

## Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie  
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia  
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti  
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja  
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia  
Руководство по эксплуатации/Гарантия

## Hörnchenautomat

Ijsshoornautomaat • Appareil à cornets de glace  
Aparato para hacer cucuruchos de helado • Máquina de cones para sorvetes  
Macchina automatica per cornetti • Steikejern for iskjeks  
Ice Cream Cornet Machine • Automat do rożków  
Automat pro přípravu zmrzlinových kornoutů • Fagylaltölcsér-automata  
Автомат для выпечки стаканчиков для мороженого



HA 2922

## Inhalt

Inhoud • Sommaire • Indice • Índice • Indice • Innhold  
Contents • Spis treści • Obsah • Tartalom • Содержание

<b>D</b>	Übersicht Bedienelemente	Seite	3
	Bedienungsanleitung	Seite	4
	Garantie	Seite	7
<b>NL</b>	Overzicht bedieningselementen	Pagina	3
	Gebbruiksaanwijzing	Pagina	8
	Garantie	Pagina	11
<b>F</b>	Aperçu des éléments de commande	Page	3
	Mode d'emploi	Page	12
	Garantie	Page	15
<b>E</b>	Vista de conjunto Elementos de mando	Página	3
	Instrucciones de servicio	Página	16
	Garantía	Página	19
<b>P</b>	Vista geral dos elemntos de comando	Página	3
	Manual de instruções	Página	21
	Garantia	Página	24
<b>I</b>	Descrizione dei singoli pezzi	Pagina	3
	Istruzioni per l'uso	Pagina	25
	Garanzia	Pagina	28
<b>N</b>	Oversikt over betjeningsselementer	Side	3
	Bruksanvisning	Side	30
	Garanti	Side	33
<b>GB</b>	Control element overview	Page	3
	Instruction Manual	Page	34
	Guarantee	Page	37
<b>PL</b>	Przegląd elementów obsługi	Strona	3
	Instrukcja obsługi	Strona	38
	Gwarancja	Strona	41
<b>CZ</b>	Přehled obsluhovací prvky	Strana	3
	Návod k použití	Strana	43
	Záruka	Strana	46
<b>H</b>	A használt elemek megtekintése	Oldal	3
	A hasznalati utasítás	Oldal	47
	Garancia	Oldal	50
<b>RUS</b>	Обзор управляющих элементов	стр.	3
	Руководство по эксплуатации	стр.	51
	Гарантия	стр.	54

## Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande  
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos  
Elementi di comando • Oversikt over betjeningselementene  
Overview of the Components • Przegląd elementów obsługi  
Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése  
Обзор деталей прибора



## Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

- Die Backflächen und der Deckel werden sehr heiß (**Verbrennungsgefahr!**). Fassen Sie nur die Griffe an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage!
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
- Achten Sie beim Öffnen der Backflächen auf den austretenden Dampf.
- Das Gerät bitte nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen und anderen brennbaren Materialien verwenden!

## Darstellung der Bedienelemente

D

1. Deckel
2. Kontrollleuchten
3. Temperaturregler
4. Wärmeisolierte Griffe

**Zubehör:** Hörnchenkegel/Former

## Inbetriebnahme des Gerätes

### Anti-Haftbeschichtung

Fetten Sie die Backflächen vor dem 1. Gebrauch leicht ein. Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (siehe Benutzung des Gerätes). Danach mit einem feuchten Spültuch nachwischen.  
Die ersten Hörnchen bitte nicht verzehren.

## Benutzung des Gerätes

1. Wickeln Sie das Kabel bitte vollständig ab.
2. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz. Die rote und die grüne Kontrollleuchte leuchten auf.
3. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Stufe (Zum Aufheizen i.d.R. auf Stufe MAX).
4. Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen. Wenn die grüne Kontrollleuchte erlischt, ist die Backtemperatur erreicht.
5. Öffnen Sie den Deckel, geben Sie ca. 1 EL Teig in die Mitte der Backfläche. Der Einfüllvorgang sollte rasch erfolgen, da sonst die Hörnchen nicht gleichmäßig braun werden.
6. Deckel sanft schließen und mit leichtem Druck zusammengedrückt halten. Erhöhen Sie den Druck auf den oberen Griff und warten Sie, bis der meiste Dampf entwichen ist. So wird das Hörnchen gleichmäßig dünn und gebräunt. Achten Sie bitte darauf, die Teigmenge richtig zu dosieren, überschüssiger Teig läuft am Rand heraus und verunreinigt das Gerät. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet nach einigen Sekunden wieder auf.
7. Mit dem Regler können Sie die gewünschte Backtemperatur einstellen. Werden Ihre Hörnchen zu dunkel, drehen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Stufe.
8. Erlischt die grüne Kontrollleuchte erneut, ist der Backvorgang beendet (Dies kann je nach Dicke bzw. Beschaffenheit der Hörnchen variieren).
9. Deckel öffnen und das fertige Hörnchen mit einer Holzgabel o. ä. entnehmen. Keine scharfen oder schneidenden Gegenstände benutzen, so dass die Beschichtung der Backflächen nicht beschädigt wird. Legen Sie das fertige Hörnchen auf eine Servierplatte oder einen Teller. Rollen Sie es in die gewünschte Form (**Achtung:** das Hörnchen ist heiß, **Verbrennungsgefahr!**). Falls Sie unseren Rezeptvorschlag für Eishörnchen verwenden möchten, behält das Hörnchen nach dem Erkalten seine entgültige Form.

**D**

10. Fetten Sie die Backflächen, nach den einzelnen Backvorgängen, nach Bedarf erneut leicht ein.
11. Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen sein.

## Formen des Gebäcks

Sie können den mitgelieferten Hörnchenkegel benutzen, rollen Sie bitte dazu den Kegel in das Gebäck ein oder wählen Sie eine andere Form. Röhrenförmige Hörnchen erhalten Sie, wenn Sie das noch heiße Gebäck schnell um einen runden Rührlöffelstiel drehen. Tütenförmige erhalten Sie, wenn Sie das noch heiße Hörnchen in ein kelchförmiges Gefäß und ein schalenförmiges Hörnchen in eine Dessertschale gleiten lassen. Das Hörnchen formt sich selbst, erhärtet und wird mürbe, wenn es erkaltet ist.

**Hinweis: Bitte beachten Sie, das die Qualität, Formbarkeit und Bräunung der Hörnchen von der Art und Zubereitung der Rezeptur abhängt.**

## Rezeptvorschläge

### Eishörnchen

1/4 Tasse Butter oder Margarine, 1/2 Tasse Puderzucker, 1/4 Tasse Milch,  
7/8 Tasse Mehl, 1 1/2 TL Vanillinzucker

Die Butter/Margarine schaumig rühren. Nach und nach den Puderzucker und die Milch unterrühren. Vanillinzucker und Mehl hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Teig mit einem Esslöffel oder einer Schöpfkelle auf den Backflächen verteilen.

### Ostfriesische Hörnchen

250g Butter oder Margarine, 500g Zucker, 3 Eier, 500g Mehl,  
2 Päckchen Vanillinzucker

Die Butter/Margarine, Zucker und die Eier schaumig rühren. Nach und nach das Mehl unterrühren. Mit lauwarmen Wasser verdünnen. Den Teig ca. 2 Stunden vor dem Backen anrühren. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

### Zimt-Hörnchen

125g Butter oder Margarine, 250g Zucker, 4-5 Eier, 200g Mehl, 1 TL Rum,  
1 TL Zimt, 1 Prise Salz

Die Butter/Margarine, Zucker und die Eier schaumig rühren. Nach und nach die anderen Zutaten unterrühren. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

## Reinigung und Wartung

D

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Pinseln Sie Krümel oder Reste von den Backflächen und den Rändern.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!

## Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs\*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

\*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbursten, Sägeblätter usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

## Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

## Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

## Speciale veiligheidsinstructies

- De bakoppervlakken worden zeer heet (**Gevaar voor verbranding!**). Pakt u alleen de grepen beet.
- Plaatst u het apparaat op een hittebestendige ondergrond.
- Om een opeenhoping van hitte te voorkomen, mag u het apparaat niet direct onder een kast plaatsen. Zorgt u voor voldoende ventilatieruimte.
- Past u bij openen van de bakplaten op voor de vrijkomende damp.
- Gebruik het apparaat a.u.b. nooit in de buurt van of onder gordijnen en andere brandbare materialen!

## Overzicht van de bedieningselementen

1. Deksel
2. Controlelampjes
3. Temperatuurregelaar
4. Warmtegeïsoleerde handgrepen

**Toebehoren:** ijshoornkegel/vormer



## Ingebruikname van het apparaat

NL

### NIET HECHTENDE LAAG

Vóór de eerste ingebruikname vet u de bakplaten enigszins in. Laat het apparaat ca. 10 minuten ingeschakeld met gesloten bakplaten (zie "Bediening van het apparaat"). Daarna veegt u het schoon met een vochtige doek. Het eerste hoorntje a.u.b. niet eten.

