

Ice Cream Cornet Maker • Ijscornet maker • Machine à cornet à glace
Heladera de cucurucho • Gelatiera a cornetto • Urządzenie do robienia lodów
Fagylaltos cornet készítő • Корнетик для мороженого • صانع كورنيت الآيس كريم



Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

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

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbono und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

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.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes



WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Achten Sie während des Backvorgangs und beim Öffnen der Backflächen auf austretenden Dampf.



ACHTUNG:

Vorsicht aufsteigende Hitze! Verwenden das Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien! Sorgen Sie für genügend Freiraum!

Inbetriebnahme des Gerätes

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. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

Anti-Haftbeschichtung

Bevor Sie die ersten Eiswaffeln für den Verzehr zubereiten:

1. Reinigen Sie das Gehäuse und die Backflächen mit einem feuchten Tuch.
2. Fetten Sie die Backflächen vor dem ersten Gebrauch leicht ein.
3. Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (siehe „Benutzung des Gerätes“).
 - Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
 - Die ersten Waffeln **nicht** verzehren!
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
5. Nachdem das Gerät erkaltet ist, wischen Sie die Backflächen mit Küchenpapier ab.

Anwendungshinweise

- Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen.
- Ist die Aufheizphase beendet, geht die grüne Kontrollleuchte aus.
- Die rote Kontrollleuchte bleibt an, solange der Netzstecker in der Steckdose eingesteckt ist.
- Die grüne Kontrollleuchte schaltet während des Backvorgangs an und aus. Dies zeigt an, dass das Gerät heizt, um die Backtemperatur beizubehalten.
- Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen sein.

Benutzung des Gerätes

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose. Die Kontrollleuchte leuchtet rot auf.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf MAX, um das Gerät aufzuheizen.

3. Öffnen Sie den Deckel und geben Sie ca. 2–3 EL Teig in die Mitte der Backfläche.
 - 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.
4. Nutzen Sie den Griff, um den Deckel sanft zu schließen. Halten Sie den Deckel kurz niedergedrückt.
5. Mit dem Regler können Sie die gewünschte Backtemperatur einstellen.
 - Der Backvorgang dauert ca. 2–3 Minuten. Dies kann je nach Beschaffenheit des Teigs unterschiedlich sein.
 - Werden die Waffeln zu dunkel, drehen Sie den Regler auf eine niedrigere Einstellung.
6. Die fertigen Waffeln entnehmen Sie mit einer Holzgabel oder ähnlichem.
 - Spitze oder schneidende Gegenstände können die Beschichtung der Backflächen beschädigen.
7. Legen Sie die fertigen Waffeln z. B. auf eine Servierplatte oder einen Teller.
 - Wenn Sie den Waffeln eine besondere Form geben wollen, müssen Sie dies tun, solange die Waffel noch warm ist! Lesen Sie dazu das nächste Kapitel „Formen des Gebäcks“.
8. Nach Bedarf fetten Sie die Backflächen nach den einzelnen Backvorgängen erneut leicht ein.

Formen des Gebäcks

- Sie können den mitgelieferten Hörnchenkegel verwenden, um Eiswaffeln zu formen:
 - Rollen Sie dazu den Kegel in das Gebäck ein.
- Für anders geformte Hörnchen haben Sie u. a. folgende Möglichkeiten:
 - Röhrenförmige Hörnchen erhält man, indem man das noch heiße Gebäck schnell um einen runden Rührlöffelstiel dreht.
 - Hörnchen in Tütenform erhält man, indem man das noch heiße Hörnchen in ein kelchförmiges Gefäß gleiten lässt.
 - Hörnchen in Schalenform erhält man, indem man das noch heiße Hörnchen in eine Dessertschale gleiten lässt.

Das Hörnchen formt sich selbst, erhärtet und wird mürbe, wenn es erkaltet ist.

Betrieb beenden

Möchten Sie den Betrieb unterbrechen oder beenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte erlischt.

Rezeptvorschläge

Eishörnchen

35 g Margarine oder Butter
 70 g Puderzucker
 125 ml Milch
 90 g Mehl
 ½ TL Vanillinzucker

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

Ostfriesische Hörnchen

Den Teig ca. 2 Stunden vor dem Backen anrühren.

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

- Die Margarine / Butter, den Zucker und die Eier schaumig rühren.
- Nach und nach das Mehl unterrühren.
- Mit lauwarmem Wasser verdünnen.
- Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Zimt-Hörnchen

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

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

Weitere Rezepte finden Sie in Rezeptbüchern oder im Internet. Sie können auch Backmischungen verwenden.

Reinigung



WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- 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.

Gehäuse

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

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

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.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die rote Kontrollleuchte leuchtet nicht.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Stecken Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Das Gerät backt nicht.	Der Temperaturregler steht auf MIN .	Stellen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Stufe.
Die Waffeln werden unterschiedlich braun.	Der Deckel liegt nicht richtig auf, da zu wenig Teig eingefüllt wurde.	Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.
Der Teig ist übergelaufen.	Sie haben zu viel Teig eingefüllt.	
Die Waffeln sind zu hell geworden.	Die eingestellte Temperatur ist zu gering.	Wählen Sie eine höhere Reglerstellung aus.
Die Waffeln sind zu dunkel geworden.	Die eingestellte Temperatur ist zu hoch.	Wählen Sie eine niedrigere Reglerstellung aus.

