

Ariete

Waffle Maker



아리에떼 와플 메이커 사용설명서

Mod. 187

본 제품은 국내용으로 일반 가정에서만 사용하도록 제작 되었습니다.
제품의 외관 및 규격은 제품의 질을 높이기 위해 사전 고지 없이 바뀔 수 있습니다.
사용 후 반드시 전원코드를 분리하여 보관하세요.

고객센터(代) 02-488-0184

제품변심 반품/초기불량 시에 구매처로 연락하시기 바랍니다.

Ariete

제품상담전화
02-488-0184

Internet: www.arietekorea.co.kr

cod. 6235100610 rev. 0 - 04/06/15

경고 및 주의사항

- 사용하기기 전에 다음 “안전을 위한 주의사항” 을 잘 읽으신 후 제품을 올바르게 사용하여 주십시오.
- 본 설명서의 제품을 사용하시기 전에 반드시 읽어주시고 본 제품을 폐기하실 때까지 언제든지 볼 수 있는 곳에 반드시 보관하여 주시기 바랍니다.
- 주의 사항은 아래와 같이 구분하고 있으며 어느 것이나 안전에 관한 중요한 내용이므로 반드시 지켜 주시기 바랍니다.



주의 지시사항을 위반하였을 경우, 경미한 상해나 제품의 손상이 발생할 가능성이 있습니다.

1. 본 제품의 전압이 주 전원과 전기 사양과 일치하지는 확인하십시오.
2. 본 제품을 전기가 연결된 상태에서 방치하지 마십시오.
대 사용 후에는 전원을 플러그를 뽑아 전원을 차단하십시오.
3. 본 제품을 뜨거운 곳이나 가연성물체 근처에 놓지 마십시오.
4. 본 제품을 평평한 곳에 놓고 사용하십시오.
5. 본 제품을 비나 햇빛 등에 노출된 장소에 보관하지 마십시오.
6. 전원 코드가 뜨거운 표면과 닿지 않도록 주의하십시오.
7. 어린이나 몸이 불편하신 분은 사용과 관련하여 안전에 책임 질 수 있도록 지시사항을 충분히 숙지한 사람의 도움을 받으십시오.
8. 어린이들이 손이 닿지 않는 곳에 보관하며 조리 시 가까이 가는것을 주의시키셔야합니다..
9. 전열부, 플러그, 전원 코드를 물이나 액체에 담그지 마십시오.
필요한 경우 축축한 수건 등으로 닦습니다.
10. 제품의 부속물을 장착 또는 분해하거나 세척 할 경우에 반드시 전원 코드를 전원코드를 분리 후 진행하십시오.
11. 본 제품의 스위치를 조작하거나 전원 코드 등을 만지기 전에 반드시 손을 충분히 말리십시오.
12. 본 제품의 전원을 차단하는 경우, 전원 소켓로부터 플러그를 잡아 당겨 분리합니다.
전원 코드를 잡아 당기지 마십시오.
13. 전원 코드나 플러그가 손상된 경우 또는 제품 자체가 불량인 경우에는 본 제품을 사용하지 마십시오. 전원 코드의 교체를 포함한 모든 수리는 아리에테 소비자 지원 센터 또는 지정 서비스 센터에서 취급되어야 합니다.
14. 멀티탭을 이용 할 경우 본 제품이 안전하게 사용될 수 있는 충분한 성능제품인지 확인하십시오.
15. 어린이가 잡아 당길 수 있는 곳에 전원 코드가 놓여져 있지 않도록 하십시오.
16. 정적 부품 외의 부품을 사용하지 마십시오.
17. 제조자가 허용하지 않은 임의의 분해/수리시 본 제품의 품질 보증을 받을 수 없습니다.
18. 본 제품을 폐기하고자 할 경우, 전원 코드를 절단하여 본 제품을 사용 할 수 없도록 조치합니다.
19. 포장 자재를 어린이들의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.
20. 본 제품이 충분히 식은 후 세척하십시오.
21. 경고: 표면이 뜨겁습니다. 화상의 위험이 있으므로 주위에 사람에서 경고 또는 알려 위험성을 인지 시켜주십시오
22. 판을 열거나 닫을 때, 본 제품을 주의깊게 다루어야 합니다. 안전 사고의 위험이 있습니다.

제품 보증서

- ※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어 주십시오.
- ※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 잘 보관해 주십시오.
- ※ 본 상품에 이상이 있을 경우 공정거래위원회 고시 " 소비자 분쟁 해결 기준"에 의해 보상해드립니다.

제품의 수리나 고장 시 가까운 구입처나 본사 A/S센터(02-488-0184)으로 연락하시기 바랍니다.

01. 제품보증기간은 구입일자로 부터 2년이며 제품구입일자는 제품보증서에 구입명수증을 기준으로 합니다.
02. 제품보증서 구입명수증이 없는 경우 생년월일을 기준으로 3개월을 구입일자로 적용하여 보증기간을 산정한다.

