

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Hörnchenautomat	Ⓝ
Instructions for use	Wafer/cone iron	Ⓜ
Mode d'emploi	Appareil à gaufrettes	ⓕ
Gebruiksaanwijzing	Wafeltjes/kegelijzer	Ⓝ
Instrucciones de uso	Plancha para barquillos/conos	ⓔ
Manuale d'uso	Piastra per cialde/coni gelato	Ⓡ
Brugsanvisning	Kræmmerhus vaffeljern	Ⓝ
Bruksanvisning	Rånjärn	Ⓢ
Käyttöohje	Vohveli-/kartiorauta	ⓕ
Instrukcja obsługi	Wafłownica z narzędziem do rożków	Ⓜ
Οδηγίες χρήσεως	Παρασκευαστής για βάφλες/χωνάκια	Ⓜ
Руководство по эксплуатации	Вафельница для тонких вафель и вафельных рожков	Ⓜ

---

## Lieber Kunde!

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.

---

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

jeder Benutzer muss vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

**Anschluss**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

**Sicherheitshinweise**

**Achtung! Die berührbaren Geräteoberflächen werden im Betrieb sehr heiß,**

**Verbrennungsgefahr!**

Daher das Gerät nur am Griff berühren.

- Packen Sie das Gerät vollständig aus und entfernen Sie mögliche Schutzfolien.
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie das Gerät frei auf eine wärmebeständige Unterlage. Nicht unter Vorhänge, Hängeschränke oder anderen brennbaren Materialien stellen und nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das heiße Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse nicht beschädigt wird.

- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- **Den Netzstecker ziehen,**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Die Anschlussleitung während dem Gebrauch und bei der Aufbewahrung keiner Zug- und Knickbeanspruchung aussetzen, um eine Beschädigung zu vermeiden.
- Das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betreiben.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder fern von Verpackungsmaterial. Es besteht u.a.

Erstickungsgefahr.

- Kinder, die jünger als 8 Jahre sind, sollten vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

### **Kabelaufbewahrung**

Je nach Modell kann Ihr Hörnchenautomat mit einer Kabelaufwicklung oder einem Kabelfach ausgestattet sein.

Vor jeder Inbetriebnahme die Anschlussleitung vollständig abwickeln bzw. dem Kabelfach entnehmen.

Nach dem Gebrauch das Gerät erst erkalten lassen, bevor Sie die Anschlussleitung wieder aufwickeln bzw. einschieben.

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

Das Gerät ca. 10 Minuten mit geschlossenen Backhälften aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (Temperaturregler auf höchste Reglerstellung).

Für ausreichende Lüftung sorgen.

Anschließend den Hörnchenautomat, wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben, reinigen.

### **Backvorgang**

- Backhälften schließen.
- Netzstecker in die Steckdose stecken. Die rote Kontrollleuchte leuchtet.
- Temperaturregler auf die höchste Position

einstellen.

- Nach einer Aufheizzeit von ca. 8 Minuten ist der Hörnchenautomat betriebsbereit.
- Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Bereitschaftsanzeige auf, die rote Kontrollleuchte erlischt.
- Öffnen Sie die Backhälften.
- Die antihaft-beschichteten Backflächen brauchen nur zu Beginn des Backens leicht mit hochhitzebeständigem Öl oder Fett eingefettet werden.
- Teig in die Mitte der unteren Backfläche einfüllen.
- Das Oberteil zuklappen und kurz andrücken, die Teigverteilung ist dann gleichmäßiger.
- Die Backzeit beträgt je nach Beschaffenheit des Teiges und der gewählten Temperatureinstellung ca. 2-3 Minuten.
- Die Waffel direkt nach Beendigung des Backvorganges entnehmen und mit Hilfe des Kegels zu Hörnchen formen. Verwenden Sie zur Entnahme keine scharfen Gegenstände, Sie könnten sonst die Antihaftbeschichtung beschädigen.
- Den Bräunungsgrad der Waffel kontrollieren und evtl. die Backzeit bzw. die Temperatureinstellung verringern oder erhöhen.
- Die erste Waffel aus dem neuen Gerät sollte nicht verzehrt werden.
- Neuen Teig sofort nach der Entnahme der Waffel einfüllen.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.

### **Praktische Hinweise**

Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.

### **Reinigung und Pflege**

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Backhälften abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit

Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.

- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Geräteäußere mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die beschichteten Backflächen nur mit einem feuchtem Tuch oder einer weichen Bürste reinigen.

## Rezepte

### Zimthörnchen

*Zutaten:*

50g Margarine oder Butter, 75g Zucker, 1 Ei, 175g Mehl, ¼ l lauwarmes Wasser, ½ TL Zimt

*Zum Füllen:* Schlagsahne oder Eis

*Zubereitung:*

Fett und einen Teil des Zuckers gut schaumig rühren, das Ei hinzufügen. Dann abwechselnd gesiebttes Mehl und lauwarmes Wasser, in dem der Zucker gelöst wird, unterrühren, den Zimt hinzufügen. Den Teig gut durchschlagen und ca. 30 Minuten quellen lassen. Die gebackenen Waffeln zu Hörnchen oder Röllchen drehen.

*Hörnchenautomat:*

hohe Temperatureinstellung

### Zitronenhörnchen

*Zutaten:*

100g Margarine oder Butter, 100g Zucker, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale, 200g Mehl, 1 TL Backpulver, 1/8 l lauwarmes Wasser, 1-2 EL Zitronensaft

*Zum Füllen:* Schlagsahne oder Eis

*Zubereitung:*

Fett, Zucker und Zitronenschale gut schaumig rühren. Nacheinander die Eier hinzufügen, dann abwechselnd mit Backpulver gemischtes und gesiebttes Mehl und lauwarmes Wasser unterrühren. Zuletzt den Zitronensaft hineingeben. Den Teig sofort backen. Die gebackenen Waffeln zu Hörnchen oder Röllchen drehen.

*Hörnchenautomat:*

hohe Temperatureinstellung

### Schokoladenhörnchen

*Zutaten:*

3 Eier, 50g Puderzucker, 100g Mehl, 30 g Mandeln, geschält und gerieben, 2 EL geriebene Schokolade

*Zum Füllen:* Schlagsahne oder Eis

*Zubereitung:*

Eier und Puderzucker schaumig schlagen, bis die Masse so steif ist, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Löffelweise das gesiebte Mehl, dann die Mandeln und die geriebene Schokolade hinzufügen. Die gebackenen Waffeln zu Hörnchen oder Röllchen drehen.

*Hörnchenautomat:*

hohe Temperatureinstellung

### Vanillehörnchen

*Zutaten:*

250g Mehl, 250g Zucker, 125g zerlassene Butter, ¼ l Wasser, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

*Zum Füllen:* Schlagsahne oder Eis

*Zubereitung:*

Vanillepuddingpulver, Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Die komplette Puddingmasse auf einmal auf höchster Rührstufe unter das Mehl rühren. Das Ei dazu geben und die zerlassene Butter unterrühren. Es sollte ein dickflüssiger Teig entstehen; sonst evt. noch 50-100 ml lauwarmes Wasser unter ständigem Rühren hinzufügen. Die gebackenen Waffeln zu Hörnchen oder Röllchen drehen.

*Hörnchenautomat:*

hohe Temperatureinstellung

### Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

## Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

## Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

**Dear Customer,**

Before using the appliance, the user must read the following instructions carefully.

**Connection to the mains supply**

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

**Important safety instructions**

**Warning: the exterior surfaces of the appliance become very hot during operation. Exercise great care to avoid burns.**

- Do not touch any hot parts of the appliance; use the handle only.
- Unpack the appliance completely and remove any protective foils etc.
- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Place the appliance on a heat-resistant surface clear of any obstructions. Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or other inflammable materials; do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance unattended while it is switched on or still hot.
- To prevent damage to the housing, do not place or operate the appliance on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- The power cord must be kept well away

from any hot parts of the appliance.

- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction,
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Do not let the power cord hang free.
- To prevent damage to the power cord, never twist, kink or pull on the cord during use, or when the appliance is stored.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance may only be used by children (at least 8 years of age) provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved. The same applies to persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge. Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children, as they are a potential source of danger e.g. from suffocation.
- Children under 8 years of age must be kept well away from the appliance and its power cord while connected to the mains,

or while it is cooling down after use.

- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

### **Power cord storage**

Depending on the model, your wafer/cone iron may come with a power cord wind-up storage or a cord storage compartment.

Always take the power cord out of its storage compartment or unwind it to its full length before use.

Wind up or restore the power cord to the storage compartment only after the wafer/cone iron has cooled down completely.

### **Before initial use**

The wafer/cone iron should be preheated for ten minutes with its lids closed. This will remove the smell typically encountered when first switching it on. (Turn the thermostat control to its highest setting.)

Please ensure sufficient ventilation.

Clean the appliance afterwards as described in *Cleaning and Care*.

### **Operation**

- Close the lids.
- Plug in the appliance. The red indicator light comes on.
- Turn the thermostat control to its maximum setting.
- Preheat the appliance for about eight minutes. It is then ready for use.
- Once the pre-set temperature is reached, the green 'ready'-light will come on. The red light goes out.

- Open both lids.
- Before use, the non-stick plates should be lightly greased with a small amount of oil or fat that is specifically intended for frying and may be safely heated to high temperatures.
- Put the dough on the middle of the lower plate.
- Close the upper lid and press down gently to help spread the dough evenly.
- The baking time is in general 2 - 3 minutes, depending on the nature of the dough as well as the temperature selected.
- Once the baking process is finished, remove the wafers right away and use the cone tool for shaping them. To prevent damage to the non-stick coating, do not use any sharp or pointed objects to remove the food.
- Check the level of browning. Should the wafer be too light or too dark, adjust the temperature control or baking time.
- The first wafer produced when the appliance is new should not be consumed.
- Place fresh dough into the wafer/cone iron immediately after removing the wafer.
- After use, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down with its cooking plates open.

### **Practical hints**

In order to achieve even browning, all ingredients should be of the same temperature.

### **General care and cleaning**

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Clean the outside of the appliance with a soft, slightly damp cloth only.



- The non-stick plates can be cleaned with a soft damp cloth or a soft brush.

## Recipes:

### Cinnamon cones

#### Ingredients:

50g margarine or butter, 75g sugar, 1 egg, 175g flour, 250ml lukewarm water, ½ tsp. cinnamon

*For filling:* whipped cream or ice cream

#### Preparation:

Cream the fat and some of the sugar, then add the egg. Alternately add the flour sifted through a sieve and the lukewarm water in which the remaining sugar has been dissolved, and add the cinnamon at the end. Beat the dough well and let it rise for around 30 minutes. Form the baked wafers into cones or rolls.

*Wafer/cone iron:*

High temperature setting

### Lemon cones

#### Ingredients:

100g margarine or butter, 100g sugar, 2 eggs, grated lemon peel, 200g flour, 1 tsp. baking powder, 125ml lukewarm water, 1-2 tbs. lemon juice

*For filling:* whipped cream or ice cream

#### Preparation:

Whisk fat, sugar and lemon peel until creamy, and then add the eggs one by one. Alternately add the flour, sifted with baking powder, and the lukewarm water. Finally stir in the lemon juice. Bake the dough immediately. Form the baked wafers into cones or rolls.