Technische Daten

Modell: HA 3833
 Spannungsversorgung: 220–240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme: 1200 W
 Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: ≤0,3 W
 Schutzklasse: I
 Nettogewicht: ca. 1,3 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

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. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

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

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

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 appliance:



WARNING:

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



CAUTION:

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

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the appliance for possible transport damage to avoid hazards. Do not operate a damaged appliance. Return it to the dealer immediately.

Warnings for the Use of the Appliance



WARNING: Risk of Burns!

Watch out for steam escaping during the baking process and when opening the baking surfaces.



CAUTION:

Caution rising heat! Never use the appliance near or under curtains or other flammable materials! Make sure there is enough free space!

Putting the Appliance into Operation

Electrical Connection

1. Check that the mains voltage you intend to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.
2. Unwind the mains cable completely.

Non-stick Coating

Before you prepare the first ice-cream cornets for consumption:

1. Clean the housing and baking surfaces with a damp cloth.
2. Lightly grease the baking surfaces before first use.
3. Operate the appliance with the baking surfaces closed for approx. 10 minutes (see "Using the Appliance").
 - Slight smoke and odours are normal during this process. Ensure that there is sufficient ventilation.
 - Do **not** eat the first waffles!
4. Unplug the appliance from the mains and let it cool down.
5. After the appliance has cooled down, wipe the baking surfaces with kitchen paper.

Notes for Use

- Keep the baking surfaces closed during the heating-up period.
- When the heating phase is finished, the green control lamp goes out.
- The red control lamp remains on as long as the mains plug is plugged into the socket.
- The green control lamp switches on and off during the baking process. This indicates that the appliance is heating to maintain the baking temperature.
- The baking surfaces should always be closed during baking breaks.

Using the Appliance

1. Insert the mains plug into a properly installed earthed socket. The control lamp turns red.
2. Set the temperature control to MAX to heat up the appliance.

3. Open the lid and pour approx. 2–3 tablespoons of batter into the centre of the baking surface.
 - To get even waffles, you can spread the batter a little. Only pour in enough batter to cover the lower baking surface.
 - The filling process should be done quickly, otherwise the waffles will not brown evenly.
4. Use the handle to gently close the lid. Hold the lid down briefly.
5. Use the control knob to set the desired baking temperature.
 - The baking process takes approx. 2–3 minutes. This may vary depending on the consistency of the batter.
 - If the waffles become too dark, turn the control knob to a lower setting.
6. Remove the finished waffles with a wooden fork or similar.
 - Pointed or cutting objects can damage the coating of the baking surfaces.
7. Place the finished waffles on a serving platter or plate, for example.
 - If you want to give the waffles a special shape, you must do this while the waffle is still warm! Read the next chapter "Shaping the Pastry".
8. If necessary, lightly grease the baking surfaces again after each baking process.

Shaping the Pastry

- You can use the cone provided to shape ice cream waffles:
 - To do this, roll the cone into the pastry.
- You have the following options for differently shaped cornets:
 - You can make tube-shaped cornets by quickly twisting the hot pastry around a round stirring spoon handle.
 - You can make cone-shaped cornets by sliding the hot cornet into a cup-shaped container.
 - Cornets in the shape of a bowl are obtained by sliding the hot cornet into a dessert bowl.

The cornet shapes itself, hardens and becomes crumbly when it has cooled.

Ending Operation

If you want to stop or interrupt the operation, pull the mains plug out of the socket. The red control lamp goes out.

Recipe Suggestions

Ice Cream Cornets

35 g margarine or butter
70 g icing sugar
125 ml milk
90 g flour
½ tsp. vanilla sugar

- Cream the margarine/butter until light and fluffy.
- Gradually stir in the icing sugar and milk.
- Add the vanilla sugar and flour.
- Mix everything into a smooth batter.
- Spread the batter on the baking surface with a table-spoon or ladle.

East Frisian Cornets

Mix the dough approx. 2 hours before baking.

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

- Beat the margarine/butter, sugar and eggs until frothy.
- Gradually stir in the flour.
- Dilute with lukewarm water.
- Mix everything into a smooth batter.

Cinnamon Cornets

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

- Beat the margarine/butter, sugar and eggs until frothy.
- Gradually stir in the other ingredients.
- Mix everything into a smooth batter.

You can find more recipes in recipe books or on the Internet. You can also use baking mixes.

Cleaning



WARNING:

- Always unplug the appliance from the mains before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.



WARNING:

- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.



CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

Baking Surfaces

- Remove food residues while still warm with a damp cloth or paper towel.
- Wash the baking surfaces with a soft sponge and soapy water, wipe with clear water and dry thoroughly with a soft cloth. After drying, apply a thin film of cooking oil to the surface.

Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

Storage

- Clean the appliance as described and allow it to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Troubleshooting

Fault	Possible Cause	Remedy
The red control lamp does not light up.	The appliance has no power supply.	Check the power socket with another appliance.
		Plug in the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	The appliance is defective.	Contact our service department or a specialist.
The appliance does not bake.	The temperature control is set to MIN.	Set the temperature control to a higher setting.
The waffles turn brown differently.	The lid does not fit properly because too little batter has been poured in.	Properly measure and distribute the amount of dough.
The batter has overflowed.	You have poured in too much batter.	
The waffles have become too light.	The set temperature is too low.	Select a higher control setting.
The waffles have become too dark.	The set temperature is too high.	Select a lower control setting.

