PL

WAŻNE UWAGI

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

1. Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
2. Nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej. Wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego po każdym użyciu urządzenia.
3. Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
4. Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
5. Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
6. Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
7. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, lub którym nie została przekazana instrukcja dotycząca użytkowania, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Zabrania się oddawania urządzenia do zabawy dzieciom. Zabrania się wykonywania czynności czyszczenia i utrzymania przez dzieci, chyba że w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem osoby dorosłej.
8. Przechowywać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.
9. Nie zanurzać korpusu produktu, wtyczki i przewodu elektrycznego w wodzie lub w innych cieczach. Do ich czyszczenia używać wilgotnej szmatki.
10. Nawet gdy urządzenie nie było używane, przed montażem lub demontażem poszczególnych elementów lub przed ich czyszczeniem wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
11. Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
12. Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za przewód.
13. Nie używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu, wtyczki lub samego urządzenia. Wszystkie naprawy, włączając w to wymianę przewodu zasilającego, powinny być wykonywane wyłącznie przez Serwis techniczny Ariete lub przez upoważnionych przez przedsiębiorstwo techników, w sposób zapobiegający jakiemukolwiek zagrożeniu.
14. W przypadku wykorzystania przedłużaczy elektrycznych, powinny być one dostosowane do mocy urządzenia, co zapobiegnie zagrożeniom dla operatora i zapewni bezpieczeństwo środowiska działania. Niewłaściwie dobrane przedłużacze mogą powodować nieprawidłowości działania.
15. Nie pozostawiać zwisającego przewodu w miejscu, w którym może zostać chwycony przez dziecko.
16. W celu zachowania bezpieczeństwa urządzenia używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów, zatwierdzonych przez producenta.
17. Ewentualne, nie zatwierdzone wyraźnie przez producenta modyfikacje, mogą spowodować utratę bezpieczeństwa użytkowania urządzenia oraz gwarancji.
18. W przypadku utylizacji produktu w charakterze odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
19. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
20. Podczas użytkowania urządzenie należy starannie przytrzymywać, nie dotykając gorących powierzchni.
21. UWAGA: Gorąca powierzchnia.
22. Starannie przytrzymywać urządzenie, aby zapobiec przypadkowym obrażeniom rąk lub przedmiotów.
23. Nie używać urządzenia w pobliżu cieczy palnych; nie zbliżać do ścian lub elementów z tworzyw sztucznych wrażliwych na działanie ciepła.
24. Urządzenie czyścić wilgotna ściereczką po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazda i po całkowitym jego ostygnięciu.
25. Po użyciu, urządzenie należy odłożyć tylko wtedy, gdy całkowicie ostygnie.
26. W celu używania urządzenia zabrania się używania zewnętrznych czasomierzy lub osobnych czasomierzy sterowanych zdalnie.
27. W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacja załączoną z produktem.

INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ

OPIS KOMPONENTÓW (rys. 1)

A Korpus urządzenia
B Zatrzask zamykający
C Płyty grzewcze do wypiekania gofrów
D Kontrolka informująca o gotowości do wypiekania
E Kontrolka działania

Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2006/95/WE oraz EMC 2004/108/WE oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów stykających się z żywnością.

PIERWSZE UŻYCIE URZĄDZENIA

Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się niewielki dym. Nie jest to wada, a dymienie ustąpi w ciągu kilku minut.
Podczas pierwszego użycia posmarować płyty grzewcze urządzenia olejem lub maslem. Nie należy powtarzać niniejszych czynności.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Wsunąć wtyczkę do gniazda zasilania.
- Włączy się kontrolka (E), informująca o wsunięciu wtyczki do gniazda elektrycznego, oraz kontrolka (D), informująca, że trwa rozgrzewanie się urządzenia.
- Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę (po upływie ok. 3 minut). i jest gotowe do użycia, kontrolka (D) wyłączy się.

Uwaga: Kontrolka (D) włączy się ponownie po obniżeniu się temperatury niezbędnej do wypiekania.

- Całkowicie otworzyć urządzenie, odblokowując je poprzez naciśnięcie odpowiedniego ogranicznika dźwigni (B) do góry (Rys. 2) Wlać na dolną płytę urządzenia za pomocą chochli przygotowane wcześniej ciasto. Wlać mieszankę, upewniając się, że wszystkie otwory są przykryte, ale bez przekroczenia ilości, w przeciwnym razie może się wydostać podczas pieczenia.
- Docisnąć płytę górną do płyty dolnej, naciskając lekko w dół, aż do usłyszenia dźwięku zamykanego zatrzasku (B), informującego o zablokowaniu (rys. 3).
- Aby określić czas wypiekania, należy stosować się do wskazówek podanych w poniższym przepisie.
- Aby wyjąć gofry z urządzenia, w razie konieczności posłużyć się łopatką drewnianą lub z tworzywa sztucznego.

