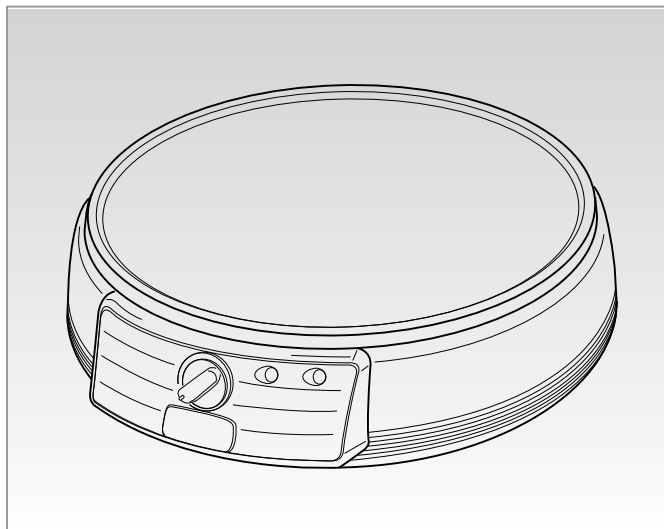


Ariete



Máquina de crepé
Crepes maker
Macchina per crepes

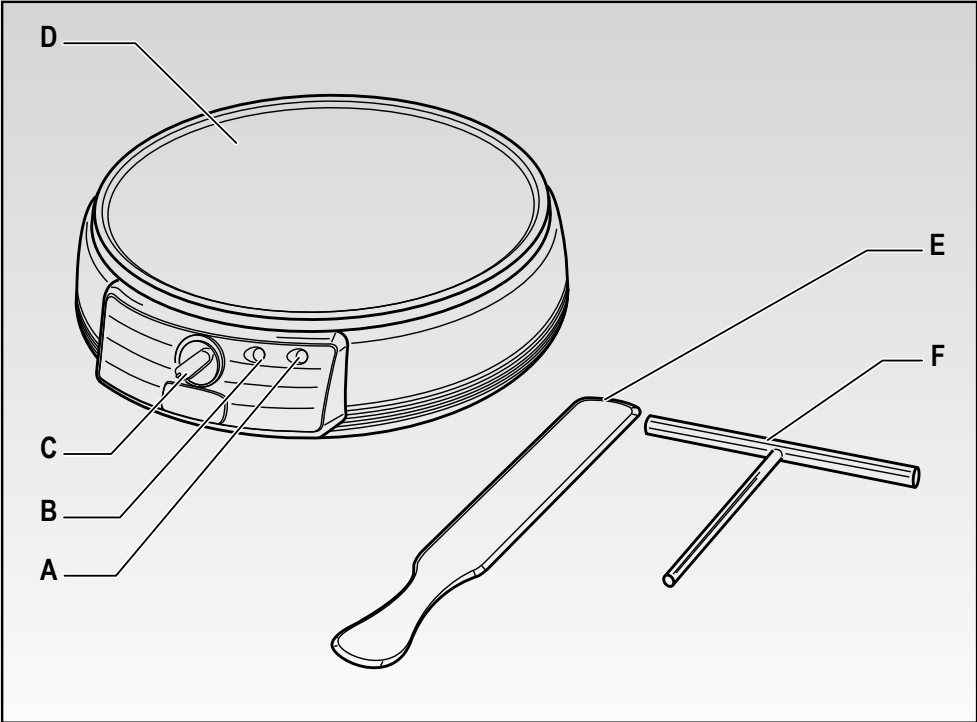


Fig. 1

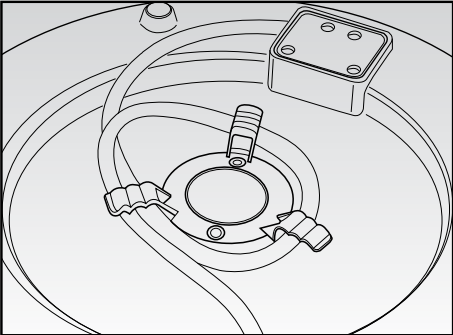


Fig. 2

CARTA A NUESTROS CLIENTES

Estimado Cliente:

Gracias por elegir un producto ARIETE, marca Italiana distribuida por KITCHEN CENTER.

Este manual contiene las instrucciones, advertencias y recomendaciones para desempacar, instalar, usar, limpiar, cuidar, y disfrutar este producto. También contiene nuestra información de contacto y la Póliza de Garantía.

Le aconsejamos leerlo cuidadosamente y tenerlo al alcance para consulta futura. Muchas dudas y problemas aparentes pueden ser solucionados consultando la sección correspondiente.