Technical Data

Model:.....HA 3833
 Power supply:.....220–240 V~, 50/60 Hz
 Power consumption:1200 W
 Power consumption in off-mode:≤0.3 W
 Protection class:I
 Net weight:approx. 1.3 kg

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

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to 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 re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenvpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer het apparaat op eventuele transportschade om gevaren te voorkomen. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat



WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!

Let op voor ontsnappende stoom tijdens het bakproces en bij het openen van de bakvlakken.



LET OP:

Let op opstijgende hitte! Gebruik het apparaat nooit in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare materialen! Zorg voor voldoende vrije ruimte!

Ingebruikneming van het apparaat

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de gegevens op het typeplaatje.
2. Wikkel het netsnoer volledig af.

Anti-aanbaklaag

Voordat je de eerste ijscornets klaarmaakt voor consumptie:

1. Reinig de behuizing en de bakvlakken met een vochtige doek.
2. Vet de bakvlakken voor het eerste gebruik licht in.
3. Laat het apparaat ong. 10 minuten met gesloten bakvlakken werken (zie "Gebruik van het apparaat").
 - Lichte rook en geuren zijn tijdens dit proces normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.
 - De eerste wafels **niet** opeten!
4. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
5. Veeg de bakvlakken na het afkoelen van het apparaat met keukenpapier schoon.

Opmerkingen voor het gebruik

- Houd de bakvlakken tijdens de opwarmfase gesloten.
- Als de opwarmfase beëindigd is, dooft het groene controlelampje.
- Het rode controlelampje blijft branden zolang de netstekker in het stopcontact zit.
- Het groene controlelampje gaat tijdens het bakproces aan en uit. Dit geeft aan dat het apparaat verwarmt om de baktemperatuur te handhaven.
- De bakvlakken moeten tijdens de bakpauzes altijd gesloten zijn.

Gebruik van het apparaat

1. Steek de netstekker in een volgens de voorschriften geadapt stopcontact. Het controlelampje wordt rood.
2. Zet de temperatuurregeling op MAX om het apparaat op te warmen.
3. Open het deksel en giet ong. 2–3 eetlepels beslag in het midden van het bakoppervlak.
 - Om gelijkmatige wafels te krijgen, kunt u het beslag een beetje spreiden. Giet er alleen genoeg beslag in om het onderste bakoppervlak te bedekken.
 - Het vullen moet snel gebeuren, anders worden de wafels niet gelijkmatig bruin.

4. Gebruik de handgreep om het deksel voorzichtig te sluiten. Houd het deksel even ingedrukt.
5. Gebruik de regelknop om de gewenste baktemperatuur in te stellen.
 - Het bakproces duurt ongeveer 2–3 minuten. Dit kan variëren, afhankelijk van de consistentie van het beslag.
 - Als de wafels te donker worden, zet u de regelknop op een lagere stand.
6. Verwijder de afgewerkte wafels met een houten vork of iets dergelijks.
 - Puntige of snijdende voorwerpen kunnen de coating van de bakoppervlakken beschadigen.
7. Leg de afgewerkte wafels bijvoorbeeld op een serveerschotel of bord.
 - Als je de wafels een speciale vorm wilt geven, moet je dit doen terwijl de wafel nog warm is! Lees het volgende hoofdstuk "Het deeg vorm geven".
8. Vet indien nodig de bakvlakken na elk bakproces opnieuw licht in.

Het deeg vorm geven

- Je kunt het bijgeleverde hoortje gebruiken om ijswafels vorm te geven:
 - Rol hiervoor het hoortje in het deeg.
- Je hebt de volgende opties voor verschillend gevormde cornets:
 - Je kunt buisvormige cornets maken door het hete deeg snel rond een ronde steel van een roerlepel te draaien.
 - Je kunt kegelvormige cornets maken door het hete deeg in een komvormige container te schuiven.
 - Cornets in de vorm van een schaal krijg je door de hete cornet in een dessertschaal te schuiven.

De cornet vormt zichzelf, wordt hard en kruimelig als hij is afgekoeld.

Werking beëindigen

Als u het apparaat wilt stoppen of onderbreken, trekt u de netstekker uit het stopcontact. Het rode controlelampje gaat uit.

Suggesties voor recepten

Ijscornets

35 g margarine of boter
70 g poedersuiker
125 ml melk
90 g meel

½ theelepel vanillesuiker

- Klop de margarine / boter licht en luchtig.
- Roer geleidelijk de poedersuiker en melk erdoor.
- Voeg de vanillesuiker en meel toe.
- Meng alles tot een glad beslag.
- Verdeel het beslag met een eetlepel of pollepel over het bakoppervlak.

Oost-Friese cornets

Meng het deeg ong. 2 uur voor het bakken.

250 g margarine of boter
500 g suiker
500 g meel
3 eieren

2 zakjes vanillesuiker

- Klop de margarine / boter, suiker en eieren schuimig.
- Roer geleidelijk de meel erdoor.
- Verdun met lauw water.
- Meng alles tot een glad beslag.