### Bediening van het apparaat

1. Rol de kabel volledig af.
2. Sluit de steker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos 230 V, 50 Hz. De rode en de groene controlelamp branden.
3. Draai de temperatuurregelaar op de gewenste stand. (voor het verwarmen gewoonlijk stand MAX).
4. Houdt de bakplaten gesloten tijdens het verwarmen. Zodra de groene controlelamp dooft, is de baktemperatuur bereikt.
5. Open het deksel en vul ca. 1 el deeg in het midden van het bakoppervlak. Het vulproces dient vlug te geschieden omdat de hoorntjes anders niet gelijkmatig bruin worden.
6. Sluit het deksel voorzichtig en houd het met lichte druk gesloten. Verhoog de druk op de bovenste handgreep en wacht totdat de stoom grotendeels is ontweken. Zo wordt het hoorntje gelijkmatig dun en bruin. Let op dat u de deegmassa goed doseert, overtollig deeg loopt aan de rand uit en verontreinigt het apparaat. Na enkele seconden brandt de groene controlelamp weer.
7. Met de regelaar kunt u de gewenste baktemperatuur instellen. Wanneer de hoorntjes te donker worden, draait u de temperatuurregelaar naar een lagere stand.
8. Zodra de groene controlelamp opnieuw dooft, zijn de wafels klaar (Dit kan variëren al naargelang de dikte en de consistentie van de hoorntjes).
9. Open het deksel en verwijder het gebakken hoorntje met een houten vork of iets dergelijks. Gebruik geen scherpe of snijdende voorwerpen en voorkom zo beschadiging van de beschermlaag op de bakplaat. Plaats het hoorntje op een serveerplaat of een bord. Rol het vervolgens in de gewenste vorm (**let op:** het hoorntje is heet, **gevaar voor verbranding!**). Wanneer u ons receptidee voor het ijshoorntje gebruikt, behoudt het hoorntje na het afkoelen zijn uiteindelijke vorm.
10. Vet de bakoppervlakken na de afzonderlijke bakprocessen zo nodig opnieuw iets in.
11. De bakplaten moeten tijdens de bakpauzes altijd gesloten zijn.

## Vormen van het gebak

U kunt de bijgeleverde ijshoornkegel gebruiken, rol de kegel hiervoor in het gebak of kies een andere vorm. Buisvormige hoorntjes verkrijgt u wanneer u het nog hete gebak snel om een ronde lepelsteel draait. Hoorntjes in de vorm van een puntzak verkrijgt u wanneer u het nog hete hoorntje in een kelkvormige beker rolt en een schaalvormig hoorntje wanneer u het in een dessertschaal laat glijden. Het hoorntje vormt zichzelf, wordt hard en bros zodra het koud is.

**Opmerking: denk er a.u.b. aan dat kwaliteit, vormbaarheid en bruining van de hoorntjes afhankelijk is van de aard en de voorbereiding van het recept.**

## Recepten

### Ijshoorntjes

1/4 kop boter of margarine, 1/2 kop poedersuiker, 1/4 kop melk, 7/8 kop bloem, 1/2 tl vanillesuiker

Klop de boter/margarine tot schuim. Roer de poedersuiker langzaam door de melk. Voeg vanillesuiker en bloem toe. Roer alles tot een glad deeg. Verdeel het deeg met een eetlepel of een pollepel op een bakoppervlak.

### Oostfriese hoorntjes

250g boter of margarine, 500g suiker, 3 eieren, 500g bloem, 2 pakjes vanillesuiker

Klop de boter/margarine, de suiker en de eieren tot schuim. Roer de bloem langzaam er door. Verdun alles met lauwwarm water. Roer het deeg ca. 2 uur vóór het bakken aan. Roer alles tot een glad deeg.

### Kaneel-hoorntjes

125g boter of margarine, 250g suiker, 4-5 eieren, 200g bloem, 1 tl rum, 1 tl kaneel, 1 snufje zout

Klop de boter/margarine, de suiker en de eieren tot schuim. Roer de andere ingrediënten langzaam er door. Roer alles tot een glad deeg.

## Reiniging en onderhoud

- U verwijdert de netstekker en laat het apparaat afkoelen.
- Verwijder de kruimels en/of resten van het bakoppervlak en de randen.
- Reinig het apparaat alleen met een iets vochtige doek.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Dompel het apparaat nooit onder water!

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

## Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren\*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het complete apparaat in de originele verpakking samen met de kassabon af bij uw handelaar.

\*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening! Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

## Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

## Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

## Conseils spécifiques de sécurité

- Les surfaces de cuisson et le couvercle deviennent brûlants (**risque de brûlure !**). Ne touchez que les poignées.
- Placez l'appareil sur une surface résistant aux températures élevées.
- Ne mettez pas l'appareil sous un meuble afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Prévoyez un espace libre suffisant.
- Faites attention aux vapeurs qui se répandent lorsque vous ouvrez les plaques de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité ou sous des rideaux ou toute autre matière inflammable!

## Liste des différents éléments de commande

F

1. Couvercle
2. Lampes témoins
3. Thermostat
4. Poignées résistant à la chaleur

**Accessoire:** cône à cornet/moule

## Avant la première utilisation

### COUCHE ANTIADHESIVE

Graissez légèrement les plaques de cuisson avant la première utilisation. Laissez fonctionner l'appareil env. 10 minutes, en laissant les plaques de cuisson fermées (voir Utilisation de l'appareil). Essayez ensuite avec un torchon humide.

Ne consommez pas les premiers cornets.

## Utilisation de l'appareil

1. Déroulez complètement le câble électrique.
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 230 V, 50 Hz. Les lampes témoin rouge et verte sont allumées.
3. Placez le thermostat sur la position désirée (sur MAX normalement pour le préchauffage).
4. Laissez l'appareil fermé pendant le préchauffage. La température de cuisson est atteinte lorsque la lampe verte s'éteint.
5. Ouvrez le couvercle, versez env. 1 cuil. à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson. Procédez rapidement pour verser la pâte dans l'appareil, de manière à ce que les cornets cuisent de façon uniforme.
6. Refermez doucement le couvercle et maintenez-le fermé en appuyant légèrement. Appuyez davantage sur la poignée supérieure et attendez que la plus grande partie de vapeur se soit échappée. Le cornet sera alors d'une épaisseur et couleur uniforme. Veillez à bien doser la quantité de pâte. Le surplus de pâte coule sur les bords et salit l'appareil. La lampe verte s'allume à nouveau après quelques secondes.
7. Vous pouvez régler la température de cuisson désirée à l'aide du thermostat. Si les cornets sont trop bruns, baissez le thermostat sur une température inférieure.
8. Les gaufres sont cuites lorsque la lampe verte s'éteint à nouveau (Ceci peut varier selon l'épaisseur et la texture des cornets).
9. Ouvrez le couvercle puis détachez le cornet à l'aide d'une fourchette en bois ou tout autre ustensile similaire. N'utilisez en aucun cas d'ustensiles pointus ou coupant de façon à ne pas endommager le revêtement anti-adhésif. Posez le cornet dans un plat ou une assiette, donnez-lui la forme désirée (**attention:** le cornet est brûlant, **risque de brûlure!**). Si vous utilisez la recette que nous vous proposons, le cornet conserve la forme donnée en refroidissant.
10. Recouvrez éventuellement de matière grasse après la cuisson de chaque cornet.
11. Les plaques de cuisson doivent rester fermées entre deux cuissons.

**F**

## Mise en forme des cornets

Vous pouvez utiliser le cône livré avec l'appareil. Pour cela enroulez le cône autour du cornet ou choisissez un autre moule. Pour donner une forme cylindrique à vos cornets, enroulez la pâte du cornet encore chaude autour du manche d'une cuillère en bois. Pour obtenir un cône, placez la pâte encore chaude dans un ustensile en forme de coupe, pour obtenir un cornet en forme de coupe, placez-le dans une coupe à dessert. Le cornet prend alors la forme voulue, durcit et devient cassant en refroidissant.

**Attention: N'oubliez pas que la qualité, l'aptitude au fromage et l'aspect doré des croissants dépendent du type et de la préparation de la recette.**

## Suggestion de recette

### Cornet de glace

1/4 tasse de beurre ou margarine, 1/2 tasse de sucre en poudre, 1/4 tasse de lait, 7/8 tasse de farine, 1/2 TL cuil. à café de sucre vanillé

Travaillez le beurre/la margarine jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez peu à peu le sucre en poudre et le lait, puis le sucre vanillé et la farine. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une louche sur la plaque de cuisson.

