

# BOMANN®

## HÖRNCHENAUTOMAT HA 5017 CB

Ijshoornautomaat • Appareil à cornets de glace • Aparato para hacer cucuruchos de helado • Macchina automatica per cornetti  
Ice Cream Comet Machine • Automat do rożków • Fagyalattölcsér-automata • Автомат для рогаликів  
آماتة عمل الآيس كريم المخروطي (الكونو) • Автомат для выпечки стаканчиков для мороженого



### Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi  
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso • Instruction Manual  
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás  
Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации • دليل تعليمات



## Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung


Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

#### **WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

#### **ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

 **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

### 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. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. 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.
- 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 Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

#### **WARNUNG:**

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warn- oder Informationscharakter:



### **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Gerätes. Benutzen Sie ggf. einen Topflappen und fassen Sie das Gerät nur am Griff bzw. die Griffmulde an.

#### **WARNUNG:**

- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.

**⚠️ WARNUNG:**

- Achten Sie während des Backvorgangs und beim Öffnen der Backflächen auf seitlich austretenden Dampf. Verbrennungsgefahr!

**⚠️ ACHTUNG:**

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, wärmebeständige Fläche. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie bitte eine hitzebeständige Platte unter.
  - Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
  - Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
  - Vorsicht aufsteigende Hitze! Verwenden das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien!
  - Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
  - Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.
- 
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
  - Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
  - **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

### Inbetriebnahme des Gerätes

#### Anwendungshinweise

Bevor Sie die ersten Waffeln für den Verzehr zubereiten...

- Entfernen Sie die Verpackung, falls vorhanden. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Backflächen mit einem feuchten Tuch.

#### 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“).
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

#### HINWEIS:

- Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Die ersten Waffeln **nicht** verzehren.

- Nachdem das Gerät erkaltet ist, wischen Sie die Backflächen mit Küchenpapier ab.

#### Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Stecken Sie den Stecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.

### Benutzung des Gerätes

#### HINWEIS:

- Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen.
- Ist die Aufheizphase beendet, geht die grüne Kontrollleuchte aus.
- Die rote Kontrollleuchte bleibt an und zeigt die Betriebsfunktion an.
- Die grüne Kontrollleuchte schaltet während des Backvorgangs an und aus, um die Backtemperatur beizubehalten.
- Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen sein.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf Maximum, um das Gerät aufzuheizen.



2. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 2-3 EL Teig in die Mitte der Backfläche.

#### HINWEIS:

- Um gleichmäßige Waffeln zu erhalten, können Sie den Teig etwas verteilen. Füllen Sie nur so viel Teig ein, so dass die untere Backfläche bedeckt ist.
- Der Einfüllvorgang sollte rasch erfolgen, da sonst die Waffeln nicht gleichmäßig braun werden.

3. Deckel sanft schließen und kurz niedergedrückt halten.

#### ACHTUNG:

Achten Sie auf den austretenden Dampf, Verbrennungsgefahr.

4. Mit dem Regler können Sie die gewünschte Backtemperatur einstellen.

#### HINWEIS:

- Der Backvorgang dauert ca. 2-3 Minuten.
- Dies kann je nach Beschaffenheit des Teigs unterschiedlich sein.
- Werden Ihre Waffeln zu dunkel, drehen Sie den Regler auf eine niedrigere Einstellung.

5. Die fertigen Waffeln können Sie mit einer Holzgabel o. ä. entnehmen.
6. Legen Sie die fertige Waffel auf eine Servierplatte oder einen Teller und streuen ein wenig Puderzucker darüber.
7. Fetten Sie die Backflächen, nach den einzelnen Backvorgängen, nach Bedarf erneut leicht ein.

#### ACHTUNG:

Keine spitzen oder schneidenden Gegenstände benutzen, damit die Beschichtung der Backflächen nicht beschädigt wird.

**HINWEIS:**

Möchten Sie der Waffel eine besondere Form geben, müssen Sie dies tun solange der Teig noch warm ist.

**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.

**Betrieb beenden**

Möchten Sie den Betrieb unter- bzw. abbrechen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

**Rezeptvorschläge**

**Eishörnchen**

- 1/4 Tasse Butter oder Margarine
- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1/4 Tasse Milch
- 7/8 Tasse Mehl
- 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 lauwarmem 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**

**⚠️ WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

**⚠️ ACHTUNG:**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

**Backflächen**

- Beseitigen Sie Speiserückstände noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch.
- Die Backflächen mit einem weichen Schwamm und Seifenlauge abwaschen, mit klarem Wasser nachwischen und mit einem weichem Tuch gründlich abtrocknen. Nach dem Trocknen einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.

**Gehäuse**

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

**Störungsbehebung**

| Störung                                      | Mögliche Ursachen  | Abhilfe   |
|--|--|---|
| Das Gerät ist ohne Funktion.                 | Das Gerät hat keine Stromversorgung.                                   | Die Steckdose mit einem anderen Gerät überprüfen und den Netzstecker richtig einsetzen. |
|  | Temperaturregler steht auf <b>Minimum</b> .                            | Stellen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Stufe ein.                             |
| Die rote Netzkontrollleuchte leuchtet nicht. | Die Stromversorgung ist unterbrochen.                                  | Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.   |
|  |  | Gerät ist defekt.   |
| Die Waffeln werden unterschiedlich braun.    | Der Deckel liegt nicht richtig auf, da zu wenig Teig eingefüllt wurde. | Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.                                       |

| Störung                              | Mögliche Ursachen                           | Abhilfe   |
|--------------------------------------|---|---|
| Der Teig ist übergelaufen.           | Sie haben zu viel Teig eingefüllt.          | Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig. |
| Die Waffeln sind zu hell geworden.   | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Wählen Sie eine höhere Reglerstellung aus.        |
| Die Waffeln sind zu dunkel gebacken. | Die eingestellte Stufe ist zu hoch.         | Stellen Sie den Regler herunter.                  |

## Technische Daten

Modell: ..... HA 5017 CB  
 Spannungsversorgung: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Leistungsaufnahme: ..... 1200 W  
 Schutzklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ca. 1,44 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

## Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt die Firma C. Bomann GmbH, dass sich das Gerät HA 5017 CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der Europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

## Garantie

### Garantiebedingungen

- Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.  
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.  
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
- Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.  
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
- Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob

durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

- Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
- Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

### Garantieabwicklung

#### 24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

[www.sli24.de](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

- Anmelden**
- Einpacken**
- Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

**Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!**

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

## Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongelukken en schade aan het apparaat te vermijden:

#### **WAARSCHUWING:**

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselsrisico's.

#### **LET OP:**

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

#### **OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.**

### 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 binnerverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet 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 voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

#### **WAARSCHUWING:**

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

## Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U zult het volgende icoontje op het product vinden met waarschuwingen of informatie:



### **WAARSCHUWING: Heet oppervlak! Risico op brandwonden!**

De temperatuur van het aanraakbare oppervlak kan zeer hoog worden tijdens het gebruik.

- Raak de hete delen van het apparaat niet aan! Gebruik eventueel pannenlappen en pak het apparaat alleen vast aan de greep resp. de uitsparing.

#### **WAARSCHUWING:**

- Gebruik het apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een separate afstandsbediening.



 **WAARSCHUWING:**

- Let tijdens het bakken en bij het openen van de bakplaten op damp die opzij vrijkomt. Gevaar voor verbranding!

 **LET OP:**

- Plaatst u het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Gebruik bij gevoelige oppervlakken a.u.b. een hittebestendige plaat als onderlegger.
- Om een opeenhoping van hitte te voorkomen, mag u het apparaat niet direct onder een kast plaatsen. Zorgt u voor voldoende ventilatieruimte!
- Beweeg het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
- Wees er aandachtig op dat er hitte ontsnapt vanuit het apparaat! Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of recht onder gordijnen of andere ontvlambare materialen!
- Let op dat de netkabel niet met de hete onderdelen van het apparaat in contact komt.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt en wegzet.
- 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.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** in de leeftijd vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.

- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

### Ingebruikname van het apparaat

#### Gebruiksaanwijzingen

Voordat u de eerste wafels voor consumptie bereidt...

- Verwijder de verpakking indien voorhanden. Rol de netkabel volledig af.
- Reinig de behuizing en de bakoppervlakken met een vochtige doek.

#### 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").
- Trek de netstekker uit de contactdoos en laat het apparaat afkoelen.

#### **i** OPMERKING:

- Lichte rook- en stankontwikkeling zijn bij deze procedure normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Eet de wafels die tijdens het eerste gebruik worden bereid **niet** op.

- Nadat het apparaat afgekoeld is, veegt u de bakoppervlakken af met keukenpapier.

#### Elektrische aansluiting

1. Controleer of de local netspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven. Deze informatie staat op het typeplaatje.
2. Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde contactdoos. Het controlelampje zal rood oplichten.

### Bediening van het apparaat

#### **i** OPMERKING:

- Houdt de bakplaten gesloten tijdens het verwarmen.
- Nadat het apparaat is opgewarmd, zal het groene indicatielampje uitschakelen.
- Het rode controlelampje blijft aan en geeft de bedrijfsfunctie weer.
- Het groene controlelampje schakelt tijdens het bakproces aan en uit en geeft daardoor aan dat de baktemperatuur in stand wordt gehouden.
- De bakplaten moeten tijdens de bakpauzes steeds gesloten zijn.

1. Stel de temperatuurregelaar in op het maximum om het apparaat op te warmen.



2. Open de deksel en plaats 2-3 eetlepels deeg in het midden van het bakoppervlak.

#### **i** OPMERKING:

- Om gelijkmatige wafels te verkrijgen, kunt u het deeg iets verdelen. Vul slechts zo veel deeg in dat het onderste bakoppervlak bedekt is.
- Het vulproces dient vlug te geschieden omdat de wafels anders niet gelijkmatig bruin worden.

3. Doe de deksel voorzichtig dicht en houd deze omlaag.

#### **△** WAARSCHUWING:

Let op het vrijkomende stoom, gevaar voor verbranding.

4. Met de regelaar kunt u de gewenste baktemperatuur instellen.

#### **i** OPMERKING:

- Het bakproces duurt ongeveer 2-3 minuten.
- Dat varieert al naargelang de hoedanigheid van het deeg.
- Wanneer de wafels te donker worden, schuift u de temperatuurregelaar naar een lagere stand.