Kaneel cornets

125 g margarine of boter
250 g suiker
200 g meel
4–5 eieren

1 theelepel rum

1 theelepel kaneel

1 snufje zout

- Klop de margarine / boter, suiker en eieren schuimig.
- Roer geleidelijk de andere ingrediënten erdoor.
- Meng alles tot een glad beslag.

U kunt meer recepten vinden in receptenboeken of op internet. U kunt ook bakmixen gebruiken.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.



WAARSCHUWING:

- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.

LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Bakoppervlakken

- Verwijder etensresten terwijl ze nog warm zijn met een vochtige doek of een papieren handdoek.
- Was de bakoppervlakken met een zachte spons en zeepwater, veeg ze af met helder water en droog ze grondig met een zachte doek. Breng na het drogen een dun laagje bakolie op het oppervlak aan.

Behuizing

Reinig de behuizing na gebruik met een licht vochtige doek.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Problemen oplossen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het rode controlelampje brandt niet.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat. Steek de netstekker goed in het stopcontact. Controleer de huiszekering.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze servicedienst of een specialist.
Het apparaat bakt niet.	De temperatuurregeling staat op MIN .	Zet de temperatuurregeling op een hogere stand.
De wafels worden anders bruin.	Het deksel past niet goed omdat er te weinig deeg is ingeschonken.	Meet en verdeel de hoeveelheid deeg op de juiste manier.
Het beslag is overgelopen.	U hebt er te veel beslag ingegoten.	
De wafels zijn te licht geworden.	De ingestelde temperatuur is te laag.	Kies een hogere regelstand.
De wafels zijn te donker geworden.	De ingestelde temperatuur is te hoog.	Kies een lagere instelling.

Technische gegevens

Model:.....HA 3494
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50/60 Hz
 Stroomverbruik:.....1200 W
 Stroomverbruik in uit-stand:.....≤0,3 W
 Beschermingsklasse:.....I
 Nettogewicht:.....ong. 1,3 kg

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

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

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. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

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

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez 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.

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas un appareil endommagé. Retournez-le immédiatement à votre revendeur.

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil



AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

Faites attention à la vapeur qui s'échappe pendant la cuisson et lorsque vous ouvrez les surfaces de cuisson.



ATTENTION :

Attention à la chaleur montante ! N'utilisez jamais l'appareil à proximité ou sous des rideaux ou autres matériaux inflammables ! Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre !

Mise en service de l'appareil

Branchement électrique

1. Vérifiez que la tension du réseau que vous comptez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez cette information sur la plaque signalétique.
2. Déroulez complètement le câble d'alimentation.

Revêtement antiadhésif

Avant de préparer les premiers cornets à glace pour la consommation :

1. Nettoyez le boîtier et les surfaces de cuisson avec un chiffon humide.
2. Graissez légèrement les surfaces de cuisson avant la première utilisation.
3. Faites fonctionner l'appareil avec les surfaces de cuisson fermées pendant environ 10 minutes (voir « Utilisation de l'appareil »).
 - Une légère fumée et des odeurs sont normales pendant ce processus. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.
 - **Ne mangez pas** les premières gaufres !
4. Débranchez l'appareil du secteur et laissez-le refroidir.
5. Une fois l'appareil refroidi, essuyez les surfaces de cuisson avec du papier absorbant.

Notes d'utilisation

- Maintenez les surfaces de cuisson fermées pendant la période de chauffe.
- Lorsque la phase de chauffage est terminée, le témoin de contrôle vert s'éteint.
- Le témoin de contrôle rouge reste allumé tant que la fiche secteur est branchée sur la prise.
- Le témoin de contrôle vert s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Il indique que l'appareil chauffe pour maintenir la température de cuisson.
- Les surfaces de cuisson doivent toujours être fermées pendant les pauses de cuisson.

Utilisation de l'appareil

1. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Le témoin de contrôle devient rouge.
2. Réglez le contrôle de la température sur MAX pour chauffer l'appareil.

3. Ouvrez le couvercle et versez environ 2 à 3 cuillères à soupe de pâte au centre de la surface de cuisson.
 - Pour obtenir des gaufres régulières, vous pouvez étaler un peu la pâte. Ne versez que la quantité de pâte nécessaire pour couvrir la partie inférieure de la surface de cuisson.
 - Le remplissage doit se faire rapidement, sinon les gaufres ne seront pas uniformément dorées.
4. Utilisez la poignée pour fermer doucement le couvercle. Maintenez le couvercle enfoncé brièvement.
5. Utilisez le bouton de commande pour régler la température de cuisson souhaitée.
 - Le processus de cuisson dure environ 2 à 3 minutes. Cela peut varier en fonction de la consistance de la pâte.
 - Si les gaufres deviennent trop foncées, réglez le bouton de commande sur une température plus basse.
6. Retirez les gaufres terminées à l'aide d'une fourchette en bois ou autre.
 - Les objets pointus ou coupants peuvent endommager le revêtement des surfaces de cuisson.
7. Placez les gaufres finies sur un plat de service ou une assiette, par exemple.
 - Si vous souhaitez donner une forme particulière aux gaufres, vous devez le faire pendant que la gaufre est encore chaude ! Lisez le chapitre suivant « Façonner la pâte ».
8. Si nécessaire, graissez à nouveau légèrement les surfaces de cuisson après chaque processus de cuisson.