### Recette de cornet sans lait

250 g de beurre ou margarine, 500 g de sucre, 3 œufs, 500 g de farine, 2 sachets de sucre vanillé

Travaillez le beurre/la margarine avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez peu à peu la farine, puis délayez avec de l'eau tiède. Laissez reposer env. 2 heures. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

### Cornet à la cannelle

125 g de beurre ou margarine, 250 g de sucre, 4-5 œufs, 200 g de farine, 1 cuil. à café de rhum, 1 cuil. à café de cannelle, 1 pincée de sel

Travaillez le beurre/la margarine avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajoutez peu à peu les autres ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

## Entretien & rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le refroidir.
- Retirez les miettes et autres dépôts de la plaque de cuisson et des bords à l'aide d'un pinceau.
- Nettoyez votre appareil uniquement avec un torchon légèrement humide.

- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau!

F

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

## Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires \*) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil complet, dans son emballage d'origine, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

\*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge!

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de recharge, brosses à dents de recharge, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

## Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.

## Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad ( en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

## Indicaciones especiales de seguridad

- Las superficies de cocción y la tapadera se ponen muy calientes (**¡Peligro de quemaduras!**). Tocar solamente las manillas.
- Colocar el equipo sobre un apoyo resistente al calor.
- Para evitar acumulación de calor, no colocar el equipo directamente debajo de un armario. Proveer de suficiente espacio libre.
- Tener cuidado del vapor saliente al abrir las planchas de horneado.
- ¡Se ruega no utilizar el aparato en la cercanía o debajo de cortinas u otros materiales inflamables!



## Representación de los elementos de mando

E

1. Tapa
2. Pilotos de control
3. Regulador de temperatura
4. Asideros con aislamiento térmico

**Accesorio:** Cono de cucurucho/Moldeador

## Puesta en operación del equipo

### RECUBRIMIENTO ANTI-ADHERENTE

Engrasar ligeramente las planchas de horneado antes de usarse la primera vez. Utilice el aparato unos 10 minutos con las caras de cocción cerradas (ver instrucciones del equipo). Después limpiar con un paño de enjuague húmedo. No consuma los primeros cucuruuchos de helado.

### Uso del aparato

1. Por favor desenrolle el cable por completo.
2. Enchufe el aparato en una caja de enchufe con puesta a tierra de 230 V, 50 Hz. La lámpara verde y la lámpara roja de control se iluminan.
3. Gire el regulador de temperatura al grado deseado (para calentar, por lo general al escalón MAX).
4. Mantenga cerrados los moldes durante el período de calentamiento. Cuando se haya apagado la lámpara de control verde, se ha alcanzado la temperatura de cocción.
5. Abra la tapadera, coloque aprox. 1 cucharada de masa en el medio de la superficie de cocción. El proceso de llenado deberá realizarse de forma rápida, ya que si no los cucuruuchos no obtendrán un dorado uniforme.
6. Cierre la tapadera con cuidado y ejerza leve presión sobre ella. Aumente la presión en la empuñadura superior y espere hasta que haya salido la mayoría de vapor. De esta forma obtendrá un cucurucho fino y dorado de forma uniforme. Tenga atención en dosificar correctamente la cantidad de masa, la masa excedente se derramará por los lados y ensuciará el aparato. **Vuelve a encenderse la lámpara de control verde después de algunos segundos.**
7. Puede ajustar la temperatura de panificación deseada con el regulador. Si sus cucuruuchos se ponen muy oscuros, gire el regulador de temperatura a un grado inferior.
8. Si se apaga nuevamente la lámpara de control verde, concluyó el proceso de preparación (Esto puede variar dependiendo del grosor y de la consistencia del cucurucho).
9. Abra la tapadera y retire el cucurucho acabado con un tenedor de madera o algo similar. No utilizar para ello objetos puntiagudos o cortantes a fin de no dañar la superficie del molde. Coloque el cucurucho acabado sobre una bandeja de servir o sobre un plato. Enrolle éste de una forma que a usted le guste (**Atención:** El cucurucho está caliente, ¡**Peligro de quemarse!**). En

caso de que quiera utilizar nuestra propuesta de receta, el cucurucho obtendrá su forma definitiva después de haberse enfriado.

10. En caso de que sea necesario, engrase de nuevo y de forma leve las superficies de cocción, después de cada proceso de cocción.
11. En las pausas de preparación, los moldes siempre deben estar cerrados.

## Formas de la galleta

Puede usar el cono de cucurucho suministrado. Para ello, enrolle el cono en la masa o elija otra forma. Cucuruchos en forma de tubo se obtienen si enrolla de forma rápida la galleta todavía caliente en el palo de una cuchara para remover. Cucuruchos en forma de bolsa se obtienen al introducir la masa en un recipiente caliciforme y un cucurucho en forma de cubeta al introducir la masa en un platillo de postre. El cucurucho se moldea por sí mismo, se endurece y se pone blando al enfriarse.

**Nota: Por favor tenga en cuenta que la calidad, la aptitud para moldear y el dorado del cucurucho, depende del tipo y de la preparación de la receta.**

## Propuestas de receta

### Cucuruchos de helado

1/4 taza de mantequilla o de margarina, 1/2 taza de azúcar en polvo,  
1/4 taza de leche, 7/8 taza de harina, 1/2 cucharilla de té de azúcar de vainillina

Batir la mantequilla/margarina hasta obtener una masa espumosa. Mezclar poco a poco el azúcar en polvo y la leche. Añadir el azúcar de vainillina y la harina. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa uniforme. Reparta la masa con una cuchara o un cazo sobre las superficies de cocción.

### Cucuruchos de Frisia Oriental

250g de mantequilla o de margarina, 500g de azúcar, 3 huevos, 500g de harina,  
2 bolsitas de azúcar de vainillina

Batir la mantequilla/margarina, el azúcar y los huevos hasta obtener una masa espumosa. Mezclar poco a poco la harina. Rebajar la masa con agua tibia. La masa se debe amasar aprox. 2 horas antes de la preparación. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa uniforme.

### Cucuruchos de canela

125g de mantequilla o de margarina, 250g de azúcar, 4 a 5 huevos,  
200g de harina, 1 cucharilla de té de ron, 1 cucharilla de té de canela,  
Una pizca de sal

Batir la mantequilla/margarina, el azúcar y los huevos hasta obtener una masa espumosa. Poco a poco mezclar los demás ingredientes hasta obtener una masa uniforme.

## Limpieza y mantenimiento

- Desenchufar el equipo y dejarlo enfriar.
- Retire con un pincel las migas o los restos de la superficie de cocción y de los bordes.
- Limpie el aparato solamente con un paño ligeramente humedecido.
- No utilice detergentes agresivos.
- ¡No sumerja el aparato en agua!

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

## Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios\*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato completo en su embalaje original junto con la factura a su agente comerciante.

\*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente !

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

**E**

## **Después de la garantía**

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.

## Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

## Instruções especiais de segurança

- As placas de cozedura e a tampa ficam muito quentes **(perigo de queimaduras)**! Tocar apenas nas pegas.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor.
- Para se evitar uma acumulação de calor, não colocar o aparelho directamente por baixo de um armário. É necessário espaço livre suficiente.
- Cuidado ao abrir as superfícies de cozedura: haverá saída de vapor muito quente.
- Não utilizar nunca o aparelho nas proximidades ou por baixo de cortinas e de outros materiais inflamáveis.

## Elementos do aparelho

1. Tampa
2. Lâmpada piloto
3. Regulador da temperatura
4. Pegas isoladas

**Acessórios:** Cone/formas

## Primeira utilização do aparelho

### REVESTIMENTO ANTIADERENTE

Untar ligeiramente as superfícies de cozedura antes de se usar o aparelho pela primeira vez. Pôr o aparelho a funcionar, com as superfícies de tostagem fechadas, durante aprox. 10 minutos (consultar a rubrica sobre a utilização do aparelho). Limpar em seguida com um pano húmido. Não consumir as primeiras bolachas.

## Utilização do aparelho

1. Desenrole completamente o fio.
2. SIntroduzir a ficha numa tomada com protecção de contactos de 230 V, 50 Hz, convenientemente instalada. A lâmpada de controle vermelha e a verde iluminam-se.
3. Gire o regulador de temperatura para o escalão desejado (para aquecer, geralmente no escalão MAX).
4. Durante o período de aquecimento, mantenha as placas de cozedura fechadas. Quando a lâmpada de controle verde se apagar, terá sido atingida a temperatura necessária para a preparação das waffles.
5. Abra a tampa, deite aproximadamente uma colher de sopa da massa no meio da placa do aparelho. Deverá proceder rapidamente pois, de contrário, as bolachas não ficaram tostadas de forma homogénea.
6. Feche suavemente a tampa e mantenha-a ligeiramente pressionada. Aumente a pressão e espere até a maior parte do vapor sair. Desta forma, a bolacha ficará homogeneamente delgada e tostada. A quantidade de massa deverá ser doseada correctamente. Se for demais, sairá pelos lados e sujará o aparelho. A lâmpada de controle verde tornará a acender-se poucos segundos depois.
7. Através do selector, poderá ajustar a temperatura pretendida. Se as bolachas ficarem demasiado escuras, gire o regulador da temperatura para um escalão mais baixo.
8. Logo que a lâmpada de controle verde se torne a acender, a waffle estará pronta (Tal poderá variar conforme a espessura e constituição das bolachas).
9. Abra a tampa e use um garfo de madeira ou objecto semelhante para retirar a bolacha confeccionada Não utilize objectos aguçados nem cortantes, para não se danificar o revestimento das placas. Coloque a bolacha numa travessa ou num prato. Enrole-a da forma pretendida (**atenção:** a bolacha está muito quente, **perigo de queimaduras!**). Se usar a nossa receita para cones de sorvetes, o cone ficará com a sua forma definitiva depois de arrefecer.

