

Ariete



Waffle Maker

CE

Mod. 187

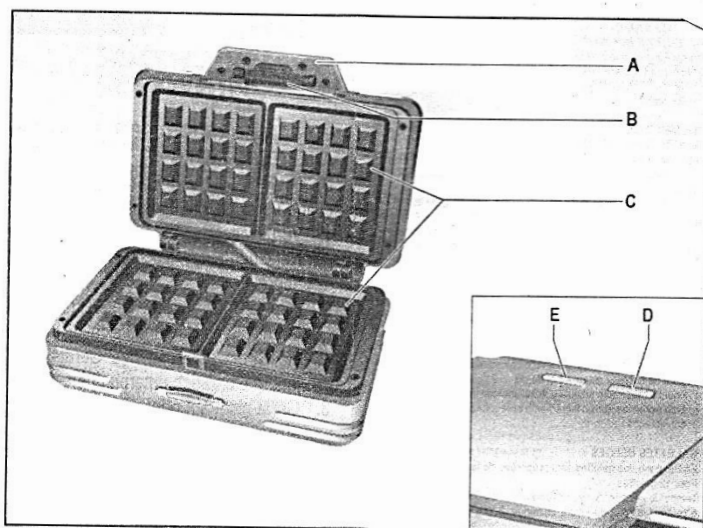


Fig. 1

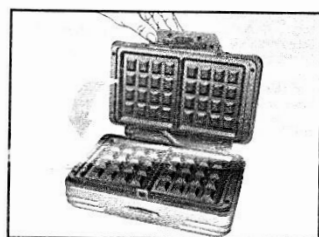


Fig. 3

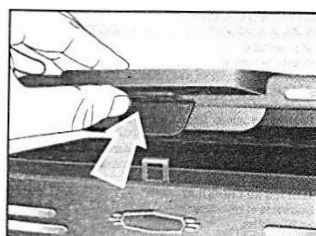


Fig. 2

نکات ایمنی مهم

این دستورالعمل را قبل از استفاده مطالعه فرمایید.

احتیاط های لازم باید زمانی که وسیله الکترونیکی استفاده می شود انجام گیرد، و آنها شامل موارد زیر می باشد:

۱- مطمئن شوید که ولتاژ روی صفحه مشخصات مربوط به دستگاه با الکتریسیته هماهنگ باشد.

۲- هرگز دستگاه را زمانی که به برق متصل می باشد بدون توجه رها نکنید؛ بعد از هر بار استفاده آنرا جدا کنید.

۳- هرگز جای دستگاه را روی یا نزدیک مکان گرما قرار ندهید.

۴- همیشه دستگاه را روی سطح صاف قرار دهید، در هنگام استفاده، دستگاه را در سطح قرار دهید.

۵- هرگز دستگاه را در معرض محیط طبیعی (باران، نور و ...) قرار ندهید.

۶- مطمئن شوید که سیم برق با سطح گرم در تماس نباشد.

۷- این دستگاه می تواند برای کودکان ۸ سال یا بزرگتر و کسانی که ضعف فیزیکی یا ذهنی یا افراد بی تجربه و دانش قابل استفاده باشد، فقط اگر در رابطه با استفاده دستگاه بصورت ایمن و خطرات آن به آنها نظارت شود. کودکان اجازه بازی با دستگاه را ندارد. تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود مگر آنکه آنها بالاتر از ۸ سال داشته باشند و نظارت شوند.

۸- کودکان زیر ۸ سال نباید اجازه داشته باشند به دستگاه و سیم برق آن دست بزنند باید آنرا از دسترس آنها دور نگه داشت.

۹- هرگز بدنه دستگاه، دو شاخه یا سیم برق را در آب یا دیگر مایعات قرار ندهید. همیشه با دستمال پارچه ای مرطوب آنرا تمیز پاک کنید.

۱۰- همیشه دستگاه را قبل از سر هم یا جدا کردن و یا تمیز کردن از برق جدا کنید.

۱۱- قبل از استفاده یا روشن کردن دستگاه یا قبل از تماس با سیم برق یا اتصالات برق، اطمینان حاصل کنید که دستان شما کاملاً خشک باشد.

۱۲- برای جدا کردن دستگاه، دوشاخه را محکم گرفته و آنرا از پریز برق بکشید. هرگز سیم برق را برای جدا کردن دستگاه نکشید.

۱۳- هرگز دستگاه را زمانی که سیم برق آن یا دوشاخه آن خراب است یا دستگاه خودش ایراد دارد استفاده نکنید؛ همه قابل درست شدن هستند، از جمله جایگزینی سیم برق، باید آنرا به مرکز خدمات آریته یا نماینده مجاز آریته برای جلوگیری از هر گونه خطری ببرید.