Façonner la pâte

- Vous pouvez utiliser le cône fourni pour façonner des gaufres à la crème glacée :
 - Pour ce faire, roulez le cône dans la pâte.
- Pour obtenir des cornets de formes différentes, vous avez les possibilités suivantes :
 - Vous pouvez obtenir des cornets en forme de tube en enroulant rapidement la pâte chaude autour du manche d'une cuillère à soupe ronde.
 - Vous pouvez faire des cornets en forme de cône en glissant le cornet chaud dans un récipient en forme de coupe.
 - Les cornets en forme de bol sont obtenus en glissant le cornet chaud dans un bol à dessert.

Le cornet se forme, durcit et devient friable lorsqu'il a refroidi.

Fin de l'opération

Si vous souhaitez arrêter ou interrompre l'opération, retirez la fiche secteur de la prise. Le témoin de contrôle rouge s'éteint.

Suggestions de recettes

Cornets à la glace

- 35 g de margarine ou de beurre
- 70 g de sucre glace
- 125 ml de lait
- 90 g de farine
- ½ cuillère à café de sucre vanillé
- Crémér la margarine / le beurre jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux.
- Incorporer progressivement le sucre glace et le lait.
- Ajouter le sucre vanillé et la farine.
- Mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse.
- Étaler la pâte sur la surface de cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une louche.

Cornets de Frise orientale

Mélanger la pâte environ 2 heures avant la cuisson.

- 250 g de margarine ou de beurre
- 500 g de sucre
- 500 g de farine
- 3 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- Battre la margarine / le beurre, le sucre et les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
- Incorporer progressivement la farine.
- Diluer avec de l'eau tiède.
- Mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse.

Cornets à la cannelle

- 125 g de margarine ou de beurre
- 250 g de sucre
- 200 g de farine
- 4-5 œufs
- 1 cuillère à café de rhum
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel
- Battre la margarine / le beurre, le sucre et les œufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
- Incorporer progressivement les autres ingrédients.
- Mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse.

Vous trouverez d'autres recettes dans les livres de recettes ou sur Internet. Vous pouvez également utiliser des préparations pour pâtisserie.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil du secteur avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.



ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Boîtier

Nettoyez le boîtier après utilisation avec un chiffon légèrement humide.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué et laissez-le sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Surfaces de cuisson

- Enlevez les résidus d'aliments encore chauds à l'aide d'un chiffon ou d'une serviette en papier humide.
- Lavez les surfaces de cuisson avec une éponge douce et de l'eau savonneuse, essuyez-les avec de l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux. Après le séchage, appliquez une fine couche d'huile de cuisson sur la surface.

Dépannage

Défaut	Cause possible	Remède
Le témoin de contrôle rouge ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas alimenté en courant.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Branchez correctement la fiche secteur.
		Vérifiez le fusible de l'appareil.
L'appareil ne cuit pas.	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service après-vente ou un spécialiste.
L'appareil ne cuit pas.	La température est réglée sur le MIN .	Régalez la température à un niveau plus élevé.
Les gaufres brunissent différemment.	Le couvercle ne s'adapte pas correctement car trop peu de pâte a été versée.	Mesurez et répartissez correctement la quantité de pâte.
La pâte a débordé.	Vous avez versé trop de pâte.	
Les gaufres sont devenues trop légères.	La température réglée est trop basse.	Sélectionnez un réglage plus élevé.
Les gaufres sont devenues trop foncées.	La température réglée est trop élevée.	Sélectionnez un réglage plus bas.

Données techniques

Modèle :HA 3833
Alimentation électrique :220–240 V~, 50/60 Hz
Puissance absorbée :1200 W
Consommation d'énergie en mode arrêt :≤0,3 W
Classe de protection :I
Poids net :env. 1,3 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 testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes 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. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



FR

Cet appareil
se recycle

À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



ou

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

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

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

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.

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe si el aparato ha sufrido daños durante el transporte para evitar riesgos. No utilice un aparato dañado. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.

Advertencias para el uso del aparato



AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Tenga cuidado con la salida de vapor durante el proceso de cocción y al abrir las superficies de cocción.



ATENCIÓN:

Precaución: ¡calor ascendente! No utilice nunca el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales inflamables. ¡Asegúrese de que hay suficiente espacio libre!

Puesta en marcha del aparato

Conexión eléctrica

1. Compruebe que el voltaje de la red eléctrica que va a utilizar coincide con el del aparato. Encontrará la información en la placa de características.
2. Desenrolle completamente el cable de alimentación.

Revestimiento antiadherente

Antes de preparar los primeros cornetes de helado para consumir:

1. Limpie la carcasa y las superficies de cocción con un paño húmedo.
2. Engrase ligeramente las superficies de cocción antes del primer uso.
3. Ponga el aparato en funcionamiento con las superficies de cocción cerradas durante aprox. 10 minutos (véase "Uso del aparato").
 - Es normal que se produzcan humos y olores durante este proceso. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
 - ¡No coma los primeros gofres!
4. Desenchufe el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe.
5. Una vez que el aparato se haya enfriado, limpie las superficies de cocción con papel de cocina.