5. Verwijder de gare wafels met een houten vork of iets soortgelijks.

6. Plaats de wafels op een bord of serveerschaal en strooi wat poedersuiker op de wafels.

7. Vet de bakoppervlakken na de afzonderlijke bakprocessen zo nodig opnieuw iets in.

#### **△** LET OP:

Geen spitse of snijdende voorwerpen gebruiken omdat daardoor de beschermlaag van de bakvormen wordt beschadigd.

#### **i** OPMERKING:

Wanneer u de wafel een bijzondere vorm wilt geven, is dit mogelijk zolang het deeg nog warm is.

## Vormen van het gebak

U kunt de bijgeleverde ijshoornkegel gebruiken.

- Rol de kegel hiervoor in het gebak of kies een andere vorm.
- Buisvormige hoottjes verkrijgt u wanneer u het nog hete gebak snel om een ronde lepelsteel draait.
- Hoottjes in de vorm van een puntzak verkrijgt u wanneer u het nog hete hoottje in een kelkvormige beker rolt en een schaalvormig hoottje wanneer u het in een dessert-schaal laat glijden.

Het hoottje vormt zichzelf, wordt hard en bros zodra het koud is.

## Na het gebruik

Om het bakproces te onderbreken of te stoppen, dient het apparaat los te worden gekoppeld van het stopcontact. Het rode controlelampje dooft.

## Recepten

### Ijshoortjes

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 hoottjes

250 g boter of margarine  
500 g suiker  
3 eieren  
500 g 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-hoottjes

125 g boter of margarine  
250 g suiker  
4-5 eieren  
200 g 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

### ⚠ WAARSCHUWING:

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Het apparaat niet in water onderdompelen! Dit zou een elektische schok of branden kunnen veroorzaken.

### ⚠ LET OP:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

### Bakoppervlakken

- Verwijder de spijsresten nog in warme toestand met een vochtige doek of met keukenpapier.
- Reinig de bakoppervlakken met een zachte spons en sop, spoel hem na met schoon water en droog hem goed af met een zachte doek. Breng na het drogen een dunne laag spijssolie aan op het oppervlak.

### Behuizing

Reinig de behuizing na het gebruik met een vochtige doek.

## Verhelpen van storingen

| Storing                                    | Mogelijk oorzaken  | Maatregel   |
|--|--|---|
| Het apparaat functioneert niet.            | Het apparaat wordt niet met stroom verzorgd.                                   | Controleer de contactdoos met een ander apparaat en steek de netstekker goed in de contactdoos. |
|  | De temperatuurregelaar is op het <b>minimum</b> geschaald.                     | Stel de temperatuurregelaar in op een hogere temperatuur.                                       |
| Het rode netcontrolelampje brandt niet.    | De stroomvoorziening is onderbroken.   | Steek de stekker in de contactdoos.<br>Apparaat is defect.                                      |
| De wafels worden verschillend sterk bruin. | Het deksel ligt niet goed omdat u het apparaat met te weinig deeg hebt gevuld. | Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.   |
| Het deeg is overgelopen.                   | U hebt het apparaat met te veel deeg gevuld.                                   | Doseer en verdeel de deeghoeveelheid correct.   |
| De wafels zijn te licht geworden.          | De ingestelde temperatuur is te laag.  | Stel de regelaar op een hogere stand.   |
| De wafels zijn te donker gebakken.         | De ingestelde stand is te hoog.  | Stel de regelaar op een lagere stand.   |

## Technische gegevens

Model: ..... HA 5017 CB  
 Spanningstoever: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Opgenomen vermogen: ..... 1200 W  
 Beschermingsklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ong. 1,44 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

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.



### Verwijdering

#### Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

## Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

#### NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

### 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. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- 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. 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.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non 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. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

#### AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

## Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Sur le produit, vous trouverez l'icône suivant indiquant un avertissement ou des informations :



### AVERTISSEMENT : Surface chaude ! Risque de brûlures !

La température de la surface palpable peut devenir très élevée pendant utilisation.

- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. En cas de besoin, utilisez une manique et saisissez l'appareil sur la poignée voire son creux seulement.

**⚠ AVERTISSEMENT :**

- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Pendant la cuisson et en ouvrant les surfaces de cuisson, veillez à la vapeur qui s'échappe latéralement. Risque de brûlure !

**⚠ ATTENTION :**

- Placez l'appareil sur une surface plane résistant à la chaleur. Il est recommandé de placer une plaque résistant à la chaleur sous l'appareil sur les surfaces fragiles.
  - Ne mettez pas l'appareil sous un meuble afin d'éviter toute accumulation de chaleur. Prévoyez un espace libre suffisant.
  - Ne pas déplacer l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
  - Faites attention à la chaleur qui s'échappe de l'appareil ! N'utilisez jamais l'appareil près ou au-dessous de rideaux ou de tout autre matériau inflammable !
  - Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
  - Faites refroidir l'appareil avant de le nettoyer et de le ranger.
- 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.
  - Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** de 8 ans et plus et les personnes atteintes de handicap mental, physique ou sensoriel ou les personnes qui manquent d'expérience ou de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions à propos de **l'utilisation de l'appareil** d'une manière sûre et s'ils en comprennent les dangers.

- Les **enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### Avant la première utilisation

#### Informations d'emploi

Avant de cuire les premières gaufres à consommer...

- Prière d'enlever l'emballage, s'il y en a. Dérouler entièrement le câble du secteur.
- Nettoyez le boîtier et les surfaces de cuisson avec un chiffon mouillé.

#### Couche antiadhésive

- 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").
- Séparez la fiche du secteur et faites refroidir l'appareil.

#### NOTE :

- L'émanation légère de fumée et d'odeurs est alors normale. Veillez à une aération suffisante.
- **Ne mangez pas** les gaufres cuites pendant la première utilisation.
- Après avoir fait refroidir l'appareil, essuyez les surfaces de cuisson avec un essuie-tout.

#### Alimentation électrique

1. Vérifiez que la tension que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations sur ce sujet sur la plaque signalétique.
2. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant en bon état de fonctionnement. Le témoin lumineux rouge s'allumera.

### Utilisation de l'appareil

#### NOTE :

- Laissez l'appareil fermé pendant le préchauffage.
- Après avoir chauffé l'appareil, le témoin lumineux vert s'éteindra.
- Le voyant de contrôle rouge ne s'éteint pas et affiche la fonction marche.
- Pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert s'allume et s'éteint en vue de maintenir la température de cuisson.
- L'appareil doit rester fermé entre les périodes de cuisson.

1. Réglez la commande de la température au Maximum pour chauffer l'appareil.



2. Ouvrez le couvercle et ajoutez environ 2-3 c. à s. de pâte au centre de la surface de cuisson.

#### NOTE :

- Pour obtenir des gaufres plus uniformes, vous pouvez étaler la pâte sur la plaque de cuisson. Ne versez que suffisamment de pâte pour recouvrir la plaque inférieure de l'appareil.
- Versez la pâte rapidement sur la plaque de façon à ce que les gaufres cuisent uniformément.

3. Fermez doucement le couvercle et maintenez-le enfoncé un court instant.

#### AVERTISSEMENT :

Veillez à la vapeur qui s'échappe, risque de brûlure.

4. Vous pouvez régler la température de cuisson désirée à l'aide du thermostat.

#### NOTE :

- Le processus de cuisson dure env. 2 à 3 minutes.
- Celle-ci peut varier en fonction de la nature de la pâte.
- Lorsque vos gaufres sont trop dorées, mettez le régulateur à une intensité moindre.

5. Enlevez les gaufres prêtes à manger à l'aide d'une fourchette en bois ou de tout autre ustensile identique.
6. Placez la gaufre dans un plat ou une assiette et saupoudrez le dessus de sucre glace.
7. Graissez éventuellement les plaques de cuisson avant de verser de la pâte.

#### ATTENTION :

N'utilisez jamais d'objets pointus ou coupant, de façon à éviter d'endommager la surface de cuisson de l'appareil.

**NOTE :**

Si vous souhaitez donner une forme particulière à la gaufre, il faut le faire tant que la pâte est encore chaude.

**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.

**Pour arrêter l'appareil**

Pour mettre en pause ou arrêter le fonctionnement, débranchez l'appareil de la prise murale. Le témoin lumineux rouge s'éteint.

**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 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**

250g de beurre ou margarine  
500g de sucre  
3 œufs  
500g 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**

125g de beurre ou margarine  
250g de sucre  
4-5 œufs  
200g 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****⚠ AVERTISSEMENT :**

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait créer un choc électrique ou un incendie.

**⚠ ATTENTION :**

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.

**Surfaces de cuisson**

- Retirez les dépôts d'aliment pendant que l'appareil est encore chaud à l'aide d'un torchon humide ou d'une feuille d'essuie-tout.
- Laver les surfaces de cuisson à l'aide d'une éponge souple ou de l'eau savonneuse, rincez à l'eau claire et bien sécher moyennant un chiffon doux. Lorsque l'appareil est sec, imprégnez-le de quelques gouttes d'huile alimentaire.

**Châssis**

Nettoyer le châssis après l'utilisation à l'aide d'un chiffon légèrement humide.

**En cas de dysfonctionnements**

| Perturbation                                 | Causes possibles  | Remède   |
|--|---|--|
| L'appareil ne fonctionne pas.                | L'appareil n'est pas alimenté en courant.   | Vérifiez la prise à l'aide d'un autre appareil et bien placer la fiche du secteur. |
|  | La commande de la température est réglée au <b>Minimum</b> .                          | Réglez la commande de la température sur un réglage plus élevé.                    |
| Le voyant de contrôle rouge ne s'allume pas. | L'alimentation en courant est interrompue.  | Enfichez la fiche dans la prise.   |
|  |   | L'appareil est en panne.   |
| Le dorage des gaufres n'est pas homogène.    | Le couvercle n'est pas bien placé, car quantité insuffisante de pâte dans l'appareil. | Dosez et répartissez bien la pâte.   |



| Perturbation                              | Causes possibles                             | Remède   |
|---|--|--|
| La pâte a débordé.                        | Vous avez mis trop de pâte.                  | Dosez et répartissez bien la quantité de pâte. |
| Le dorage des gaufres est insuffisante.   | Le réglage de la température est trop basse. | Sélectionnez un réglage plus élevé.            |
| Le dorage des gaufres est trop important. | Le niveau réglé est trop important.          | Baissez le réglage.                            |

### Données techniques

Modèle : ..... HA 5017 CB  
 Alimentation : ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Consommation : ..... 1200 W  
 Classe de protection : ..... I  
 Poids net : ..... approx. 1,44 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

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.