10. Após cada cozedura, e sempre que seja necessário, torne a untar ligeiramente as respectivas placas.
11. Durante os intervalos, as placas deverão ficar fechadas.

P

## Dar forma às bolachas

Poderá utilizar o cone que faz parte dos acessórios, enrolando a bolacha no mesmo. Ou escolha outra forma. Para fazer bolachas em forma de tubinhos, enrole rapidamente cada uma das bolachas, ainda quentes, à volta do cabo de uma colher de pau. Para fazer cones para sorvetes, enrole as bolachas, ainda quentes, à volta de um recipiente com a forma de um cálice. Se desejar que as bolachas fiquem com a forma de uma taça, coloque-as em tacinhas para sobremesa, também enquanto estiverem quentes. Depois de endurecer, a bolacha manterá a forma desejada.

**Nota: Tome em conta que a qualidade e a maleabilidade das bolachas, assim como a sua cor depois da tostagem, dependem da espécie de receita e da sua preparação.**

## Receitas

### Cones para sorvetes

1/4 de uma chávena de manteiga ou margarina, 1/2 chávena de açúcar em pó, 1/4 de uma chávena de leite, 7/8 de uma chávena de farinha, 1/2 colher de chá de açúcar baunilhado

Bater a manteiga/margarina até fazer bolhas. Juntar o açúcar em pó e o leite a pouco e pouco. Acrescentar o açúcar baunilhado e a farinha. Bater tudo até a massa ficar homogénea. Deitar a massa na placa do aparelho com uma colher de sopa ou com uma concha.

### Bolachas frisias

250g de manteiga ou margarina, 500g de açúcar, 3 ovos, 500g de farinha, 2 pacotes de açúcar baunilhado

Bater bem a manteiga/margarina, o açúcar e os ovos, até a massa fazer bolhas. Juntar a farinha a pouco e pouco. Acrescentar água morna. Preparar a massa aproximadamente 2 horas antes de se fazerem as bolachas. Mexer bem a massa.

### Bolachas de canela

125g de manteiga ou margarina, 250g de açúcar, 4-5 ovos, 200g de farinha, 1 colher de chá de rum, 1 colher de chá de canela, 1 pitada de sal

Bater bem a manteiga/margarina, o açúcar e os ovos, até a massa fazer bolhas. Juntar os outros ingredientes a pouco e pouco. Mexer bem a massa.

## Limpeza & manutenção

- Retirar a ficha da tomada e deixar o aparelho arrefecer.
- Retire as migalhas ou os restos da placa e das bordas do aparelho com um pincel.
- Limpar o aparelho apenas com um pano húmido.
- Não utilizar detergentes corrosivos.
- Não mergulhe o aparelho em água!

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

## Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios\*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho completo, juntamente com o talão de compra, na loja onde o mesmo foi comprado.

\*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

## Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.



## Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifiche condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) affinché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

## Avvertenze di sicurezza

- Le superfici di cottura e il coperchio diventano molto caldi (**pericolo di ustioni!**). Maneggiarle solamente con le apposite maniglie.
- Porre l'apparecchio su una superficie resistente al calore.
- Per evitare un eventuale blocco termico, non mettere l'apparecchio direttamente sotto un mobile. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente.
- Fare attenzione alla fuoruscita di vapore quando si aprono le piastre di cottura.
- Non impiegare mai l'apparecchio in prossimità o sotto tende o altri materiali combustibili!

## Elementi di comando

1. Coperchio
2. Luminose di controllo
3. Termostato
4. Manici termoisolanti

**Accessori:** Cornetto/ formina

## Messa in funzione dell'apparecchio

### RIVESTIMENTO ANTI-ADERENTE

Ungere leggermente le piastre di cottura prima di usare l'apparecchio per la prima volta. Mettere in funzione l'apparecchio solo con le piastre di cottura chiuse per ca. 10 min (vedi Uso dell'apparecchio). Pulire poi con una pezza umida. Non mangiare i primi cornetti.

## Uso dell'apparecchio

1. Svolgere completamente il cavo.
2. Infilare la spina in una presa, regolarmente installata, con contatto di terra da 230 V, 50 Hz. La spia luminosa rossa e la spia luminosa verde si illuminano.
3. Con il termostato impostare il livello desiderato (per riscaldare di solito sul livello MAX).
4. Durante il riscaldamento tenere le piastre chiuse. Quando l'indicatore luminoso verde si spegne, la temperatura di cottura è raggiunta.
5. Sollevare il coperchio, mettere 1 cucchiaino ca. di impasto al centro della superficie di cottura. La procedura di riempimento deve essere rapida altrimenti la doratura dei cornetti non risulta uniforme.
6. Chiudere delicatamente il coperchio e tenerlo premuto con una leggera pressione. Aumentare la pressione sul manico superiore e attendere finché la maggior parte del vapore è uscita. Così il cornetto assume una forma sottile e una doratura uniformi. Dosare la quantità di pasta correttamente, la pasta in eccesso fuoriesce dal bordo e sporca l'apparecchio. Dopo alcuni secondi l'indicatore luminoso verde si riaccende.
7. Con la manopola di regolazione si può impostare la temperatura di cottura desiderata. Se i cornetti diventano troppo scuri, girare il termostato su un livello più basso.
8. Quando l'indicatore luminoso verde si spegne, la cottura è terminata (Questo può variare a seconda dello spessore o della caratteristica dei cornetti).
9. Sollevare il coperchio e prelevare il cornetto con una forchetta di legno o simili. Non usare oggetti taglienti al fine di non danneggiare il rivestimento delle superfici di cottura. Mettere il cornetto pronto su un vassoio o su un piatto. Arrotolarlo nella forma desiderata (**attenzione:** il cornetto è bollente, **pericolo di ustioni!**) Se si desidera usare la nostra proposta di ricetta per coni di gelato, dopo il raffreddamento il cornetto conserva la sua forma definitiva.
10. Se necessario, cospargere nuovamente di grasso le superfici di cottura dopo ogni cottura.

11. Durante le pause di cottura le superfici dovrebbero essere sempre chiuse.

## Dare forma al cornetto

Si può utilizzare il cono fornito, quindi avvolgerlo nella pasta o scegliere un' altra formina. I cornetti a forma di tubo si ottengono girando rapidamente il dolce ancora caldo attorno al manico di un mestolo. I cornetti a forma di sacchetto si ottengono facendo scivolare il cornetto ancora bollente in un recipiente a forma di calice, quelli a forma di ciotola facendoli scivolare in una coppetta per dessert. Il cornetto prende forma da sé, si indurisce e quando è freddo diventa frollo.

**Avviso: Notare che la qualità, la forma e il grado di doratura del cornetto dipendono dal tipo e dal modo di preparazione indicato nella ricetta.**

## Proposte di ricette

### Coni per gelato

1/4 di tazza di burro o margarina, 1/2 tazza di zucchero a velo, 1/4 tazza di latte, 7/8 tazza di farina, 1/2 cucchiaino di zucchero vanigliato

Sbattere il burro/la margarina fino ad ottenere un composto schiumoso. Aggiungere gradualmente lo zucchero a velo e il latte. Aggiungere lo zucchero vanigliato e la farina. Mescolare tutto fino ad ottenere una pasta liscia. Distribuire la pasta sulle superfici di cottura con un cucchiaino o un ramaiolo.

### Cornetti della Frisia orientale

250 g di burro o margarina, 500 g di zucchero, 3 uova, 500 g di farina, 2 bustine di zucchero vanigliato

Sbattere il burro/la margarina, lo zucchero e le uova fino ad ottenere un composto schiumoso. Aggiungere gradualmente la farina. Diluire con acqua tiepida. Preparare la pasta ca. 2 ore prima della cottura. Mescolare tutto fino ad ottenere un impasto liscio.

### Cornetti alla cannella

125 g di burro o margarina, 250 g di zucchero, 4-5 uova, 200 g di farina, 1 cucchiaino di rum, 1 cucchiaino di cannella, 1 presa di sale

Sbattere il burro/la margarina, lo zucchero e le uova fino ad ottenere un composto schiumoso. Aggiungere gradualmente gli altri ingredienti. Mescolare tutto fino ad ottenere un impasto liscio.