Le pedimos registrar los siguientes datos de su boleta, factura de compra o acta de recepción de nueva obra como comprobante de adquisición:

Fecha: _____ Número _____

Si lo prefiere puede simplemente conservar el original de su boleta, factura o acta de recepción, o una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) para cuando requiera mantenimiento, reparación o garantía del producto.

Si quiere contactarnos con consultas, preguntas, sugerencias, reclamos, solicitud de mantenimiento o reparación, o para hacer efectiva su garantía puede hacerlo vía mail, teléfono o en persona con nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT

	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		

El equipo de profesionales SAT está a su entera disposición para atenderle con un servicio rápido, fiable y cercano.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

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

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. A los niños está prohibido jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no se pueden efectuar por niños a no ser que tengan más de 8 años y en cualquier caso bajo vigilancia de un adulto.
8. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edad inferior a 8 años.
9. No sumergir nunca el cuerpo del producto, el enchufe y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos, usar un paño húmedo para limpiarlos.
10. Incluso cuando el aparato no esté en marcha, hay que desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica antes de acoplar o quitar las partes individuales o antes de efectuar la limpieza.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados o si el mismo aparato resultara defectuoso; todas las reparaciones, incluida la sustitución del cable de alimentación, se tienen que efectuar sólo por el centro de asistencia o por técnicos autorizados, para prevenir cualquier riesgo.
14. En caso de empleo de prolongaciones eléctricas, éstas últimas tienen que ser adecuadas a la potencia del aparato, para evitar peligros al operador y para la seguridad del ambiente donde se trabaja. Las prolongaciones no adecuadas pueden provocar anomalías de funcionamiento.
15. No dejar el cable colgando en un lugar donde lo pudiera coger un niño.
16. Para no poner en peligro la seguridad del aparato, utilizar sólo partes de recambio y accesorios originales, aprobados por el fabricante.
17. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
18. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de

alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.

19. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
20. Durante el uso el aparato se debe manejar con cuidado y sin tocar las planchas calientes.



21. **ATENCIÓN:** Superficie caliente.
22. Maneje con atención el aparato para evitar daños accidentales en las manos o en otros objetos.
23. Use el aparato lejos de líquidos inflamables; no arrimarlo a paredes o partes de plástico que no resistan al calor.
24. Limpie el aparato sólo con un paño húmedo después de haberlo desenchufado de la toma de corriente y después de que se haya completamente enfriado.
25. Después del uso guarde el aparato sólo cuando se haya enfriado completamente.
26. Para el funcionamiento del aparato no está permitido usar temporizadores externos o mandos a distancia separados.
27.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 1)

- A Testigo de cocción lista
- B Testigo de encendido
- C Selector de encendido / regulación de temperatura
- D Placa antiadherente
- E Espátula
- F Accesorio para extender la masa

El aparato está concebido SOLO PARA USO DOMÉSTICO y no se debe dedicar a un uso comercial o industrial.

Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y con el reglamento (EC) N.º 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiale en contacto con alimentos.

PRIMER USO DEL APARATO

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

La primera vez que se usa el aparato se deben untar las planchas de cocción con aceite o mantequilla. No es necesario repetir estas operaciones las veces sucesivas.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

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

Nota: El testigo (A) volverá a encenderse cuando la temperatura necesaria para la cocción descienda.

- Vierta en la plancha (D) la masa preparada anteriormente y, usando el accesorio correspondiente (F), extiéndala perfectamente de manera que cubra toda la superficie.

Preste atención a no superar la cantidad para evitar posibles desbordamientos de la plancha.

Nota: Para obtener resultados óptimos, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina en la plancha de cocción. Esto ayudará a eliminar la crepe después de la cocción.

- Cuando la superficie de la crepe ya no es líquida, utilice la espátula (E) para dar la vuelta completa a la crepe.
- Cuando esté lista, según los propios gustos, saque la crepe utilizando la espátula (E). Entonces se puede hacer otra crepe repitiendo las operaciones descritas precedentemente, por el contrario apague el aparato girando el selector (C) a la posición "0" y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

ATENCIÓN:

No toque la plancha caliente para evitar quemaduras.

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

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

LIMPIEZA

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

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

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

RECETAS

MASA BASE PARA CREPES

110 g de harina

30 g de mantequilla fundida

2 huevos batidos

250 ml de leche entera

1 pellizco de sal

Si se desean crepes dulces añada 25 g de azúcar

Una en un cuenco la harina, la sal y la mantequilla fundida (y el azúcar, si se desea).

Amalgame bien los ingredientes con una varilla.