### Elimination

#### Signification du symbole "Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bennes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

## Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

### Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



#### NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

### Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- 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. 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.
  - Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y 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 salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
  - El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
  - Solamente utilice accesorios originales.
  - Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.
- AVISO:**  
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad" indicadas a continuación.

## Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará los siguientes iconos con advertencias o información:



### AVISO: ¡Superficie caliente! ¡Riesgo de quemaduras!

La temperatura de la superficie accesible puede ser muy elevada durante el uso.

- No entre en contacto con las piezas calientes del aparato. Dado el caso, utilice un agarrador y coja el aparato solamente por el mango, es decir la cavidad del mango.

**⚠ AVISO:**

- No accione el aparato por un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
- Durante el proceso de cocción y al abrir las superficies de cocción tenga cuidado con el vapor que sale por los lados. ¡Peligro de quemaduras!

**⚠ ATENCIÓN:**

- Colocar el equipo sobre una superficie plana y resistente al calor. En superficies sensibles se ruega colocar una placa resistente al calor por debajo.
  - Para evitar acumulación de calor, no colocar el equipo directamente debajo de un armario. Proveer de suficiente espacio libre.
  - No mueva el aparato al estar en funcionamiento.
  - Tenga cuidado con el calor que emite el aparato. No utilice nunca el aparato cerca o debajo de las cortinas o cualquier otro material inflamable.
  - Tenga atención que el cable de red no entre en contacto con las piezas calientes del aparato.
  - Antes de limpiar y guardar el aparato deje que se enfríe.
- 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.
  - Este aparato puede ser usado por **niños** de 8 o más años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados.

- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

### Puesta en operación del equipo

#### Notas de aplicación

Antes de preparar los primeros gofres para su consumo...

- Retire el embalaje, en caso de que haya. Desenrolle por completo el cable de red.
- Limpie la carcasa y las superficies de cocción con un paño húmedo.

#### Recubrimiento anti-adherente

- Engrasar ligeramente las planchas de hornado antes de usarse la primera vez.
- Utilice el aparato unos 10 minutos con las caras de cocción cerradas (ver Uso del aparato).
- Retire la clavija de red de la caja de enchufe y deje que se enfríe el aparato.

#### NOTA:

- La leve generación de humo y de olor es en este proceso normal. Debería preocuparse de tener suficiente aireación.
- **No** coma los primeros gofres preparados durante el primer uso.

- Después de haberse enfriado el aparato, limpie las superficies de cocción con rollo de cocina.

#### Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión de corriente que vaya a usar coincida con la del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.
2. Introduzca la clavija de red en una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma. Se encenderá el testigo rojo.

### Uso del aparato

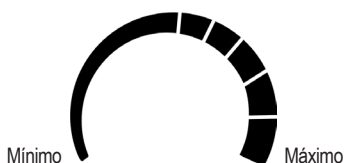
#### NOTA:

- Mantenga cerrados los moldes durante el período de calentamiento.
- Una vez que se haya calentado el aparato, el piloto verde se apagará.
- La lámpara de control roja se queda encendida e indica la función de servicio.

#### NOTA:

- La lámpara de control verde se apaga y se enciende durante el proceso de cocción, para mantener la temperatura de cocción.
- Las planchas de hornado deben permanecer durante las pausas siempre cerradas.

1. Ponga el mando al máximo para calentar el aparato.



2. Abra la tapa y añada 2-3 cucharadas de masa sobre el centro de la superficie de cocción.

#### NOTA:

- Para obtener barquillos uniformes puede repartir un poco la masa. Se riega dosificar solamente la masa necesaria para cubrir la superficie de cocción inferior.
- El proceso de llenado deberá realizarse de forma rápida, ya que si no los gofres no obtendrán un dorado uniforme.

3. Cierre la tapa con cuidado y manténgala presionada brevemente.

#### AVISO:

Preste atención al vapor saliente, peligro de quemaduras.

4. Puede ajustar la temperatura de panificación deseada con el regulador.

#### NOTA:

- El proceso de cocción dura aprox. 2-3 minutos.
- Esto puede variar dependiendo de la consistencia de la masa.
- Si sus gofres se ponen muy oscuros, gire el regulador a un ajuste inferior.

5. Extraiga los gofres recién hechos con un tenedor de madera o similar.
6. Coloque el gofre en una fuente o un plato y espolvoree con azúcar glass por encima.

7. En caso de que sea necesario, engrase las superficies de cocción después de cada proceso de cocción.

#### **⚠ ATENCIÓN:**

No utilice objetos agudos o que corten, para que no se dañe el recubrimiento con capas de las zonas de tostar.

#### **📌 NOTA:**

Si desea dar una forma especial al gofre, debe hacerlo mientras que la masa todavía esté caliente.

## 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.

## Finalizar el funcionamiento

Para pausar o detener el funcionamiento, desenchufe el aparato de la toma de pared. La lámpara de control roja se apaga.

## 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

250 g de mantequilla o de margarina

500 g de azúcar

3 huevos

500 g 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

125 g de mantequilla o de margarina

250 g de azúcar

4-5 huevos

200 g de harina

1 cucharilla de té de ron

1 cucharilla de té de canela

1 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

#### **⚠ AVISO:**

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja el dispositivo en agua. Podría provocar una electrocución o incendio.

#### **⚠ ATENCIÓN:**

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

### Superficies de cocción

- Retire los restos de comida todavía en estado caliente. Haga uso de un paño húmedo o de un trozo de papel.
- Las superficies de cocción se limpian con una esponja suave y agua jabonosa, después pase una mano de agua clara y seque a fondo las superficies con un paño suave. Después de haberla secado, unte una capa fina de aceite de mesa.

### Carcasa

Después del uso limpie la carcasa con un paño levemente humedecido.

## Reparación de fallos

| Avería   | Posibles causas                                 | Remedio   |
|--|---|---|
| El aparato no tiene función.                     | El aparato no tiene alimentación de corriente.  | Supervise la caja de enchufe con otro aparato e introduzca la clavija de red correctamente. |
|  | El mando de temperatura está al <b>mínimo</b> . | Ponga el mando de temperatura en una configuración más elevada.                             |
| La lámpara de control de red roja no se ilumina. | La alimentación de corriente está interrumpida. | Introduzca la clavija en la caja de enchufe.  |
|  |   | El aparato está defectuoso.   |

| Averia                                 | Posibles causas  | Remedio  |
|--|--|--|
| Los gofres tienen un dorado diferente. | La tapa no está colocada correctamente, por haber vertido poca masa. | Dosifique y esparza correctamente la cantidad de masa. |
| La masa se ha derramado.               | Ha vertido demasiada masa.   | Dosifique y esparza correctamente la cantidad de masa. |
| Los gofres tienen un color muy claro.  | La temperatura ajustada es muy baja.                                 | Seleccione un ajuste de regulador más alto.            |
| Los gofres tienen un color muy oscuro. | El grado ajustado es muy alto.                                       | Baje el regulador.                                     |

### Datos técnicos

Modelo: ..... HA 5017 CB  
 Suministro de tensión: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Consumo de energía: ..... 1200 W  
 Clase de protección: ..... I  
 Peso neto: ..... aprox. 1,44 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

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.



### Eliminación

#### Significado del símbolo "Cubo de basura"

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

## Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



#### AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



**NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

## 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. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- 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. 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.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché 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. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



#### AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.

**Pericolo di soffocamento!**

- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

## Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sull'apparecchio è riportata la seguente icona con avvertenze o informazioni:



### AVVISO: Superficie calda! Rischio di ustioni!

La temperatura della superficie toccabile può diventare molto alta durante l'uso.

- Non toccare le parti calde dell'apparecchio. Eventualmente utilizzare una presina ed afferrare l'apparecchio solo sull'impugnatura o nell'apposita cavità.



#### AVVISO:

- Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando separato.

 **AVVISO:**

- Durante la cottura e quando si aprono le piastre, prestare attenzione alla fuoriuscita laterale del vapore. Pericolo di ustione!

 **ATTENZIONE:**

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Nel caso di superfici delicate mettere sotto la padella una piastra resistente al calore.
  - Per evitare un eventuale blocco termico, non mettere l'apparecchio direttamente sotto un mobile. Assicurarsi che ci sia spazio libero sufficiente.
  - Non muovere l'apparecchio mentre è in funzione.
  - Far attenzione al calore che fuoriesce dal dispositivo! Non usare il dispositivo vicino o sotto tende o altri materiali infiammabili!
  - Fare attenzione che il cavo di allacciamento alla rete elettrica non entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
  - Lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e riporlo.
- 
- 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.
  - Questo dispositivo può essere usato da **bambini** di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
  - Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.



- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

## Messa in funzione dell'apparecchio

### Avvertenze per l'uso

Prima di preparare i primi waffle da consumare...

- Eliminare l'imballaggio, se presente. Svolgere completamente il cavo.
- Pulire la custodia e le piastre di cottura con un panno inumidito.

### 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").
- Staccare la spina dalla presa e lasciare che l'apparecchio si raffreddi.

#### NOTA:

- Facendo questo è possibile che si formi un leggero fumo e odore. Arieggiare sufficientemente.
- **Non** mangiare i waffle preparati durante la prima fase di utilizzo.

- Quando l'apparecchio si è raffreddato, pulire le piastre di cottura con carta da cucina.

### Collegamento elettrico

1. Controllare se il voltaggio della corrente che volete usare corrisponde a quello del dispositivo. Troverete le informazioni sulla targhetta del modello.
2. Inserire la spina in una presa con contatto di terra regolarmente installata. La spia di controllo rossa si accende.

## Uso dell'apparecchio

#### NOTA:

- Durante il riscaldamento tenere le piastre chiuse.
- Dopo aver riscaldato il dispositivo, la spia luminosa si spegnerà.
- La spia di controllo rossa rimane accesa ed indica il funzionamento.
- Durante la cottura l'indicatore luminoso di controllo verde si accende e si spegne per conservare la temperatura di cottura.
- Le piastre vanno tenute sempre chiuse durante le pause di cottura.

1. Impostare il controllo della temperatura all'impostazione Massimo per riscaldare il dispositivo.



2. Aprire il coperchio e aggiungere 2-3 cucchiai di impasto al centro delle superfici di cottura.

#### NOTA:

- Per ottenere cialde omogenee si può distribuire un po' la pasta. Versare solo una quantità di pasta sufficiente a coprire la superficie di cottura inferiore.
- La procedura di riempimento deve essere rapida altrimenti la doratura delle cialde non risulta uniforme.

