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

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Αυτη η συσκευη μπορει να χρησιμοποιηθει απο παιδια ηλικιας ισης ή μεγαλυτερης 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, υπο την επιβλεψη ενος ενηλικα.
8. Κρατατε τη συσκευη και το καλωδιο της μακρυα απο την προσβαση παιδιων ηλικιας μικροτερης των 8 ετων.
9. Μη βυθιζετε ποτε το σωμα του προϊοντος, το ρευματοληπτη και το ηλεκτρικο καλωδιο σε νερο η΄ αλλα υγρα, χρησιμοποιειτε ενα υγρο πανι για τον καθαρισμο τους.
10. Ακομα και αν η συσκευη δεν βρισκεται σε λειτουργια, αποσυνδεστε το ρευματοληπτη απο την πριζα του ηλεκτρικου ρευματος πριν τοποθετησετε η΄ αφαιρεσετε τα διαφορα μερη η΄ πριν προχωρησετε στον καθαρισμο της.
11. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
12. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
13. Μην χρησιμοποιειτε την συσκευη αν το ηλεκτρικο καλωδιο η ο ρευματοληπτης εχουν υποστει ζημια, η η ιδια η συσκευη 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.
14. 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.
15. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο σε κάποιο μέρος που θα μπορούσε να το πιάσει ένα παιδί.
16. Για να μην διακυβεύσετε τα ασφάλεια της συσκευής, χρησιμοποιείτε μόνον αυθεντικά ανταλλακτικά και εξαρτήματα, εγκεκριμένα από τον κατασκευαστή.
17. 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.
18. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα 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.
19. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
20. Κατά τη χρήση πρέπει να χειρίζεστε πάντα τη συσκευή με φροντίδα και χωρίς να αγγίζετε τις θερμές της πλάκες.
21. ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Θερμή επιφάνεια.
22. Χειριστείτε με προσοχή τη συσκευή, προ πάντων στη φάση ανοίγματος ή κλεισίματος των πλακών, προκειμένου να αποφευχθούν τυχαίες βλάβες στα χέρια ή άλλα αντικείμενα.
23. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υγρά. Μην την πλησιάζετε σε πλαστικά μέρη ή τοίχους μη ανθεκτικούς στη θερμοκρασία.
24. Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
25. Μετά τη χρήση φυλάξτε τη συσκευή μόνον όταν έχει κρυώσει εντελώς.
26. Για τη λειτουργία της συσκευής δεν επιτρέπεται η χρήση εξωτερικών χρονοδιακοπτών ή χωριστών συστημάτων τηλεχειρισμού.
27. 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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΜΕΡΩΝ (ΕΙΚ. 1)

A Σώμα συσκευής
B Μοχλός κλεισίματος
C Αντικολλητικές πλάκες για βάφλες
D Ενδεικτική λυχνία έτοιμης για ψήσιμο
E Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας

Η συσκευή έχει επινοηθεί 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 εκπέμψει 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 (E) 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 (B) 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 μπλοκαρίσματος του μοχλού (B) (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 πιέζετε πολύ τον μοχλό (B) γιατί μπορεί να σπάσει.

Ψήνετε 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, ρίχνοντάς 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 φακελλάκι μπέϊκιν-πάουντερ, μια πρέζα αλάτι, ένα κουτάλι ζάχαρη, 2 αυγά, 40 cl γάλα

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

ΒΕΛΓΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

Στο Βέλγιο οι βάφλες παρασκευάζονται ως εξής.
Για 12 βάφλες
Χρόνος ψησίματος: 5 λεπτά περίπου.
5 αυγά, 1 φακελλάκι μπέϊκιν-πάουντερ, 300 γρ. αλεύρι, 300 γρ. ζάχαρη, 300 γρ. βούτυρο

- Μαλακώστε το βούτυρο.
- Αναμίξτε το αλεύρι, τη ζάχαρη και τη μπέϊκιν-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, τη φλούδα ενός λεμονιού, 150 γρ. αλεύρι, ½ κουταλάκι μπέϊκιν-πάουντερ, 5 ασπράδια αυγού.

- Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών, το νερό, τη ζάχαρη, και την τριμμένη φλούδα λεμονιού.
- Αναμίξτε το αλεύρι και τη μπέϊκιν-πάουντερ και προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια σε μαρέγκα και ενσωματώστε τα στο παρασκεύασμα.

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 μπέϊκιν-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 μπέϊκιν 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 παρασκεύασμα.

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 μπέϊκιν-πάουντερ, 50 γρ. τριμμένη παρμεζάνα, ½ λίτρο νερό, 8 ασπράδια αυγού.

- Χτυπήστε το βούτυρο.
- Αναμίξτε το αλεύρι και τη μπέϊκιν-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.