## Pulizia e cura

- Rimuovere la spina e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Con un pennello rimuovere briciole o altri resti di alimenti dalle superfici di cottura e dai bordi.
- Pulire l'apparecchio solo con un panno leggermente umido.
- Non usare detergenti abrasivi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua!

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche tecniche.

## Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori\*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio completo in ogni sua parte, nell'imballaggio originale unitamente allo scontrino.

\*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

## **Dopo la garanzia**

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispettivo negozio specializzato o servizio riparazioni.

## Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

### Spesielle sikkerhetsanvisninger for dette apparatet

- Steikeflatene og lokket blir svært varme (fare for forbrenning!). Ikke ta på noe annet enn håndtakene.
- Sett apparatet på et varmebestandig underlag!
- For å unngå varmeoppsamling må du ikke sette apparatet rett under et skap. Sørg for tilstrekkelig med ledig plass!
- Vær oppmerksom på at det kommer ut damp når du åpner steikeflatene.
- Apparatet må aldri brukes i nærheten av eller under gardiner og andre brennbare materialer!

### Beskrivelse av betjeningselementene

1. Lokk
2. Kontrollamper
3. Termostat
4. Varmeisolerte håndtak

**Tilbehør:** Iskjekskjegle/-former

## Ta i bruk apparatet

N

### Klebefri overflate!

Smør steikeflatene litt før førstegangs bruk. La apparatet stå på med lukkede steikeflater i ca. 10 minutter (se "Bruke apparatet"). Tørk deretter av med en fuktig oppvaskklut. De første vaffelkjeksene må ikke spises.

### Bruke apparatet

1. Vikle ledningen helt ut.
2. Stikk støpselet inn i en forskriftsmessig installert jordnet kontakt, 230 V, 50 Hz. Den røde og grønne kontrollampen begynner å lyse.
3. Vri termostaten til ønsket trinn (som regel til MAX-trinnet for å varme opp jernet).
4. Hold steikeflatene lukket mens jernet varmes opp. Når den grønne kontrollampen slukkes, er steiketemperaturen nådd.
5. Åpne lokket og hell ca. 1 ss røre midt på steikeflaten. Vær rask når du heller på røren, ellers blir ikke vaffelkjeksene jevnt brunet.
6. Lukk lokket forsiktig og hold jernet presset sammen med et lett trykk. Øk trykket på det øvre håndtaket og vent til mesteparten av damen er sluppet ut. Da får kjeksene jevn tykkelse og blir jevnt brunet. Sørg for å dosere røren riktig, overflødig røre renner ut på kanten og griser til apparatet. Den grønne kontrollampen begynner igjen å lyse etter noen sekunder.
7. Med termostaten kan du stille inn ønsket steiketemperatur. Hvis kjeksene blir for mørke, vrir du termostaten til et lavere trinn.
8. Når den grønne kontrollampen slukkes igjen, er vaffelkjeksene ferdigsteikt (dette kan imidlertid variere alt etter tykkelse og kjekestype).
9. Åpne lokket og ta ut den ferdige kjeksene med en tregaffel e.l. Ikke bruk skarpe gjenstander, slik at ikke belegget på steikeflatene blir skadet. Legg den ferdige kjeksene på et serveringsfat eller en tallerken. Rull den til ønsket form. (**Obs:** Kjeksene er varme, **fare for forbrenning!**) Hvis du bruker vårt forslag til iskjeksoppskrift, får du kjeks som beholder formen etter at de er avkjølt.
10. Smør steikeflatene på nytt etter behov.
11. Steikeflatene skal alltid være lukket mellom steiking.

### Forme kjeksene

Du kan bruke iskjeksjeglen som følger med. Rull da kjeglen inn i kjeksene. Du kan også velge en annen form. Rørformede kjeks får du dersom du vrir kjeksene raskt rundt håndtaket på en sleiv mens kjeksene ennå er varme (håndtaket må være rundt). Poseform får du dersom du legger den varme kjeksene ned i et beger, og en skålfremmet kjeks får du ved å la den gli ned i en dessertskål. Kjeksene former seg selv, stivner og blir skjøre når den kjøles ned.

**Tips: Vær klar over at iskjeksenes kvalitet, formbarhet og bruningsgrad er avhengig av oppskriften og hvordan den tilberedes.**

## Oppskriftsforslag

### Iskjeks

1/4 kopp smør eller margarin, 1/2 kopp melis , 1/4 kopp melk , 7/8 kopp mel, 1/2 ts vaniljesukker

Rør smøret/margarinen til det blir lett og luftig. Rør inn melis og melk litt etter litt. Tilsett vaniljesukker og mel. Rør alt sammen til en glatt røre. Fordel røren på steikeflatene med en spiseskei eller en øse.

### Østfrisiske kjeks

250 g smør eller margarin, 500 g sukker , 3 egg, 500 g mel, 2 små pakker vaniljesukker

Rør smøret/margarinen, sukkeret og eggene sammen til det hele blir lett og luftig. Rør inn melet litt etter litt. Spe med lunkent vann. Sett røren ca. 2 timer før steiking. Rør det hele sammen til en glatt røre.

### Kanelkjeks

125 g smør eller margarin, 250 g sukker, 4-5 egg, 200 g mel, 1 ts rom, 1 ts kanel, 1 klype salt

Rør smøret/margarinen, sukkeret og eggene sammen til det hele blir lett og luftig. Rør inn de andre ingrediensene litt etter litt. Rør det hele sammen til en glatt røre.

## Rengjøring og vedlikehold

- Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.
- Pensle smuler eller rester bort fra steikeflatene og kantene.
- Apparatet må bare rengjøres med en lett fuktig klut.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler.
- Apparatet må aldri dypes i vann!

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!



## Garanti

N

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør\*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevis gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir hele apparatet i originalemballasjen sammen med kassalappen til din forhandler.

\*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroker, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

## Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

## General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

## Special safety notes

- The baking surfaces and the lid become very hot (**danger of burns!**). Touch the handles only.
- Put the unit down onto a heat-resistant surface or mat.
- In order to prevent heat from building up, do not put the unit directly underneath a cupboard. Ensure that there is enough space all around.
- Beware of steam coming out when you open the baking section.
- The device must never be used near to or underneath curtains and other combustible materials!

## Overview of the Components

1. Lid
2. Pilot lights
3. Temperature control
4. Thermo-insulated handle

**Accessories:** Cornet cone/shaper

## Starting-up the unit

GB

### NON-STICK COATING

Lightly grease the baking surfaces before the unit is used for the first time. Use the appliance for about 10 minutes with the toasting surfaces closed (see „Using the device“). Then wipe it down with a damp cloth.

Please do not eat the first cornets that are made.

### Using the device

1. Please unwind the lead completely.
2. Insert the plug in a duly installed 230V/50Hz protective contact socket. The red and green control lamps light up.
3. Turn the temperature control to the desired level (for heating usually level MAX).
4. Keep the baking surfaces closed while heating. When the green LED switches off, the baking temperature is reached.
5. Open the lid and add approximately 1 tbsp. of dough into the centre of the baking surface. The dough should be added quickly as otherwise the cornets will not brown evenly.
6. Close the lid gently and keep it closed by pressing lightly. Increase the pressure on the upper handle and wait until most of the steam has escaped. In this way the cornet will be thin and brown. Please ensure that you correctly meter the quantity of dough as excess dough will flow over the side and soil the machine. The green LED lights up after a few seconds.
7. The desired baking temperature can be set with the selector. If the cornets become too dark please turn the temperature control to a lower level.
8. The green LED switches off again. The baking is now over (This may vary depending on the thickness and consistency of the cornets).
9. Open the lid and remove the finished cornet with a wooden fork or similar object. Do not use sharp objects to avoid ruining the coating of the baking surface. Place the finished cornet on a serving platter or plate. Roll it into the desired shape (**note**: the cornet is hot, **danger of burns!**). If you would like to use our recipe suggestion for ice cream cornets the cornet will retain its final shape after cooling down.
10. After each baking process, grease the baking surfaces against lightly as required.
11. The baking surfaces must always be kept closed during pauses in the baking.

## Shaping the Pastry

You can use the cornet cone supplied. Please roll the cone into the pastry or select another shape. Tube-shaped cornets are obtained if you quickly turn the pastry while it is still hot around a spoon handle. Cone-shaped cornets are produced by allowing the hot cornet to slide into a goblet-shaped vessel, while dish-shaped ones are obtained by allowing it to slide into a dessert bowl. The cornet will shape itself, become hard and shorten when it has cooled down.