UWAGA:
Podczas używania produktu nie dotykać gorących powierzchni, aby uniknąć oparzenia.

Nie wywierać nacisku na zatrzask, aby go nie uszkodzić.

Wypiekać wyłącznie po zamknięciu płyt.

Nie używać ostrych przedmiotów (np.: noża), aby uniknąć uszkodzenia płyt.

CZYSZCZENIE

UWAGA: Urządzenie czyścić wilgotna ściereczką po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazda i po całkowitym jego ostygnięciu.

- Do czyszczenia urządzenia używać wyłącznie wilgotnej ściereczki.

RECEPTURY

GOFRY TRADYCYJNE
Aromatyczne gofry na przyjęcia.
Składniki dla 10 sztuk
2 jaja, oddzielone żółtka i białka
80 g cukru
1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
60 g masła, roztopionego
180 g mąki
½ łyżeczki drożdży
185 ml mleka

- Białka umieścić w wysokiej, wąskiej misce i ubić je za pomocą elektrycznej trzepaczki na najwyższych obrotach.
- W osobnej misce ubić razem żółtka, cukier i ekstrakt waniliowy.
- Wlać roztopione maslo (pozostawić do ostygnięcia) i zacząć mieszać ręczną trzepaczką.
- Po wlaniu masła, dodać mąkę i drożdże, przesiewając je razem nad miską.
- Dodać mleko, wlewając je ciurkiem do środka, mieszając trzepaczką, aby uzyskać ciasto.
- Na koniec dodać jaja ubite na sztywno, dodając je powoli, aby nie dopuścić do opadnięcia ciasta.
- Podczas gdy ciasto odpoczywa przez kilka minut, podgrzać gofrownicę.
- Wlać ciasto na gorące płyty i piec około 4 minut.

GOFRY CIENKIE
Przygotować gofry przy użyciu wybranych składników.
Porcja 12 sztuk
Czas wypiekania: Ok 6/8 min.
300 g mąki, 1 paczka proszku do pieczenia, 1 szczypta soli, 1 łyżka cukru, 2 jaja, 40 cl mleka

- Ubić jaja, aż do uzyskania aksamitnej konsystencji.
- Dodać pozostałe składniki, aż do uzyskania jednorodnego ciasta.

GOFRY BELGIJSKIE
W Belgii gofry przygotowywane są w następujący sposób.
Porcja 12 sztuk
Czas wypiekania: ok 5 min.
5 jaj, 1 paczka proszku do pieczenia, 300 g mąki, 300 g cukru, 300 g masła

- Masło rozpuścić.
- Wymieszać mąkę, cukier i proszek do pieczenia.
- Dodać rozpuszczone masło i jaja.
- Dokładnie wymieszać.

GOFRY PUSZYSTE
Skórka cytryny uatrakcyjni smak gofrów.
Porcja 10 sztuk
Czas wypiekania: ok 4 min.
5 żółtek jaja, 5 łyżek ciepłej wody, 100 g cukru, skórka z cytryny, 150 g mąki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 5 białek jaja

- Ubić żółtka jaj, wodę, cukier oraz utartą skórkę z cytryny.
- Wymieszać mąkę i proszek do pieczenia, a następnie dodać pozostałe składniki.
- Ubić na sztywno białka jaj i wymieszać z ciastem.

GOFRY CZEKOLADOWE
Smakowite i koszące
Porcja 10 sztuk
Czas wypiekania: Ok. 5 min.
200 g mąki, szczypta soli, 50 g słodzonego kakao w proszku, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 3 łyżki cukru, 2 jaja, 400 ml mleka, 1 łyżeczka oleju waniliowego, 40 g rozpuszczonego masla

- Wymieszać mąkę, sól, kakao, cukier i proszek do pieczenia. Dodać żółtka jaj, mleko, olejek waniliowy oraz masło. Dokładnie wymieszać.
- Ubić na sztywno białka jaj i wymieszać z ciastem.

GOFRY SEROWE
Doskonala przekąska!
Porcja 20 sztuk
Czas wypiekania: ok. 4 - 4,5 min
100 g masła, 8 żółtek jaja, 1/2 łyżeczki soli, 500 g mąki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 50 g startego parmezanu, 1/2 litra wody, 8 białek jaja

- Masło ubić.
- Wymieszać mąkę i proszek do pieczenia.
- Dodać kolejno żółtka, sól, mąkę, ser i wodę.
- Na koniec dodać ubite na sztywno białka jaj.