*Wafer/cone iron:*

High temperature setting

### Chocolate cones

#### Ingredients:

3 eggs, 50g icing sugar, 100g flour, 30g ground almonds, 2 tbs. grated chocolate

*For filling:* whipped cream or ice cream

#### Preparation:

Cream the eggs and the icing sugar until stiff. To check if the correct consistency has been

achieved, score the surface with a knife blade; the mark should remain visible. Stir in the sifted flour, spoon by spoon, followed by the almonds and the grated chocolate. Form the baked wafers into cones or rolls.

*Wafer/cone iron:*

High temperature setting

### Vanilla cones

#### Ingredients:

250g flour, 250g sugar, 125g melted butter, 250ml water, 1 egg, 1 sachet vanilla custard powder

*For filling:* whipped cream or ice cream

#### Preparation:

Bring the vanilla custard powder, water and sugar to the boil. Stir the whole mixture into the flour, using the highest blender setting. Add the egg and stir in the melted butter. The dough should be viscous; otherwise, add 50 - 100ml lukewarm water stirring constantly. Form the baked wafers into cones or rolls.

*Wafer/cone iron:*

High temperature setting

## Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

## Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does

not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

**Chère Cliente, Cher client,**

Avant d'utiliser cet appareil, nous vous conseillons vivement de lire attentivement les instructions suivantes.

**Branchement au secteur**

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique.

Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

**Importantes consignes de sécurité**

**Avertissement : les surfaces extérieures de l'appareil deviennent très chaudes pendant**

**le fonctionnement. Prenez soin afin d'éviter tout risque de brûlures.**

Ne touchez aucune partie chaude de l'appareil ; utilisez uniquement la poignée.

- Retirez l'appareil de son emballage et ôtez tous films de protection, etc.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Placez l'appareil sur une surface thermorésistante à l'écart de toute obstruction. Ne positionnez pas l'appareil sous, ou à proximité, des éléments hauts de cuisine ou d'autres objets suspendus tels que rideaux ou autres matériaux inflammables ; n'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance

lorsqu'il est sous tension ou encore chaud.

- Pour éviter d'endommager le boîtier, ne placez ou n'utilisez pas l'appareil sur, ou à proximité d'une surface chaude (telle qu'une plaque de cuisson) ou d'une flamme nue.
- Maintenez le cordon d'alimentation bien à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après l'emploi,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon; tirez toujours sur la fiche.
- Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, ne tordez, pliez ou tirez pas celui-ci pendant l'utilisation ni lorsque l'appareil est rangé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants (de 8 ans et plus) qu'à la condition qu'ils aient été supervisés lors d'utilisations précédentes ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers et les précautions d'emploi relatifs à l'appareil. Ceci est également valable pour les personnes souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances. Les enfants ne doivent pas procéder à des travaux de maintenance ou de nettoyage sur l'appareil.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil et de son cordon d'alimentation lorsque l'appareil est branché sur une prise murale, ou pendant son refroidissement après utilisation.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique et non pas pour une utilisation professionnelle.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

### **Rangement du cordon d'alimentation**

En fonction du modèle, votre appareil à gaufrettes peut être équipé d'un enrouleur de cordon ou d'un compartiment de rangement destiné au cordon.

Avant d'utiliser l'appareil, déroulez toujours le cordon en sa totalité ou enlevez-le de son compartiment.

Laissez refroidir l'appareil avant d'enrouler le cordon ou de le remettre dans son compartiment.

### **Avant la première utilisation**

Lors de la première utilisation, faites chauffer l'appareil à gaufrettes environ dix minutes en tenant les plaques de cuisson fermées. Ceci permet d'éliminer l'odeur du "neuf". (Tournez le bouton de thermostat et mettez-le sur la position maximum.)

Veillez à ce que l'endroit soit suffisamment ventilé.

Pour nettoyer l'appareil à gaufrettes, référez-vous au paragraphe *Nettoyage et Entretien*.

### **Utilisation**

- Fermez les plaques de cuisson de l'appareil à gaufrettes.
- Branchez l'appareil. Le voyant lumineux rouge s'allume.
- Mettez le bouton du thermostat sur la position maximum.
- Préchauffez l'appareil à gaufrettes environ huit minutes. Il est alors prêt à l'emploi.
- Une fois que la température sélectionnée est atteinte, le voyant lumineux vert "prêt" s'allume. Le voyant lumineux rouge s'éteint.
- Ouvrez les deux plaques de cuisson.
- Avant utilisation, huilez légèrement les plaques à revêtement anti-adhésif avec une petite quantité d'huile spécial friture pouvant être chauffée sans risque à haute température.
- Versez la pâte au centre de la plaque.
- Fermez la partie supérieure de l'appareil et appuyez doucement pour répartir la pâte sur toute la surface.
- Le temps de cuisson dépend de la nature de la pâte et de la température sélectionnée ; en général il est de 2 à 3 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, retirez immédiatement la gaufrette et utilisez le cône pour lui donner sa forme. Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif, ne pas utiliser d'objets coupants ou pointus pour retirer les aliments.
- Si la première gaufrette est trop ou pas assez cuite, réglez le bouton thermostat ou le temps de cuisson en conséquence.
- La première gaufrette cuite lorsque l'appareil est neuf ne doit pas être consommée.
- Après avoir enlevé la gaufrette cuite, remettez immédiatement de la pâte dans l'appareil à gaufrettes.
- Après chaque utilisation, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez

refroidir l'appareil en position ouverte.

### Conseils pratiques

Afin d'obtenir une couleur brune égale, tous les ingrédients doivent être à la même température.

### Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez aucun produit abrasif ni de détergent très puissant.
  - Nettoyer le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
  - Les plaques à revêtement anti-adhésif se nettoient avec un chiffon humide ou une brosse souple.

### Recettes

#### Cornets à la Cannelle

*Ingrédients:*

50g de margarine ou de beurre, 75g de sucre, 1 oeuf, 175g de farine, 250ml d'eau tiède, ½ c. à café de cannelle

*Pour la garniture:* crème fouettée ou glace

*Préparation:*

Battre la matière grasse avec un peu de sucre, puis ajouter l'oeuf. Vous pouvez également procéder d'une autre façon en ajoutant la farine tamisée et l'eau tiède dans laquelle le reste du sucre aura été dissout, puis en ajoutant la cannelle à la fin. Mélangez bien la pâte et laissez-la reposer environ 30 minutes. Donnez la forme de cornets ou de rouleaux aux gaufrettes.

*Appareil à gaufrettes:*

Réglage haute température

#### Cornets au citron

*Ingrédients:*

100g de margarine ou de beurre, 100g de sucre, 2 oeufs, zeste de citron, 200g de farine, 1 c. à café de levure chimique, 125ml d'eau

tiède, 1-2 c. à soupe de jus de citron

*Pour la garniture:* crème fouettée ou glace

*Préparation:*

Mélanger la matière grasse, le sucre et le zeste de citron jusqu'à l'obtention d'une crème, puis ajouter les oeufs un par un. Vous pouvez également procéder d'une autre façon en mélangeant la farine tamisée et la levure chimique avec l'eau tiède. Puis terminer en ajoutant le jus de citron. Cuire la pâte immédiatement. Donnez la forme de cornets ou de rouleaux aux gaufrettes.

*Appareil à gaufrettes:*

Réglage haute température

#### Cornets au chocolat

*Ingrédients:*

3 oeufs, 50g de sucre glace, 100g de farine, 30g d'amandes en poudre, 2 c. à soupe de chocolat en copeaux

*Pour la garniture:* crème fouettée ou glace

*Préparation:*

Battre fermement les oeufs et le sucre glace. Pour vérifier si la bonne consistance a été obtenue, passez la lame d'un couteau sur la surface; la marque de la lame doit restée visible. Ajouter la farine tamisée, une cuillère à la fois, suivie des amandes et des copeaux de chocolat. Donnez la forme de cornets ou de rouleaux aux gaufrettes.

*Appareil à gaufrettes:*

Réglage haute température

#### Cornets à la vanille

*Ingrédients:*

250g de farine, 250g de sucre, 125g de beurre fondu, 250ml d'eau, 1 oeuf, 1 sachet de poudre pour crème anglaise

*Pour la garniture :* crème fouettée ou glace

*Préparation:*

Porter la poudre pour crème anglaise, l'eau et le sucre à ébullition. Ajouter le mélange à la farine et mélanger dans un mixer à vitesse maximum. Ajouter l'oeuf et mélanger le beurre fondu. Vous devez obtenir une pâte visqueuse; si ce n'est pas le cas, ajouter 50 - 100ml d'eau tiède en remuant constamment. Donnez la forme de cornets ou de rouleaux

aux gaufrettes.

*Appareil à gaufrettes:*

Réglage haute température

### Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

### Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

**Beste klant**

Vi ricordiamo che è assolutamente necessario leggere con estrema attenzione le seguenti istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

**Aansluiting**

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact.

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning.

Dit produkt komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

**Belangrijke veiligheidsinstructies**

**Let op: de buitenkant van het apparaat wordt tijdens gebruik erg heet.**

**Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.**

Raak geen hete delen van het apparaat aan; gebruik alleen de hendel.

- Pak het apparaat geheel uit en verwijder alle beschermende folies enz.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt, moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Zet het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats of gebruik het apparaat niet dichtbij of onder keukenkastjes of onder hangende voorwerpen zoals gordijnen en ander brandbaar materiaal. Gebruik het apparaat nooit buiten
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter

als het is aangeschakeld of als het nog niet is afgekoeld.

- Om beschadiging aan de behuizing te voorkomen het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken (b.v. fornuisplaten) of open vuur plaatsen of bedienen.
- Het snoer moet weggehouden worden van de hete onderdelen van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf. Laat het snoer nooit los hangen.
- Om beschadiging aan het snoer te voorkomen nooit het snoer verdraaien, dubbel vouwen of aan het snoer trekken tijdens gebruik of als het apparaat is opgeborgen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) welke onder begeleiding zijn of die instructies over het gebruik van het apparaat ontvangen hebben en de gevaren en veiligheids voorschriften volledig begrijpen. Hetzelfde geldt voor personen met verminderde fysieke, zintuiglijke, of geestelijke bekwaamheid, of gebrek van

ervaring of wetenschap. Kinderen mogen niet worden toegestaan om schoonmaak of onderhoud werk aan het apparaat te doen.

- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Kinderen onder 8 jaar oud moeten weggehouden worden van het apparaat wanneer het power snoer aangesloten is op het stroomnet, of wanneer het apparaat afkoelt na gebruik.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgd, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

### Opbergen van het snoer

Afhankelijk van het model, het wafeltjes/kegelijzer kan komen met een opwindbare snoeropbergruimte of een snoer opbergplaats.

Zorg dat het snoer altijd geheel is afgerold wanneer in gebruik.

Berg het snoer alleen op wanneer het wafelijzer geheel afgekoeld is.

### Algemene aanwijzing

Laat het wafelijzer ca. 10 minuten gesloten opwarmen zodat de geur van het apparaat kan verdwijnen. (Draai de thermostaatcontrole naar de hoogste stand.)

Zorg voor goede ventilatie.

Hierna het wafelijzer reinigen zoals beschreven in **Reinigen en onderhoud**.