**Note: The quality, shaping and browning of the ice-cream cones depends on the type of recipe and the way in which it is prepared.**

## Recipe Suggestions

### Ice Cream Cornets

1/4 cup of butter or margarine, 1/2 cup of icing sugar, 1/4 cup of milk, 7/8 cup of flour, 1/2 teaspoon of vanilla sugar

Stir the butter/margarine until it is frothy. Gradually stir in the icing sugar and the milk. Add the vanilla sugar and flour. Stir all the ingredients to form a smooth dough. Distribute the dough with a tablespoon or ladle over the baking surfaces.

### East Friesian Cornets

250 g butter or margarine, 500 g sugar, 3 eggs , 500 g flour, 2 packets of vanilla sugar

Stir the butter/margarine, sugar and eggs until frothy. Gradually stir in the flour. Dilute with lukewarm water. Mix the dough approximately two hours before baking. Stir all the ingredients to form a smooth dough.

### Cinnamon Cornets

125 g butter or margarine, 250 g sugar, 4-5 eggs, 200 g flour, 1 tsp. of rum , 1 tsp. of cinnamon, 1 pinch of salt

Stir the butter/margarine, sugar and eggs until frothy. Gradually stir in the other ingredients. Stir the dough until it is smooth.

## Cleaning & maintenance

- Pull out the mains plug and allow the unit to cool down.
- Brush off any crumbs or residues from the baking surfaces and edges.
- Clean the machine only with a slightly damp cloth.
- Do not use abrasive detergents.
- The machine must never be immersed in water!

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

**GB**

Subject to technical changes without prior notice!

## **Guarantee**

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories \*) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.

\*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

## **After the expiry of the guarantee**

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, opakowaniem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa obsługi

- Powierzchnie formy do pieczenia i pokrywy bardzo mocno się nagrzewają (**niebezpieczeństwo oparzenia!**). Używać wyłącznie uchwytów.
- Urządzenie stawiać na odpornej na ciepło podkładce.
- Aby uniknąć nadmiernego nagrzewania, nie stawiać bezpośrednio pod szafką. Zadbać o odpowiednią przestrzeń.
- Uwaga na wydostającą się w chwili otwarcia parę.
- Nie wolno używać urządzenia w pobliżu ani pod zasłonami, firankami i innymi palnymi materiałami!

## Schemat elementów obsługi

1. Pokrywa
2. Lampki kontrolne
3. Regulator temperatury
4. Uchwyty z izolacją termiczną

**Akcesoria:** stożek do rożków/forma

## Przygotowanie do użytkowania urządzenia

### POWIERZCHNIA NIEPRZYWIERAJĄCA

Natłuścić lekko powierzchnie smażące przed 1. użyciem. Na około 10 minut włączyć urządzenie z zamkniętymi powierzchniami zapiekającymi (patrz użytkowanie). Następnie przetrzeć wilgotną szmatką. Pierwsze upieczone rożki nie nadają się do spożycia.

## Używanie urządzenia

1. Odwinąć kabel na całą długość.
2. Kabel zasilania proszę podłączyć do przepisowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz. Zaświecą się czerwona i zielona lampka kontrolna.
3. Ustaw regulatorem pożądaną temperaturę (przy rozgrzewaniu z reguły na stopniu MAX).
4. W trakcie rozgrzewania proszę utrzymywać powierzchnie do pieczenia zamknięte. Gdy zielona kontrolka zgaśnie oznacza to, że osiągnięta została właściwa temperatura do pieczenia.
5. Otwórz pokrywę i umieść ok. 1 łyżki do zupy ciasta pośrodku formy do pieczenia. Umieszczenie ciasta powinno nastąpić szybko, ponieważ w przeciwnym razie rożki nie zrumienią się równo.
6. Delikatnie zamknij pokrywę i trzymaj przyciśniętą, lekko dociskając. Zwiększ nacisk na górny uchwyt i poczekaj, aż ujdzie większość pary. Dzięki temu rożek będzie równomiernie cienki i przyrumieniony. Uważaj na prawidłowe dozowanie ciasta, ponieważ nadmiar ciasta wycieknie po krawędzi i zabrudzi urządzenie. Zielona kontrolka włączy się ponownie po kilku sekundach.
7. Za pomocą pokrętki można ustawić odpowiednią temperaturę do wypiekania. Jeżeli rożki robią się zbyt ciemne, ustaw regulatorem niższą temperaturę.
8. Gdy zielona kontrolka ponownie zgaśnie, proces pieczenia został zakończony (Ustawienie temperatury zależy od grubości i rodzaju ciasta użytego na rożki).
9. Otwórz pokrywę i wyjmij gotowy rożek drewnianym widelcem lub podobnym przyrządem. Proszę nie używać ostrych lub tnących przedmiotów, aby nie uszkodzić powłoki powierzchni do wypiekania. Położ gotowy rożek na tacy lub talerzu. Zwiń go w pożądaną kształt (**Uwaga:** rożek jest gorący, **niebezpieczeństwo oparzenia!**). Jeżeli zechcesz skorzystać z naszego przepisu na rożki do lodów, rożek zachowa swój ostateczny kształt po ochłodzeniu.

10. W razie potrzeby, po każdym wypieku nasmaruj lekko powierzchnie formy do pieczenia tłuszczem.
11. Powierzchnie wypiekania w przerwach między wypiekami powinny pozostawać zawsze zamknięte.

## Formy wypieku

Mogą Państwo korzystać z załączonego stożka do rożków. W tym celu proszę zawinąć go w rulon z pieczywem lub wybrać inną formę. Aby otrzymać rożek w kształcie rurki, zwiń szybko gorący jeszcze wypiek wokół okrągłego trzonka łyżki do mieszania. Rożki w kształcie torebki otrzymasz, wpuszczając gorący rożek do naczynia o kielichowatym, a rożek w kształcie miseczki, wpuszczając upieczony rożek do miseczki deserowej. Rożek uformuje się sam, stwardnieje i stanie się kruchy po ochłodzeniu.

**Wskazówka: proszę pamiętać, że jakość, możliwość formowania i stopień zarumienienia rogalików zależy od rodzaju receptury i sposobu przyrządzenia.**

## Przepisy

### Rożki do lodów

1/4 filiżanki masła lub margaryny, 1/2 filiżanki cukru pudru, 1/4 filiżanki mleka, 7/8 filiżanki mąki, 1/2 łyżeczki do herbaty cukru wanilinowego

Wymieszaj masło/margarynę na pianę. Nie przerywając mieszania, dodawaj po trochu cukier puder i mleko. Wymieszaj całość na pozbawione grudek ciasto. Ciasto rozprowadzaj na powierzchni formy do pieczenia łyżką do zupy lub czerpakiem.

### Różki fryzyskie

250g masła lub margaryny, 500g cukru, 3 jajka, 500g mąki, 2 opakowania cukru wanilinowego

Wymieszaj masło/margarynę, cukier i jajka na pianę. Nie przerywając mieszania, dodawaj po trochu mąkę. Rozcieńczaj letnią wodą.

Ciasto mieszaj na ok. 2 godzin przed pieczeniem. Wszystkie składniki wymieszaj tak, aby ciasto nie miało grudek.

### Rożki cynamonowe

125g masła lub margaryny, 250g cukru, 4-5 jajek, 200g mąki, 1 łyżka stołowa rumu, 1 łyżka stołowa cynamonu, 1 szczypta soli

Wymieszaj masło/margarynę, cukier i jajka na pianę. Nie przerywając mieszania, dodawaj po trochu pozostałe składniki. Wszystkie składniki wymieszaj tak, aby ciasto nie miało grudek.



## Czyszczenie i konserwacja

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Usuwać pędzelkiem okruszki i resztki z powierzchni formy do pieczenia, i z krawędzi.
- Urządzenie należy czyścić tylko lekko nawilżoną ściereczką.
- Nie stosuj żadnych ostrych środków czyszczących.
- Proszę nie zanurzać urządzenia w wodzie!

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

## WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

**Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy** w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- niepoprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,

- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawdziwego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

## Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu bez dozoru. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

## Speciální bezpečnostní pokyny

- Pečící plochy a víko se velmi zahřívají (**nebezpečí popálení!**). Při manipulaci používejte vždy jen rukojeti.
- Instalujte přístroj na žáruvzdorný podklad.
- K zamezení městnání tepla nesmí být přístroj zabudován přímo do nábytku, ale vždy kolem něho musí být dostatečný volný prostor.
- Mějte na paměti, že při otevírání pečících ploch dojde k úniku páry.
- Přístroj nepoužívejte v blízkosti nebo pod záclonami nebo jinými hořlavými materiály!

## Vyobrazení ovládacích prvků

- |                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| 1. Víko             | 3. Regulátor teploty          |
| 2. Kontrolní svítla | 4. Tepelně izolované rukojeti |

**Příslušenství:** Kužel pro výrobu kornoutů / tvarovač

## Uvedení přístroje do provozu

### ANTIADHÉZNÍ VRSTVA

Před prvním použitím pečicí plochy lehce potřete tukem. S uzavřenými pečicími plochami smí být přístroj v provozu ca. 10 minut (viz kapitola Používání přístroje). Poté je otfete vlhkým hadříkem. Nejezte kornouty, které vyrobíte jako první.