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.
8. Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
9. Никогда не погружать корпус мотора, электрическую вилку и провод в воду или другие жидкости. Для их очистки использовать только влажную ткань.
10. Даже если прибор выключен, необходимо отсоединить вилку провода от электрической розетки, прежде чем собирать или разбирать его детали и приступать к чистке.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Ariete или уполномоченнымм техниками Ariete в целях предотвращения каких-либо рисков.
14. В случае использования удлинителей последние должны соответствовать мощности прибора во избежание опасности для оператора и безопасности рабочей среды. Неподходящие удлинителя могут привести к неисправности.
15. Не оставлять прибор со свешивающимся шнуром в месте, доступном для детей.
16. Для обеспечения безопасности прибора используйте только рекомендуемые производителем запасные части и аксессуары.
17. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
18. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
19. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
20. При использовании устройства будьте всегда осторожны и не прикасайтесь к нагревательной поверхности.
21. ВНИМАНИЕ: Горячая поверхность.
22. При обращении с прибором будьте крайне осторожны, особенно, во время открытия или закрытия крышки, во избежание случайного повреждения рук или предметов.
23. Используйте прибор вдали от легковоспламеняющихся жидкостей; не прислоняйте его к нетермостойким пластмассовым стенкам или предметам.
24. Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.
25. После использования ставить на хранение прибор только тогда, когда он полностью остынет.
26. Принцип действия прибора не допускает использования внешнего таймера или отдельного пульта ДУ.
27. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1)

A Корпус прибора
B Блокирующий рычажок
C Антипригарные пластины для приготовления вафель
D Индикатор готовности
E Индикатор включения

Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и EMC 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

При первом использовании прибор может испускать легкий дым: это не считается дефектом, дым исчезнет в течение нескольких минут.
При первом применении смазать пластины прибора растительным или сливочным маслом. В дальнейшем нет необходимости повторять эти действия.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Вставьте вилку в розетку.
- Загорится индикатор (E), показывающий ввод вилки в розетку, и индикатор (D), показывающий, что устройство разогревается.
- Когда прибор достиг нужной температуры (приблизительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (D) погаснет.

Примечание: Световой индикатор (D) снова загорается при понижении температуры, необходимой для приготовления пищи.

- Полностью откройте прибор, подняв блокирующий рычажок (B) вверх (Рис. 2) и с помощью специального ковшика налейте приготовленное предварительно тесто на нижнюю пластину прибора. Залейте тесто во все ячейки, не переливая, в противном случае тесто может вытечь во время приготовления.
- Накройте нижнюю пластину верхней, слегка прижимая до щелчка блокировочного рычажка (B) (Рис. 3).
- Придерживайтесь времени приготовления, указанного в рецептах.
- Вынимайте готовые изделия только деревянной или пластмассовой лопаточкой.

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (B) во избежание поломки.

Выпекать только при закрытых пластинах.

Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластин.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ: Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того, как машина остынет.

- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.

РЕЦЕПТЫ

ТРАДИЦИОННЫЕ ВАФЛИ
Вафли ароматные праздничные.
Ингредиенты для 10 изделий:
2 яйца, желтки и белки отдельно80 г сахара1 чайная ложка ванильного экстракта
60 г растопленного сливочного масла 180 г муки½ чайной ложки дрожжей185 мл молока

- Поместите яичные белки в высокую узкую миску и взбивайте их до крепкой пены электрическим миксером на максимальной скорости.
- В отдельной миске взбейте яичные желтки, сахар и экстракт ванили.
- Добавьте растопленное сливочное масло (остывшее) и начните перемешивать венчиком вручную.
- Как только масло добавлено, добавьте муку и разрыхлитель, просеивая их вместе дождем по миске.
- Добавьте молоко, наливая его, постоянно помешивая венчиком, до получения жидкого теста.
- Наконец, медленно добавьте взбитые яичные белки, чтобы не тесто не опустилось.
- Пока тесто отдыхает несколько минут, разогрейте вафельницу.
- Налевайте жидкое тесто на горячие пластины и жарьте около 4 минут.

ТОНКИЕ ВАФЛИ
Приготовьте вафли с выбранными по желанию ингредиентами.
Для приготовления 12 вафель
Время приготовления: ок. 6/8 мин.
300 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 1 щепотка соли, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 400 мл молока

- Взбейте яйца до получения бархатистой текстуры.
- Добавьте остальные ингредиенты и взбейте до получения однородной консистенции.