### Gebruik van het wafelijzer

- Sluit het wafelijzer.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het rode indicatielampje zal aangaan.
- Draai de thermostaat controle naar de maximale zetting.
- Na een opwarmperiode van ongeveer 8 minuten is het wafelijzer gebruiksklaar.
- Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, zal het groene 'bereid'-lampje aangaan. Het rode lampje gaat uit.
- Het wafelijzer openen.
- Voor gebruik moeten de anti-aanblakplaten licht ingevet worden met een kleine hoeveelheid olie of vet speciaal geschikt voor bakken in die veilig verhit mag worden tot hoge temperaturen.
- Plaats het deeg in het midden van de bodemplaat.
- Sluit de bovenplaat en druk deze zachtjes aan om het deeg gelijkmatig uit te spreiden.
- De baktijd is ongeveer 2 tot 3 minuten, dit hangt af van het soort deeg en de gekozen temperatuur.
- Wanneer het bakproces klaar is, verwijdert men onmiddellijk de wafeltjes en gebruikt men het kegel hulpstuk om het te vormen. Om schade aan de anti-aanbaklaag, gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen om het voedsel te verwijderen.
- Controleer de bruiningsgraad. Verander de temperatuur of de baktijd als de wafel te licht of te donker is.
- Het wafeltje wat het eerst gemaakt is wanneer het apparaat nieuw is moet men niet eten.
- Plaats vers deeg in het wafelijzer direct na het verwijderen van de gebakken wafel.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het wafelijzer afkoelen met de bakplaten open.



## Handige tips

Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben om gelijkmatig te bakken en bruinen.

## Reiniging en onderhoud

- Voor het schoonmaken moet men de stekker uit het stopcontact halen en het wafelijzer laten afkoelen met de bakplaten open.
- Maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakproducten.
  - Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
  - De anti-aanbaklaag van de platen kan schoongemaakt worden met een zachte vochtige doek of een zachte borstel.

## Recepten

### Kaneelkegels

#### *Ingrediënten:*

50gr margarine of boter, 75gr suiker, 1 ei, 175gr bloem, 250ml lauw water, ½ theelepel kaneel

*Voor vulling:* slagroom of roomijs

#### *Bereiding:*

Roer boter, water en suiker romig en voeg het ei toe. Voeg afwisselend gezeefde bloem en lauw water toe waar men de rest van de suiker in opgelost heeft. Voeg als laatste de kaneel toe. Klop het deeg goed en laat het rijzen voor ongeveer 30 minuten. Vorm de gebakken wafeltjes in kegels of rolletjes.

#### *Wafeltjes/kegelijzer:*

Hoge temperatuurstand

### Citroenkegels

#### *Ingrediënten:*

100gr margarine of boter, 100gr suiker, 2 eieren, geraspte citroenschil, 200gr bloem, 1 theelepel bakpoeder, 125ml lauw water, 1-2 eetlepels citroensap

*Voor vulling:* slagroom of roomijs

#### *Bereiding:*

Klop boter, suiker en citroenschil romig, en voeg èèn voor èèn de eieren toe. Voeg afwisselend bloem, gezeefde bakpoeder en lauw water toe. Hierna roer er het citroensap door. Bak het deeg onmiddellijk. Vorm de gebakken wafeltjes in kegels of rolletjes.

#### *Wafeltjes/kegelijzer:*

Hoge temperatuurstand

### Chocolade kegels

#### *Ingrediënten:*

3 eieren, 50gr icing suiker, 100gr bloem, 30gr gemalen amandellen, 2 eetlepels geraspte chocolade

*Voor vulling:* slagroom of roomijs

#### *Bereiding:*

Roer eieren en icing suiker stijf. Om te controleren of de juiste consistentie bereikt is, moet men het oppervlak met een mes kerven; de markering moet zichtbaar blijven. Roer er lepel bij lepel de gezeefde bloem door, gevolgd door de amandellen en geraspte chocolade. Vorm de gebakken wafeltjes in kegels of rolletjes.

#### *Wafeltjes/kegelijzer:*

Hoge temperatuurstand

### Vanille kegels

#### *Ingrediënten:*

250gr bloem, 250gr suiker, 125gr gesmolten boter, 250ml water, 1 ei, 1 zakje vanille custard poeder

*Voor vulling:* slagroom of roomijs

#### *Bereiding:*

Breng de vanille custard poeder, water en suiker aan de kook. Roer het gehele mengsel door de bloem, met gebruik van de maximale blender stand. Voeg het ei toe en roer er de gesmolten boter door. Het deeg moet klevering zijn; anders moet men 50 - 100ml lauw water toevoegen bij onafgebroken roeren. Vorm de gebakken wafeltjes in kegels of rolletjes.

#### *Wafeltjes/kegelijzer:*

Hoge temperatuurstand

## Weggoaien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

## Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## Ⓔ Plancha para barquillos/

### CONOS

#### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

#### Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características.

Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

#### Instrucciones importantes de seguridad



**Advertencia: la superficie exterior del aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.**

**Extreme las precauciones para evitar quemaduras.**

No toque ninguna parte caliente del aparato; utilice solo el asa.

- Desembale el aparato por completo y retire cualquier lámina protectora, etc.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente sin ninguna obstrucción. No coloque el aparato ni lo ponga en funcionamiento cerca o debajo de armarios de cocina ni objetos que cuelgan como cortinas u otros objetos inflamables; no utilice el aparato en el exterior.

- No deje el aparato sin supervisión mientras esté encendido o todavía caliente.
- Para evitar desperfectos en la carcasa, no coloque ni ponga en funcionamiento el aparato sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo las placas de la cocina) o llamas.
- Mantenga el cable eléctrico suficientemente alejado de cualquier parte caliente del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- **Apague y desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma. No deje luego el cable colgando.
- Para no dañar el cable eléctrico, no enrolle, retuerza ni tire del cable durante su uso, o mientras el aparato está almacenado.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) solo cuando hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato y comprendan totalmente el peligro y las precauciones de seguridad implicados. Esto también es aplicable a personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, sin experiencia o conocimiento. Los niños no deben realizar ninguna tarea de limpieza o mantenimiento del aparato.

- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato y de su cable eléctrico mientras está conectado a la red eléctrica, o mientras el aparato se está enfriando después de haberlo utilizado.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

### Espacio recoge-cable

Dependiendo del modelo, la plancha para barquillos/conos puede incluir un dispositivo enrollable o un compartimento para guardar el cable.

Extraiga el cable eléctrico del compartimento o desenróllelo hasta su longitud máxima antes de utilizarlo.

Enrolle el cable o vuelva a colocarlo en el interior del compartimento solo cuando la plancha para barquillos/conos se haya enfriado por completo.

### Antes del primer uso

La plancha ha de precalentarse durante 10 minutos, con la tapa cerrada, desprendiendo un característico olor a nuevo. (Ajuste el control de termostato al nivel máximo.) Durante esta operación, mantenga la

habitación ventilada.

Limpie la plancha después de cada uso, como se indica en el apartado *Limpieza y Mantenimiento*.

### Funcionamiento

- Cierre la tapa
- Enchufe el aparato. La luz indicadora roja se enciende.
- Sitúe el control del termostato en la posición máxima.
- Precaliente la plancha durante unos 8 minutos.
- Cuando alcance la temperatura seleccionada, se encenderá la luz verde indicadora de 'listo para usar'. La luz roja se apagará.
- Abra las dos tapas.
- Antes de utilizarla, debe engrasar ligeramente las placas antiadherentes utilizando una pequeña cantidad de aceite o margarina indicados para freír y que pueden calentarse a elevada temperatura sin ningún riesgo.
- Coloque la pasta en el centro del plato inferior.
- Cierre la tapa superior y presione suavemente para que la pasta se distribuya.
- El tiempo de horneado es de 2 a 3 minutos, dependiendo de la porción de pasta y la temperatura seleccionada.
- Cuando el proceso de horneado haya finalizado, extraiga el barquillo inmediatamente y utilice el instrumento para dar forma al cono. Para no dañar el recubrimiento antiadherente, no utilice ningún objeto afilado o puntiagudo para extraer la comida.
- Compruebe el color que va tomando, ajustando para ello el control de temperatura o el tiempo de horneado.
- El primer barquillo producido en el primer uso del aparato, no se debe consumir.
- Coloque una nueva porción de pasta tras retirar el gofre.
- Finalizado el proceso, desenchufe el aparato y déjelo enfriar dejando la tapa

abierta.

### Consejos prácticos

Para obtener un buen tostado, todos los ingredientes han de haber sido sometidos a la misma temperatura.

### Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se haya enfriado.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie la superficie con un paño suave y húmedo.
- Los bordes no pegajosos de los platos pueden limpiarse con una brocha o paño húmedo.

### Recetas

#### Conos de canela

*Ingredientes:*

50g margarina o mantequilla, 75g azúcar, 1 huevo, 175g harina, 250ml agua templada, ½ cucharada de postre de canela

*Para el relleno:* nata montada o helado

*Preparación:*

Monte la nata y parte del azúcar, después incorpore el huevo. A continuación, añada la harina tamizada con un colador y el agua templada en la que habrá disuelto el resto del azúcar, y añada la canela al final. La masa se deberá batir suficientemente y esperar 30 minutos a que aumente de tamaño. Después de hornear los barquillos, podrá darles forma de conos o rollos.

*Plancha para barquillos/conos:*

Ajuste máximo de temperatura

#### Conos de limón

*Ingredientes:*

100g margarina o mantequilla, 100g azúcar, 2 huevos, ralladura de piel de limón, 200g harina, 1 cucharada de postre de levadura rápida, 125ml agua templada, 1-2 cucharadas soperas de zumo de limón

*Para el relleno:* nata montada o helado

*Preparación:*

Batir la mantequilla, azúcar y ralladura de piel de limón hasta que esté cremoso, añadir los huevos uno a uno. También se puede añadir la harina, tamizada con la levadura rápida, y el agua templada. Por último, incorpore el zumo de limón y revuelva. Hornee los barquillos inmediatamente. Se puede dar forma de conos o rollos a los barquillos horneados.

*Plancha para barquillos/conos:*

Ajuste máximo de temperatura

#### Conos de chocolate

*Ingredientes:*

3 huevos, 50g azúcar glase, 100g harina, 30g almendras molidas, 2 cucharadas soperas de chocolate rallado

*Para el relleno:* nata montada o helado

*Preparación:*

Batir los huevos y el azúcar glase hasta obtener una mezcla firme. Para comprobar si ha obtenido la consistencia correcta, utilice el cuchillo para marcar la superficie; la marca deberá mantenerse visible. Añada la harina tamizada, cucharada a cucharada y revuelva, después incorpore las almendras y el chocolate rallado. Después de hornear los barquillos, podrá darles forma de conos o rollos.

*Plancha para barquillos/conos:*

Ajuste máximo de temperatura

#### Conos de vainilla

*Ingredientes:*

250g harina, 250g azúcar, 125g mantequilla derretida, 250ml agua, 1 huevo, 1 sobre de natillas

*Para el relleno:* nata montada o helado

*Preparación:*

Añada el sobre de natillas, agua y azúcar en un cazo e incorpórelo al fuego hasta que hierva. Incorpore la mezcla completa a la harina y revuelva, usando el ajuste máximo de la batidora. Añada el huevo y la mantequilla derretida y revuelva. La masa debe ser densa; en caso contrario puede añadir 50 - 100ml de

agua templada revolviendo constantemente. Después de hornear los barquillos, podrá darles forma de conos o rollos.

*Plancha para barquillos/conos:*

Ajuste máximo de temperatura

### Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

### Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

# ① Piastra per cialde/coni gelato

## Gentile Cliente,

Vi ricordiamo che è assolutamente necessario leggere con estrema attenzione le seguenti istruzioni d'uso, prima di utilizzare l'apparecchio.

## Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge.

Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati.

Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

## Importanti norme di sicurezza



**Attenzione! Le superfici esterne dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento.**

**Prestate estrema attenzione per evitare scottature.**

Non toccate nessuna delle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi; utilizzate solo l'impugnatura.

- Togliete l'apparecchio dall'imballaggio e eliminate tutte le pellicole protettive e gli altri materiali.
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Sistemate l'apparecchio su una superficie termoresistente libera da ogni ostruzione. Non posizionate l'apparecchio e non mettetelo in funzione vicino o al di sotto di armadietti pensili o oggetti pendenti

tipo tende o altri materiali infiammabili; non usate l'apparecchio in esterno.

- Non lasciate incustodito l'apparecchio se in funzione o ancora caldo.
- Per evitare di danneggiare la cassa, non posizionate l'apparecchio né mettetelo in funzione sopra o vicino a superfici calde (per esempio fornelli a gas o piastre elettriche).
- Fate in modo che il cavo di alimentazione non si trovi mai vicino alle parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina. Non permettete che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Per non procurare danni al cavo di alimentazione, evitate di deformarlo, piegarlo o tirarlo, e questo non solo durante l'uso, ma anche quando riponete l'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere utilizzato anche dai bambini (di almeno 8 anni di età) purché sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sulle modalità di utilizzo dell'apparecchio e abbiamo compreso perfettamente le precauzioni

di sicurezza e gli eventuali pericoli che esso comporta. Questo principio è valido anche per persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza esperienze e conoscenze specifiche. Ai bambini comunque non deve essere permesso di effettuare lavori di pulizia o di manutenzione dell'apparecchio.

- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Ai bambini di età inferiore agli 8 anni non deve essere consentito l'accesso all'apparecchio o al cavo di alimentazione quando è ancora collegato alla rete elettrica o mentre è in fase di raffreddamento dopo l'uso.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

### **Sistemazione del cavo di alimentazione**

Secondo il modello, la piastra per cialde/coni gelato può consentire di conservare il cavo di alimentazione ad avvolgimento o inserendolo nel vano apposito.

Prima di usare l'apparecchio, svolgete sempre completamente il cavo di alimentazione per tutta la sua lunghezza o tiratelo fuori completamente dal vano avvolgicavo.

Riavvolgete il cavo o conservatelo nel suo

apposito vano solo dopo che la piastra per cialde/coni gelato si sia completamente raffreddata.

### **Messa in funzione**

La piastra per cialde/coni gelato va riscaldata per una diecina di minuti tenendo chiusi i coperchi. In questo modo verrà eliminato il tipico odore che la piastra per cialde/coni gelato emana al suo primo utilizzo. (Girate la manopola del termostato sino all'impostazione massima).

Vi raccomandiamo di aerare bene il locale.

In seguito, pulite la piastra per cialde/coni gelato come descritto nel paragrafo Manutenzione Generale e Pulizia.

### **Funzionamento**

- Chiudete i coperchi.
- Inserite la spina dell'apparecchio in una presa di corrente. La spia luminosa di colore rosso si accende.
- Ruotate la manopola del termostato sull'impostazione massima.
- Lasciate preriscaldare la piastra per cialde/coni gelato per circa otto minuti. Dopodiché sarà pronta per l'uso.
- Al raggiungimento della temperatura preselezionata, si accenderà la spia luminosa verde di "macchina pronta". La spia luminosa rossa si spegne.
- Aprite i due coperchi.
- Prima dell'uso, ungete le piastre antiaderenti con dell'olio o grasso specifico per frittura, quello cioè che può raggiungere alte temperature in tutta sicurezza.
- Mettete l'impasto al centro della piastra inferiore.
- Richiudete il coperchio superiore e esercitate una leggera pressione affinché l'impasto si spanda in maniera uniforme.
- Il tempo di cottura è di 2 - 3 minuti in generale, a seconda del tipo di impasto e della temperatura impostata.
- Alla fine del processo di cottura, togliete le cialde immediatamente e modellatele con l'attrezzo per la forma a cono. Per evitare di



danneggiare il rivestimento antiaderente, non utilizzate utensili taglienti o appuntiti nel rimuovere gli alimenti.

- Controllate il livello di doratura. Nel caso la cialda sia o troppo chiara o troppo scura, regolate di conseguenza o la manopola della temperatura o il tempo di cottura.
- La prima cialda realizzata quando l'apparecchio è nuovo non va consumata.
- Mettete dell'altro impasto sulla piastra per cialde/coni gelato immediatamente dopo aver tolto la cialda precedente.
- Dopo l'uso, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate raffreddare l'apparecchio con le piastre di cottura aperte.

### Consigli utili

Per poter ottenere una doratura uniforme, tutti gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

### Manutenzione generale e pulizia

- Prima di procedere alle operazioni di pulizia dell'apparecchio, disinserite la spina dalla presa di corrente a muro e lasciate che l'apparecchio si raffreddi completamente con le piastre di cottura aperte.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Pulite la parte esterna dell'apparecchio solo con un panno morbido appena umido.
- Le piastre antiaderenti possono essere pulite con un panno morbido umido o con una spazzola morbida.

### Ricette:

#### Coni alla cannella

##### *Ingredienti:*

50 g di margarina o burro, 75 g di zucchero, 1 uovo, 175 g di farina, 250 ml di acqua tiepida, ½ cucchiaino di cannella

*Per il ripieno:* panna montata o gelato

##### *Preparazione:*

Lavorate la margarina (o il burro) con una parte dello zucchero e poi aggiungete l'uovo. Aggiungete alternativamente la farina passata al setaccio e l'acqua tiepida in cui avrete sciolto la parte restante di zucchero; alla fine aggiungete la cannella. Modellate le cialde cotte a forma di cono o di rotolini.

##### *Piastra per cialde/coni gelato:*

Impostazione di temperatura alta

#### Coni al limone

##### *Ingredienti:*

100 g di margarina o burro, 100 g di zucchero, 2 uova, buccia di limone grattugiata, 200 g farina, 1 cucchiaino di lievito, 125 ml di acqua tiepida, 1-2 cucchiaini da tavola di succo di limone

*Per il ripieno:* panna montata o gelato

##### *Preparazione:*

Battete insieme la margarina (o il burro) con lo zucchero e la buccia di limone sino a ottenere un impasto cremoso, poi aggiungete le uova, uno alla volta. Aggiungete alternativamente la farina setacciata con il lievito e l'acqua tiepida. Alla fine mescolate il succo di limone. Cucinate immediatamente l'impasto. Modellate le cialde cotte a forma di cono o di rotolini.

##### *Piastra per cialde/coni gelato:*

Impostazione di temperatura alta

#### Coni al cioccolato

##### *Ingredienti:*

3 uova, 50 g di zucchero a velo, 100 g di farina, 30 g di mandorle tritate, 2 cucchiaini da tavola di cioccolato tritato

*Per il ripieno:* panna montata o gelato

##### *Preparazione:*

Battete le uova e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema ben ferma. Per controllare la correttezza della consistenza, tracciate un solco sulla superficie con un coltello: il segno deve rimanere visibile. Versate la farina setacciata, un cucchiaino alla volta, seguita poi dalle mandorle e dal cioccolato. Modellate le cialde cotte a forma di cono o di rotolini.

*Piastra per cialde/coni gelato:*

Impostazione di temperatura alta

### **Coni alla vaniglia**

*Ingredienti:*

250 g di farina, 250 g di zucchero, 125 g di burro fuso, 250 ml di acqua, 1 uovo, 1 bustina di preparato per budino alla vaniglia

*Per il ripieno:* panna montata o gelato

*Preparazione:*

Fate bollire il preparato per budino alla vaniglia con l'acqua e lo zucchero. Versate tutto l'impasto nella farina e mescolate con l'impostazione massima del frullatore. Aggiungete l'uovo e versate il burro fuso. L'impasto deve risultare viscoso; altrimenti, aggiungete 50-100 ml di acqua tiepida e mescolate continuamente. Modellate le cialde cotte a forma di cono o di rotolini.

*Piastra per cialde/coni gelato:*

Impostazione di temperatura alta

### **Smaltimento**



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

### **Dichiarazione di garanzia**

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## DK Kræmmerhus vaffeljern

### Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes en stikdåse, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet.

Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Vigtige sikkerhedsforskrifter



**Advarsel: Vaffeljernets ydre bliver meget varmt under brug.**

**Udvis stor forsigtighed for at undgå forbrændinger.**

Berør aldrig apparatets varme dele; benyt altid håndtaget.

- Tag apparatet helt ud af emballagen og fjern al inddækningsfolie osv.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Placer vaffeljernet på en ryddet varmfest overflade. Undlad at placere og benytte vaffeljernet under overskabe eller i nærheden af hængende genstande såsom gardiner eller andre brandbare materialer; benyt aldrig vaffeljernet udendørs.
- Lad aldrig vaffeljernet være uden opsyn når det er tændt eller stadig er varmt.
- For at undgå skader på kabinettet, må apparatet ikke placeres eller benyttes på eller nær varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Ledningen må aldrig komme i berøring med apparatets varme dele.
- Ledningen bør jævnligt efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket. Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- For at undgå at beskadige ledningen må man aldrig sno, bøje eller trække i den, hverken under brug eller når apparatet sættes væk.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn (som er mindst 8 år gamle) kan benytte dette apparat hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet og fuldt ud forstår de farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden, som brugen medfører. Det samme gælder personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden. Børn må aldrig få lov til at rengøre eller vedligeholde apparatet.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Børn under 8 år må holdes langt væk fra apparatet og dets ledning, både mens det er tilsluttet til strømforsyningen eller mens det køler af efter brug.
- Vi påtager os intet ansvar for skader,

der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

### Opbevaring af ledningen

Afhængig af modellen har kræmmerhus vaffeljernet enten en oprulningsstromle eller et rum til opbevaring af ledningen.

Rul altid ledningen helt ud eller tag den helt ud af opbevaringsrummet før apparatet tilsluttes.

Ledningen må ikke rulles op og lægges tilbage i opbevaringsrummet før vaffeljernet er kølet fuldstændigt af.

### Før brug

Vaffeljernet bør forvarmes 10 minutter med låget lukket. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når et vaffeljern første gang tages i brug. (Drej den justerbare termostaten på højeste temperaturindstilling).

Sørg for tilstrækkelig udluftning.

Rens vaffeljernet bagefter som beskrevet under **Rengøring og vedligehold**.

### Sådan bruges vaffeljernet

- Luk låget.
- Sæt stikket i stikkontakten. Det røde indikatorlys vil tænde.
- Drej termostaten hen på den højeste indstilling.
- Forvarm vaffeljernet i ca. 8 minutter. Derefter er det klar til brug.
- Når den forindstillede temperatur er nået, vil det grønne klar-til-brug lys tænde. Det røde lys slukker.
- Åbn vaffeljernet.
- Før brug bør de to slip-let flader smøres

med lidt olie eller fedtstof som er velegnet til stegning og derfor kan tåle opvarmning til høje temperaturer.

- Hæld dej på midten af den nederste flade.
- Luk det øverste låg ned og pres forsigtigt for at få dejen til at spredes jævnt.
- Bagetiden er almindeligvis 2-3 minutter, afhængig af dejens konsistens og den valgte temperatur.
- Når bagningen er færdig, tages vaflerne straks ud af vaffeljernet og keglen benyttes til at forme dem til kræmmerhuse. For at undgå at beskadige slip-let belægningen, bør man aldrig benytte skarpe eller spidse genstande til at tage vaflerne ud med.
- Hold øje med hvor brune vaflerne bliver. Hvis vaflerne er for lyse eller for mørke bør temperaturen eller bagetiden justeres.
- Den første vaffel der fremstilles, når apparatet tages i brug for første gang, bør ikke spises.
- Hæld ny dej på vaffeljernet umiddelbart efter at den færdigbagte vaffel er taget ud.
- Efter brug bør stikket tages ud af stikkontakten og apparatet bør køle helt af med varmekladerne åbne.