Añada los huevos batidos y amalgame todavía hasta eliminar todos los grumos.

Añada la leche «a hilo» y mezcle bien la masa obtenida.

BLINIS CON NATA ÁCIDA Y SALMÓN/CAVIAR

95 g de harina 00

95 g de harina de trigo sarraceno

8 g de levadura de cerveza

24 g de azúcar

320 ml de leche

2 huevos

50 g de mantequilla

Nata ácida, salmón ahumado, caviar

Mezcle las dos harinas con la levadura desmenuzada, el azúcar y la sal. Caliente la leche con la mantequilla y una el compuesto a las harinas. Una, para acabar, los huevos y mezcle hasta obtener una masa líquida. Deje descansar durante una hora en un lugar tibio para que fermente.

Transcurrido este tiempo, caliente la plancha y cuando esté caliente, vierta un par de cucharadas de compuesto. Cuezca por un lado, después gírelos. Decore cada blinis con una cucharada de nata ácida, caviar o salmón ahumado.

PANCAKES

150 g de harina 00

10 g de azúcar

Un pellizco de sal

1/2 cucharadita de levadura para dulces

1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio

220 g de yogurt

1 huevo

40 g de mantequilla fundida

Mezcle la harina con el azúcar, la sal, la levadura y el bicarbonato. Aparte, mezcle el yogurt con el huevo y la mantequilla fundida. Una los dos compuestos y mezcle ligeramente.

Caliente la plancha y cuando esté caliente, vierta dos cucharadas abundantes de compuesto. Cuezca por un lado, después gírelos. Se sirven con salsa de chocolate, mermelada, miel o jarabe de arce.

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 persons 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 assistance centre or by authorized 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 to prevent accidental injuries to hands or damages to 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 Ready light
- B On light
- C Switching on / Temperature adjusting dial
- D Non-stick plate
- E Spatula
- F Crepe slide accessory

The appliance is intended for DOMESTIC USE ONLY, do not use it for commercial or industrial purposes.

This appliance complies with directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and to regulation (EC) no. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning materials in contact with food.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

When using the appliance for the first time, it may emit some smoke: this is not a defect and the smoke will cease in few minutes.

When using for the first time, grease the appliance cooking plates with oil or butter. Do not repeat these operations further.

HOW TO OPERATE

- Before using the appliance, prepare the batter separately and pour it into an appropriate container.
- Plug in appliance, the appropriate light (B) goes on.
- Turn the knob (C) to the required temperature. The light (A) signalling heating phase goes on.
- The light (A) turns off when the appliance reaches the temperature set and is ready for use.

Note: The light (A) goes on again when the required temperature decreases.

- Pour the batter previously prepared on the plate (D) and, using the appropriate accessory (F), smooth it perfectly so as to cover the whole surface.

Do not exceed with quantities to prevent the plate from leaking.

Note: For optimal results, pour a small amount of cooking oil on the cooking plate, in order to make crepe removal easier.

- When the crepe surface is not liquid any longer, turn it completely using the spatula (E).
- After cooking, according to personal taste, remove the crepe by means of the spatula (E). It is then possible to proceed with the next preparation by repeating the steps described above, otherwise switch the appliance off by rotating the temperature dial (C) to "0" and disconnect the plug from the socket.

ATTENTION:

Do not touch the hot plates to prevent burn hazard.

Do not use sharp objects (e.g. knife) to prevent plates from being damaged.

Never cut crepes on the cooking plate. Use only plastic, wooden, or heat-resistant tools to prevent the non-stick coating from being scratched.

CLEANING

ATTENTION: Clean appliance just with a damp cloth after having unplugged it and when it is completely cold.

Do not use detergents and/or abrasive agents to clean the plate.

- Use only a damp cloth to clean the plates.
- Store the appliance by using the appropriate cord winder (fig. 2).

RECIPES

BASIC RECIPE FOR CREPE BATTER

110 g flour

30 g melted butter

2 beaten eggs

250 ml whole milk

1 pinch salt

For sweet crepes, add 25 g sugar

Add the flour, salt, and the melted butter, as well as sugar, if required, into a bowl.

Mix the ingredients well using a whisk.

Add the melted eggs and continue mixing to eliminate all lumps.

Drizzle milk and mix well the batter.

BLINIS WITH SOUR CREAM AND SALMON/CAVIAR

95 g Italian flour type 00

95 gr buckwheat flour

8 g brewer's yeast

24 g sugar

320 ml milk

2 eggs

50 g butter

sour cream, smoked salmon, caviar

Mix the two types of flour with the crumbled yeast, sugar and salt. Warm milk up with butter and add the mix to the two types of flour. Add eggs and mix to obtain a smooth batter. Allow to rest for one hour in a warm place for leavening.