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ
В Бельгии вафли приготовляют следующим образом.
Для приготовления 12 вафель
Время приготовления: Ок. 5 мин.
5 яиц, 1 пакетик разрыхлителя, 300 г муки, 300 г сахара, 300 г сливочного масла

- Размягчите масло.
- Смешайте муку, сахар и разрыхлитель.
- Добавьте размягченное сливочное масло и яйца.
- Хорошо перемешайте.

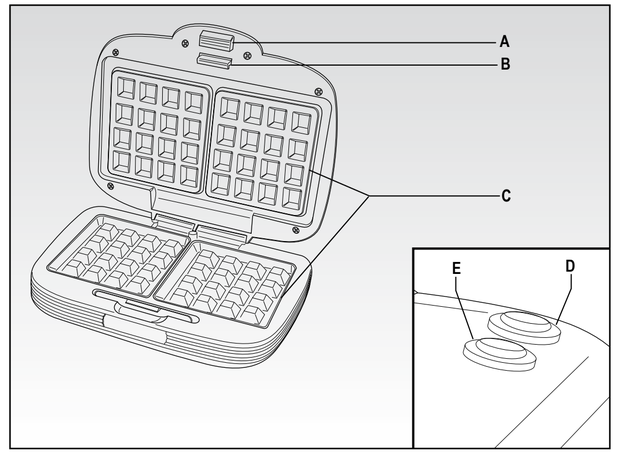


Fig. 1

«РЫХЛЫЕ» ВАФЛИ
Лимонная цедра для вкуснейших вафель.
Для приготовления 10 вафель
Время приготовления: Ок. 4 мин.
5 яичных желтков, 5 столовых ложек горячей воды, 100 г сахара, цедра одного лимона, 150 г муки, 1/2 чайной ложки разрыхлителя, 5 яичных белков

- Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру.
- Смешайте муку и разрыхлитель, добавьте другие ингредиенты.
- Взбейте яичные белки до жесткой пены и смешайте с тестом.

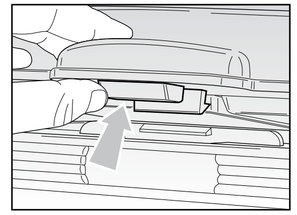


Fig. 2

ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ
Аппетитные и мягкие
Для приготовления 10 вафель
Время приготовления: Ок. 5 мин.
200 г муки, щепотка соли, 50 г сладкого какао-порошка, 2 чайные ложки дрожжей для сладких изделий, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 400 мл молока, 1 чайная ложка ванильного экстракта, 40 г растопленного сливочного масла

- Смешайте муку, соль, какао, сахар и дрожжи, затем добавьте яичные желтки, молоко, ванильный экстракт и сливочное масло, тщательно перемешайте.
- Взбейте яичные белки до жесткой пены и смешайте с тестом.

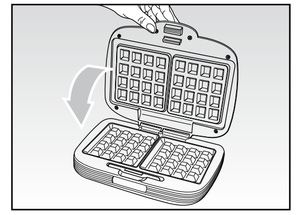


Fig. 3

СЫРНЫЕ ВАФЛИ
Идеально подходят для аперитива!
Для приготовления 20 вафель
Время приготовления: ок. 4 - 4, 5 мин
100 г сливочного масла, 8 желтков, 1/2 чайной ложки соли, 500 г муки, 1/2 чайной ложки разрыхлителя, 50 г тертого сыра пармезан, 1/2 л воды, 8 яичных белков

- Взбейте сливочное масло.
- Смешайте муку и разрыхлитель.
- Добавьте яичные желтки, соль, муку, сыр и воду.
- Затем добавьте взбитые в жесткую перу яичные белки.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
уг – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50-60Гц - 700Вт - IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «РуМета»
Юридическийадрес:127473, городМосква, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение11, этаж2, помещениеII, комната6
Фактическийадрес: 127473, городМосква, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение11, этаж2, помещениеII, комната6

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /«Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611
Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.
Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