۱۴- در صورت استفاده از سیم جانبی، آنها باید مناسب قدرت دستگاه برای جلوگیری از خطر برای مصرف کننده و یا برای مکانی که دستگاه در آن استفاده می شود ایمن باشد. اگر سیم جانبی مناسب نباشد، می تواند باعث ایجاد ناهنجاری شود.

۱۵- هرگز سیم را در محلی که احتمال دسترسی کودک باشد اویزان نکنید.

۱۶- با استفاده از قطعات غیر اصلی یا قطعاتی که مورد تایید سازنده نیست، ایمنی دستگاه را تهدید نکنید.

۱۷- - هرگونه تغییری در این محصول صراحتاً مورد تایید تولید کننده نبوده ممکن است منجر به ابطال ضمانت نامه مصرف کننده گردد.

۱۸- زمانی که شما تصمیم به از بین بردن دستگاه دارید، ما پیشنهاد میکنیم با بریدن سیم برق آنرا غیر قابل استفاده کنید. ما همچنین توصیه می کنیم هر قسمتی که احتمال خطر دارد بخصوص برای کودکان یا هر کسی که احتمالا با دستگاه یا قطعات آن بازی می کند بی ضرر کنید.

۱۹- بسته بندی را هیچوقت در دسترس کودکان قرار ندهید چون بسیار خطرناک می باشد.

۲۰- در حین استفاده از دستگاه باید آنرا با احتیاط بگیرید و به سطوح گرم آن دست نزنید.

۲۱- مهم: سطوح گرم.

۲۲- دستگاه را با احتیاط بگیرید، زمانی که دارید صفحه ها را باز یا بسته میکنید؛ امکان ریسک ایجاد صدمه به دست یا خرابی وسایل دیگر را دارد.

۲۳- دستگاه را دور از مایعات قابل اشتعال استفاده کنید؛ دستگاه را در برابر دیوار یا نزدیک به قطعات پلاستیکی که مقاومتی در برابر گرما ندارند استفاده نکنید.

۲۴- بعد از آنکه دستگاه را از برق جدا کرده و صبر کردید تا کاملا خنک شود، دستگاه را فقط با دستمال مرطوب پاک کنید.

۲۵- بعد از استفاده، صبر کنید تا دستگاه بطور کامل خنک شود قبل از آنکه قطعات آنرا جدا کنید.

۲۶- تایمر جانبی یا کنترل جداگانه برای کار کردن با دستگاه پیشنهاد نمی شود.

۲۷- توجه به صحت محصول طبق دستورالعمل اروپا CE / ۲۰۰۹/۹۶ می باشد، لطفا به آن مراجعه کنید و بروشور ارائه شده با محصول را مطالعه فرمایید.

این دستورالعمل را دور نریزید

توضیحات قطعات (شکل ۱)

A بدنه دستگاه

B اهرم بسته شدن

C صفحه وافل

D چراغ نمایش آمادگی

E چراغ روشن

این دستگاه فقط برای استفاده خانگی می باشد و نباید برای استفاده تجاری و اهداف صنعتی استفاده گردد.

برای استفاده بار اول

دستگاه ممکن است در بار اول استفاده مقدار کمی دود بیرون دهد. این ایراد نیست و دود برای چند دقیقه می باشد.

زمانی که برای اولین بار استفاده می کنید، صفحه گرم دستگاه را با روغن یا کره چرب کنید. این کار را دیگر در آینده نیاز نیست انجام دهید.

چگونگی کارکرد

- دستگاه را به پریز برق وصل کنید.
- چراغ (E) که روشن شد نشان دهنده آن است که دستگاه به برق وصل شده و چراغ (D) که روشن شد نشان دهنده آن است که دستگاه در حال گرم شدن است.
- وقتی دستگاه به حرارت مناسب رسید (بعد از ۳ دقیقه) آماده استفاده است، چراغ (D) خاموش می شود.

- نکته: اگر دمای پخت از حدی که هست پایینتر بیاید، چراغ (D) روشن می شود.
- دستگاه را بطور کامل باز کنید، آنرا با فشار دادن اهرم مخصوص (B) به بالا آزاد کنید (شکل ۲) و با ملاقه، مخلوط کره (که قبلاً آماده شده) را روی صفحه گرم بریزید. زمانی که مخلوط را میریزید، مطمئن شوید تمام منافذ پر شده اما نه خیلی زیاد که سرریز شوند.
 - صفحه بالایی را روی قسمت پایینی گذاشته، به آرامی اهرم (B) را فشار دهید تا در جای خود قرار گیرد، صفحه هارا به هم قفل می کنید. (شکل ۳)
 - برای زمان پخت، ما پیشنهاد می کنیم طبق دستور پختتان پیش بروید.
 - برای خارج کردن وافل از دستگاه، فقط از کفگیر چوبی و یا پلاستیکی استفاده کنید.

مهم:

هرگز به صفحه گرم را لمس نکنید: احتمال سوختگی دارد.