3. Chiudere delicatamente il coperchio e tenerlo premuto.

#### AVVISO:

Attenzione al vapore in uscita, pericolo di ustioni.

4. Con la manopola di regolazione si può impostare la temperatura di cottura desiderata.

#### NOTA:

- La cottura dura ca. 2-3 minuti.
- Può variare a seconda della pasta.
- Se la doratura delle waffle è troppo scura, impostare il regolatore su una posizione più bassa.

5. Togliere i waffle pronti con una forchetta in legno o simile.
6. Mettere il waffle su un vassoio e spargervi sopra zucchero zucchero a velo sopra.
7. Se necessario, cospargere nuovamente di grasso le superfici di cottura dopo ogni cottura.

#### ATTENZIONE:

Non usare oggetti appuntiti o pungenti, per non rovinare lo strato delle superfici di cottura.

#### NOTA:

Se si desidera dare alla cialda una forma particolare, bisogna farlo quando la pasta è ancora calda.

## 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 frolo.

## Terminare il funzionamento

Per mettere in pausa o interrompere il funzionamento, scollegare il dispositivo dalla presa a parete. La spia di controllo rossa si spegne.

## 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

### ⚠️ AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non immergete il dispositivo in acqua! Potrebbe provocare scosse elettriche o incendio.

### ⚠️ ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detersivi forti o abrasivi.

## Piastre di cottura

- Con un panno umido o carta da cucina rimuovere i residui di cibo fintantoché l'apparecchio è ancora caldo.
- Lavare le piastre di cottura con una spugna morbida e acqua e detersivo per stoviglie, sciacquare con acqua corrente e asciugare con un panno morbido. Dopo l'asciugatura applicare uno strato sottile di olio alimentare sulla superficie.

## Custodia

Dopo l'uso pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito.

## Rimozione guasti

| Guasto                                     | Cause possibili   | Rimedio  |
|--|---|--|
| L'apparecchio non entra in funzione.       | L'apparecchio non ha corrente elettrica.  | Controllare la presa con un altro apparecchio e inserire correttamente la spina. |
|  | Il controllo della temperatura è impostato sul <b>Minimo</b> .                  | Impostare il controllo della temperatura ad un'impostazione massima.             |
| La spia rossa di controllo non si accende. | L'alimentazione elettrica è interrotta.   | Inserite la spina nella presa.<br>L'apparecchio è guasto.                        |
| Le cialde presentano dorature diverse.     | Il coperchio non poggia correttamente perché è stata versata troppa poca pasta. | Dosate e distribuite la quantità di pasta correttamente.                         |
| La pasta è traboccata.                     | Avete versato troppa pasta.   | Dosate e distribuite la quantità di pasta correttamente.                         |

| Guasto                        | Cause possibili                          | Rimedio                             |
|-------------------------------|--|-------------------------------------|
| Le cialde sono troppo chiare. | La temperatura impostata è troppo bassa. | Impostate una temperatura più alta. |
| Le cialde sono troppo scure.  | La temperatura impostata è troppo alta.  | Abbassate il termostato.            |

### Dati tecnici

Modello: ..... HA 5017 CB  
 Alimentazione rete: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Consumo di energia: ..... 1200 W  
 Classe di protezione: ..... I  
 Peso netto: ..... ca. 1,44 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

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.



### Smaltimento

#### Significato del simbolo "Eliminazione"

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

## Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

### Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the machine or other objects.



**NOTE:** This highlights tips and information.

### 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. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- 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. 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.

- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



#### **WARNING:**

**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

## Special safety information for this unit

On the product you find the following icon with warnings or information:



### **WARNING: Hot surface! Risk of burns!**

The temperature of the touchable surface may become very high during use.

- Do not touch the hot parts of the device. If necessary, you should use an oven cloth and hold the device only by the handle or the recessed grip.



#### **WARNING:**

- Do not operate the device with an external timer or separate remote control system.

 **WARNING:**

- Beware of any steam coming out of the sides of the device during the baking process and when opening the baking surfaces. Danger of burns!

 **CAUTION:**

- Place the unit on a flat and heat-resistant surface. In the case of sensitive surfaces please place a heat-resistant board under the device.
- 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!
- Do not move the device when it is working.
- Be cautious of heat escaping from the device! Never use the device near or below curtains or other flammable materials!
- Please ensure that the mains lead does not come into contact with the hot sections of the device.
- Allow the device to cool down before cleaning it and putting it away.
- 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.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.

- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

### Starting-up the unit

#### Instructions for Use

Before you prepare the first waffles for consumption...

- Remove any packaging that is still present. Unwind the mains lead completely.
- Clean the housing and the baking surfaces with a damp cloth.

#### 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 unit").
- Remove the mains plug from the socket and allow the device to cool down.

#### **i** NOTE:

- Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.
- Do **not** eat the waffles prepared during first time operation.

- After the device has cooled down, wipe the baking surfaces off with a paper towel.

#### Electrical connection

1. Check whether the mains voltage that you want to use matches the one of the device. You will find the information about this on the type plate.
2. Insert the plug in a duly installed protective contact socket. The red control lamp will light up.

### Using the unit

#### **i** NOTE:

- Keep the baking surfaces closed while heating.
- After heating up the device, the green indicator lamp will turn off.
- The red control lamp remains on to show that the device is working.
- The green control lamp switches on and off during baking in order to maintain the baking temperature.
- The baking section should always be closed in the intervals between baking.

1. Set the temperature control to Maximum setting in order to heat up the device.



2. Open the lid and add about 2-3 tbsp. of dough onto the center of the cooking surface.

#### **i** NOTE:

- To obtain even waffles, spread the dough. Please put in only enough dough so that the lower baking surface is covered.
- The dough should be filled in quickly as otherwise the wafers will not brown evenly.

3. Gently close the lid and briefly keep it pressed down.

#### **⚠** WARNING:

Be careful of the emitted steam, danger of burns.

4. The desired baking temperature can be set with the selector.

#### **i** NOTE:

- The baking process lasts approx. 2-3 minutes.
- This may vary depending on the consistency of the mixture.
- If your waffles are too dark, turn the control to a lower setting.

5. Remove the ready-to-eat waffles with a wooden fork or similar.
6. Place the waffle on a platter or plate and sprinkle some icing sugar on top of it.
7. Lightly grease the baking surfaces again as required after each baking process.

#### **⚠** CAUTION:

Do not use pointed or sharp objects to avoid damaging the coating of the baking surfaces.

#### **i** NOTE:

If you would like to give the waffle a particular shape, this has to be done while the dough is still warm.

## 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.

## Switching Off

In order to pause or stop operation, unplug the device from the wall socket. The red control lamp goes off.

## 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

### ⚠ WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Do not immerse the device in water! It could result in an electric shock or fire.

### ⚠ CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

## Baking Surfaces

- Remove any food residues while they are still warm with a damp cloth or paper towel.
- Wash off the baking surfaces with a soft sponge and soapy water; then wipe with clean water and dry thoroughly with a soft cloth. After drying please apply a thin film of edible oil to the surface.

## Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

## Troubleshooting

| Malfunction                               | Possible Causes  | Remedy   |
|---|--|--|
| The device does not work.                 | The device has no power supply.  | Check the socket with another device and insert the mains plug properly. |
|   | The temperature control is set to <b>Minimum</b> .                         | Set the temperature control to a higher setting.                         |
| The red power-on light does not come on.  | The power supply has been interrupted.                                     | Insert the plug into the socket.   |
|   |  | The device is broken.  |
| The waffles are varying degrees of brown. | The lid is not correctly attached as too little batter has been poured in. | Fill in and distribute the correct amount of batter.                     |
| The batter has overflow.                  | You have poured into much batter.  | Fill in and distribute the correct amount of batter.                     |
| The waffles are too light.                | The set temperature is too low.  | Select a higher control setting.   |
| The waffles are too dark.                 | The level set is too low.  | Turn down the control.   |

## Technical Data

Model: ..... HA 5017 CB  
Power supply: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
Power consumption: ..... 1200 W  
Protection class: ..... I  
Net weight: ..... approx. 1.44 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

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.



## Disposal

### Meaning of the "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.



## Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

#### **OSTRZEŻENIE:**

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

#### **UWAGA:**

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### **WSKAZÓWKA:**

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

### Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- 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. 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).

- 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 wyciąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

#### **OSTRZEŻENIE:**

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

## Szczególne wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania

Na produkcie znajdują się następujące ikony ostrzegawcze lub informacyjne:



### **OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko oparzeń!**

Temperatura powierzchni dotykowych może bardzo wzrosnąć podczas użytkowania.

- Nie dotykaj gorących części urządzenia. W razie potrzeby użyj szmaty do garnków i chwytaj urządzenie tylko za uchwyty i wgłębienia do chwytania.

### **OSTRZEŻENIE:**

- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.
- W trakcie pieczenia i podczas otwierania płyt grzejnych uważaj na wydostającą się z boku parę. Niebezpieczeństwo oparzenia!

### **UWAGA:**

- Ustawić urządzenie na równej, odpornej na ciepło powierzchni. W przypadku delikatnych powierzchni proszę podłożyć płytę żaroodporną.
- Aby uniknąć nadmiernego nagrzewania, nie stawiać bezpośrednio pod szafką. Zadbaj o odpowiednią przestrzeń.
- Nie przemieszczaj urządzenia w trakcie pracy.
- Uważać na ciepło uchodzące z urządzenia! Nigdy nie korzystać z urządzenia w pobliżu ani pod zasłonami ani innymi łatwopalnymi materiałami!
- Proszę uważać, by kabel sieciowy nie dotykał gorących części urządzenia.
- Przed oczyszczeniem i odstawieniem urządzenia poczekaj aż ostygnie.

- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak **użyć urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.

- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.

## Przygotowanie do użytkowania urządzenia

### Instrukcja użycia

Zanim przygotujemy pierwsze gofry...

- Jeżeli jest to potrzebne, zdejmij opakowanie. Odwiń cały kabel sieciowy.
- Oczyszczyć wilgotną ściereczką obudowę i płyty opiekające.

### Powierzchnia nieprzywierająca

- Natłuścić lekko powierzchnie smażące przed pierwszym użyciem.
- Na około 10 minut włącz urządzenie z zamkniętymi powierzchniami zapiekającymi (patrz „użytkowanie urządzenia”).
- Wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego i poczekaj aż urządzenie ostygnie.