### Praktiske tips

For at opnå en ensartet bruning, bør alle ingredienser have samme temperatur.

### Rengøring og vedligehold

- Fjern stikket fra stikkontakten og vent med at rengøre apparatet indtil det har kølet helt af med varmekladerne åbne.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Benyt ikke skuremidler eller skrappe rengøringsmidler.
- Apparatets yderside bør kun rengøres med en blød, fugtig klud.
- De slip-let belagte flader kan rengøres med en blød, fugtig klud eller en blød børste.

## Opskrifter

### Kanelkræmmerhus

#### *Ingredienser:*

50g margarine eller smør, 75g sukker, 1 æg, 175g mel, 250ml lunkent vand, ½ tsk. kanel

*Fyld:* Flødeskum eller is

#### *Tilberedning:*

Pisk fedtstoffet med noget af sukkeret, tilsæt herefter ægget. Tilsæt skiftevis mel gennem en sigte og det lunkne vand hvori det resterende sukker er opløst, og tilsæt til sidst kanel. Pisk dejen godt igennem og lad den stå i ca. 30 minutter. Form de bagte vafler til kræmmerhus eller rør.

*Indstilling af vaffeljernet:*

Høj temperaturindstilling

### Citronkræmmerhus

#### *Ingredienser:*

100g margarine eller smør, 100g sukker, 2 æg, reven citronskal, 200g mel, 1 tsk. bagepulver, 125ml lunkent vand, 1-2 spsk. citronsaft

*Fyld:* Flødeskum eller is

#### *Tilberedning:*

Pisk fedtstof, sukker og citronskal cremet, tilsæt herefter æggene et ad gangen. Tilsæt skiftevis mel sigtet sammen med bagepulveret og det lunkne vand. Rør til sidst citronsaften i. Bag vaflerne umiddelbart herefter. Form de bagte vafler til kræmmerhuse eller rør.

*Indstilling af vaffeljernet:*

Høj temperaturindstilling

### Chokoladekræmmerhus

#### *Ingredienser:*

3 æg, 50g flormelis, 100g mel, 30g mandelmel, 2 spsk. reven chokolade

*Fyld:* Flødeskum eller is

#### *Tilberedning:*

Pisk æg og flormelis stiv. Før at se om den rette konsistens er nået kan man stikke en kniv ned i overfladen; mærket skal forblive synligt. Rør herefter sigtet mel i, en skefuld ad gangen, efterfulgt af mandelmelet og den revne chokolade. Form de bagte vafler til kræmmerhuse eller rør.

*Indstilling af vaffeljernet:*

Høj temperaturindstilling

### Vaniljekræmmerhus

#### *Ingredienser:*

250g mel, 250g sukker, 125g smeltet smør, 250ml vand, 1 æg, 1 pose vaniljecreme

*Fyld:* Flødeskum eller is

#### *Tilberedning:*

Bring vaniljecremepulveret i kog med vandet og sukkeret. Rør denne blanding ind i melet med håndmikseren på højeste indstilling. Tilsæt ægget og rør det smeltede smør i. Dejen bør være flydende; ellers tilsættes 50 - 100ml lunkent vand mens der røres konstant. Form de bagte vafler til kræmmerhuse eller rør.

*Indstilling af vaffeljernet:*

Høj temperaturindstilling

### Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

### Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skorbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

**Bästa kund!**

Innan du använder apparaten måste du läsa bruksanvisningen noga.

**Anslutning till vägguttaget**

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt.

Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

**Viktiga säkerhetsföreskrifter**

**Varning:** apparatens yttre ytor blir mycket heta under användningen. Var mycket försiktig så att du inte bränner dig.

Vidrör inte apparatens heta delar; använd endast handtaget.

- Packa upp apparaten helt och ta bort eventuell skyddsfolie etc.
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Placera apparaten på en värmebeständig yta från vilken alla onödiga föremål städats bort. Placera eller använd inte apparaten i närheten av eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller dylika lättantändliga material; använd inte apparaten utomhus.
- Lämna inte apparaten utan uppsikt när den är påkopplad eller ännu het.
- För att undvika skador på hölje bör du inte placera eller använda apparaten på eller i närheten av heta källor (t ex spisplattor) eller öppen eld.
- Elsladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden. Låt inte sladden hänga fritt.
- Undvik skador på elsladden genom att aldrig vira upp, slå knut på eller knycka i sladden när apparaten är i användning eller förvaring.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.
- Denna apparat kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) ifall att de är under uppsikt eller har blivit instruerade om användningen av apparaten och är fullständigt medvetna om de faror och säkerhetsrisker som föreligger vid användningen av elapparater. Detta gäller även för personer med nersatt fysisk eller mental förmåga eller som saknar erfarenhet eller kunskap om dylika apparater. Barn bör inte tillåtas rengöra apparaten eller göra servicearbeten på den.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Barn under 8 års ålder bör hållas på avstånd från apparaten och dess elsladd medan apparaten är påkopplad eller när

den svalnar efter användningen.

- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelserna och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs en reparation, bör du vänligen skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna bruksanvisning.

### Förvaring av sladden

Ditt rånjärn har antingen en sladdvinda eller ett förvaringsfack för sladden, beroende på rånjärnets modell.

Sladden bör alltid dras ut till sin fulla längd eller tas ur förvaringsutrymmet innan apparaten tas i bruk.

Låt apparaten svalna helt innan sladden viras upp eller sätts i förvaringsfacket.

### Innan första användningen

Låt rånjärnet värmas upp i 10 minuter med locket stängt. Detta avlägsnar den lukt som uppstår när man första gången tar apparaten i bruk. (Ställ in termostaten på dess högsta temperatur).

Se till att vädra ordentligt.

Rengör därefter rånjärnet enligt avsnittet "*Rengöring och skötsel*".

### Användning

- Stäng rånjärnets lock.
- Sätt stickproppen i vägguttaget. Den röda signallampan tänds.
- Vrid termostatknappen till dess maximala inställning.
- Låt rånjärnet värmas upp i ca. 8 minuter. Apparaten är klar för användning.
- När den inställda temperaturen har uppnåtts, tänds den gröna lampan. Den röda lampan slocknar.
- Öppna rånjärnets lock.

- Innan användningen borde "non stick"-ytorna smörjas lätt med en liten mängd olja eller fett som är speciellt ämnade för stekning och som riskfritt kan upphetas till höga temperaturer.
- Håll smeten i mitten på nedre stekytan.
- Stäng locket och tryck lätt på lockets handtag så att smeten sprider sig jämnt.
- Gräddningstiden är ca 2-3 minuter beroende på sort av smet och termostats inställning.
- Ta bort rånet så snart gräddningen är klar och använd rånverktyget för att forma det. För att förhindra att "non-stick"-ytan skadas, bör du inte använda några vassa eller skarpa föremål när du tar bort rånet.
- Kontrollera att rånet har rätt färg. Ändra temperaturinställning eller gräddningstid om rånet är för ljus eller för mörkt.
- Det första rånet som tillagas när apparaten är ny bör inte ätas.
- Håll ny smet i rånjärnet så snart du har tagit bort det färdiga rånet.
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen och låt apparaten svalna med stekytorna öppna.

### Praktiska råd

Alla ingredienser bör ha samma temperatur för att rånen skall bli jämnt bruna.

### Rengöring och skötsel

- Dra stickproppen ur vägguttaget och vänta, utan att stänga rånjärnets lock, tills apparaten har svalnat innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras med vatten eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Torka apparatens utsida med fuktig duk. Doppa aldrig apparaten i vatten.
- Stekytorna kan rengöras med fuktig duk eller mjuk borste.

## Recept:

### Kanelrån

#### Ingredienser:

50 g margarin eller smör, 75 g socker, 1 ägg, 175 g vetemjöl, 250 ml ljumt vatten, ½ tsk kanel

*Som fyllning:* vispgräddes eller glass

#### Tillredning:

Rör fettets mjukt med en del av sockret och tillsätt sedan ägget. Tillsätt omväxlande mjölet som du siktat genom en sil, det ljumma vattnet i vilket du upplöst resten av sockret och tillsätt till sist kanelen. Rör om smeten väl och låt den stå ca 30 minuter. Forma de färdiga rånen till strutar eller rullar.

#### Rånjärn:

Hög temperaturinställning.

### Citronrån

#### Ingredienser:

100 g margarin eller smör, 100 g socker, 2 ägg, rivet skal av en citron, 200 g vetemjöl, 1 tsk bakpulver, 125 ml ljumt vatten, 1-2 msk citronsaft

*Som fyllning:* vispgräddes eller glass

#### Tillredning:

Vispa fettets, sockret och det rivna citronskalet mjukt och tillsätt därefter äggen ett i sänder. Tillsätt vetemjölet innehållande bakpulvret med hjälp av en sil och det ljumma vattnet omväxlande. Blanda slutligen i citronsaften. Grädda smeten genast. Forma de färdiga rånen till strutar eller rullar.

#### Rånjärnet:

Hög temperaturinställning.

### Chokladstrutar

#### Ingredienser:

3 ägg, 50 g florsocker, 100 g vetemjöl, 30 g mald mandel, 2 tsk riven choklad

*Som fyllning:* vispgräddes eller glass

#### Tillredning:

Rör äggen och florsockret tills blandningen hårdnar. För att kontrollera om rätt konsistens har uppnåtts kan du föra ett knivblad över ytan; märken efter kniven borde förbli synliga. Blanda i det siktade vetemjölet, sked

efter sked, och därefter mandeln och den rivna chokladen. Forma de färdiga rånen till strutar eller rullar.

#### Rånjärn:

Hög temperaturinställning.

### Vaniljrån

#### Ingredienser:

250 g vetemjöl, 250 g socker, 125 g smält smör, 250 ml vatten, 1 ägg, 1 paket vaniljkrämspulver

*Som fyllning:* vispgräddes eller glass

#### Preparation:

Låt vaniljkrämspulvret, vattnet och sockret koka upp. Rör ner hela blandningen i vetemjölet med elvispens högsta hastighet. Tillsätt ägget och blanda i det smälta smöret. Smeten borde bli trögflytande; annars bör du blanda i 50 – 100 ml ljumt vatten under konstant omrörning. Forma de färdiga rånen till strutar eller rullar.

#### Rånjärn:

Hög temperaturinställning

### Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

### Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



**Hyvä asiakas,**

Seuraavat ohjeet täytyy lukea huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

**Verkkoliitäntä**

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan.

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä.

Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

**Tärkeitä turvallisuusohjeita**

**Varoitus: laitteen kosketuspinnat ovat käytön aikana erittäin kuumia. Ole varovainen**

**laitetta käsitellessäsi välttyäksesi palovammoilta.**

Älä koske laitteen kuumiin osiin, käytä vain kahvaa.