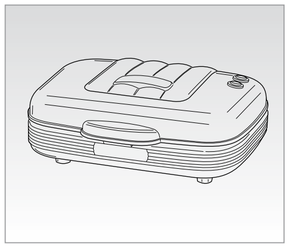
637111

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

Numero Verde 800-890605

Cod. Cod 6345101320 Rev. 0 del 16/06/2020

Ariete



Maszyna do gofrów
Вафельница
Вафельниця
صانع الوافل

CE EAC Mod. 1973

UK

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

1. Переконатися в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
2. Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
3. Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
4. Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
5. Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
6. Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
7. Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років і лише під наглядом дорослих.
8. Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недосяжних для дітей віком до 8 років.
9. Забороняється занурювати у воду та інші рідини корпус пристрою, вилку або провід електричного живлення, а також користуватися вологою тканиною для догляду за пристроєм.
10. Перед тим, як встановити або зняти якісь складові частини з пристрою з метою догляду за ним, слід спочатку вийняти вилку з розетки електричного живлення, навіть якщо пристрій не працює.
11. Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи проводу живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.
12. Щоб вимкнути вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється вимикати вилку, потягнувши за провід живлення.
13. Забороняється користуватися приладом, якщо його провід, штепсельна вилка або сам прилад пошкоджені, або якщо сам пристрій пошкоджений; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Ariete або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.

14. У випадку використання електричних подовжувачів, щоб гарантувати безпеку користувачів та середовища використання, ці подовжувачі повинні відповідати потужності пристрою. Невідповідні подовжувачі можуть спричинити неполадки в роботі пристрою.
15. Забороняється залишати провід у підвішеному стані у місцях, де за нього може потягнути дитина.
16. Щоб забезпечити безпеку пристрою слід завжди використовувати лише оригінальні запасні частини та аксесуари, схвалені виробником пристрою.
17. Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.
18. У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати його для гри.
19. Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.
20. Під час використання слід завжди поводитися обережно, щоб випадково не доторкнутися до гарячих частин.
21. УВАГА: Гаряча поверхня.
22. Поводитися із пристроєм обережно, щоб випадково не облектися та не завдати шкоди іншим предметам.
23. Тримати пристрій подалі від легко займистих рідин; не притуляти його до стіни та пластмасових частин, що не мають вогнетривких якостей.
24. Для догляду за пристроєм використовувати вологу станину, попередньо вийнявши вилку з мережі електричного струму та почекавши, щоб пристрій повністю вихолонув.
25. Після використання скласти пристрій для зберігання лише після його повного охолодження.
26. Для роботи пристрою забороняється використовувати зовнішні таймери або якісь окремі системи дистанційного управління.
27. Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/EU зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ОПИСАННЯ СКЛАДОВИХ ЧАСТИН (Мал. 1)

A Корпус пристрою
B Важіль-защіпка
C Непригарні робочі поверхні для вафель
D Світлоіндикатор готовності до приготування
E Світлоіндикатор вмикання

Цей пристрій розроблений та виготовлений ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.
Цей пристрій відповідає вимогам директив 2006/95/ЕС та EMC 2004/108/ЕС, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

ПЕРШЕ КОРИСТАННЯ ПРИСТРОЄМ

Під час першого використання пристрій може злегка димити; це не слід вважати дефектом, дим припиниться через кілька хвилин.
Перед першим використанням змастити робочі поверхні пристрою олією або маслом. Цю операцію не треба повторювати під час подальшого використання.

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

- Вставити вилку в розетку електричного струму.
- Увімкнеться світлоіндикатор (E), який вказує на те, що штепсельну вилку вставлено в розетку електричного струму, а також світлоіндикатор (D), що вказує на те, що пристрій почав розігріватися.
- Після того як пристрій нагріється до бажаної температури (приблизно через 3 хвилини), світлоіндикатор (D) вимкнеться.

Примітка: Світлоіндикатор (D) знову увімкнеться у разі зниження робочої температури, необхідної для приготування.

- Відкрити повністю пристрій, для цього натиснути догори відповідний важіль-защіпку (B) (Мал. 2) і за допомогою відповідного ополонника налити підготовлене заздалегідь рідке тісто на нижню робочу поверхню пристрою. Налити тісто так, щоб покрити усі ділянки робочої поверхні, але не занадто багато, інакше тісто може вилитися через краї під час випікання.
- Накрити верхньою робочою поверхнею, легенько притиснути донизу, щоб почулося клацання важеля-защіпки (B), яке свідчить про закриття пристрою (Мал. 3).
- Щодо тривалості випікання, див. як зазначено у рецептах, наведених нижче.
- Щоб зняти випечені вафлі з пристрою, користуватися виключно дерев'яною або пластмасовою лопаткою.

УВАГА:
Щоб запобігти опікам, не торкатися гарячих робочих поверхонь.

На докладати надмірного зусилля при натисканні на важіль-защіпку (B), щоб випадково не зламати його.

Готувати тільки при закритих робочих пластинах.

Забороняється користуватися гострими предметами (напр.: ножем), щоб випадково не пошкодити робочі пластини.