제 품 명			모 델 명	
구 입 일			보증기간	
고 객	성 명		전화번호	
	주 소			
구 입 처			제조번호	

Ariete

[무상서비스]

일반제품을 영업용으로 전환하여 사용하게 되는 경우의 보증기간은 단독 적용됩니다.

소 비 자 피 해 유 형		보 상 내 용	
		보증기간 이내	보증기간 이후
부품보증기간 내에 정상적인 사용 상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시	구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할때	제품교환 또는 구입가환급	해 당 없 음
	구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할때	제품교환 또는 무상수리	
	제품구입시 운송과정중에 발생한 피해	제 품 교 환	
	교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요할때	구 입 가 환 급	
소비자의 과실로 인한 고장인 경우	교환 불가능 시		
	제품 이상으로 고장 시	무 상 수 리	유 상 수 리
		유 상 수 리	유 상 수 리

[유상서비스]

1. 제품내에 이물질 (세제, 음료수, 커피등)을 투입하여 고장이 발생하였을 경우
2. 제품을 떨어뜨리거나, 충격으로 인하여 제품파손 및 기능상의 고장이 발생하였을 경우
3. 신나, 벤젠 등 유기용제에 의하여 외관손상 및 변형이 된 경우
4. 사용전원을 오(誤)인가하여 제품 고장이 발생한 경우
5. 당사의 수리기사가 아닌 다른 사람이 분해, 수리 또는 개조하여 고장이 발생한 경우
6. 사용설명서의 "안전한 주의사항"을 지키지 않아 고장이 발생하였을 경우
7. 사용상 정상 마모되는 소모성 부품을 교환하는 경우
8. 기타 고객의 과실로 인한 고장이 발생한 경우

Ariete 브랜드 소개



- “아리에떼”는 1964년 이탈리아의 창의성의 본고장 투스카니(Tuscani)의 심장부 피렌체(Firenze)에 설립되었으며, 창립 이래, 항상 새로운 아이디어의 발굴을 통해 창의적이며, 심플한 디자인의 가전 제품을 개발하여 왔습니다.
- “아리에떼”는 끊임없는 개발과 혁신을 통해 개발된 합리적 가격의 뛰어난 품질의 제품을 이탈리아 국내는 물론 전 세계에 공급하여 왔으며, 아리에떼 매출액의 60% 이상을 수출하고 있습니다.
- “아리에떼”는 드롱기 그룹의 일원으로서 드롱기, 캔우드와 함께 3대 브랜드로 자리매김하고 있습니다.

Waffle Maker 와플 메이커

1. 제품특징

본 와플메이커는 파티타임 시리즈로 가정에서 정통벨기에식의 와플을 직접 만들어 드실수 있는 조작법이 간단한 것이 특징인 제품입니다.

※ 처음 사용시 주의사항

- 반드시 사용설명서를 끝까지 읽고 숙지 후 제품을 사용하시기 바랍니다.
- 본 제품 처음사용 시 음식물을 넣지 않은 채 최대 온도로 가열하여 히터부분의 연기등을 태워버립니다. 이는 불량이 아닙니다.
- 최초 사용시 전원커기 전 플레이트에 식용유나 버터를 녹여 발라 준 후 깨끗이 닦아줍니다. 이는 최초 1회만 해주시면 이후에는 그냥 사용하시면 됩니다.

치즈 와플(이상적인 에피타이저)

조리 시간: 4분~4분 40초

20개 분량-버터 100g, 계란 노른자 8개, 소금 티스푼 반큰스푼, 밀가루 500g, 베이킹 파우더 1작은스푼, 파마산 치즈 분말 50g, 물 500cc, 계란 흰자 8개

1. 버터를 휘젓습니다.
2. 밀가루와 베이킹 파우더를 함께 섞습니다.
3. 계란 노른자, 소금, 밀가루, 치즈, 물 순서대로 추가합니다.
4. 계란 흰자를 거품을 만든 후 함께 섞습니다.

5. 세척하기

- 기기의 내부는 기기가 충분히 식은 후 부드러운 젖은 행주를 사용하여 닦아야 합니다.
- 사용 후 플러그를 뽑아 세척 후 햇빛이 들지 않는 곳에 보관하시기 바랍니다.

※세척시 주의 사항

- 세척 전에는 플러그를 뽑아 기기의 전원을 차단하고 가열된 부위가 식을 때까지 기다립니다.
- 기기의 수명을 유지하기 위하여 항상 청결한 상태로 유지하십시오.
- 기기 내부를 청소할 때 날카롭거나 금속성 칼 같은 것을 사용하지 마십시오.

6. 제품사양.

