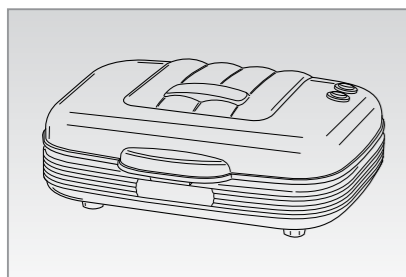


Ariete



Waffle maker
Máquina de waffles

CE

1973

EN



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 Ariete assistance centre or by authorized Ariete 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, above all when opening or closing the plates; there is a risk of accidental harm to hands or damage to other 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 Appliance body
- B Closing lever
- C Non-stick waffle plate
- D Ready light
- E On light

This appliance is for HOME USE ONLY and must be used for commercial or industrial purposes.

This appliance conforms to the 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU directives, and to regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 concerning materials in contact with foods.

FIRST TIME USE

The appliance may give off a small amount of smoke the first time it is used; this is not a defect and the smoke will cease within a few minutes.

When using for the first time, grease the appliance hotplate with oil or butter. This operation will not need to be repeated in the future.

INSTRUCTIONS FOR USE

- Plug the appliance into the mains power socket.
 - The light (E) will switch on to show that the appliance is connected to the mains and the light (D) will switch on to show that the appliance is heating up.
 - When the appliance has reached the correct temperature (after about 3 minutes) and it is ready to use, the light (D) will switch off.
- Note:** The light (D) will switch on again if the cooking temperature should fall below this level.
- Open the appliance completely, releasing it by pushing the special lever (B) upwards (Fig. 2) and, with a ladle, pour the batter mix (prepared previously) into the bottom hot plate. When pouring in the mix, make sure that all of the compartments are full but not so much so that they could overflow while cooking.
 - Close the top plate over the bottom one, pushing down gently until the lever (B) clicks into place, locking the plates together (Fig. 3).
 - For cooking times, we recommend that you follow the guidelines in the recipes below.
 - To remove the waffles from the appliance, only use a wooden or plastic spatula.

IMPORTANT:

Never touch the hot plates: risk of burns.

Do not force the lever (B) as it is possible to break it.

Only cook mixes with the plates closed.

Never use sharp objects (e.g., knife) as this could damage the plates.

CLEANING

IMPORTANT: 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.

- Plates must only be wiped clean with a damp cloth.

RECIPES

TRADITIONAL WAFFLES

Fragrant waffles for any party occasion.

Ingredients for 10 pcs

- 2 eggs, yolk and alums separated
- 80 g sugar
- 1 little spoon of vanilla extract
- 60 g melted butter
- 180 g flour
- 1/2 little spoon of yeast
- 185 ml milk

- Put the alums in a bowl and whisk them until whip

using an electric mixer at maximum speed.

- In a separate bowl, whisk together the egg yolks, sugar and vanilla extract.
- Pour the melted butter (just let it cool down) and start stirring with a hand whisk.
- Once added the butter, add flour and baking powder, sifting over the bowl.
- Add the milk, pouring it always stirring with a whisk, to obtain a batter.
- Add the album whipped, slowly.
- Warm the waffle maker, while the batter is resting few minutes.
- Put the batter on the waffle maker for 4 minutes.

WAFER-THIN WAFFLES

Make the waffles with the ingredients of your choice.

(makes 12)

Cooking time: about 6/8 min.

300 g flour, 1 sachet baking powder, 1 pinch salt, 1 tablespoon sugar, 2 eggs, 400 ml milk

- Beat the eggs to a smooth consistency.
- Add the other ingredients and beat together to form a smooth mix.

BELGIAN WAFFLES

The traditional waffle the way they make it in Belgium.

(makes 12)

Cooking time: about 5 min.

5 eggs, 1 sachet baking powder, 300 g flour, 300 g sugar, 300 g butter

- Soften the butter.
- Mix the flour, sugar and baking powder together.
- Add the softened butter and eggs.
- Mix well.

SPONGE WAFFLES

With lemon rind for delicious waffles.

(makes 10)

Cooking time: about 4 min.

5 egg yolks, 5 tablespoons hot water, 100 g sugar, rind of one lemon, 150 g flour, 1/2 teaspoon baking powder, 5 egg whites

- Beat the egg yolks, water, sugar and grated lemon rind together.
- Mix the flour and baking powder together and add to the other ingredients.
- Whisk up the egg whites and fold them into the mix.

CHOCOLATE WAFFLES

Deliciously tasty

(makes 10)

Cooking time: about 5 min

200 g flour, pinch of salt, 50 g sweetened cocoa powder, 2 teaspoons baking powder, 3 tablespoons sugar, 2 eggs, 400 ml milk, 1 teaspoon vanilla extract, 40 g melted butter

- Mix the flour, salt, cocoa, sugar and baking powder together and then add the egg yolks, milk, vanilla extract and butter and beat to form a smooth batter.
- Whisk up the eggs whites and fold them into the batter.