#### WSKAZÓWKA:

- Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spalenizny jest rzeczą normalną. Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji.
- **Nie** jeść gofrów przygotowanych podczas pierwszego uruchomienia urządzenia.

- Po ostygnięciu urządzenia wytrzyj płyty opiekające ręcznikiem papierowym.

### Podłączenie elektryczne

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, które chcemy użyć pasuje do tego z urządzenia. Informacje na ten temat można odnaleźć na tablicy znamionowej.
2. Urządzenie wolno podłączyć tylko do przepisowo zainstalowanego, gniazda wtykowego z uziemieniem o napięciu. Zapala się czerwona lampka kontrolna.

## Użytkowanie urządzenia

#### WSKAZÓWKA:

- W trakcie rozgrzewania proszę utrzymywać powierzchnie do pieczenia zamknięte.
- Po nagraniu urządzenia wyłączy się zielony wskaźnik świetlny.
- Czerwona lampka kontrolna świeci nadal, informując o pracy urządzenia.
- W czasie pieczenia zielona lampka kontrolna zapala się i gaśnie, co sygnalizuje regulację temperatury pieczenia.

#### WSKAZÓWKA:

- W czasie przerw w smażeniu pokrywę należy trzymać zamkniętą.

1. Ustawić kontrolkę temperatury w pozycji Maksimum, aby rozgrzać urządzenie.



2. Otworzyć pokrywkę i dodać ok. 2-3 łyżki ciasta na środek powierzchni do pieczenia.

#### WSKAZÓWKA:

- Aby uzyskać równomierne wafle, można lekko rozprowadzić ciasto. Wlewaj tylko tyle ciasta, aby pokryć powierzchnię dolnej płyty.
- Nalewać należy szybko, ponieważ w przeciwnym razie wafle nie będą równomiernie zróżnicowane.

3. Delikatnie zamknąć pokrywkę i krótko przytrzymać dociśniętą.

#### OSTRZEŻENIE:

Uwaga na uchodzącą parę, niebezpieczeństwo oparzenia.

4. Za pomocą pokrętła można ustawić odpowiednią temperaturę do wypiekania.

#### WSKAZÓWKA:

- Pieczenie trwa ok. 2-3 minut.
- Czas pieczenia zależy od właściwości ciasta.
- Jeżeli gofry są zbyt ciemne, ustaw za pomocą regulatora niższą temperaturę.

5. Wyjąć gotowe gofry za pomocą drewnianego widelca lub podobnego przedmiotu.
6. Umieścić gofry na półmisku lub talerzu i posypać je cukrem pudrem.
7. Po kolejnych cyklach pieczenia w razie potrzeby nasmaruj jeszcze raz powierzchnie płyt do pieczenia niewielką ilością tłuszczu.

### **UWAGA:**

Proszę nie używać żadnych ostrych lub tnących przedmiotów, w przeciwnym razie powłoka ochronna powierzchni zapiekania może ulec uszkodzeniu.

### **WSKAZÓWKA:**

Aby ukształtować gofra zgodnie z preferencjami, należy to zrobić w momencie, gdy ciasto jest jeszcze ciepłe.

## Formy wypieku

Mogą Państwo korzystać z załączonego stożka do rożków.

- W tym celu proszę zwinąć go w rulon z pieczywem lub wybrać inną formę.
- Aby otrzymać rożek w kształcie rurki, zwinąć 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.

## Zakończenie pracy

Aby przerwać lub zatrzymać pracę, odłączyć urządzenie od gniazda ściennego. Czerwona lampka kontrolna zgaśnie.

## 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 fryzjijskie

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 łyżeczki do herbaty rumu

1 łyżeczki do herbaty 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

### **OSTRZEŻENIE:**

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdko i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może spowodować porażenie prądem lub wywołać pożar.

### **UWAGA:**

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

### Płyty opiekające

- Resztki potraw, gdy są jeszcze ciepłe, proszę usunąć wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Płyty opiekające zmyj miękką gąbką nasączoną wodą z mydłem, splucz czystą wodą i gruntownie osusz miękką ściereczką. Po wysuszeniu nanieść na powierzchnię cienką warstwę oleju jadalnego.

### Obudowa

Po użyciu oczyść obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

## Eliminowanie usterek i zakłóceń

| Usterka                                     | Możliwe przyczyny   | Sposób usunięcia   |
|---|---|--|
| Urządzenie nie działa.                      | Brak zasilania elektrycznego urządzenia.                        | Sprawdź gniazdo, podłączając do niego inne urządzenie i w razie potrzeby popraw wtyczkę. |
|   | Kontrolka temperatury ustawiona jest w pozycji <b>Minimum</b> . | Ustawić kontrolkę temperatury na wyższą pozycję.   |
| Nie świeci czerwona lampka kontrolna sieci. | Przerwane zasilanie.  | Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego.<br>Uszkodzenie urządzenia.                           |

| Usterka                          | Możliwe przyczyny   | Sposób usunięcia                       |
|----------------------------------|---|--|
| Wafle mają różne odcienie brązu. | Pokrywa nie przylega dokładnie z powodu za małej ilości ciasta. | Prawidłowo dozuj i rozprawdzaj ciasto. |
| Ciasto przelewa się.             | Wlałeś za dużo ciasta.  | Prawidłowo dozuj i rozprawdzaj ciasto. |
| Wafle są zbyt jasne.             | Za niska ustawiona temperatura.                                 | Wybierz wyższą pozycję regulatora.     |
| Wafle są zbyt ciemne.            | Ustawiona za wysoka pozycja regulatora.                         | Wybierz niższą pozycję regulatora.     |

## Dane techniczne

Model: ..... HA 5017 CB  
 Napięcie zasilające: ..... 220-240 V~, 50 Hz  
 Pobór mocy: ..... 1200 W  
 Stopień ochrony: ..... I  
 Masa netto: ..... ok. 1,44 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

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

## Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesiące gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:  
 CTC Clatronic Sp. z o.o  
 ul. Opolska 1 a karczów  
 49 - 120 Dąbrowa



## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

### A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten megvannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra fi gyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

 **MEGJEGYZÉS:** Tippeket és információkat emel ki.

### 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 belésanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban!  
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!
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzattól!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

#### FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

## A készülékre vonatkozó speciális biztonsági rendszabályok

A terméken a következő ikonokat találja figyelmeztetésekkel vagy:

MAGYARUL



### FIGYELMEZTETÉS: Forró felület! Égésveszély!

Használat közben a készülék felületeinek hőmérséklete nagyon magas lehet.

- Ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Ha szükséges, használjon edényfogót és az edényt csak a fülénél vagy a fül bemélyedésénél fogja meg.

#### FIGYELMEZTETÉS:

- Ne üzemeltesse a készüléket külső időkapcsoló óráról vagy külön távirányító rendszerről.

### FIGYELMEZTETÉS:

- Sütés közben és a sütőfelületek felnyitásakor ügyeljen a kilépő gőzre. Megégetheti magát!

### VIGYÁZAT:

- Sík, hőálló felületen állítsuk fel. Érzékeny felületek esetén tegyen alá egy hőálló lapot!
- A nagyfokú hőképződés miatt a készüléket nem szabad közvetlenül egy szekrény alá állítani. Gondoskodni kell a készülék körüli elegendő szabad helyről.
- Ne mozdítsa el a készüléket üzemelés közben.
- Legyen óvatos a készülékből kilépő hővel. Ne használja a készüléket függönyök vagy más gyúlékony anyagok alatt vagy azok közelében!
- Ügyeljen rá, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne kerüljön érintkezésbe a készülék forró alkatrészeivel!
- Mielőtt megtisztítaná és eltenné az edényt, hagyja lehűlni.
- 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!
- A készüléket nem használhatják 8 évesnél fiatalabb **gyerekek**, valamint csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez; kivéve, ha a biztonságukért felelős személy a készülék használatára megtanítja, vagy használat közben felügyeli őket.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.

- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.

## A készülék üzembevétele

### Felhasználási tudnivalók

Az első gofri elkészítése előtt...

- Ha van csomagolóanyag, távolítsa el. Tekerje le teljesen a hálózati kábelt.
- Nedves kendővel tisztítsa meg a burkolatot és a sütőfelületeket.

### Letapadásmentes bevonat

- Az első használat előtt vékonyan zsírozza be a sütőfelületeket.
- Működtesse kb. 10 percig a készüléket zárt sütőfelületekkel. (lásd: A készülék használata).
- Húzza ki a csatlakozót a konnektorból és hagyja a készüléket lehűlni.

#### **i** MEGJEGYZÉS:

- Ennél a folyamatnál az enyhe füst- és szagképződés természetes. Gondoskodjék megfelelő szellőzésről!
- **Ne** egye meg az első használat során készített gofrikat.

- Miután kihűlt a készülék, konyhai papírtörölvél törölje le a sütőfelületeket.

### Elektromos csatlakozás

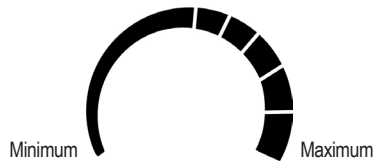
1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék tápfeszültsége megegyezik-e az Ön által használandó hálózati feszültséggel. Az erre vonatkozó adatokat a készüléken elhelyezett típusjelzőtáblán találhatja.
2. Dugja a hálózati csatlakozó dugaszt előírás szerűen szerelt, földelt, konnektorba! Ekkor kigyullad a piros ellenőrző lámpa.

## A készülék használata

#### **i** MEGJEGYZÉS:

- A felfűtési idő alatt tartsa csukva a sütőfelületeket!
- A készülék felmelegítését követően a zöld jelzőlámpa kialszik.
- A piros kontrolllámpa tovább ég és az üzemesési funkciót jelzi.
- A sütési (pirítási) folyamat alatt a zöld ellenőrző lámpa váltakozva be- és kikapcsol, hogy megtartsa a sütési hőmérsékletet.
- A sütőfelületeket a sütési szünetekben mindig zárva kell tartani.

1. A készülék felmelegítéséhez állítsa a hőfokszabályzót Maximum állásba.



2. Nyissa fel a fedelet és tegyen körülbelül 2-3 evőkanál tésztát a sütőfelület közepére.

#### **i** MEGJEGYZÉS:

- A tésztát kissé szétterítheti, hogy egyenletes vastagságú gofrit kapjon. Csak annyi tésztát tegyen bele, hogy befedje vele az alsó sütőfelületet!
- A töltést gyorsan kell végrehajtani, mert különben az ostyalapok nem sülnék egyenletesen barnára.