در بستن اهرم (B) عجله نکنید ممکن است بشکند.

مخلوط را فقط با صفحات بسته بپزید.

هرگز از ابزار سخت استفاده نکنید (مثل چاقو) که می تواند دستگاه را خراب کند.

تمیز کردن دستگاه

مهم: فقط دستگاه را با دستمال مرطوب، بعد از جدا کردن آن از برق و خنک شدن کامل دستگاه، تمیز و پاک کنید.

- صفحه ها باید فقط با دستمال مرطوب تمیز شوند.

دستور پخت

وافل سنتی

وافل برای هر مهمانی

(۱۶ عدد)

زمان پخت: بین ۴-۵ دقیقه

۳۰۰ گرم آرد، ۱۰ گرم بیکنینگ پودر، نمک، ۷۵ گرم خاک قند، ۱۰۰ گرم کره،

۲ عدد تخم مرغ، ۱/۲ لیتر شیر

- آرد و بیکنینگ پودر را در کاسه مخلوط می کنیم.
- نمک، شکر، کره آب شده و تخم مرغ ها را با به آنها اضافه کرده.
- به آرامی به شیر اضافه می کنیم.
- مواد را برای ۱ ساعت به حال هود رها می کنیم تا استراحت کند.

ویفر نازک وافل

وافل ها را به انتخاب خود درست کنید.

(۱۲ عدد)

زمان پخت: بین ۶-۸ دقیقه

- ۳۰۰ گرم آرد، مقداری بیکنینگ پودر، کمی نمک، ۱ قاشق غذا خوری شکر، ۲ عدد تخم مرغ، ۴۰۰ میلی لیتر شیر.
- تخم مرغ را میزنیم تا صاف شود.
 - باقی مواد را به آن اضافه کرده و با هم میزنیم تا مخلوطی نرم و یکدست بدهد.

وافل بلژیکی

وافل سنتی که در بلژیک متداول است.

(۱۲ عدد)

زمان پخت: ۵ دقیقه

۵ عدد تخم مرغ، مقداری بیکنینگ پودر، ۳۰۰ گرم آرد، ۳۰۰ گرم شکر، ۳۰۰ گرم کره

- کره را نرم کرده
- آرد، شکر و بیکنینگ پودر را با هم مخلوط کنید.
- کره و تخم مرغ ها را به آنها اضافه کنید.
- به خوبی مخلوط کنید.

وافل اسفنجی

وافل لذیذ با پوست لیمو

(۱۰ عدد)

زمان پخت: ۴ دقیقه

- ۵ عدد زرده تخم مرغ، ۵ قاشق غذا خوری آب گرم، ۱۰۰ گرم شکر و پوست ۱ لیمو، ۱۵۰ گرم آرد، ۱/۲ قاشق چای خوری بیکنینگ پودر، ۵ عدد سفیده تخم مرغ
- زرده تخم مرغ، آب، شکر و پوست لیمو را با هم بزنید.
- آرد و بیکنینگ پودر را با هم مخلوط کنید و به مواد دیگر اضافه کنید.
- سفیده تخم مرغ را هم میزنیم و به باقی مواد اضافه کرده و مخلوط کنید.

وافل شکلاتی

با طعم لذیذ

(۱۰ عدد)

زمان پخت: ۵ دقیقه

- ۲۰۰ گرم آرد، مقدار نمک، ۵۰ گرم پودر کاکائوی شیرین، ۲ قاشق چای خوری بیکنینگ پودر، ۳ قاشق غذا خوری شکر، ۲ عدد تخم مرغ، ۴۰۰ میلی لیتر شیر، ۱ قاشق چای خوری وانیل، ۴۰ گرم کره نرم شده.
- آرد، نمک، کاکائو، شکر و بیکنینگ پودر را با هم مخلوط کرده و سپس زرده تخم مرغ، شیر، وانیل و کره را به آنها اضافه کرده و میزنیم تا کره نرم شود.
- سفیده تخم مرغ را به خوبی هم زده و آنرا به کره اضافه می کنیم.

وافل پنیری

ایده ای اشتها آور

(۲۰ عدد)

زمان پخت: بین ۴ تا ۴ دقیقه و نیم

۱۰۰ گرم کره، ۸ عدد زرده تخم مرغ، ۱/۲ قاشق چای خوری نمک، ۵۰۰ گرم
آرد، ۱/۲ قاشق چای خوری بیکنگ پودر، ۵۰ گرم پنیر پارمزان، ۱/۲ لیتر آب،
۸ عدد تخم مرغ.

- کره را هم میزنیم.
- آرد و بیکنگ پودر را با هم مخلوط می کنیم.
- زرده تخم مرغ، نمک، آرد، پنیر و آب را با هم مخلوط کرده.
- مواد را به سفیده تخم مرغ که همزده شده اضافه می کنیم.