
- 50 g de manteiga
- Nata ácida, salmão fumado, caviar

Misture as duas farinhas com a levedura desfeita, o açúcar e o sal. Aqueça o leite com a manteiga e junta às farinhas. Adicione os ovos e misture tudo até obter uma massa lisa. Deixe repousar durante uma hora em lugar morno para levar.

Decorrido este tempo, aqueça a placa e, quando estiver quente, verta duas colheres de massa. Coza de um lado e do outro. Decore cada blini com uma colher de nata ácida, caviar ou salmão fumado.

#### PANQUECAS

- 150 g de farinha 00
- 10 g de açúcar
- Uma pitada de sal
- 1/2 colherzinha de fermento para bolos
- 1/4 de colherzinha de bicarbonato de sódio
- 220 g de iogurte
- 1 ovo
- 40 g de manteiga derretida

Misture a farinha, o açúcar, o sal, o fermento e o bicarbonato.

À parte, misture o iogurte com o ovo e a manteiga derretida. Una as duas misturas e mexa devagar.

Aqueça a placa e, quando aquecida, verta duas colheres de colheres cheias de massa. Coza de um lado e do outro. Sirva com calda de chocolate, marmelada, mel ou xarope de ácer (bordo).

#### NL

## BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

### VÓOR 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 apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet kunnen begrijpen.
- Deze aanwijzingen zijn alleen voor de eerste gebruiksaanpassing bestemd.
- Gebruik alleen plastic of houten keukengereedschappen die bestendig zijn tegen de warmte en die voorkomen dat de anti-aanbaklaag wordt beschadigd.
- Geen scherpe voorwerpen gebruiken (bv. messen) om beschadigen aan de platen te voorkomen.
- Nooit de crêpes op de bakplaten snijden. Gebruik alleen plastic of houten keukengereedschappen die bestendig zijn tegen de warmte en die voorkomen dat de anti-aanbaklaag wordt beschadigd.
- Geen reinigingsmiddelen en/ of schuurmiddelen gebruiken voor de reiniging van de platen.
- Voor de reiniging van de plaat gebruik alleen een vochtige doek.
- Berg het apparaat op door de speciale snoerwikkelaar te gebruiken (Fig. 2).

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 kinderen met het apparaat gaan spelen. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger zijn dan 8 jaar en in ieder geval 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 elektriciteitsnoer 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 geregeeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.

- Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als het apparaat defect is; alle reparaties, ook het vervangen van het elektriciteitsnoer mogen alleen uitgevoerd worden door een assistentiecentrum Ariete of door geautoriseerd technisch personeel Ariete om alle risico's te vermijden.

- Als er verlengsnoeren worden gebruikt moeten ze geschikt zijn om gebruikt te worden met het vermogen van het apparaat om gevaren voor de gebruiker te voorkomen en voor de veiligheid van de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt. De verlengsnoeren die niet geschikt zijn kunnen werkingstoren 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 goedgekeurd.
- 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 gebruiksvergunning.

- 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 gevarenlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- 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 apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet kunnen begrijpen.

- Deze aanwijzingen zijn alleen voor de eerste gebruiksaanpassing bestemd.
- Gebruik alleen plastic of houten keukengereedschappen die bestendig zijn tegen de warmte en die voorkomen dat de anti-aanbaklaag wordt beschadigd.
- Geen scherpe voorwerpen gebruiken (bv. messen) om beschadigen aan de platen te voorkomen.
- Nooit de crêpes op de bakplaten snijden. Gebruik alleen plastic of houten keukengereedschappen die bestendig zijn tegen de warmte en die voorkomen dat de anti-aanbaklaag wordt beschadigd.

### REINIGEN

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

**Geen reinigingsmiddelen en/ of schuurmiddelen gebruiken voor de reiniging van de platen.**

- Voor de reiniging van de plaat gebruik alleen een vochtige doek.

- Berg het apparaat op door de speciale snoerwikkelaar te gebruiken (Fig. 2).

**LET OP:** De warme platen niet aanraken om verbrandingen te voorkomen.

**Geen scherpe voorwerpen gebruiken (bv. messen) om beschadigen aan de platen te voorkomen.**

**Nooit de crêpes op de bakplaten snijden. Gebruik alleen plastic of houten keukengereedschappen die bestendig zijn tegen de warmte en die voorkomen dat de anti-aanbaklaag wordt beschadigd.**

### RECEPTEN

#### MENGSEL VOOR CREPES

- 110 g meel
- 30 g gesmolten boter
- 2 geklopte eieren
- 250 ml volle melk
- 1 mespuntje zout

Als u zoete crepes wilt maken, voeg 25 g suiker toe

In een kom, meng het meel, het zout en de gesmolten boter (en de suiker naar wens).

De ingrediënten goed mengen met een garde.

Voeg de geklopte eieren toe en meng alles nogmaals totdat

de klontjes verdwijnen.

Voeg langzaam de melk toe en meng alles totdat het mengsel

staat.

**BLINIS MET ZURE ROOM EN ZALM/KAVIAR**

- 95 g meel 00
- 95 g boekweitmeel
- 8 g biergist
- 24 g suiker
- 320ml. melk
- 2 eieren
- 50 g boter

Zure room, gerookte zalm, kaviaar

Meng de twee soorten meel met het gebrokkelde kist,

de suiker en het zout. Verwarm de melk en de boter en voeg het

verkregen mengsel toe aan het meel. Voeg de eieren toe en meng alles totdat een gelijk mengsel wordt verkregen. Laat het

mengsel een uur rusten in een ruimte geschikt voor het rijzen.

Nadat deze tijd is verstreken, verwarm de plaat en als warm

is giet een paar lepeljes van het mengsel erop. Laat het aan één

kant bakken en draai ze vervolgens om. Garneer iedere blini

met een lepelje zure room, kaviaar of gerookte zalm.

**DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN**

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Verklikker klaar met bakken
- B Verklikker aanzetten
- C Knop aanzetten/ temperatuur regelen
- D Anti aanbakplaat
- E Spatel
- F Accessoire deeg uitleggen

Het apparaat is alleen ontworpen voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is niet geschikt voor commercieel of industriel