3. Finoman csukja le a fedelet és rövid ideig tartsa lenyomva.

#### **Δ** FIGYELMEZTETÉS:

Ügyeljen a kiáramló gőzre, fenáll annak a veszélye, hogy megégeti magát.

4. A szabályozóval beállíthatja a kívánt sütési hőfokot.

#### **i** MEGJEGYZÉS:

- A sütési folyamat kb. 2-3 percig tart.
- Ez az időtartam a tészta jellegétől függően különböző lehet.
- Ha a gofrik túl sötétre sikerülnek, fordítsa el a szabályzót alacsonyabb beállításra.

5. Egy fából készült villával vagy más hasonló tárggyal vegye le az elkészült gofrikat.
6. Tegye a gofrikat egy tála vagy tálcára, és szórjon rájuk némi porcukrot.
7. Az egyes sütési szakaszok után szükség szerint zsírozza be ismét vékonyan a sütőfelületeket!

#### **Δ** VIGYÁZAT:

Ne használjunk hegyes vagy éles tárgyakat, hogy meg ne sérüljön a sütőfelületek rétegbevonata.

#### **i** MEGJEGYZÉS:

Ha különleges alakúra szeretné formázni a tölcéseket, akkor ezt még addig tegye meg, amíg a tészta meleg.

## A megsült ostyalap formázása

Használhatja a hozzá adott ostyalölcser-formázót.

- Tekerje bele a kúpot az ostyalapba, vagy válasszon egy másik formát!
- Ha a még meleg ostyalapot gyorsan kerek fakanálnyel köré csavarja, csöves ostya, holipni lesz az eredmény.



- Tölcsérformájú akkor lesz az ostya, ha még melegen kehelyformájú edénybe, majd a megformázott tölcserét egy desszertes tálkába csúsztatja.

A tölcser önmagát formázza meg, megkeményedik, és omlós lesz, miután kihűlt.

## Az üzemeltetés befejezése

A működés felfüggesztéséhez vagy leállításához húzza ki a készüléket a fali aljzatból. A piros kontrolllámpa kialszik.

## Ajánlott receptek

### Fagylalttölcsér

- 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

### FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- A készüléket soha se merítse vízbe. Ez áramütéshez vagy tüzesedéshez vezethet.

### ⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószer!

### Sütőfelületek

- Az ételmaradékokat még meleg állapotukban távolítsa el nedves ruhával vagy papírkendővel!
- Puha szivaccsal és szappanos vízzel mossuk le a sütőfelületeket, tiszta vízzel töröljük át és puha kendővel alaposan szárítsuk meg. Eltörölgetés után vékony rétegben kenje be a felületét étolajjal!

### Burkolat

A burkolatot használat után enyhén nedves ruhával törölje tisztára!

## Odstranění poruch

| Zavar                                       | Lehetséges ok   | Hibaorvoslás  |
|---|---|---|
| A készülék nem működik.                     | A készülék nincs áramhoz csatlakoztatva.                            | Ellenőrizze a konnektort egy másik készülékkel és a csatlakozót igazítsa meg. |
|   | A hőfokszabályzó <b>Minimum</b> állásra van állítva.                | Állítsa magasabb értékre a hőfokszabályzót.                                   |
| Nem világít a piros hálózati kontrolllámpa. | Megszakadt az áramellátás.  | Dugja be a csatlakozót a konnektorba. A készülék elromlott.                   |
| A gofrik nem egyformán pirulnak.            | Nem egyformán zár a fedél, mert túl kevés tésztát tett a sütőlapra. | Helyesen adagolja és oszlassa el a tészta mennyiségét.                        |
| Kifolyt a tészta.                           | Túl sok tésztát töltött bele.                                       | Helyesen adagolja és oszlassa el a tészta mennyiségét.                        |
| A gofrik túl világosak lettek.              | A beállított hőfok túl alacsony.                                    | Válasszon magasabb hőfokozatot.   |
| A gofrik túl sötétek lettek.                | A beállított fokozat túl magas.                                     | Állítsa lejjebb a szabályzón a fokozatot.                                     |

## Műszaki adatok

Modell:.....HA 5017 CB  
 Feszültségellátás:.....220-240 V~, 50 Hz  
 Teljesítményfelvétel: ..... 1200 W  
 Védelmi osztály: ..... I  
 Nettó súly: ..... kb. 1,44 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

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.



## Hulladékkezelés

### A „kuka“ piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

## Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

### Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтеся цих вказівок:

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

#### УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

#### ПРИМІТКА. Виділяє підказки та інформацію для Вас.

### Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання. Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
  - Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
  - **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
  - Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
  - Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
  - Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).
-  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**  
Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**
- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

## Спеціальні інструкції з безпечної праці для цього приладу

На пристрої є описані нижче значки з попередженнями чи інформацією:



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня! небезпека опіків!

Можливе доторкання до поверхні, яка в процесі експлуатації може набувати надзвичайно високої температури.

- Гн доторкайтесь до гарячих деталей приладу. Якщо необхідно, слід користуватися для цього прихалкою та тримати прилад лише за ручку чи за заглибини.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Не використовуйте для живлення приладу зовнішній таймер чи окрему віддалену систему керування.
- Остерігайтеся пари, яка може виходити з боків пристрою під час випікання та під час відкриття поверхонь для випікання. Небезпека опіків!

### УВАГА.

- Ставте прилад на рівну жаростійку поверхню. Якщо поверхня чутлива до тепла, підставляйте під прилад жаростійку дошку.
  - Щоб не допустити накопичення тепла, не ставте прилад безпосередньо під гірку для посуду. Переконайтеся, що з усіх боків приладу є достатньо місця!
  - Не пересувайте прилад під час роботи.
  - Прилад є джерелом тепла! Не користуйтеся ним біля штор або інших займистих матеріалів!
  - Переконайтеся, що шнур живлення не доторкається до гарячих частин приладу.
  - Перш ніж чистити прилад та забирати його, дочекайтесь, поки він остигне.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкодження кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
  - Цей пристрій може використовуватись **дітьми**, старшими 8 років, і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і зрозуміли його небезпеку.

- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення та **технічне обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.

### Початок користування приладом

#### Інструкції з використання

Перед першим приготуванням вафель...

- Зніміть з приладу пакувальні матеріали, які залишилися на ньому. Повністю розмотайте шнур живлення.
- Витеріть корпус та поверхні для випікання вологою тканиною.

#### Противпригарне покриття

- Перед першим використанням приладу нанесіть на поверхні для випікання тонкий шар олії.
- Закривши поверхні для випікання (див. Розділ "Користування приладом"), увімкніть прилад приблизно на 10 хвилин.
- Вийміть вилку живлення з розетки та дочекайтеся, поки прилад остигне.

#### І ПРИМІТКА.

- Цілоком нормально, що під час роботи приладу виникатиме якийсь дим чи запахи. Забезпечте достатню вентиляцію.
- **Не їжте вафлі**, приготовлені під час першого використання.

- Коли прилад охолоне, витеріть поверхні для випікання паперовою серветкою.

#### Електричне підключення

1. Переконайтеся, що напруга живлення, яку планується використовувати, відповідає напрузі живлення приладу. Ця інформація вказана на паспортній табличці приладу.
2. Вставте вилку в належним чином встановлену розетку з захисним контактом. Засвітіться червоний індикатор.

### Користування приладом

#### І ПРИМІТКА.

- Під час нагрівання поверхні для випікання мають бути закриті.
- Після нагрівання приладу зелений індикатор погасне.
- Червона контрольна лампочка світитиметься далі. Це вказує, що прилад продовжує працювати.

#### І ПРИМІТКА.

- Під час випікання зелена контрольна лампочка вмикається та вимикається. Це означає, що прилад підтримує належну температуру випікання.
- Закривати відділення для випікання завжди слід у проміжках між випіканням.

1. Щоб нагріти прилад, встановіть регулятор температури на максимум значення.



2. Відкрийте кришку та налейте 2-3 столові ложки тіста в центр поверхні для випікання.

#### І ПРИМІТКА.

- Щоб вафлі були рівними, наливайте тісто рівномірно. Наливайте лише стільки тіста, щоб нижня поверхня була повністю вкрита.
- Тісто слід наливати швидко, інакше колір вафель буде нерівномірним.

3. Обережно закрийте кришку і на короткий час притисніть її.

#### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Можливе випускання пари, ризик опіків.

4. Потрібну температуру випікання встановлюйте за допомогою регулятора.

#### І ПРИМІТКА.

- Тривалість випікання становить приблизно 2-3 хвилини.
- Вона залежить від консистенції тіста.
- Якщо вафлі дуже засмажені, встановіть меншу температуру.

5. Готові вафлі знімайте дерев'яною виделкою або лопаткою.
6. Покладіть вафлю на тарілку або папір, щоб вона охолонувала.

7. Ще раз трохи змастіть поверхні для випікання. Це слід робити по закінченні кожного випікання.

#### **⚠ УВАГА.**

Не виймайте бутерброди загостреними чи гострими предметами, інакше можна пошкодити покриття поверхонь для випікання.

#### **ℹ ПРИМІТКА.**

Якщо Ви хочете надати вафлі особливу форму - це слід зробити, поки тісто ще тепле.

### Форми печива

Ви можете користуватися кеглею для рогаликів, що входить до комплекту.

- Заверніть кеглю в печиво або вибирайте іншу форму.
- Трубочасті рогаики Ви отримаєте, якщо Ви швидко обмотаєте гаряче печиво на круглу ручку ложки.
- Конусну форму Ви отримаєте, якщо Ви опускаєте гарячий рогалик у келих, та чашоподібний рогалик – у вазочку.

Рогалик сам формується, затвердіє та стане розсипчастим/пухким, коли він охолоджений.

### Вимкнення

Щоб тимчасово або повністю зупинити роботу приладу, від'єднайте його від розетки. Червона контрольна лампочка згасне.

### Рецепти

#### Рогаики для морозива

- 1/4 чашки масла або маргарину
- 1/2 чашки цукрової пудри
- 1/4 чашки молока
- 7/8 чашки борошна
- 1/2 чайної ложки ванільного цукру

Збивати масло/маргарин. Поступово замішувати цукрову пудру та молоко. Додати ванільний цукор та борошно. Все тісто добре перемішати. Розподіляйте тісто на площах поду столовою ложкою або черпаком.