When the time has elapsed, warm the plate up and, when it is hot, pour a couple of tablespoon of mixture. Cook one side, then turn. Decorate each bliny with a tablespoon of sour cream, some caviar or some smoked salmon.

PANCAKES

150 g Italian flour type 00

10 g sugar

1 pinch salt

1/2 tsp backing powder

1/4 tsp baking soda

220 g yoghurt

1 egg

40 g melted butter

Mix well flour, sugar, salt, yeast, and baking soda. Separately, mix the yoghurt with egg and melted butter. Blend the two mixtures together and slightly mix.

Warm the plate up and, when it is hot, pour two full tablespoons of mixture. Cook one side, then turn.

Serve with chocolate sauce, jam, honey, or maple syrup.

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 o da tecnici autorizzati, in modo da prevenire ogni rischio.
14. In caso di utilizzo di prolunghette 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 prolunghette 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 al fine di evitare danni accidentali a mani o altri oggetti.
23. Usate l'apparecchio lontano dai liquidi infiammabili; non addossarlo a pareti o parti 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 si 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 Spia pronto cottura
- B Spia accensione
- C Manopola accensione / regolazione temperatura
- D Piastra antiaderente
- E Spatola
- F Accessorio stendi pastella

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 (EC) 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

- Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, preparare la pastella a parte e versarla in un apposito contenitore.
- Inserire la spina nella presa di corrente. Si accenderà la spia di accensione (B).
- Ruotare la manopola (C) sulla temperatura desiderata. Si accenderà la spia (A) ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura impostata ed è pronto per l'uso, la spia (A) si spegnerà.

Nota: La spia (A) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.

- Versare sulla piastra (D) la pastella preparata precedentemente e, usando l'apposito accessorio (F), stenderla perfettamente in modo da coprire tutta la superficie.

Prestare attenzione a non eccedere nella quantità in modo da evitare eventuali fuoriuscire dalla piastra.

Nota: Per ottenere risultati ottimali, versare una piccola quantità di olio da cucina sulla piastra di cottura. Ciò aiuterà nella rimozione delle crepe dopo la cottura.

- Quando la superficie della crêpe non è più liquida, utilizzando la spatola (E) capovolgere completamente la crêpe.
- A cottura terminata a seconda delle proprie esigenze, rimuovere la crêpe utilizzando la spatola (E). Quindi è possibile procedere ad una nuova cottura ripetendo le operazioni descritte in precedenza, altrimenti spegnere l'apparecchio ruotare la manopola (C) sulla posizione "0" e staccare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:

Non toccare la piastra calda al fine di evitare ustioni.

Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare le piastre.

Non tagliare mai le crepes sulla piastra di cottura. Utilizzare solo utensili di plastica di legno o resistenti al calore per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente.

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.

Non usare detersivi e/o abrasivi per la pulizia della piastra.

- Per la pulizia della piastra usare solo un panno umido.
- Riporre l'apparecchio utilizzando l'apposito avvolgicavo (Fig. 2).

RICETTE

PASTELLA BASE PER CREPES

110 g di farina

30 g di burro fuso

2 uova sbattute

250 ml di latte intero

1 pizzico di sale

Se si desiderano crepes dolci aggiungere 25 g di zucchero

Unire in una ciotola la farina, il sale ed il burro fuso (e lo zucchero, se si desidera).

Amalgamare bene gli ingredienti con una frusta.

Aggiungere le uova sbattute e amalgamare ancora sino ad eliminare tutti i grumi.

Aggiungere il latte «a filo» e mescolare bene la pastella ottenuta.

BLINIS CON PANNA ACIDA E SALMONE/CAVIALE

95 g di farina 00

95 g di farina di grano saraceno

8 g di lievito di birra

24 g di zucchero

320ml. di latte

2 uova

50 g di burro

panna acida, salmone affumicato, caviale

Mescolare le due farine con il lievito sbriciolato, lo zucchero ed il sale. Scaldare il latte con il burro ed unire il composto alle farine. Unire infine le uova e mescolare fino ad ottenere una pastella liscia.

Lasciare riposare per un'ora in luogo tiepido per lievitare.

Trascorso questo tempo, riscaldare la piastra e quando sarà calda, versare un paio di cucchiaini di composto. Far cuocere da un alto, poi girarli. Decorare ciascun blinis con un cucchiaino di panna acida, del caviale o del salmone affumicato.