ДОГЛЯД

УВАГА: Для догляду за пристроєм використовувати вологу станину, попередньо вийнявши вилку з мережі електричного струму та почекавши, щоб пристрій повністю вихолонув.

- Протирати робочі поверхні лише вологою кухонною серветкою.

РЕЦЕПТИ

ТРАДИЦІЙНІ ВАФЛІ
Хрусткі святкові вафлі.
Інгредієнти для 10 штук
2 яйця, жовтки та білки окремо
80 г цукру
1 ч.л. ванільної есенції
60 г розтопленого масла
180 г борошна
½ ч.л. дріжджів
185 мл молока

- Вилити білки у глибоку вузьку посудину і збити їх у густу піну за допомогою електричного міксера на максимальній швидкості.
- У іншій посудині збити жовтки, цукор та ванільну есенцію.
- Влити розтоплене масло (спершу дати йому трішки охолонути) і почати перемішувати ручним вінчиком.
- Після змішування з маслом додати борошно та дріжджі, попередньо просіявши їх через сито над посудиною.
- Додати молоко, наливаючи потроху і постійно перемішуючи, щоб отримати однорідне рідке тісто.
- Наприкінці додати збиті в густу піну білки, обережно перемішати, щоб не осадити піну.
- Залишити тісто настоятися протягом кількох хвилин, тим часом нагріти вафельницю.
- Наливати тісто на добре розігріту робочу поверхню і випікати приблизно протягом 4 хвилин.

ТРАДИЦІЙНІ ВАФЛІ
Приготувати тісто для вафель за власним смаком.
Для 12 штук
Час приготування: Прибл. 6/8 хв.
300 г борошна, 1 пакетик штучних хлібопекарських дріжджів, дрібка солі, 1 ст. л. цукру, 2 яйця, 40 мл молока

- Збити яйця до густої, однорідної консистенції.
- Додати решту інгредієнтів, збивати до однорідної консистенції.

БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ
У Бельгії вафлі випікають наступним чином:
Для 12 штук
Час приготування: Прибл. 5 хв.
5 яйця, 1 пакетик штучних хлібопекарських дріжджів, 300 г борошна, 300 г цукру, 300 г масла

- Розм'якшити масло.
- Змішати борошно, цукор та дріжджі.
- Додати розм'якшене масло та яйця.
- Добре перемішати.

ПУХКІ ВАФЛІ
Для надання особливого смаку додати цедру лимона.
Для 10 штук
Час приготування: Прибл. 4 хв.
5 яєчних жовтків, 5 ст. л. гарячої води, 100 г цукру, цедра лимона, 150 г борошна, 1/2 ч.л. штучних хлібопекарських дріжджів, 5 яєчних білків

- Збити яєчні жовтки, воду, цукор, цедру лимона.
- Перемішати борошно із дріжджами, потім додати решту інгредієнтів.
- Збити в густу піну білки і обережно додати їх до суміші.

ШОКОЛАДНІ ВАФЛІ
Надзвичайно смачні
Для 10 штук
Час приготування: Прибл. 5 хв.
200 г борошна, дрібка солі, 50 г какао-порошку з цукром, 2 ч. л. порошкового розпушувача для тіста для десертів, 3 ст. л. цукру, 2 яйця, 400 мл молока, 1 ч. л. ванільної есенції, 40 г розтопленого масла

- Перемішати борошно, сіль, какао-порошок, цукор та розпушувач для тіста; потім додати жовтки, молоко, ванільну есенцію, масло.
- Усе ретельно перемішати.

ВЕРШКОВІ ВАФЛІ
Чудова закуска!
Для 20 штук
Час приготування: прибл. від 4 хв. до 4,5 хв.
100 г масла, 8 яєчних жовтків, 1/2 ч. л. солі, 500 г борошна, 1/2 ч.л. штучних хлібопекарських дріжджів, 50 г тертого сиру пармезану, 1/2 л води, 8 яєчних білків

- Розм'якшити та збити масло.
- Змішати борошно та дріжджі.
- Додати по одному за раз яєчні жовтки, сіль, борошно, сир та воду.
- Потім обережно додати до сіміші збиті в піну білки.