CHEESE WAFFLES

The ideal appetizer!

(makes 20)

Cooking time: about 4 min to 4 min 30

100 g butter, 8 egg yolks, 1/2 teaspoon salt, 500 g flour, 1/2 teaspoon baking powder, 50 g grated Parmesan cheese, 1/2 litre water, 8 egg whites

- Beat the butter.
- Mix the flour and baking powder together.
- Add, in this order, the egg yolks, salt, flour, cheese and water.
- Then fold in the whisked egg whites.

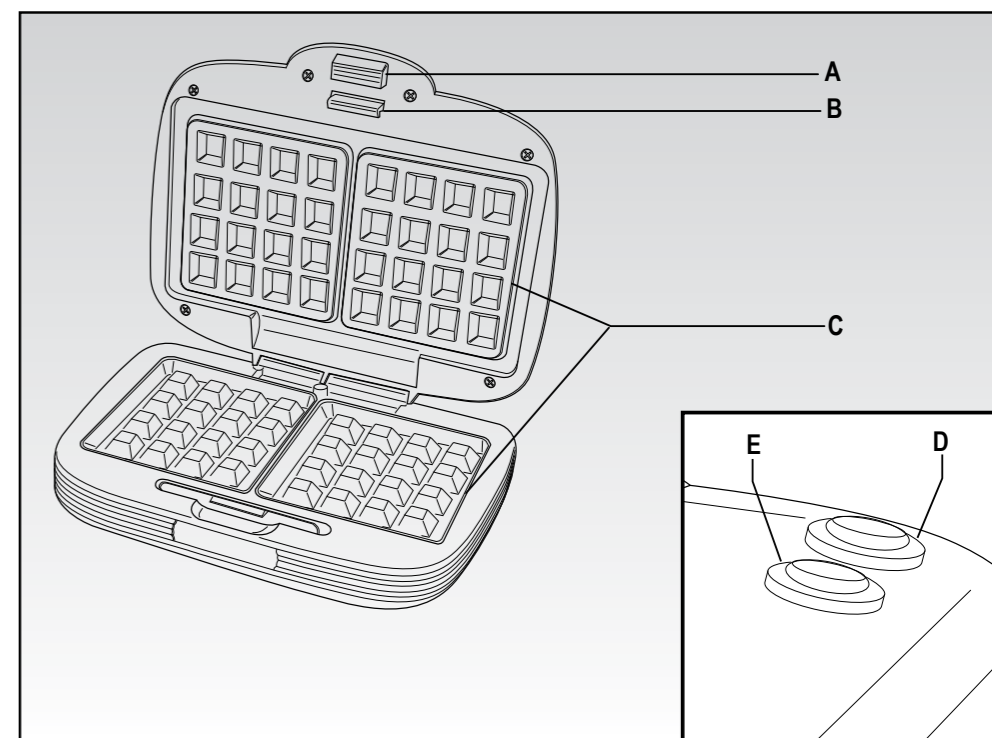


Fig. 1

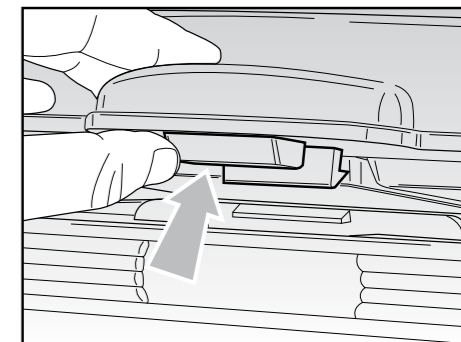


Fig. 2

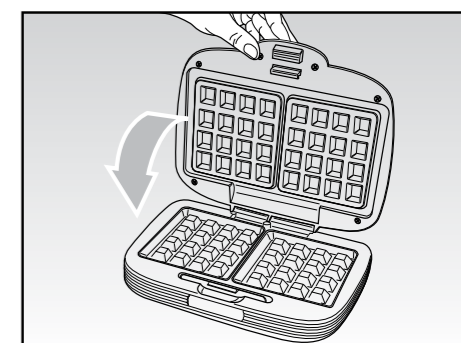


Fig. 3

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

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

1. Certifique-se de que a voltagem elétrica do aparelho corresponde à voltagem da sua rede elétrica.
2. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado à rede elétrica; 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 elétrico não entre em contato 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, o plugue e cabo elétrico por água ou outros líquidos; use um pano úmido para a limpeza destas partes.
10. Mesmo com o aparelho desligado, retire o plugue da tomada elétrica antes de montar ou desmontar os componentes para efetuar 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 o plugue na tomada e efetuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar o plugue, segurá-lo diretamente e retirá-lo da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-o pelo cabo.
13. Não utilize o aparelho se o cabo elétrico ou o plugue 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. O fabricante não recomenda o uso de extensão elétrica ou adaptador, pois eles podem provocar danos ao aparelho e a tomada elétrica, bem como, provocar acidentes ou incêndio.
15. Não deixe o cabo pendurado, poderia ser fonte de perigo para as crianças.
16. Para não comprometer a segurança do aparelho, utilize exclusivamente peças e acessórios originais ou aprovados pelo fabricante.
17. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo usuário.
18. Caso se decida a descartar este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe seguras as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
19. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
20. Durante a utilização, manuseie o aparelho com cuidado e não toque nas placas quentes.
21. ATENÇÃO: Superfícies quentes.



22. 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.
23. Utilize o aparelho longe de líquidos inflamáveis; não encoste o aparelho em paredes ou partes de plástico não resistentes ao calor.
24. Limpe o aparelho apenas com um pano úmido e só depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho já completamente frio.
25. Após a utilização, guarde o aparelho somente quando estiver completamente frio.
26. Para o funcionamento do aparelho não é permitida a utilização de temporizadores externos ou comandos à distância separados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES (Fig. 1)

- A Corpo do aparelho
- B Trava do fecho
- C Placas antiaderentes para waffles
- D Led de temperatura pronta para uso
- E Led de energia

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.

PRIMEIRO USO DO APARELHO