Notas de uso

- Mantenga las superficies de cocción cerradas durante el período de calentamiento.
- Una vez finalizada la fase de calentamiento, el piloto de control verde se apaga.
- El piloto de control rojo permanece encendido mientras el enchufe esté conectado a la toma de corriente.
- El piloto de control verde se enciende y se apaga durante el proceso de cocción. Esto indica que el aparato está calentando para mantener la temperatura de cocción.
- Las superficies de cocción deben estar siempre cerradas durante las pausas de cocción.

Uso del aparato

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra. La lámpara de control se pone roja.
2. Ajuste el control de temperatura al máximo para calentar el aparato.

3. Abra la tapa y vierta aprox. 2–3 cucharadas de masa en el centro de la superficie de cocción.
 - Para obtener gofres uniformes, puede extender un poco la masa. Vierta sólo la cantidad de masa suficiente para cubrir la superficie de cocción inferior.
 - El proceso de llenado debe hacerse rápidamente, ya que de lo contrario los gofres no se dorarán uniformemente.
4. Utilice el asa para cerrar suavemente la tapa. Mantenga la tapa brevemente hacia abajo.
5. Utilice el mando de control para ajustar la temperatura de cocción deseada.
 - El proceso de horneado dura aproximadamente de 2 a 3 minutos. Esto puede variar dependiendo de la consistencia de la masa.
 - Si los gofres se oscurecen demasiado, gire el mando de control a una posición más baja.
6. Retire los gofres terminados con un tenedor de madera o similar.
 - Los objetos puntiagudos o cortantes pueden dañar el revestimiento de las superficies de cocción.
7. Coloque los gofres terminados en una fuente o plato de servir, por ejemplo.
 - Si desea dar una forma especial a los gofres, ¡debe hacerlo mientras el gofre esté todavía caliente! Lea el capítulo siguiente "Dar forma a la masa".
8. Si es necesario, vuelva a engrasar ligeramente las superficies de cocción después de cada proceso de cocción.

Dar forma a la masa

- Puede utilizar el cono suministrado para dar forma a los gofres helados:
 - Para ello, enrolle el cono en la masa.
- Tiene las siguientes opciones para dar diferentes formas a los comets:
 - Puede hacer comets en forma de tubo enrollando rápidamente la masa caliente alrededor del mango de una cuchara agitadora redonda.
 - Puede hacer comets en forma de cono deslizando el comet caliente en un recipiente en forma de taza.
 - Los comets en forma de cuenco se obtienen deslizando el corneto caliente en un recipiente de postre.

El cucurucho se forma solo, se endurece y se desmenuza cuando se enfría.

Finalización del funcionamiento

Si desea detener o interrumpir el funcionamiento, extraiga el enchufe de la toma de corriente. El piloto rojo de control se apaga.

Sugerencias de recetas

Cucuruchos de helado

- 35 g de margarina o mantequilla
- 70 g de azúcar glas
- 125 ml de leche
- 90 g de harina
- ½ cucharadita de azúcar vainillado
- Batir la margarina / mantequilla hasta que quede ligera y esponjosa.
- Incorporar poco a poco el azúcar glas y la leche.
- Añadir el azúcar vainillado y la harina.
- Mezclar todo hasta obtener una masa homogénea. Extender la masa sobre la superficie de horneado con una cuchara o un cucharón.

Cornetas de Frisia oriental

Mezclar la masa aprox. 2 horas antes de hornear.

- 250 g de margarina o mantequilla
- 500 g de azúcar
- 500 g de harina
- 3 huevos
- 2 sobres de azúcar vainillado
- Batir la margarina / mantequilla, el azúcar y los huevos hasta que estén espumosos.
- Incorporar poco a poco la harina.
- Diluir con agua tibia.
- Mezclar todo hasta obtener una masa homogénea.

Cornetes de canela

- 125 g de margarina o mantequilla
- 250 g de azúcar
- 200 g de harina
- 4–5 huevos
- 1 cucharadita de ron
- 1 cucharadita de canela
- 1 pizca de sal
- Batir la margarina / mantequilla, el azúcar y los huevos hasta que estén espumosos.
- Incorporar poco a poco los demás ingredientes.
- Mezclar todo hasta obtener una masa homogénea.

Puedes encontrar más recetas en libros de recetas o en Internet. También puedes utilizar mezclas para hornear.

Limpieza



AVISO:

- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se haya enfriado.
- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.



ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Carcasa

Limpie la carcasa después del uso con un paño ligeramente húmedo.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe y déjelo secar completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su empaque original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Superficies de cocción

- Elimine los restos de comida mientras están calientes con un paño húmedo o una toalla de papel.
- Lave las superficies de cocción con una esponja suave y agua jabonosa, limpie con agua limpia y seque bien con un paño suave. Después de secar, aplique una fina capa de aceite de cocina a la superficie.