AR

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ...).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حِسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. من المحظور لعب الأطفال بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأولاد بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا أولئك الأكبر من سن٨ سنوات وفي جميع الأحوال تحت مراقبة شخص بالغ.
٨. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن ٨ سنوات عن الجهاز وعن الكابل.
٩. لا تغمر أبدا جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٣. لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابس، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.
١٤. في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
١٥. لا تترك الكابل في مكان يمكن للأطفال الإمساك به.
١٦. حتى لا تعرض سلامة الجهاز للخطر، استخدم قطع الغيار والملحقات الأصلية فقط، المعتمدة من جهة تصنيع الجهاز.
١٧. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
١٨. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
١٩. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٢٠. أثناء استخدام الجهاز يجب التعامل معه دائمًا بعناية وبدون لمس الصفائح الساخنة به.
٢١. تنبيه: سطح ساخن
٢٢. تعامل بحذر مع الجهاز، وخصوصًا في مرحلة فتح وإغلاق الصفائح، بهدف تجنب أية أضرار طارئة في اليدين أو أية أغراض أخرى.
٢٣. استخدم الجهاز بعيدًا عن السوائل القابلة للاشتعال؛ لا تسنده على جدران أو أجزاء بلاستيكية غير مقاومة للحرارة.
٢٤. نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش منداة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار و بعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.
٢٥. بعد الاستخدام أعد وضع الجهاز فقط عندما يكون باردًا بالكامل.
٢٦. لتشغيل الجهاز يكون من غير المسموح استخدام أجهزة خارجية لضبط الوقت أو أدوات تحكم عن بُعد منفصلة.
٢٧. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية EU/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف المكونات (الشكل ١)

A جسم الجهاز
B ذراع الإغلاق
C صفائح مقاومة للالتصاق لفطائر الويفل
D مؤشر ضوئي لوضع الاستعداد للطهي
E مؤشر ضوئي لوضع التشغيل

تم تصميم الجهاز فقط للاستخدام المنزلي ولا يجب استخدامه في الأغراض التجارية أو التصنيعية.
هذا الجهاز متوافق مع اللائحة EU/٣٥/٢٠١٤ و EMC EU/٣٠/٢٠١٤ والقانون (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ بخصوص التلامس مع الأطعمة.

الاستخدام الأول للجهاز

يمكن أن يصدر الجهاز دخان خفيف في أول مرة يتم استخدامه فيها:
لا يُعد هذا عُطل فيه وسوف يتوقف الدخان خلال دقائق قليلة.
عند أول استخدام ادهن صفائح الطهي الموجودة في الجهاز بالزيت أو الزبد. لا يلزم تكرار هذه العمليات فيما بعد.

تعليمات للاستخدام

- أدخل القابس في مأخذ التيار.
- سوف يضيء المؤشر الضوئي (E) الذي يشير إلى إدخال القابس في مأخذ التيار والمؤشر الضوئي (D) للإشارة إلى بدء تسخين الجهاز.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد ٣ دقائق) ويكون جاهزًا للاستخدام، سوف ينطفئ المؤشر الضوئي (D).
- **ملاحظة:** المؤشر الضوئي (D) سوف يعود للإضاءة عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.
- افتح الجهاز بالكامل، بدفع القفل الخاص بذلك في الذراع (B) إلى أعلى (الشكل ٢)، وباستخدام مغرفة مناسبة صُب الخليط سابق التجهيز على الصفيحة السفلية للجهاز. صُب الخليط مع التأكد من تغطية جميع المواضع، ولكن بدون الإفراط في كمية الأطعمة حتى لا تفيض وتخرج أثناء الطهي.
- أغلق الصفيحة العليا على الصفيحة السفلية بالضغط عليها بخفة إلى أسفل حتى تسمع صوت إغلاق الذراع (B) (الشكل ٣).
- بالنسبة لمدة الطهي، يُنصح بإتباع ما هو محدد في الوصفات التالية.
- لإخراج الكعكات المقرمشة من الجهاز، عند اللزوم، استخدم فقط ملعقة من الخشب أو البلاستيك.

تنبيه:
لا تلمس الصفائح الساخنة بهدف تجنب الحروق.

لا تضغط بعنف على الذراع (B) بهدف تجنب كسرها.

قم بالطهي فقط عندما تكون الصفائح مغلقة.

لا تستخدم أدوات حادة (مثل السكين) لتجنب إتلاف الصفائح

التنظيف

تنبيه: قم بتنظيف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش منداة بعد فصل القابس عن مأخذ التيار وبعد أن يكون الجهاز قد برد بالكامل.

- لتنظيف الصفائح استخدم فقط قطعة قماش منداة.