O aparelho pode emitir um pouco de fumaça no primeiro uso. Isso não é um defeito e a fumaça desaparecerá em poucos minutos. No primeiro uso, unte as placas com óleo ou manteiga. Para as próximas vezes isso não será necessário.

INSTRUÇÕES DE USO

- Insira o plugue na tomada de corrente.
 - O led de energia (E) acenderá para indicar que o plugue está inserido 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 usado, led (D) apagará.
- Nota:** O led (D) voltará a acender quando a temperatura necessária para o cozimento estiver baixa.
- Abra completamente o aparelho, abrindo a trava (B) para cima (Fig. 2); com uma colher ou concha, coloque a massa já preparada, na placa inferior do aparelho. Ao colocar a massa, verifique se cobriu todos os alojamentos da placa, mas sem passar da borda de modo a evitar vazamentos durante o cozimento.
 - Feche a placa de cima sobre aquela de baixo, pressionando ligeiramente para abaixo até ouvir o clic da trava (B) a indicar o bloqueio correto (Fig. 3).
 - Para saber o tempo de cozimento, 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 queimaduras!**
- **Não force a trava (B) para não quebrá-la.**
- **Cozinhe somente com as placas fechadas.**
- **Não utilize objetos pontiagudos (ex.: faca, garfo, etc.) para evitar danificar as placas.**

LIMPEZA

ATENÇÃO: Limpe o aparelho somente com um pano úmido, depois de ter desligado o plugue da tomada e com o aparelho completamente frio.

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 essência 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 neve, utilizando uma batedeira elétrica na velocidade máxima, até ficarem bem firmes.

- Em outro recipiente, bata as gemas, o açúcar e a essência de baunilha.
- Coloque a manteiga derretida (retire-a do fogo assim que começar a derreter) e misture tudo com um batedor de arames.
- Depois de ter colocado a manteiga, junte a farinha e o fermento, passando-os pela peneira polvilhando no recipiente.
- Adicione o leite devagar, sempre misturando com o batedor de arames, até obter uma massa.
- Adicione, por fim, as claras em neve, colocando-as devagar para não murchar a mistura.
- Deixe a massa repousar alguns minutos e aqueça a máquina de waffles.
- Coloque a massa nas placas quentes e cozinhe por 4 minutos aproximadamente.

WAFFLES DE MASSA FINA

Prepare os waffles com os ingredientes que preferir.

Para 12 waffles

Tempo de cozimento: 6 a 8 minutos aproximadamente.

- 300 g de farinha, 1 saquinho de fermento em pó químico, 1 pitada de sal, 1 colher de açúcar, 2 ovos, 400 ml 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 cozimento: 5 minutos aproximadamente.

- 5 ovos, 1 saquinho 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 cozimento: 4 minutos aproximadamente.

- 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 cozimento: 5 minutos aproximadamente.

- 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 essência 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, a essência 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 cozimento: 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.

Cod. 6345105400

Rev. 0 24/02/2023

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

IMPORTADO E DISTRIBUÍDO POR:

Karimex Comp. Elet. Ltda
Av. Vereador Abrahão João Francisco, 3.555
Ressacada – Itajaí/SC – CEP 88307-302
CNPJ 88.938.329/0007-34
SAC: (11) 4502-4596
consumidor@karimex.com.br
www.karimex.com.br