Solución de problemas

Avería	Posible causa	Solución
El piloto rojo de control no se enciende.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Enchufe correctamente la clavija de red.
		Compruebe el fusible de la casa.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.
El aparato no hornea.	El control de temperatura está ajustado al MIN.	Ajuste el control de temperatura a un nivel más alto.
Los gofres adquieren un color diferente.	La tapa no encaja bien porque se ha vertido muy poca masa.	Mida y distribuya correctamente la cantidad de masa.
La masa se ha desbordado.	Ha vertido demasiada masa.	
Los gofres han quedado demasiado ligeros.	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Seleccione un ajuste de control más alto.
Los gofres están demasiado oscuros.	La temperatura ajustada es demasiado alta.	Seleccione un ajuste de control más bajo.

Datos técnicos

Modelo:HA 3833
Alimentación:220–240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energía:1200 W
Consumo de energía en modo apagado:≤0,3 W
Clase de protección:I
Peso neto:aprox. 1,3 kg

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

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de 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. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

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

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

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.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto per evitare pericoli. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio



AVVISO: Rischio di ustioni!

Fate attenzione al vapore che fuoriesce durante la cottura e quando si aprono le superfici di cottura.



ATTENZIONE:

Attenzione al calore in aumento! Non usare mai l'apparecchio vicino o sotto tende o altri materiali infiammabili! Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio libero!

Messa in funzione dell'apparecchio

Collegamento elettrico

1. Verificare che la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. L'informazione si trova sulla targhetta.
2. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Rivestimento antiaderente

Prima di preparare i primi cornetti di gelato da consumare:

1. Pulire l'alloggiamento e le superfici di cottura con un panno umido.
2. Ingrassare leggermente le superfici di cottura prima del primo utilizzo.
3. Far funzionare l'apparecchio con le superfici di cottura chiuse per circa 10 minuti (vedi "Uso dell'apparecchio").
 - Leggeri fumi e odori sono normali durante questo processo. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.
 - **Non** mangiare le prime cialde!
4. Scollegare l'apparecchio dalla rete e lasciarlo raffreddare.
5. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, pulire le superfici di cottura con carta da cucina.

Note per l'uso

- Tenere le superfici di cottura chiuse durante il periodo di riscaldamento.
- Quando la fase di riscaldamento è terminata, la spia di controllo verde si spegne.
- La spia rossa rimane accesa finché la spina di rete è inserita nella presa.
- La spia di controllo verde si accende e si spegne durante il processo di cottura. Ciò indica che l'apparecchio sta riscaldando per mantenere la temperatura di cottura.
- I piani di cottura dovrebbero essere sempre chiusi durante le pause di cottura.

Uso dell'apparecchio

1. Inserire la spina di rete in una presa con messa a terra adeguata. La lampada di controllo diventa rossa.
2. Impostare il regolatore di temperatura su MAX per riscaldare l'apparecchio.

3. Aprire il coperchio e versare circa 2–3 cucchiaini di pastella al centro della superficie di cottura.
 - Per ottenere cialde uniformi, si può spalmare un po' la pastella. Versare solo abbastanza pastella da coprire la superficie di cottura inferiore.
 - Il processo di riempimento deve essere fatto velocemente, altrimenti le cialde non si doreranno uniformemente.
4. Usare la maniglia per chiudere delicatamente il coperchio. Tenere premuto brevemente il coperchio.
5. Usare la manopola di controllo per impostare la temperatura di cottura desiderata.
 - Il processo di cottura richiede circa 2–3 minuti. Questo può variare a seconda della consistenza della pastella.
 - Se le cialde diventano troppo scure, girare la manopola su un'impostazione più bassa.
6. Rimuovere le cialde finite con una forchetta di legno o simile.
 - Oggetti appuntiti o taglienti possono danneggiare il rivestimento delle superfici di cottura.
7. Posizionare le cialde finite su un piatto da portata o su un piatto, ad esempio.
 - Se si desidera dare una forma speciale alle cialde, è necessario farlo quando le cialde sono ancora calde! Leggete il capitolo successivo "Dare forma alla pasta".
8. Se necessario, ungere di nuovo leggermente le superfici di cottura dopo ogni processo di cottura.

Dare forma alla pasta

- È possibile utilizzare il cono in dotazione per dare forma alle cialde di gelato:
 - A tal fine, arrotolare il cono nella pasta.
- Per ottenere cornetti di forma diversa, si possono scegliere le seguenti opzioni:
 - Si possono creare cornetti a forma di tubo, attorcigliando rapidamente la pasta calda attorno al manico di un cucchiaino da cucina rotondo.
 - Si possono realizzare cornetti a forma di cono facendo scivolare il cornetto caldo in un contenitore a forma di tazza.
 - I cornetti a forma di ciotola si ottengono facendo scivolare il cornetto caldo in una ciotola per dolci.

Il cornetto si modella, si indurisce e diventa friabile quando si raffredda.

Fine del funzionamento

Se si desidera fermare o interrompere il funzionamento, estrarre la spina dalla presa di corrente. La spia rossa di controllo si spegne.

Suggerimenti per le ricette

Cornetti per gelato

- 35 g di margarina o burro
- 70 g di zucchero a velo
- 125 ml di latte
- 90 g di farina
- ½ cucchiaino di zucchero vanigliato
- Lavorare a crema la margarina / il burro fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- Aggiungere gradualmente lo zucchero a velo e il latte.
- Aggiungere lo zucchero vanigliato e la farina.
- Mescolare il tutto fino a ottenere una pastella omogenea.
- Distribuire la pastella sulla superficie del forno con un cucchiaino o un mestolo.