بعض الوصفات

الشطائر المقرمشة العادية
شطائر شهية للاحتفالات.
مكونات لعدد ١٠ قطع
٢ بيضة، الصفار منفصل عن البياض
٨٠ جم من السكر
١ ملعقة صغيرة من خلاصة الفانيليا
٦٠ جم زبدة، ذائبة
١٨٠ جم دقيق
½ ملعقة صغيرة خميرة
١٨٥ مل حليب

- ضع بياض البيض في وعاء طويل وضيق واخفقه إلى أن يتماسك باستخدام المضرب الكهربائي على السرعة القصوى.
- في وعاء منفصل، أخفق صفار البيض والسكر وخلاصة الفانيليا معًا.
- اسكب الزبدة الذائبة (بعد تركها تبرد قليلًا) وابدأ في الخلط بمضرب خفق يدوي.
- بمجرد أن يتم دمج الزبدة، أضف الدقيق والخميرة، وقم بنخلهما معًا فوق الوعاء.
- أضف الحليب، اسكبه تدريجيًا مع التحريك المستمر بمضرب الخفق اليدوي، للحصول على المزيج.
- أخيرًا، أضف بياض البيض الذي تم خفقه إلى أن تماسك، وادمجهما ببطء حتى لا تفرغ الهواء من الخليط.
- بينما يستقر الخليط لبضع دقائق، قم بتسخين صانعة الوافل.
- اسكب الخليط في الألواح الساخنة واطهه لمدة ٤ دقائق تقريبًا..

الشطائر الرقيقة
قم بتجهيز الشطائر بالمقادير التي ترغبها.
لتجهيز ١٢ شطيرة
مدة الطهي: ٨/٦ دقائق تقريبًا
٣٠٠ جم دقيق، ١ مظروف خميرة كيميائية، ١ كم ضئيل من الملح، ١ ملعقة كبيرة سكر، ٢ بيضة، ٤٠٠ مللي حليب

- اخفق البيض حتى تحصل على قوام مخملي.
- أضف المكونات الأخرى واخفق حتى تحصل على قوام موحد.

الشطائر على الطريقة البلجيكية
في بلجيكا يتم تجهيز الشطائر بالطريقة التالية.
لتجهيز ١٢ شطيرة
مدة الطهي: ٥ دقائق تقريبًا
٥ بيضات، ١ مظروف خميرة كيمائية، ٣٠٠ جم دقيق، ٣٠٠ جم سكر ، ٣٠٠ جم زبدة.

- اترك الزبدة حتى تلين.
- اخلط الدقيق والسكر والخميرة.
- أضف الزبدة اللينة والبيض.
- اخلط المكونات جيدًا.

الشطائر الإسفنجية
أضف قشرة الليمون للحصول على شطائر لذيذة.
لتجهيز ١٠ شطائر
مدة الطهي: ٤ دقائق تقريبًا
٥ صفار بيض، ٥ ملاعق ماء ساخن، ١٠٠ جم سكر، قشر ليمونة، ١٥٠ جم دقيق، ٢/١ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية، ٥ بياض بيض

- اخفق صفار البيض والماء والسكر وقشرة الليمونة المبشورة.
- اخلط الدقيق والخميرة وأضف المكونات الأخرى.
- اخفق بياض البيض حتى يصبح كالثلج ثم أضفه إلى الخليط.

شطائر بالشوكولاتة
شهية وتغمرك باللذة
لتجهيز ١٠ شطائر
مدة الطهي: ٥ دقائق تقريبًا
٢٠٠ جرام دقيق، كم ضئيل من الملح، ٥٠ جم بودرة كاكاو مُحلاة، ٢ ملعقة صغيرة خميرة حلويات، ٣ ملاعق صغيرة سكر، ٢ بيضة، ٤٠٠ مللي حليب، ١ ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا، ٤٠ جم زبدة مذابة

- اخلط الدقيق والملح والكاكاو والسكر والخميرة معًا، ثم أضف صفار البيض والحليب وخلاصة الفانيليا والزبدة واخلط جيدًا.
- اخفق بياض البيض حتى يصبح كالثلج ثم أضفه إلى الخليط.

شطائر بالجبن
مثالية كمقبلات!
لتجهيز ٢٠ شطيرة
مدة الطهي: من ٤ إلى ٤ ونصف دقيقة تقريبًا
١٠٠ جم زبدة، ٨ صفار بيض، ٢/١ ملعقة صغيرة ملح، ٥٠٠ جم دقيق، ٢/١ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية، ٥٠ جم جبن بارميزان مبشور، ٢/١ لتر ماء، ٨ بياض بيضة.

- اخفق الزبدة.
- اخلط الدقيق والخميرة.
- أضف صفار البيض واحدة تلو الأخرى، ثم الملح والدقيق والجبن والماء.
- أخيراً أضف بياض البيض بعد خفقه حتى يصبح كالثلج.