#### Східнофрізьські рогаики

- 250 г масло або маргарину
- 500 г цукру
- 3 яйця
- 500 г борошна
- 2 пакетика ванільного цукру

Збивати масло/маргарин, цукор та яйця. Поступово замішувати борошно. Розчинити теплуватою водою. Замісити тісто години за 2 до випікання. Все тісто добре перемішати.

#### Рогаики з корицею

- 125 г масло або маргарину
- 250 г цукру
- 4-5 яєць
- 200 г борошна
- 1 чайна ложка роми
- 1 чайна ложка кориці
- 1 щіпка солі

Збивати масло/маргарин, цукор та яйця. Поступово замішувати інші інгредієнти. Все тісто добре перемішати.

### Чищення

#### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**

- Перед чищенням завжди витягуйте вилку з розетки живлення та чекайте, поки прилад остигне.
- Не занурюйте прилад у воду! Це може призвести до ураження електричним струмом чи пожежі.

#### **⚠ УВАГА.**

- Не користуйтеся дряпаною щіткою чи іншим абразивними предметами.
- Не користуйтеся жодними кислотними чи абразивними мийними засобами.

#### Поверхні для випікання

- Вологою тканиною чи паперовою серветкою усуньте залишки їжі, поки вони теплі.
- Промийте поверхні для випікання м'якою губкою, змоченою в мильній, а потім у чистой воді; ретельно протріть їх сухою тканиною, щоб вони були повністю сухими. Після висихання нанесіть на поверхні для випікання тонкий шар харчової олії.

#### Корпус

По закінченні користування витеріть корпус трохи зволоженою тканиною.

### Усунення несправностей

| Несправність                              | Можлива причина  | Усунення  |
|---|--|---|
| Прилад не працює.                         | Відсутнє живлення.                                     | Перевірте розетку іншим приладом або перевірте, чи правильно вставлено вилку. |
|   | Регулятор температури встановлено на мінімум значення. | Встановіть більшу температуру.  |
| Червоний індикатор живлення не світиться. | Перебій у постачанні живлення.                         | Вставте вилку в розетку.<br>Несправний прилад.                                |

| Несправність                       | Можлива причина   | Усунення   |
|------------------------------------|---|--|
| Вафлі різних коричневих відтінків. | Кришка неправильно закрита через малу кількість налитого тіста. | Наливайте та розподіляйте правильну кількість тіста. |
| Стікає тісто.                      | Налито забагато тіста.  | Наливайте та розподіляйте правильну кількість тіста. |
| Вафлі занадто світлі.              | Дуже низька температура.  | Встановіть більшу температуру.                       |
| Вафлі занадто темні.               | Дуже висока температура.  | Встановіть меншу температуру.                        |

### Технічні параметри

Модель: ..... HA 5017 CB  
 Подання живлення: ..... 220-240 В~, 50 Гц  
 Споживана потужність: ..... 1200 Вт  
 Група електробезпеки: ..... I  
 Вага нетто: ..... прибіл. 1,44 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається протягом процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РС, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

## Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

 Дает советы и информацию.

### 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. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. 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.
- 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. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности“.

## Специальные требования безопасности для этого прибора

На изделии можно увидеть следующую пиктограмму с предупреждениями или информацией:



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!

### Риск получения ожогов!

Температура поверхностей, с которыми вы соприкасаетесь, может достигнуть очень высоких значений при использовании.

- Не дотрагивайтесь до горячих частей прибора. При необходимости пользуйтесь кухонной тряпкой или дотрагивайтесь только до ручки прибора и до впадины на ручке.



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- При эксплуатации прибора не пользуйтесь выносным выключателем с часовым механизмом или отдельной телемеханической системой.
- Во время процесса выпекания и при открывании пекущих поверхностей берегитесь выхлопов пара с обеих сторон прибора. Опасность ожога!

### **ВНИМАНИЕ:**

- Устанавливайте прибор на горизонтальное, жароустойчивое основание. Подставьте под электроприбор жаростойкую подставку.
  - Для предотвращения тепловой пробки, не устанавливайте прибор непосредственно под полками/шкафами. Обеспечьте достаточно свободного места.
  - Не передвигайте прибор, если он включён.
  - Соблюдайте осторожность относительно жара, исходящего от прибора! Никогда не ставьте его рядом со шторами или под шторами или около других легковоспламеняющихся материалов!
  - Следите за тем, чтобы сетевой кабель не касался горячих частей электроприбора.
  - Дайте прибору остыть, прежде чем Вы будете его мыть и убирать.
- 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 заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Это устройство может использоваться **детьми с 8 лет** и людьми с ограниченными физическими, осязательными и умственными способностями, а также людьми без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании устройства безопасным образом и понимают возможные угрозы.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.

### Подготовка прибора к работе

#### Инструкция по эксплуатации

Перед приготовлением первых вафель для употребления в пищу...

- Удалите упаковку, если таковая имеется. Полностью размотайте сетевой шнур.
- Протрите корпус и пекущие полуформы влажной тряпкой.

#### Неподгораемая поверхность

- При первом пользовании смажьте поверхности полуформ жиром.
- Включите прибор с закрытыми половинками прим. на 10 минут (см. эксплуатация/порядок работы).
- Выньте сетевой штекер из розетки и дайте прибору остыть.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

- Появление легкого дыма и постороннего запаха при этой процедуре явление нормальное. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.
- **Не** употребляйте в пищу вафли, приготовленные во время первой работы прибора.

- После того, как прибор остыл, протрите пекущие полуформы бумажной салфеткой.

#### Подключение к сети

1. Проверьте, соответствует ли сетевое напряжение номинальному напряжению прибора. Информация об этом содержится на типовой табличке.

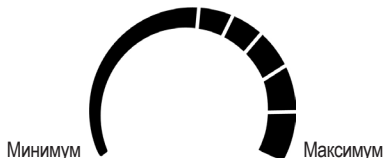
2. Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети, оснащенную защитными контактами и установленную в соответствии с предписаниями. Загорится красная контрольная лампа.

### Эксплуатация / порядок работы

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

- Во время разогрева держите полуформы вафельницы закрытыми.
- После прогрева устройства выключится зеленая индикаторная лампочка.
- Красная контрольная лампочка светится дальше и сигнализирует готовность прибора.
- Зеленая контрольная лампочка включается и выключается во время работы, чтобы поддерживать установленную температуру выпечки.
- В паузах держите полуформы всегда закрытыми.

1. Установите на максимум орган управления температурой, чтобы прогреть устройство.



2. Откройте крышку и добавьте 2-3 столовые ложки теста на центр нагреваемой поверхности круассанницы.

#### **i ПРИМЕЧАНИЯ:**

- Для выпечения вафель одинакового размера распределите тесто равномерно по полуформе. Налейте на нижнюю полуформу ровно столько теста, чтобы она была полностью покрыта.
- Наливать необходимо быстро, иначе вафли не получат равномерной коричневой окраски.

3. Аккуратно закройте крышку и кратковременно надавите на нее.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Берегитесь выступающего пара, опасность ожогов.

4. При помощи регулятора отрегулируйте необходимую температуру выпечки.

#### **i ПРИМЕЧАНИЯ:**

- Процесс выпечки длится прим. 2-3 минуты.
- Это время может колебаться в зависимости от особенностей теста.
- Если Ваши вафли получаются слишком темными, установите регулятор на более низкую степень нагревания.

5. Снимайте готовые для еды вафли деревянной вилкой или аналогичным инструментом.
6. Положите вафлю на плоское блюдо или тарелку и посыпьте ее сахарной пудрой.
7. После каждого прохода, по потребности, слегка смажьте полуформы маслом.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ:**

Ни в коем случае не пользуйтесь острыми или режущими предметами, это может повредить непригораемое покрытие поверхностей тостера.

#### **i ПРИМЕЧАНИЯ:**

Если Вы хотите придать вафлям особую форму, то делайте это пока тесто ещё тёплое.

### **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.

### **Выключение**

Чтобы сделать паузу или остановить работу, отключите устройство от настенной электрической розетки. Красная контрольная лампочка потухнет.

### **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 чайная ложка рома
- 1 чайная 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.

### **Чистка**

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ:**

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.

#### **Пекущие полуформы**

- Пригоревшие к стенкам сковороды остатки пищи необходимо удалять еще в теплом состоянии при помощи влажной тряпки или бумажной салфетки.

- Пекущие полуформы вымойте губкой с мыльным раствором, протрите губкой с чистой водой и тщательно вытрите насухо мягкой тряпкой. После полного просыхания натрите поверхность сковороды пищевым маслом.

### Корпус

По окончании работы протрите корпус слегка влажной тряпкой.

### Устранение неисправностей

| Неполадка                                   | Возможная причина  | Помощь  |
|---|--|---|
| Прибор не функционирует.                    | Прибор не включен в сеть.  | Проверьте розетку сети, вставив в нее какой-либо другой электроприбор, и/или правильно вставьте вилку в розетку сети. |
|   | Орган управления температурой установлен на <b>минимум</b> .       | Установите орган управления температурой на более высокое значение.   |
| Не загорается красная контрольная лампочка. | Нет электропитания.  | Вставьте вилку в розетку сети.  |
|   |  | Прибор дефектный.   |
| Вафли имеют неравномерный цвет.             | Крышка закрывается неправильно, так как налито недостаточно теста. | Увеличьте дозировку и распределите тесто равномерно по поверхности.   |
| Тесто вытекает за края.                     | Слишком много теста.   | Уменьшите дозировку и распределите тесто равномерно по поверхности.   |
| Вафли получаются сильно светлыми.           | Температура слишком мала.  | Увеличьте температуру на одну ступень.  |
| Вафли получаются сильно темными.            | Температура слишком высока.  | Уменьшите температуру.  |

### Технические данные

Модель: ..... HA 5017 CB  
 Электропитание: ..... 220-240 В~, 50 Гц  
 Потребляемая мощность: ..... 1200 ватт  
 Класс защиты: ..... I  
 Вес нетто: ..... примерно. 1,44 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

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.

## التنظيف

### تحذير: ⚠

- اسحب دائماً القابس من مقبس الطاقة قبل التنظيف وانتظر قليلاً حتى تبرد الوحدة.
- لا تغمر الجهاز في الماء! وإلا سيؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

### تنبيه: ⚠

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

## المعلومات التقنية

الموديل..... HA 5017 CB  
 الطاقة الكهربائية:..... 220-240 فولت، 50 هرتز  
 استهلاك الطاقة:..... 1200 وات  
 درجة الحماية:..... I  
 الوزن الصافي:..... 1.44 كجم تقريباً

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكتر ومغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

### أسطح الخبز

- يُرجى إزالة بقايا الطعام وهي لا تزال ساخنة بقطعة قماش أو منشفة ورقية مبللة.
- نظف أسطح الخبز بقطعة إسفنج ناعمة وماء وصابون؛ ثم اشطفها بماء نظيف وجففها تماماً بقطعة قماش ناعمة. بعد التجفيف يُرجى استخدام القليل من زيت الطعام على السطح.