### Používání přístroje

1. Síťový kabel zcela odviňte.
2. Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz. Rozsvítí se červená a zelená kontrolka.
3. Regulátor teploty nastavte na požadovaný stupeň (pro předeřhání zpravidla na stupeň MAX).
4. Během doby zahřívání dbejte na to, aby pečicí plochy byly uzavřeny. Jakmile zelená kontrolní svítlna zhasne, je to znamení, že bylo dosaženo pečicí teploty.
5. Otevřete víko, do středu pečicí plochy vložte příbl. 1 polévkovou lžici těsta. Vkládání těsta by se mělo uskutečnit rychle, protože jinak kornouty nezhnědnou stejnoměrně.
6. Víko jemně zavřete lehkým tlakem je podržte stlačené. Zvyšujte tlak na horní část rukojeti a vyčkejte, až unikne většina páry. Tímto způsobem dosáhnete rovnoměrné tloušťky a rovnoměrného zhnědnutí kornouty. Dbejte na správné dávkování těsta, protože přebytečné těsto by na okraji vyteklo a znečistilo přístroj. Zelená kontrolní svítlna se po několika sekundách opět rozsvítí.
7. Regulátorem můžete nastavit požadovanou pečicí teplotu. Jestliže Vaše kornouty budou příliš tmavé, nastavte regulátor teploty na nižší stupeň.
8. Jakmile zelená kontrolní svítlna opět zhasne, je proces pečení ukončen. (To se může měnit podle tloušťky, resp. jakosti kornoutů).
9. Otevřete víko a hotový kornout vyjměte pomocí dřevěné vidličky nebo podobného nástroje. Nepoužívejte žádné ostré předměty nebo předměty, které by mohly poškodit potah pečících ploch. Hotový kornout položte na servírovací ták nebo na talíř. Stočte jej do požadovaného tvaru (**Pozor:** kornout je horký, **nebezpečí popálení!**). Pokud budete chtít použít náš návrh receptu na výrobu zmrzlinových kornoutů, uchová si kornout po zchladnutí svůj konečný tvar.
10. Pečicí plochy můžete po skončení procesu pečení podle potřeby lehce potřít tukem.
11. V přestávkách mezi pečením by pečicí plochy měly být vždy zavřeny.

## Tvarování pečiva

Chcete-li pro výrobu kornoutů použít dodávaný kužel, zaviřte jej do pečiva nebo si zvolte jiný tvar. Kornouty ve tvaru trubičky získáte tak, že ještě horké pečivo rychle obtočíte okolo kulatého držadla měchačky. Kornouty jako takové vytvoříte tak, že ještě horké pečivo necháte sklouznout do nádoby ve tvaru kalichu a kornouty ve tvaru misky pak do dezertní misky. Kornout se vytvaruje sám, ztvdne a stane se křehkým, jakmile zchladne.

**Upozornění: Mějte, prosím, na paměti, že kvalita, tvárnost a zhnědnutí kornoutů závisí na druhu a přípravě receptury.**

## Návrhy receptů

### Zmrzlinové kornouty

1/4 šálku másla nebo margarínu, 1/2 šálku práškového cukru,  
1/4 šálku mléka, 7/8 šálku mouky, 1/2 čajové lžičky vanilkového cukru

Máslo/margarín rozmíchejte do pěny. Pomalu vmíchejte práškový cukr a mléko. Přidejte vanilkový cukr a mouku. Všechno rozmíchejte do hladkého těsta. Těsto vkládejte na pečicí plochy pomocí polévkové lžice nebo naběračky.

### Východofríské kornouty

250 g másla nebo margarínu, 500 g cukru, 3 vejce, 500 g mouky,  
2 balíčky vanilkového cukru

Máslo/margarín, cukr a vejce rozmíchejte do pěny. Pomalu vmíchejte mouku. Zřed'te vlažnou vodou. Těsto přibl. 2 hodiny před pečením rozmíchejte. Všechno rozmíchejte do hladkého těsta.

### Skořicové kornouty

125 g másla nebo margarínu, 250 g cukru, 4-5 vajec, 200 g mouky,  
1 čajová lžička rumu, 1 čajová lžička skořice, špetka soli

Máslo/margarín, cukr a vejce rozmíchejte do pěny. Pomalu vmíchejte ostatní přísady. Všechno rozmíchejte do hladkého těsta.

## Čištění a údržba

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Štětcem odstraňte drobký nebo zbytky z pečících ploch a okrajů.
- Příklad čistěte pouze lehce vlhkým hadříkem.
- Nepoužívejte žádné drsné čistící prostředky.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody!

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapět'ové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

## Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství\*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, kompletní přístroj v originálním obalu spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

\*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

## Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplatu provést opravu v příslušném odborném obchodě nebo opravně.

## Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugasznál, és nem a kábelnél fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelen sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“ ...

## Speciális biztonsági intézkedések

- A sütőfelületek és a fedél erősen átforrósodik **(égési sérülés veszélye)**! Csak a fogantyúkat fogja meg.
- A készüléket egy hőálló alapra állítsa.
- A nagyfokú hőképződés miatt a készüléket nem szabad közvetlenül egy szekrény alá állítani. Gondoskodni kell a készülék körüli elegendő szabad helyről.
- A sütőfelületek kinyitásakor ügyeljen a kiáramló gőzre.
- Soha ne használja a készüléket függönyök vagy más éghető anyagok közelében vagy alatt!

## A kezelő elemek bemutatása

1. Fedél
2. Ellenőrző lámpa
3. Hőfokszabályozó
4. Hőszigetelt fogók

**Tartozék:** Ostyatlöcsér-formázó kúp

## A készülék üzembevétele

### LETAPADÁSMENTES BEVONAT

Az első használat előtt vékonyan zsírozza be a sütőfelületeket. Működtesse kb. 10 percig a készüléket zárt sütőfelületekkel (lásd: A készülék használata). Ezután törölje le azt egy nedves törlőkendővel.

Az első fagyaltlöcséreket ne fogyassza el!

## A készülék használata

1. Tekerje le a kábelt teljes hosszában!
2. Dugja a csatlakozó dugót előírászerűen szerelt, 230 V, 50 Hz-es földelt konnektorba! A piros és a zöld ellenőrző lámpa kigyullad.
3. Állítsa a hőfokszabályozót a kívánt fokozatra! (felfűtés céljából általában a MAX-osra).
4. A felfűtési idő alatt tartsa csukva a sütőfelületeket! Amikor a zöld ellenőrző lámpa kialszik, a készülék elérte a sütési hőmérsékletet.
5. Nyissa fel a fedelet, és tegyen kb. 1 evőkanányi masszát a sütőfelület közepére! Célszerű a betöltést gyorsan elvégezni, mert ellenkező esetben az ostyalapok nem sülnek egyenletes barnára.
6. Finoman csukja le a fedelet, és tartsa enyhén összenyomva! Fokozza a felső fogóra gyakorolt nyomást mindaddig, amíg a gőz java része el nem távozott! Az ostyalap így lesz egyenletesen vékony és barna. Ügyeljen a tézstamennyiség helyes adagolására, a felesleges tézstamennyiség ugyanis a peremen kifolyik, és beszenyyezi a készüléket. Néhány másodperc elteltével a zöld ellenőrző lámpa ismét kigyullad.
7. A szabályozóvel beállíthatja a kívánt sütési hőfokot. Ha túlságosan barnára sülnének az ostyalapok, állítsa a hőfokszabályozót alacsonyabb fokozatra!
8. Amikor a zöld ellenőrző lámpa ismét kialszik, a sütési folyamat befejeződött (A fokozat az ostyalapok vastagsága, ill. jellege szerint változtatható).
9. Nyissa ki a fedelet, és favillával vagy más hasonló eszközzel vegye ki a kész ostyalapokat! Ne használjon éles tárgyakat, hogy meg ne sérüljenek a sütőfelületek. Tegye a kész ostyalapot tálcára vagy tányérra! Csavarja az ostyalapot a kívánt formára! **(Figyelem:** A lap forró, **megégetheti magát!**) Ha ajánlott receptjeink szerint készíti el az ostyalapot, akkor kihűlés után megtartja végérvényes formáját.
10. Az egyes sütési szakaszok után szükség szerint kenje be ismét vékonyan zsírral a sütőfelületeket!
11. Amikor éppen nem süt, tartsa a sütőfelületeket mindig zárva!



## A megsült ostyalap formázása

Használhatja a hozzá adott ostyatölcsér-formázót. Tekerje bele a kúpot az ostyalapba, vagy válasszon egy másik formát! Ha a még meleg ostyalapot gyorsan kerek fakanállyal köré csavarja, csöves ostya, holipni lesz az eredmény. Tölcsérformájú akkor lesz az ostya, ha még melegen kehelyformájú edénybe, majd a megformázott tölcser-t egy desszertes tálkába csúsztatja. A tölcser önmagát formázza meg, megkeményedik, és omlós lesz, miután kihűlt.