PANCAKES

150 g di farina 00

10 g di zucchero

un pizzico di sale

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

220 g di di yogurt

1 uovo

40 g di burro fuso

Mescolare insieme farina, zucchero, sale, lievito e bicarbonato. A parte, mescolare lo yogurt con l'uovo ed il burro fuso. Unire i due composti e mescolate leggermente.

Riscaldare la piastra e quando sarà calda, versare due cucchiaini abbondanti di composto. Far cuocere da un alto, poi girarli. Si servono con salsa di cioccolato, marmellata, miele o sciroppo di acero.

DISPOSICIÓN FINAL

Para evitar potenciales daños al medio ambiente, a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos electrodomésticos, le invitamos a reciclar responsablemente, y así ayudar a la reutilización sostenible de los recursos naturales.

POLIZA DE GARANTÍA

Esta sección explica la póliza de garantía de este producto y como hacerla efectiva.

ALCANCE DE LA GARANTÍA

Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada Kitchen Center S.p.A.

OBJETO DE LA GARANTÍA

1. Kitchen Center garantiza el correcto funcionamiento del producto de este manual de uso por un periodo de 3 meses desde la fecha de adquisición del producto. Esto en conformidad con la Ley no 19.496.
2. Kitchen Center reparará fallas causadas por defectos de la fabricación, calidad de materiales, partes, piezas y componentes que hagan que el producto no sea apto para el uso al que está destinado, por un periodo de 1 año desde la fecha de adquisición. Esto en conformidad con la Ley 19.496, artículo 41.

PERIODOS DE GARANTÍA

Los periodos de garantía mencionados, inician en la fecha de adquisición del producto según aparece indicado en la boleta, factura o acta de recepción, y expira en el aniversario respectivo.

Estos periodos de garantía no son renovables, ni prorrogables debido a reparaciones efectuadas, sin perjuicio de lo dispuesto en la Ley 19.496, por el artículo 41.

COSTO DE LAS REPARACIONES POR GARANTÍA

El servicio de reparación es proporcionado en forma gratuita, incluyendo la mano de obra y el valor de los repuestos, materiales, partes, piezas averiadas, componentes que presenten defectos de fabricación y problemas de calidad, siempre y cuando:

- *El deterioro no sea por hechos imputables al cliente, y*
- *La solicitud sea canalizada a través de nuestro SAT.*

El servicio de reparación domiciliaria, excluye el costo del desplazamiento del técnico SAT. Este costo se cobra al cliente.

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

Queda excluido de la presente garantía y por lo tanto será responsabilidad del cliente el costo total de la reparación en los siguientes casos:

- *Averías producidas por mal uso del producto o negligencia por parte del cliente y/o terceros.*
- *Averías producidas por caso fortuito, fuerza mayor, exposición al calor excesivo, exposición a condiciones meteorológicas adversas.*
- *Abuso físico, químico o daños causados por un cuidado y/o mantenimiento inadecuado.*
- *Defectos derivados de manipulación, corte y/o instalación de forma no adecuada.*
- *Desgastes o deterioros estéticos del producto producidos por su uso.*
- *Daños ocasionados por la acumulación de sustancias residuales por el uso del producto.*
- *Daños provocados por el uso de productos químicos que dañan el acero inoxidable como el cloro, ácido muriático, diluyentes abrasivos, y/o limpia hornos que dañan el esmalte.*
- *Manipulación, reparación o instalación por persona no autorizada o servicios técnicos diferentes al SAT.*

COMO HACER EFECTIVA ESTA GARANTÍA

Para hacer efectiva esta garantía el cliente debe:

1. Solicitar la prestación del servicio de inspección y eventual reparación al SAT, en conformidad con la Ley No 19.496, artículo 21, inciso 6.
 2. Presentar el comprobante de adquisición:
 - *Para productos comprados: la boleta o factura original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) con el número de la misma legible, o simplemente el número que usted escribió correctamente en la primera hoja de este manual.*
 - *Para productos adquiridos con acta de recepción: el original, una fotocopia en papel o una copia digital (PDF, JPG) del acta con la fecha y la descripción de la obra nueva legibles.*
 3. Dar acceso a los técnicos SAT o del servicio técnico autorizado:
 - *Para servicio domiciliario, será responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios que posibiliten el acceso para efectuar la reparación.*
 - *Para entrega del producto en nuestro Servicio de Asistencia Técnica SAT, en la tienda en que lo compró o en el servicio técnico autorizado indicado por SAT, será responsabilidad del cliente llevar el producto a dicho lugar.*
-

Ariete

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



	600 411 77 00		WhatsApp +56 9 9825 1775
	postventa@kitchencenter.cl		www.kitchencenter.cl
	AV. EL SALTO 3485, RECOLETA, SANTIAGO, CHILE		