- Ota laite kokonaan pois pakkauksesta ja poista kaikki suojakalvot jne.
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Aseta laite tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle. Älä käytä laitetta tulenarkojen materiaalien ja esineiden, kuten seinäkaappien tai verhojen alla. Älä käytä laitetta ulkona.
- Älä jätä toiminnassa olevaa tai vielä kuumaa laitetta ilman valvontaa.
- Jotta ulkokuori ei vaurioituisi, älä aseta laitetta kuumille pinnoille tai niiden lähelle, lähelle avotulta tai tulenarkoja höyryjä.
- Pidä kaikki virtajohtot aina kaukana laitteen kuumista osista.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.

- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistokkeen pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistokkeeseen. Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Jotta virtajohto ei vaurioituisi, älä koskaan taipuva tai kierrä sitä tai vedä siitä käytön tai säilytyksen aikana.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat), mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet. Sama koskee henkilöitä, joilla on rajalliset fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai rajallinen tietämys. Lasten ei saa antaa suorittaa laitteen puhdistus- tai huoltotöitä.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja sen virtajohtojen luota, kun laite on kytkettynä verkkovirtaan tai kun se on jäähtymässä käytön jälkeen.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää

kaupallisiin tarkoituksiin.

- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusiaisainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, lähetä se huoltoliikkeeseemme. Osoitteen löydät tämän käyttöohjeen liitteestä.

### **Liitäntäjohdon säilytys**

Mallista riippuen vohveli-/kartioraudassa on joko liitäntäjohdon säilytyskela tai säilytystila.

Vedä liitäntäjohto täyteen mittaansa tai ota koko johto esiin, ennen kuin alat käyttää laitetta.

Anna laitteen jäähtyä täysin, ennen kuin kelaat liitosjohdon sisään tai käärit johdon säilytystilaan.

### **Ennen ensimmäistä käyttöä**

Kuumenna vohvelirautaa kansi suljettuna noin 10 minuuttia. Näin poistuu ensikäytölle tyypillinen haju. (Käännä termostaattisäädin suurimpaan asetukseen.)

Huolehdi riittävästä tuuletuksesta.

Puhdista laite Puhdistus ja hoito -kohdassa annettujen ohjeiden mukaisesti.

### **Käyttö**

- Sulje kansi.
- Laita pistotulppa pistorasiaan. Punainen merkkivalo syttyy.
- Kytke termostaatin säädin maksimiasetukseen.
- Esilämmitä vohvelirautaa noin 8 minuuttia, ja laite on käyttövalmis.
- Kun esisäädetty lämpötila saavutetaan, vihreä ”valmis”-valo syttyy. Punainen merkkivalo sammuu.
- Avaa kannet.
- Ennen käyttöä tarttumattomiksi käsitellyt levyt tulee rasvata kevyesti pienellä määrällä paistamiseen tarkoitettua, kovaa kuumentamista kestävää öljyä tai rasvaa.
- Kaada taikina pohjaosan keskelle.
- Laske kansiosa alas ja paina kevyesti, jotta taikina leviää tasaisesti.

- Paistoaika on yleensä 2 - 3 minuuttia taikinan koostumuksesta ja säädetystä lämpötilasta riippuen.
- Kun vohvelit on paistettu, poista ne heti laitteesta ja muotoile kartiotyökälulla. Jotta estetään tarttumattoman pinnan vaurioituminen, älä poista ruokaa terävillä tai teräväkärkisillä esineillä.
- Tarkista, onko vohveli sopivan ruskea. Jos se on liian vaalea tai liian tumma, säädä lämpötilaa tai paistoaikaa.
- Kun laite on uusi, ensimmäistä sillä tehtyä vohvelia ei tulisi syödä.
- Kaada vohvelirautaan uusi taikinaerä heti, kun olet nostonut edellisen vohvelin pois.
- Käytön jälkeen irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä avattuna.

### **Käytännön neuvoja**

Jotta vohvelit ruskistuisivat tasaisesti, tulee kaikkien taikinan aineiden olla samanlämpöisiä.

### **Puhdistus ja huolto**

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen puhdistusta, ja anna laitteen jäähtyä paistopinnat avoimena.
- Sähköturvallisuussyistä laitetta ei saa puhdistaa vedellä eikä upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla liinalla.
- Pyyhi tarttumattomat paistopinnat kostealla liinalla tai pehmeällä harjalla.

### **Ohjeita**

#### **Kanelikartiot**

*Ainekset:*

50 g margariinia tai voita, 75 g sokeria, 1 muna, 175 g jauhoja, 250 ml haaleaa vettä, ½ tl kanelia

*Täyte:* kermavaahtoa tai jäätelöä

*Valmistus:*

Vaahdota rasva ja osa sokerista, lisää sitten muna. Lisää vuoroin jauhoja siivilän kautta

siivilöitynä ja haaleaa vettä, johon loput sokerista on liuotettu ja lisää lopuksi kaneli. Vatkaa taikina hyvin ja anna sen nousta noin 30 minuuttia. Muotoile paistetut vohvelit kartioiksi tai rulliksi.

*Vohveli-/kartiorauta:*

Korkea lämpötila-asetus

### **Sitruunakartiot**

*Ainekset:*

100 g margariinia tai voita, 100 g sokeria, 2 muna, raastettu sitruunan kuori, 200 g jauhoja, 1 tl leivinjauhetta, 125 ml haaleaa vettä, 1-2 tl sitruunamehua

*Täyte:* kermavaahtoa tai jäätelöä

*Valmistus:*

Vatkaa rasva, sokeri ja sitruunan kuori vaahdoksi, lisää sitten munat yksi kerrallaan. Lisää vuoroin jauhoja siivilöitynä, joihin on lisätty leivinjauhe, sekä haaleaa vettä. Sekoita lopuksi joukkoon sitruunamehu. Leivo taikina välittömästi. Muotoile paistetut vohvelit kartioiksi tai rulliksi.

*Vohveli-/kartiorauta:*

Korkea lämpötila-asetus

### **Suklaakartiot**

*Ainekset:*

3 muna, 50 g tomusokeria, 100 g jauhoja, 30 g jauhettuja manteleita, 2 tl suklaaraastetta

*Täyte:* kermavaahtoa tai jäätelöä

*Valmistus:*

Vaahdota munat ja tomusokeri, kunnes seos on paksua. Oikea paksuus tarkistetaan vetämällä veitsellä viiva pintaan: merkin pitäisi jäädä näkyviin. Sekoita joukkoon siivilöidyt jauhot lusikallinen kerrallaan ja sen jälkeen mantelit sekä suklaaraaste.

*Vohveli-/kartiorauta:*

Korkea lämpötila-asetus

### **Vaniljakartiot**

*Ainekset:*

250 g jauhoja, 250 g sokeria, 125 g voisulaa, 250 ml vettä, 1 muna, 1 pussi vaniljakastikejauhetta

*Täyte:* kermavaahtoa tai jäätelöä

*Valmistus:*

Kiehauta vaniljakastikejauheen, veden ja sokerin seos. Sekoita koko seos jauhoihin sekoittimen suurinta asetusta käyttämällä. Lisää muna ja sekoita joukkoon voisula. Taikinan täytyy olla sitkeää, lisää muutoin 50 - 100 ml haaleaa vettä jatkuvasti sekoittamalla. Muotoile paistetut vohvelit kartioiksi tai rulliksi.

*Vohveli-/kartiorauta:*

Korkea lämpötila-asetus

### **Jätehuolto**



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

### **Takuu**

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuitia vastaan yleisten takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

## Ⓜ Wafłownica z narzędziem do rożków

### Szanowni Klienci!

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Instrukcja bezpieczeństwa



**Uwaga: podczas pracy zewnętrzna powierzchnia urządzenia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć oparzenia.**

Nie dotykać żadnych gorących elementów wafłownicy; trzymać wyłącznie za uchwyt.

- Rozpakować urządzenie i zdjąć z niego wszystkie elementy opakowania, folię itd.
- Przed użyciem wafłownicy należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe urządzenia są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Wafłownicę należy stawiać na żaroodpornej powierzchni z dala od innych przedmiotów. Nie ustawiać, ani nie włączać urządzenia w pobliżu lub poniżej: szafek wiszących lub innych wiszących elementów, np. zasłon, łatwopalnych

materiałów; nie używać wafłownicy na wolnym powietrzu.

- Nie zostawiać włączonego lub rozgrzanego urządzenia bez nadzoru.
- **Uwaga!** Umieszczanie wafłownicy na gorącej powierzchni, w pobliżu źródeł ciepła, ognia czy wydzielających się łatwopalnych oparów grozi jej uszkodzeniem.
- Przewód zasilający powinien zawsze znajdować się z dala od gorących elementów wafłownicy.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód. Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.
- Aby zapobiec zniszczeniu przewodu zasilającego nie należy go skręcać, zginać, ani ciągnąć podczas pracy lub w czasie przechowywania.
- **Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.**
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci (w wieku od 8 lat) mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas,

kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności. To samo dotyczy osób o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadających odpowiedniego doświadczenia i stosownej wiedzy. Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.

- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Kiedy urządzenie jest podłączone do sieci albo jeszcze stygnie po pracy, nie wolno dopuszczać do niego dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Ze względów bezpieczeństwa jakiegokolwiek naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych punktów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

### **Przechowywanie przewodu zasilającego**

W zależności od modelu wafelnica może być wyposażona w mechanizm zwijania przewodu albo w schowek na przewód zasilający.

Przed włączeniem wafelnicy przewód

należy rozwinąć na całą długość lub wyjąć go ze schowka.

Przewód można zwinąć lub włożyć do schowka tylko wtedy, kiedy wafelnica całkowicie ostygnie.

### **Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy**

Rozgrzewać wafelnicę przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. W ten sposób usuwa się specyficzny zapach nowego urządzenia. (Ustawić regulator temperatury na najwyższej pozycji.)

Należy wówczas zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

Po użyciu, wyczyścić wafelnicę w sposób opisany w punkcie **Konserwacja i czyszczenie**.

### **Obsługa**

- Zamknąć pokrywę.
- Włączyć urządzenie. Zapali się wówczas czerwona lampka kontrolna.
- Ustawić regulator temperatury na najwyższej pozycji.
- Nagrzewać wafelnicę przez około 8 minut. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do pracy.
- Po osiągnięciu ustawionej temperatury, zapala się zielona lampka informująca o gotowości do pracy. Czerwona lampka kontrolna zgaśnie.
- Otworzyć obydwie pokrywy.
- Przed użyciem, pokryć warstwy ochronne płyt niewielką ilością tłuszczu lub oleju przeznaczonych do smażenia w wysokich temperaturach.
- Włożyć ciasto na środek dolnej płyty.
- Zamknąć górną płytę i delikatnie przycisnąć. Dzięki temu ciasto rozprowadzi się równomiernie.
- Na ogół czas pieczenia wynosi od 2 do 3 minut w zależności od rodzaju ciasta i wybranej temperatury.
- Po zakończeniu pieczenia zdjąć wafelki i natychmiast zwinąć je w rożki za pomocą specjalnego narzędzia znajdującego się w zestawie. Aby nie uszkodzić teflonowej powierzchni płyty, nie używać do

zdejmowania wafelków żadnych ostrych czy szpiczastych narzędzi.

- Sprawdzić poziom zarumienienia się wafelka. Jeśli jest on zbyt jasny lub zbyt ciemny, zmienić odpowiednio poziom temperatury lub czas pieczenia.
- Pierwszego wafelka upieczonego w zupełnie nowym urządzeniu nie należy spożywać.
- Włączyć świeże ciasto do wafłownicy bezpośrednio po wyjęciu upieczonego wcześniej wafelka.
- Po zakończeniu pracy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać aż wafłownica ostygnie.