**Figyelem: Ne feledje, hogy a fagyalttölcsérek minősége, formázhatósága és barnulása a receptura fajtájától és elkészítési módjától függ.**

## Ajánlott receptek

### Fagyalttölcsér

1/4 csésze vaj vagy margarin, 1/2 csésze porcukor, 1/4 csésze tej, 7/8 csésze liszt, 1/2 teáskanálnyi vaníliás cukor

A vajat/margarint habosra keverjük. Folyamatosan adagolva, belekeverjük a porcukrot és a tejet. Vaníliás cukrot és lisztet teszünk hozzá. Az egészet sima masszává keverjük ki. A masszát evőkanállal vagy merőkanállal terítjük el a sütőfelületeken.

### Keletfríz ostya

250g vaj vagy margarin, 500g cukor, 3 egész tojás, 500g liszt, 2 tasak vaníliás cukor

A vajat/margarint, a cukrot és a tojásokat habosra keverjük. Folyamatosan hozzáadagoljuk a lisztet. Langyos vízzel hígítjuk. Kb. 2 órával a sütés előtt még egyszer megkeverjük, és sima masszává keverjük ki a tésztát.

### Fahéjas ostya

125g vaj vagy margarin, 250g cukor, 4-5 egész tojás, 200g liszt, 1 kávéskanálnyi rum, 1 kávéskanálnyi fahéj, 1 csipet só

A vajat/margarint, a cukrot és a tojásokat habosra keverjük. Folyamatosan adagolva, hozzákeverjük a többi adalékot. Az egészet sima masszává keverjük ki.

## Tisztítás & Karbantartás

- Húzza ki a hálózati dugaszt, és hagyja a készüléket lehűlni.
- Ecsettel távolítsa el a sütőfelületekről és a peremekről a morzsákat vagy egyéb maradványokat!
- Kérjük a berendezést kizárólag egy enyhén nedves törülőrongy segítségével tisztítsa meg.
- Ne használjon erős mosogatószer-t!
- Soha ne tegye a készüléket vízbe!

**H**

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

## Garancia

Az általunk forgalmazott készülékre a vétel időpontjától (pénztári nyugta) számított 24 havi garanciát vállalunk.

A garanciális időn belül saját mérlegelésünk szerint javítással vagy cserével díjtalanul megszüntetjük a készülék vagy a tartozék \*) olyan hiányosságait, amelyek anyaghibára vagy gyártási hibára vezethetők vissza. A garanciális szolgáltatások sem a garanciális idő meghosszabbítását nem eredményezik, sem nem alapoznak meg újabb garanciára való igényt!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben szíveskedjék az alapkészüléket eredeti csomagolásában a pénztári nyugtával együtt átadni a kereskedőjének!

\*) A tartozékok a jogszabályban előírt szavatossági kötelezettség (6 hónap) hatálya alá tartoznak, és nem vezetnek az egész készülék díjtalan cseréjére. Ilyen esetben ne a készüléket küldje be, ill. rendelje meg, hanem vevőszolgálatunkkal egyeztetve csak a hibás tartozékokat! Az üvegtörés okozta hibák mindig térítéskötelesek!

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagesztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlapp stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következőképp térítésköteles.

Illéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

## A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végeztesse a térítésköteles javításokat.

## Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие "Специальные указания по технике безопасности ...".

## Специальные требования безопасности

- Форма для выпечки и крышка сильно нагреваются (опасность ожогов!). Прикасайтесь к прибору только за ручки.
- Устанавливайте прибор на жароустойчивое основание/подставку.
- Для предотвращения тепловой пробки, не устанавливайте прибор непосредственно под полками/шкафами. Обеспечьте достаточно свободного места.
- При открывании полуформ остерегайтесь выступающего пара.
- Ни в коем случае не ставьте изделие вблизи или под занавесями и другими легко воспламеняющимися предметами.

## Изображение контрольных деталей

- |                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| 1. Крышка               | 3. Регулятор температуры.   |
| 2. Контрольные лампочки | 4. теплоизолированные ручки |

**Принадлежности:** конус/формовка

## Подготовка прибора к работе

### НЕПОДГОРАЕМАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

При первом пользовании смажьте поверхности полуформ жиром. Включите прибор с закрытыми половинками прим. на 10 минут ("МАХ") (см. эксплуатация/порядок работы). В заключении протрите прибор влажной тряпкой.

Первые вафли в пищу не употреблять.

## Порядок работы с вафельницей

1. Осторожно размотайте сетевой шнур.
2. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями. Загораются красная и зеленая контрольные лампочки.
3. Установите регулятор температуры в необходимое положение (для разогрева, как правило, в положение МАХ).
4. Во время разогрева держите полуформы вафельницы закрытыми. Когда рабочая температура будет достигнута, зеленая контрольная лампочка потухнет.
5. Откройте крышку, налейте примерно одну столовую ложку теста на середину формы для выпечки. Вливать необходимо очень быстро, иначе вафли не получат равномерной коричневой окраски.
6. Осторожно закройте крышку и держите ее слегка нажатой. Усильте давление на верхнюю ручку и дождитесь пока почти весь пар выйдет. Так вафли получают равномерную толщину и окраску. Обратите внимание на точную дозировку теста, так как излишнее тесто будет выжато за края и загрязнит изделие. Через несколько секунд опять загорится зеленая контрольная лампочка.
7. При помощи регулятора отрегулируйте необходимую температуру выпечки. Если вафли получаются сильно темными, то поверните регулятор температуры на одно положение назад.
8. Как только зеленая контрольная лампочка потухнет, процес выпечки закончен (Может меняться в зависимости от толщины стенок и особенностей теста).
9. Откройте крышку и выньте готовые вафли при помощи деревянной вилки или т.п. Не пользуйтесь острыми или режущими предметами, это может повредить непригораемое покрытие полуформ. Положите готовые вафли на поднос или тарелку. Сверните их в нужную

форму (**внимание!** вафли горячие, **опасность ожогов!**). Если вы воспользовались одним из наших рецептов, то вафли сохраняют приданную им форму и после остывания.

10. Периодически, по усмотрению, слегка смазывайте форму маслом.

11. Полуформы вафельницы должны быть в перерывах закрыты.

## Скручивание вафель

Можно воспользоваться прилагаемым конусом, для этого заверните его в вафли или выберите какую-либо другую форму. Трубочатый стаканчик получается, если еще горячие вафли накрутить на круглый цилиндрический предмет. Кулечек получится, если еще горячие вафли накрутить на конусный предмет, а чашеобразную форму можно получить при помощи чашки для десерта. Вафли в чашке приобретут форму сами по себе, затвердеют и станут хрупкими после остывания.

**Примечание: учтите, что качество, пластичность и цвет стаканчиков зависят от технологии приготовления и рецепта теста.**

## Примеры рецептов

### Вафли для мороженого

1/4 чашки сливочного масла или маргарина, 1/2 чашки сахарной пудры, 1/4 чашки молока, 7/8 чашки муки, 1/2 чайной ложки ванильного сахара

Сливочное масло/ или маргарин взбить до пены. Постепенно добавлять сахарную пудру и молоко. Добавить ванильный сахар и муку. Замешать до получения равномерной массы. Тесто наливать на форму для выпечки при помощи столовой ложки или подходящего черпака.

### Австрийские вафли

250 г сливочного масла или маргарина, 500 г сахара, 3 яйца, 500 г муки, 2 пакетика ванильного сахара

Сливочное масло/ или маргарин, сахар и яйца замешать и взбить до пены. Постепенно добавлять муку. Разбавить теплой водой. Дать постоять примерно 2 часа. Замешать до получения равномерной массы.

### Вафли с корицей

125 г сливочного масла или маргарина, 250 г сахара, 4-5 яиц, 200 г муки, 1 ст. ложка рома, 1 ст. ложка корицы, щепотка соли

Сливочное масло/ или маргарин, сахар и яйца замешать и взбить до пены. Постепенно добавлять остальные компоненты. Замешать до получения равномерной массы.

## Уход за прибором

- Вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Удалите крошки и остатки теста с поверхности и краев формы при помощи кисточки.
- Протрите прибор слегка влажной тряпкой.
- Не применяйте сильных моющих средств.
- Не погружайте электроприборы в воду!

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

## Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком торговой точки, продавшей это изделие.

\*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и поломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульта управления, запасные зубные щетки, пыльные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

## После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.









## Technische Daten

Modell:	HA 2922
Spannungsversorgung:	220-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 W
Schutzklasse:	I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsdirektive und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bitte führen Sie das ausgediente Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zu.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40  
Telefon 021 52/2006-888  
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)