### المبييت

نظف المبييت بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلاً.

## استكشاف الخلل وإصلاحه

| الخلل                           | السبب المحتمل   | الحل   |
|---------------------------------|---|--|
| الجهاز لا يعمل.                 | الجهاز غير متصل بالكهرباء.  | افحص المقبس مع جهاز آخر ثم ركب القابس الرئيس بطريقة صحيحة. |
|                                 | مفتاح درجة الحرارة مضبوط على أقل درجة.  | اضبط مفتاح درجة الحرارة على أعلى.                          |
| مصباح التشغيل الأحمر لا يضيئ.   | جرى فصل إمداد الطاقة.   | أدخل القابس في المقبس الكهربائي. الجهاز معطل.              |
| اختلاف درجات اسمرار كعك الوافل. | لم يُركب الغطاء بطريقة صحيحة وكذلك وضعت كمية قليلة من خليط البيض واللبن عليه. | أضف كمية مناسبة من خليط البيض واللبن ثم وزعها.             |
| انسكاب خليط البيض واللبن.       | لقد أضفت كمية كبيرة من خليط البيض واللبن.                                     | أضف كمية مناسبة من خليط البيض واللبن ثم وزعها.             |
| لون كعك الوافل فاتح جداً.       | درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.  | اختر إعداد تحكم أعلى.                                      |
| لون كعك الوافل داكن جداً.       | درجة الحرارة المضبوطة مرتفعة جداً.  | اخفض درجة قرص التحكم.                                      |

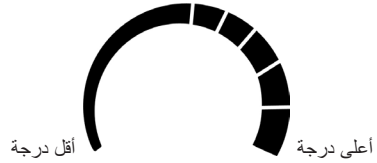
2. أدخل القابس في مقيس مثبت ومحمي جيدًا. يضيء مصباح التحكم الأحمر.

## استخدام الوحدة

### ملاحظة:

- حافظ على غلق أسطح الخبز أثناء التسخين.
- بعد تسخين الجهاز، سوف تنطفئ اللبنة الخضراء.
- سيظل مصباح التحكم الأحمر مضيئًا لبيان أن الجهاز في وضع العمل.
- يومض مفتاح التحكم الأخضر وينطفئ أثناء عملية الخبز للمحافظة على درجة حرارة الخبز.
- يجب دائمًا غلق الجزء الخاص بالخبز في الفترات الفاصلة بين عمليات الخبز.

1. لتسخين الجهاز، اضبط درجة الحرارة على أعلى درجة.



2. افتح الغطاء وأضف حوالي 2-3 ملاعق كبيرة من العجين في منتصف سطح الطهي.

### ملاحظة:

- الحصول على كعك وافل متساوي، وزع كمية العجين.
- ضع كمية عجين كافية بحيث يغطي العجين سطح الخبز السفلي.
- يجب تعبئة العجين بسرعة وإلا لن يسمر الويفر بالتساوي.

3. أغلق الغطاء برفق واضغط عليه للأسفل لثوان قليلة.

### تحذير:

احذر من البخار المنبعث، خطر التعرض للحروق.

4. يمكن ضبط درجة حرارة الخبز المطلوبة من المحدد.

### ملاحظة:

- تستمر عملية الخبز لمدة 2-3 دقائق تقريبًا.
  - قد تختلف حسب كثافة الخليط.
  - إذا كانت درجة اسمرار كعك الوافل الذي حصلت عليه داكنة جدًا، لف قرص التحكم على الإعداد المنخفض.
5. أزل كعك الوافل الجاهز لتناولها بشوكة خشبية أو أداة مشابهة.
6. ضع الوافل على طبق تقديم كبير أو طبق عادي ثم انثر فوقه بعضًا من سكر البودرة فوقه.
7. ادهن أسطح الطهي بقليل من الدهن مرة أخرى حسب الطلب بعد كل عملية خبز.

### تنبيه:

لا تستخدم أدوات معدنية أو حادة لتجنب تلف بطانة أسطح الطهي.

### ملاحظة:

إذا أردت تشكيل معجنات الكرواسون بشكل معين، يجب إجراء ذلك والعجين ما يزال دافئًا.

## تشكيل العجين

يمكنك استخدام قطعة التشكيل مخروطية الشكل المزودة.

- يُرجى لف المخروط في العجين أو اختيار شكل آخر.
  - يمكن الحصول على أشكال أنبوبية عندما تلف العجين بسرعة وهو ما يزال ساخنًا حول مقبض الملعقة.
  - يمكن تحضير معجنات مخروطية الشكل بترك المعجنات الساخنة تنزلق في وعاء كأسى الشكل، بينما يمكن الحصول على معجنات مستديرة بتدويرها في وعاء الحلوى.
- سيتغير شكل معجنات الكرواسون أثناء طهيها، وسيصبح أصلب وأصغر عندما يبرد.

## إيقاف التشغيل

لإيقاف عملية الطهي مؤقتًا أو نهائياً، افصل الجهاز من مصدر الطاقة. سينطفئ مصباح التحكم الأحمر.

## اقتراحات وصفات تحضير معجنات الكرواسون

### كرواسون الأيس كريم

ربع كوب زبد أو سمن نباتي  
نصف كوب سكر بودرة  
ربع كوب لبن  
8/7 كوب دقيق  
نصف ملعقة صغيرة فانيليا

امزج الزبد/السمن النباتي حتى يصير قوامه مزيدًا. امزج سكر البودرة واللبن تدريجيًا. أضف الفانيليا والدقيق. امزج المكونات كلها حتى تشكل عجينة أملسًا. وزع العجين بملعقة كبيرة أو مغرفة فوق أسطح الخبز.

### معجنات الكرواسون الألماني

250 جم زبد أو سمن نباتي  
500 جم سكر  
3 بيضات  
500 جم دقيق  
كيسين فانيليا

امزج الزبد/السمن النباتي حتى يصير قوامه مزيدًا. امزج كل المكونات مع الدقيق تدريجيًا. خفف الخليط باستخدام مياه فاترة. اخلط العجين جيدًا قبل خبزه بساعتين على الأقل. امزج المكونات كلها حتى تشكل عجينة أملسًا.

### كعك القرفة

125 جم زبد أو سمن نباتي  
250 جم سكر  
4-5 بيضات  
200 جم دقيق  
ملعقة صغيرة من مشروب الزم  
ملعقة صغيرة قرفة  
مقدار قليل من الملح

امزج الزبد/السمن النباتي حتى يصير قوامه مزيدًا. امزج كل المكونات الأخرى معًا تدريجيًا. امزج العجين حتى يصير أملسًا.

## ⚠ تنبيه:

- ضع الجهاز على سطح مستو ورطب ومقاوم للحرارة. في حالة الأسطح الحساسة يُرجى وضع لوح مقاوم للحرارة تحت المقلاة.
- لمنع تراكم الحرارة، لا تضع الوحدة مباشرة تحت الخزانة. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز من كل الجهات!
- لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله.
- احذر من الحرارة المنبعثة من الجهاز! لا تستخدم الجهاز أبداً تحت الستائر أو بالقرب من المواد الأخرى القابلة للاشتعال!
- يُرجى التأكد من عدم ملامسة كبل الطاقة للأجزاء الساخنة بالجهاز.
- اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه وتخزينه.

- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائماً عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- يمكن للأطفال من سن 8 سنوات أو أكثر وكذلك الأشخاص أصحاب القدرات البدنية أو الإدراكية أو العقلية المحدودة أو أولئك الذين يفنقرون للخبرة والمعرفة الكافية استخدام الجهاز تحت إشراف أو بعد توجيه تعليمات خاصة لهم عن كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة.
- لا تترك الأطفال يعبثون بالجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة الجهاز إذا لم يتجاوزوا 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.

## تشغيل الوحدة

### تعليمات الاستخدام

- قبل إعداد كعك الوافل لأول مرة لتناوله...
- يُرجى إزالة أي تغليف لا يزال موجوداً. افرد كبل الطاقة تمامًا.
- نظف المبيت وأسطح الخبز بقطعة قماش مبللة.

### البطانة غير القابلة للالتصاق

- ادهن أسطح الخبز بقليل من الدهن قبل استخدام الوحدة لأول مرة.
- استخدم الجهاز لمدة 10 دقائق وأسطح التحميص مغلقة (انظر "استخدام الوحدة").
- أزل قابس الطاقة من المقبس وارك الجهاز ليبرد.

## ملاحظة:

- يعد أي دخان أو روائح ناتجة أثناء هذا الإجراء أمرًا عاديًا. يُرجى التأكد من وجود تهوية كافية.
- لا تأكل كعك الوافل الذي جرى تحضيره خلال التشغيل لأول مرة.

- بعد أن يبرد الجهاز، نظف أسطح الخبز بمنشفة ورقية.

## التوصيل الكهربائي

1. تحقق إذا ما كان الجهد الرئيسي الذي تريد استخدامه يطابق جهد الجهاز. ستجد المعلومات عن هذا على لوحة النوع.

## دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

### رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع الحاق تلف بالجهاز:

#### ⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

#### ⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

#### ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

## تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابض الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابض من مقبض التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابض نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابض من مقبض التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

#### ⚠ تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

## تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد على المنتج الرمز التالي وعليه تحذيرات أو معلومات:

### ⚠ تحذير: السطح الساخن! خطر التعرض لحروق!

قد تصبح درجة حرارة السطح القابل للمس عالية جداً أثناء الاستخدام.

- لا تلمس أجزاء الجهاز الساخنة. إذا لزم الأمر، استخدم قماش الفرن وامسك الجهاز فقط من المقبض أو من المقبض المجوف.

#### ⚠ تحذير:

- يرجى عدم تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- انتبه لأي بخار خارج من جوانب الجهاز أثناء عملية الخبز وعند فتح أسطح الخبز. خطر الإصابة بحروق!









**BOMANN<sup>®</sup>**

C. Bomann GmbH  
Internet: [www.bomann.de](http://www.bomann.de)

Stand 03/13