### **Porady praktyczne**

Aby uzyskać równomierne zarumienienie, wszystkie składniki powinny mieć tę samą temperaturę.

### **Konserwacja i czyszczenie**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekać na ostygnięcie wafłownicy przy otwartych pokrywach.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Zewnętrzną powierzchnię wafłownicy można czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką.
- Wewnętrzną warstwę ochronną płyt można czyścić miękką, wilgotną ściereczką lub miękką szczoteczką.

### **Przepisy:**

#### **Rożki cynamonowe**

*Składniki:*

50g margaryny lub masła, 75g cukru, 1 jajko, 175g mąki, 250ml letniej wody, ½ łyżeczki cynamonu

*Nadzienie:* bita śmietana lub lody

*Przygotowanie:*

Zmiksować tłuszcz i nieco cukru po czym dodać jajko. Na zmianę dodawać mąkę przesiewaną przez sitko i letnią wodę, w której uprzednio rozpuszczona została reszta cukru, a na koniec dodać cynamon. Ubić dobrze ciasto i pozostawić na około 30 minut, aby wyrosło. Upieczone wafelki zwinąć w rożki lub rurki.

*Wafłownica:*

Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

#### **Rożki cytrynowe**

*Składniki:*

100g margaryny lub masła, 100g cukru, 2 jajka, starta skórka cytryny, 200g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 125ml letniej wody, 1-2 łyżka stołowa soku z cytryny

*Nadzienie:* bita śmietana lub lody

*Przygotowanie:*

Zmiksować tłuszcz, cukier i skórkę z cytryny, aż masa osiągnie kremową konsystencję, po czym dodać jajka – jedno po drugim. Na zmianę dodawać mąkę, przesiewaną wraz z proszkiem do pieczenia, oraz letnią wodę. Na koniec zmieszać ciasto z sokiem z cytryny. Ciasto piec bezpośrednio po przygotowaniu. Upieczone wafelki zwinąć w rożki lub rurki.

*Wafłownica:*

Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

#### **Rożki czekoladowe**

*Składniki:*

3 jajka, 50g cukru pudru, 100g mąki, 30g mielonych migdałów, 2 łyżki stołowe startej czekolady

*Nadzienie:* bita śmietana lub lody

*Przygotowanie:*

Ubić jajka z cukrem pudrem, aż do osiągnięcia sztywnej pianki. Aby sprawdzić, czy konsystencja jest już wystarczająca, przeciągnąć ostrzem noża po powierzchni – powinien pozostać widoczny ślad. Dodawać po łyżce przesianej mąki, migdałów i startej czekolady. Upieczone wafelki zwinąć w rożki lub rurki.

*Wafłownica:*

Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

### **Rożki waniliowe**

#### *Składniki:*

250g mąki, 250g cukru, 125g roztopionego masła, 250ml wody, 1 jajko, 1 torebka budyniu waniliowego

*Nadzienie:* bita śmietana lub lody

#### *Przygotowanie:*

Doprowadzić do wrzenia mieszanek budyniu, wody i cukru. Zmiksować całą mieszanekę z mąką, mikserem ustawionym na najwyższe obroty. Następnie dodać jajko i roztopione masło. Ciasto powinno być kleiste – można ewentualnie dodać 50-100ml letniej wody, cały czas mieszając ciasto. Upieczone wafelki zwinąć w rożki lub rurki.

#### *Wafłownica:*

Ustawienie temperatury na wysokim poziomie.

### **Utylizacja**



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

### **Gwarancja**

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się,

jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Παρασκευαστής για βάφλες/χωνάκια

### Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, οπωσδήποτε διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας



**Προειδοποίηση:** Κατά τη λειτουργία, οι θερμοκρασίες των εξωτερικών επιφανειών της συσκευής είναι πολύ υψηλές. Προσέχετε πολύ για να αποφύγετε την πρόκληση εγκαυμάτων.

Μην αγγίζετε τα θερμά μέρη της συσκευής. Χρησιμοποιήστε μόνο τη λαβή.

- Βγάλετε πλήρως τη συσκευή από τη συσκευασία της και αφαιρέστε τυχόν προστατευτικές μεμβράνες, κτλ.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επιφάνεια που αντέχει τη θερμότητα στην οποία δεν υπάρχουν εμπόδια. Μην τοποθετείτε τη

συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση ενώ είναι ενεργοποιημένη ή είναι ακόμη ζεστή.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο περίβλημα, μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνων) ή σε γυμνές φλόγες.
- Θα πρέπει να φυλάσσετε το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από τα θερμά μέρη της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- **Βγάξτε πάντοτε το καλώδιο από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης,
  - πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο όταν θέλετε να βγάλετε τη συσκευή από την πρίζα. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στο ηλεκτρικό καλώδιο, μην το περιστρέφετε, λυγίζετε ή τραβάτε κατά τη λειτουργία της συσκευής ή όταν αυτή είναι αποθηκευμένη.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.



- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) μόνο με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται και τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, αλλά και ότι κατανοούν όλους τους εμπλεκόμενους κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια. Το ίδιο ισχύει για άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα που δεν έχουν πείρα και γνώσεις. Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Τα παιδιά που είναι μικρότερα από 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε αρκετή απόσταση από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της ενώ αυτό είναι συνδεδεμένο με την κεντρική ηλεκτρική παροχή ή όταν η συσκευή κρύνει μετά τη χρήση της.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίστε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

### Φύλαξη ηλεκτρικού καλωδίου

Ανάλογα με το μοντέλο, ο παρασκευαστής για βάφλες/χωνάκια μπορεί να διαθέτει ένα χώρο περιέλιξης ηλεκτρικού καλωδίου ή

θάλαμο φύλαξης καλωδίου.

Πριν από κάθε χρήση της συσκευής, πρέπει πάντα να ξετυλίγετε πλήρως το καλώδιο ή να το βγάξετε από το χώρο αποθήκευσής του.

Τυλίξτε το καλώδιο ή αποθηκεύστε το μόνο εφόσον η βαφλομηχανή έχει κρυνθεί εντελώς.

### Πριν από την πρώτη χρήση

Προθερμάνετε τη βαφλομηχανή για δέκα λεπτά με κλειστά καπάκια. Με αυτό τον τρόπο θα αφαιρεθεί η χαρακτηριστική μυρωδιά που αναδύεται κατά την πρώτη χρήση της βαφλομηχανής. (Θέστε το θερμοστάτη στην υψηλότερη ρύθμισή του.)

Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

Μετά, καθαρίστε τη βαφλομηχανή όπως περιγράφεται στην παράγραφο **Καθαρισμός και φροντίδα**.

### Λειτουργία

- Κλείστε τα καπάκια.
- Τοποθετήστε το ηλεκτρικό καλώδιο στην πρίζα. Θα ανάψει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία.
- Στρέψτε το θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμισή του.
- Προθερμάνετε τη βαφλομηχανή για περίπου οκτώ λεπτά. Μετά την προθέρμανση είναι έτοιμη για χρήση.
- Μόλις επιτευχθεί η προκαθορισμένη θερμοκρασία, θα ανάψει η πράσινη λυχνία 'έτοιμότητας'. Η κόκκινη λυχνία θα σβήσει.
- Ανοίξτε τα δύο καπάκια.
- Πριν από τη χρήση θα πρέπει να αλείψετε τις αντικολλητικές πλάκες με μια μικρή ποσότητα λαδιού ή λίπους το οποίο είναι ειδικό για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί σε υψηλές θερμοκρασίες με ασφάλεια.
- Τοποθετήστε το μείγμα στο κέντρο της κάτω πλάκας.
- Κλείστε το πάνω καπάκι και πιέστε προς τα κάτω ελαφρά προκειμένου να απλωθεί το μείγμα παντού ομοιόμορφα.

- Ο χρόνος ψησίματος είναι περίπου 2 έως 3 λεπτά, ανάλογα με τη φύση του μείγματος και τη θερμοκρασία επιλογής.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, αφαιρέστε τις βάφλες αμέσως και χρησιμοποιήστε το εργαλείο για χωνάκια για να τις δώσετε το κατάλληλο σχήμα. Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στην αντικολλητική επικάλυψη, μην χρησιμοποιείτε κανένα αιχμηρό ή μυτερό αντικείμενο για να αφαιρέσετε το φαγητό.
- Επιλέξτε το βαθμό ροδίσματος της βάφλας. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία ή το χρόνο ψησίματος αναλόγως.
- Δεν πρέπει να καταναλώσετε την πρώτη βάφλα που δημιουργείται όταν η συσκευή είναι καινούργια.
- Τοποθετήστε φρέσκο μείγμα στη βαφλομηχανή αμέσως μόλις αφαιρέσετε τη βάφλα.
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει με τις πλάκες ανοικτές.

### Πρακτικές συμβουλές

Για να πετύχετε ομοιόμορφο χρώμα, πρέπει όλα τα υλικά να βρίσκονται στην ίδια θερμοκρασία.

### Καθαρισμός και φροντίδα

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα, και περιμένετε μέχρι να κρυώσει με τις πλάκες ψησίματος ανοικτές.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μόνο με μαλακό υγρό πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις αντικολλητικές πλάκες με μαλακό υγρό πανί ή με μια μαλακή βούρτσα.

Συνταγές

### Χωνάκια κανέλας

*Συστατικά:*

50 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο, 75 γρ. ζάχαρη, 1 αυγό, 175 γρ. αλεύρι, 250 κ.ε. χλιαρό νερό, ½ κ.γ. κανέλα

*Για τη γέμιση:* σαντιγί ή παγωτό

*Παρασκευή:*

Χτυπήστε τη μαργαρίνη ή το βούτυρο και λίγη ζάχαρη μέχρι να γίνει κρέμα και μετά προσθέστε το αυγό. Προσθέστε εναλλάξ το κοσκινισμένο αλεύρι και το χλιαρό νερό, στο οποίο έχετε διαλύσει την υπόλοιπη ζάχαρη. Στο τέλος, προσθέστε την κανέλα. Χτυπήστε καλά τη ζύμη και αφήστε τη να φουσκώσει για περίπου 30 λεπτά. Σχηματίστε τις ψημένες βάφλες σε χωνάκια ή ρολούς.

*Παρασκευαστής για βάφλες/χωνάκια:*

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

### Χωνάκια λεμονιού

*Συστατικά:*

100 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο, 100 γρ. ζάχαρη, 2 αυγά, τριμμένη φλούδα λεμονιού, 200 γρ. αλεύρι, 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ, 125 κ.ε. χλιαρό νερό, 1-2 κ.γ. χυμό λεμονιού

*Για τη γέμιση:* σαντιγί ή παγωτό

*Παρασκευή:*

Χτυπήστε τη μαργαρίνη ή το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη φλούδα λεμονιού μέχρι να γίνει κρέμα και μετά προσθέστε τα αυγά ένα-ένα. Προσθέστε εναλλάξ το αλεύρι, το οποίο έχει κοσκινιστεί με το μπέικιν πάουντερ, και το χλιαρό νερό. Τέλος, ανακατέψτε και το χυμό λεμονιού. Ψήστε τη ζύμη αμέσως. Σχηματίστε τις ψημένες βάφλες σε χωνάκια ή ρολούς.