제 품 명	와플메이커	제품크기	230x205x100mm
모 델 명	187	수 입 원	(주)이스타코리아
정격전압	220V, 60Hz	판 매 원	(주)에스앰커머스
소비전력	650W	제 조 국	중국OEM



(그림1)



(그림2)



(그림3)

2.제품 부위별 명칭

- A - 본체
- B - 잠금 레버
- C - 논스틱 와플 플레이트
- D - 준비등
- E - 전원등

3.사용방법

- 기기의 플러그를 주 전원 소켓에 연결시킵니다.
- 전원등(E)이 켜지면서 기기에 전원이 공급되고 있음을 나타내며, 준비 표시등(D)이 켜지면서 기기가 가열 중에 있음을 나타낸다
- 기기가 약 3분 후 적절한 온도에 도달하면 준비 상태로 전환되면서 준비 표시등(D)은 꺼진다.
- ※ 준비 표시등(D)은 설정된 온도(220℃ ±30)를 도달하면 꺼졌다가 일정 온도 이하로 떨어지면 다시 켜지는 것이 반복됩니다.
- 잠금 레버(B)를 위로 밀어 본 제품을 완전히 젖히고, 국자를 이용하여 (미리 준비한) 믹스를 아래쪽 핫 플레이트에 붓는다. 이때 믹스가 플레이트의 모든 구석까지 채워야 하지만 넘칠 정도로 붓지 않도록 주의하십시오.
- 위쪽 플레이트를 아래 위로 덮고 잠금 레버(B)를 클릭 소리가 날 때까지 밀어 완전히 잠금을 하십시오. 잠기도록 한다(그림 3).
- 조리 시간은 아래의 각 조리법을 따릅니다.
- 기기로부터 와플을 분리할 때에는 반드시 나무나 플라스틱 주걱만 사용하십시오.

주의

- 화상의 위험이 있으니 절대로 뜨거운 플레이트를 만지지 마십시오.
- 잠금 레버(B)가 파손될 수 있으니 너무 과도한 힘을 주지 마십시오.
- 칼 같이 날카로운 물건을 사용하면 플레이트가 손상될 수 있습니다.

4.레시피

전통적인 와플(파티 등에서 사용될 향긋한 와플)

- 조리 시간: 약 4~5분
16개 분량-300g 밀가루, 베이킹 파우더 10g, 정제염, 캐스터 설탕 75g, 버터 100g, 계란 2개, 1/2 리터 우유
- 1.우유와 베이킹 파우더, 소금, 설탕, 버터 녹은 것과 계란을 볼에 넣고 섞는다
 - 2.우유를 천천히 붓는다.
 - 3.1시간 정도 숙성시킨다.

와퍼 썬 와플(얇은 과자 같은 와플)

- 조리 시간: 약 6~8분
12개 분량-박력분 300g, 베이킹 파우더 1작은스푼, 소금 약간 양, 설탕 1 큰스푼, 계란 2개, 우유 400ml
- 1.부드러운 점성이 될 때까지 계란을 저어줍니다.
 - 2.다른 재료를 추가하고 부드러운 믹스가 되도록 휘젓습니다.

벨기에 와플 (전통 벨기에식 와플)

- 조리 시간: 5분
12개 분량-계란 5개, 베이킹 파우더 1봉, 강력분 300g, 설탕 300g, 버터 300g
- 1.버터를 부드럽게 만듭니다..
 - 2.밀가루, 설탕, 베이킹 파우더를 잘 섞습니다.
 - 3.버터와 계란을 추가하고 잘 섞습니다.

스폰지 와플(레몬 껍질을 넣은 맛있는 와플)

- 조리 시간: 4분
10개 분량-계란 노른자 5개, 뜨거운 물 5 큰스푼, 설탕 100g, 레몬 1개 껍질, 밀가루 150g, 베이킹 파우더 반 스푼, 계란 흰자위 5개
- 1.계란 노른자, 물, 설탕, 잘게 조각 낸 레몬 껍질을 잘 섞습니다.
 - 2.밀가루와 베이킹 파우더를 섞고 다른 재료를 추가합니다.
 - 3.계란 흰자위를 휘저어 거품을 낸 후 다른 재료와 섞습니다.

초콜릿 와플(부드러운 안쪽과 과자같은 겉면이 특징인 와플)

- 조리 시간: 5분
10개 분량-밀가루 200g, 소금 약간, 코코아 파우더 50g, 베이킹 파우더 2작은스푼, 설탕 3 큰스푼, 계란 2개, 우유 400ml, 바닐라 파우더 1 작은스푼, 녹인 버터 40g
- 1.밀가루, 소금, 코코아, 설탕, 베이킹 파우더를 잘 섞어 줍니다.
 - 2.계란 노른자, 우유, 바닐라 파우더, 버터를 추가한 후 부드러운 반죽이 되도록 잘 섞습니다.
 - 4.계란 흰자를 거품을 내어 반죽과 섞습니다.