*Παρασκευαστής για βάφλες/χωνάκια:*

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

### Χωνάκια σοκολάτας

*Συστατικά:*

3 αυγά, 50 γρ. ζάχαρη άγχη, 100 γρ. αλεύρι, 30 γρ. τριμμένα αμύγδαλα, 2 κ.γ. τριμμένη σοκολάτα

*Για τη γέμιση:* σαντιγί ή παγωτό

*Παρασκευή:*

Χτυπήστε τα αβγά και τη ζάχαρη άγχη μέχρι να γίνουν πηκτή κρέμα. Για να ελέγξετε αν έχει επιτευχθεί η σωστή πυκνότητα, χαράξτε την επιφάνεια με ένα μαχαίρι. Το σημάδι πρέπει να παραμένει ορατό. Ανακατέψτε το κοσκινισμένο αλεύρι, κουτάλι-κουτάλι, και μετά τα αμύγδαλα και την τριμμένη σοκολάτα. Σχηματίστε τις ψημένες βάφλες σε χωνάκια ή ρολούς.

*Παρασκευαστής για βάφλες/χωνάκια:*

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

### **Χωνάκια βανίλια**

*Συστατικά:*

250 γρ. αλεύρι, 250 γρ. ζάχαρη, 125 γρ. λιωμένο βούτυρο, 250 κ.ε. νερό, 1 αβγό, 1 σακουλάκι κρέμα με γεύση βανίλια

*Για τη γέμιση:* σαντιγί ή παγωτό

*Παρασκευή:*

Βράστε τη κρέμα βανίλιας, το νερό και τη ζάχαρη. Αναμίξτε ολόκληρο το μίγμα μέσα στο αλεύρι, χρησιμοποιώντας μίξερ στη μέγιστη ρύθμιση. Προσθέστε το αβγό και ανακατέψτε και το λιωμένο βούτυρο. Η ζύμη πρέπει να είναι παχύρρευστη. Διαφορετικά, προσθέστε 50 – 100 κ.ε. χλιαρό νερό ενώ ανακατεύετε συνεχόμενα. Σχηματίστε τις ψημένες βάφλες σε χωνάκια ή ρολούς.

*Παρασκευαστής για βάφλες/χωνάκια:*

Ρύθμιση υψηλής θερμοκρασίας

### **Απόρριψη**



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

### **Εγγύηση**

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση

δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

# **RUS** Вафельница для тонких вафель и вафельных рожков

## **Уважаемый покупатель!**

Перед использованием этого изделия пользователь должен внимательно прочитать данное руководство по эксплуатации.

## **Включение в сеть**

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами.

Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке.

Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

## **Правила безопасности**



**Предупреждение! При работе наружная поверхность прибора сильно нагревается.**

**Будьте осторожны: можно получить ожог.**

Не прикасайтесь к горячим частям прибора, беритесь только за ручку.

- Полностью распакуйте прибор и снимите с него защитную пленку и остальные защитные материалы.
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном, так и на любом дополнительном устройстве, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Установите прибор на теплостойкую

поверхность, свободную от других предметов. Не устанавливайте прибор или не пользуйтесь им рядом или под кухонными шкафами или висячими предметами, такими как занавески или другие легковоспламеняющиеся материалы; не используйте прибор на открытом воздухе.

- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он включен или еще не остыл.
- Чтобы не допустить повреждения корпуса прибора, не ставьте прибор на горячую поверхность или около нее (на такую, например, как конфорки кухонной плиты) или вблизи открытого пламени.
- Шнур питания должен находиться на достаточном удалении от нагреваемых частей прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стеновой розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку. Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Чтобы не повредить шнур питания, никогда его не перекручивайте, не перегибайте или не тяните за него, как при работе прибора, так и когда он не используется.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими

достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.

- Этот прибор может использоваться детьми (не моложе 8-летнего возраста) только под присмотром взрослых или после ознакомления с правилами эксплуатации прибора, с опасностями, которые могут при этом возникнуть и правилами безопасности, которые необходимо соблюдать при его использовании. То же самое относится и к лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также к лицам, не обладающим достаточным опытом и умением. Детей нельзя допускать к чистке прибора и уходу за ним.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Следите за тем, чтобы дети, не достигшие 8-летнего возраста, находились на достаточном удалении от прибора, а также от шнура питания, если прибор включен в сеть или когда он остывает после использования.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в пунктах общественного питания.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным

персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

### **Хранение шнура питания**

В зависимости от модели, ваша вафельница для тонких вафель и вафельных рожков для мороженого может быть снабжена устройством автоматической намотки шнура или иметь специальный отсек для его хранения.

Всегда разматывайте шнур на полную длину или полностью вынимайте его из отсека хранения перед включением прибора.

Сматывайте или убирайте шнур в отсек хранения только после того, как вафельница полностью остынет.

### **Перед первым включением**

Вафельницу следует предварительно разогреть в течение десяти минут с закрытыми крышками. Это позволит удалить запах, который обычно появляется при первом включении вафельницы. (Установите термостат на самую высокую уставку.)

Обеспечьте, пожалуйста, достаточную вентиляцию.

После этого почистите вафельницу, как указано в разделе **Чистка и общий уход**.

### **Работа**

- Закройте крышки.
- Включите вилку шнура питания в розетку. Загорается красная индикаторная лампочка.
- Установите ручку термостата на максимальное значение температуры.
- Разогрейте вафельницу примерно в течение 8 минут. После этого она готова к работе.
- После достижения предварительно заданной температуры загорится зеленая индикаторная лампочка готовности к работе. Красная

- индикаторная лампочка гаснет.
- Откройте обе крышки.
  - Перед использованием нужно смазать антипригарные поверхности плит небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
  - Вылейте тесто на середину нижней плиты.
  - Закройте верхнюю крышку и слегка на нее нажмите, чтобы обеспечить равномерное растекание теста.
  - Время выпечки обычно составляет две-три минуты, в зависимости от вида теста и выбранной температуры.
  - Как только процесс выпечки закончится, сразу же снимите вафли и придайте им форму при помощи насадки для формовки вафельного рожка. Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не пользуйтесь для снятия пищи с плиты острыми или остроконечными предметами.
  - Проверьте степень подрумянивания. Если вафля будет слишком светлой или слишком темной, подрегулируйте соответствующим образом температуру или время выпечки.
  - Не следует есть первую вафлю, испеченную на новом приборе.
  - Сразу же после снятия вафли залейте в вафельницу новую порцию теста.
  - Закончив выпечку, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть с открытыми жарочными плитами.

### **Полезные советы**

Чтобы добиться равномерного подрумянивания, все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

### **Чистка и общий уход**

- Перед тем, как приступить к чистке, выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет с открытыми жарочными плитами.

- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Снаружи прибор можно протирать мягкой увлажненной тканью.
- Плиты с антипригарным покрытием можно протирать мягкой увлажненной тканью или чистить мягкой щеткой.

### **Рецепты:**

#### **Коричные вафельные рожки**

##### *Ингредиенты*

50 г маргарина или сливочного масла, 75 г сахара, 1 яйцо, 175 г муки, 250 мл теплой воды, ½ чайной ложки корицы

*Начинка:* взбитые сливки или мороженое

##### *Приготовление*

Смешайте жир и немного сахара, затем добавьте яйцо. Поочередно добавляйте муку, просеянную через сито и теплую воду с растворенным в ней оставшимся сахаром, и в завершение добавьте корицы. Хорошо взбейте тесто и оставьте его подниматься примерно на 30 минут. Сформируйте испеченные вафли в рожки или в трубочки.

*Температурная установка вафельницы для тонких вафель и вафельных рожков:* верхняя

#### **Лимонные вафельные рожки**

##### *Ингредиенты*

100 г маргарина или сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, тертая лимонная кожура, 200 г муки, 1 чайная ложка пекарского порошка, 125 мл теплой воды, 1-2 столовых ложки лимонного сока

*Начинка:* взбитые сливки или мороженое

##### *Приготовление*

Сбейте жир, сахар и лимонную кожуру до кремообразного состояния, после чего добавляйте яйца по одному. Поочередно добавляйте муку, просеянную с пекарским

порошком, и теплую воду. После этого смешайте с лимонным соком. Сразу же приступите к выпеканию. Сформируйте испеченные вафли в вафельные рожки или трубочки.

*Температурная уставка вафельницы для тонких вафель и вафельных рожков: верхняя*

### **Шоколадные вафельные рожки**

#### *Ингредиенты*

3 яйца, 50 г сахарной пудры, 100 г муки, 30 г толченого миндаля, 2 столовых ложки тертого шоколада

*Начинка:* взбитые сливки или мороженое

#### *Приготовление*

Взбейте яйца и сахарную пудру до плотного состояния. Чтобы проверить правильность достигнутой консистенции, проведите по поверхности смеси лезвием ножа: на поверхности должен остаться видимый след. Перемешайте с просеянной мукой, засыпая ложку за ложкой и добавляя миндаль и тертый шоколад. Сформируйте испеченные вафли в вафельные рожки или трубочки.

*Температурная уставка вафельницы для тонких вафель и вафельных рожков: верхняя*

### **Ванильные вафельные рожки**

#### *Ингредиенты*

250 г муки, 250 г сахара, 125 г растопленного сливочного масла, 250 мл воды, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного крема-концентрата

*Начинка:* взбитые сливки или мороженое

#### *Приготовление*

Довести смесь ванильного крема-концентрата, воды и сахара до кипения. Перемешайте всю смесь с мукой на максимальной скорости. Добавьте яйцо и смешайте с растопленным сливочным маслом. Тесто должно быть вязким; если нет, добавьте от 50 до 100 мл теплой воды, постоянно перемешивая.

Сформируйте испеченные вафли в рожки или трубочки.

*Температурная уставка вафельницы для тонких вафель и вафельных рожков: верхняя*

### **Утилизация**



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

### **Гарантия**

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.







**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrale kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obslugi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

**Kundendienst Ausland**

**Belgique**  
Dancal N.V.  
Bavikhoofsestraat 72  
8520 Kuurme  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o.  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Čitluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

**Bulgaria**  
Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

**Czech Republic**  
ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

**Croatia**  
TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

**Cyprus**  
G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

**Denmark**  
Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

**Estonia:**  
Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammsaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,  
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,  
tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,  
tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,  
tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,  
tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,  
tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

**Espana**  
Severin Electrodom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 OBERNAI CEDEX  
Tel.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09

**Greece**  
BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

**Iran**  
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel. : 009821 - 77616767  
Fax : 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

**Israel**  
Eatay Agencies  
109 Herzl St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

**Italia**  
Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**  
F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo

**Korea**

Jung Shin Electronics co., Ltd.  
501, Megaventuretower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Éua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

**Macedonia**

Agrotehna  
St.Prvomajska bb  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
e-mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax : +389 2 24 63 270

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

**Nederland**

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

**Norway**

Løkken Trading AS  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: 40 00 67 34  
Fax: 66 80 45 60

**Österreich**

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

**Polska**

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. CYGANA 4  
45-131 OPOLE  
Tel/Fax 0048 77 453 86 42  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Novalva  
Zona Industrial Maia I  
Sector X - Lote 293, N. 90  
4470 Maia  
Tel.: 02/9 44 03 84  
Fax: 02/9 44 02 68

**Russian Federation**

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тел.: (495)585-05-73

**Romania**

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20<sup>a</sup>  
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1  
Bucuresti  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

**Schweiz**

VB Handels Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
mail: severin@helt.ch

**Serbia**

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

**Finland**

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 00358 / 2 07 599 860  
Fax: 00358 / 2 07 599 803

**Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: 040/12 07 70  
Fax: 040/6 11 03 35

**Slovenia**

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2010

**SEVERIN**