Cornetti della Frisia orientale

Mescolare l'impasto circa 2 ore prima della cottura

- 250 g di margarina o burro
- 500 g di zucchero
- 500 g di farina
- 3 uova
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- Sbattere la margarina / burro, lo zucchero e le uova fino a ottenere un composto spumoso.
- Aggiungere gradualmente la farina.
- Diluire con acqua tiepida.
- Mescolare il tutto fino a ottenere una pastella liscia.

Cornetti alla cannella

- 125 g di margarina o burro
- 250 g di zucchero
- 200 g di farina
- 4–5 uova
- 1 cucchiaino di rum
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di sale
- Sbattere la margarina / burro, lo zucchero e le uova fino a ottenere un composto spumoso.
- Aggiungere gradualmente gli altri ingredienti.
- Mescolare il tutto fino a ottenere una pastella omogenea.

Puoi trovare altre ricette nei libri di ricette o su Internet. Puoi anche usare miscele da forno.

Pulizia



AVVISO:

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete prima di pulirlo. Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare una scossa elettrica o un incendio.



ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Alloggiamento

Pulire l'alloggiamento dopo l'uso con un panno leggermente umido.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Superfici di cottura

- Rimuovere i residui di cibo ancora caldi con un panno umido o un tovagliolo di carta.
- Lavare le superfici di cottura con una spugna morbida e acqua saponata, pulire con acqua pulita e asciugare bene con un panno morbido. Dopo l'asciugatura, applicare uno strato sottile di olio da cucina sulla superficie.

Risoluzione dei problemi

Guasto	Possibile causa	Rimedio
La spia di controllo rossa non si accende.	L'apparecchio non è alimentato.	Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
	Controllare il fusibile di casa.	
L'apparecchio non cuoce.	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il nostro servizio di assistenza o uno specialista.
	Il controllo della temperatura è impostato al MIN .	Impostare il controllo della temperatura su un valore più alto.
Le cialde diventano marroni in modo diverso.	Il coperchio non entra bene perché è stata versata troppo poca pastella.	Misurare e distribuire correttamente la quantità di impasto.
La pastella è traboccata.	Hai versato troppa pastella.	
Le cialde sono diventate troppo chiare.	La temperatura impostata è troppo bassa.	Selezionare un'impostazione di controllo più alta.
Le cialde sono diventate troppo scure.	La temperatura impostata è troppo alta.	Selezionare un'impostazione di controllo più bassa.

Dati tecnici

Modello:.....HA 3833
Alimentazione:.....220–240 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia:.....1200 W
Consumo di energia in modalità spenta:.....≤0,3 W
Classe di protezione:I
Peso netto:ca. 1,3 kg

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

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

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. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

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

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbolle 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.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź urządzenie pod kątem ewentualnych uszkodzeń transportowych, aby uniknąć zagrożeń. Nie używaj uszkodzonego urządzenia. Natychmiast zwróć urządzenie do sprzedawcy.

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas pieczenia i przy otwieraniu powierzchni do pieczenia należy uważać na wydostawanie się pary.

UWAGA:

Uwaga na wzrastające ciepło! Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami lub innymi materiałami łatwopalnymi! Upewnij się, że jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni!

Uruchomienie urządzenia

Podłączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, z którego zamierzasz korzystać, jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej.
2. Całkowicie rozwinąć kabel sieciowy.

Powłoka nieprzywierająca

Przed przygotowaniem pierwszych rożków lodowych do spożycia:

1. Wyczyść obudowę i powierzchnie do pieczenia wilgotną ściereczką.
2. Przed pierwszym użyciem lekko natłuścić powierzchnie do pieczenia.
3. Uruchomić urządzenie z zamkniętymi powierzchniami do pieczenia na ok. 10 minut (patrz „Użytkowanie urządzenia”).
 - Lekkie dymienie i zapachy są przy tym normalne. Zwróć uwagę na wystarczającą wentylację.
 - **Nie** jeść pierwszych gofrów!
4. Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i pozostawić do ostygnięcia.
5. Po ostygnięciu urządzenia wytrzeć powierzchnie do pieczenia papierem kuchennym.

Uwagi dotyczące użytkowania

- W czasie nagrzewania powierzchnie do pieczenia powinny być zamknięte.
- Po zakończeniu fazy nagrzewania gaśnie zielona lampka kontrolna.
- Czerwona lampka kontrolna pozostaje zapalona tak długo, jak długo wtyczka sieciowa jest podłączona do gniazdka.
- Podczas pieczenia zielona lampka kontrolna włącza się i wyłącza. Oznacza to, że urządzenie nagrzewa się w celu utrzymania temperatury pieczenia.
- Podczas przerw w pieczeniu powierzchnie do pieczenia powinny być zawsze zamknięte.

Użytkowanie urządzenia

1. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Lampka kontrolna zaświeci się na czerwono.
2. Ustaw regulator temperatury na MAX, aby podgrzać urządzenie.
3. Otworzyć pokrywę i wylać ok. 2–3 łyżki stołowe ciasta na środek powierzchni do pieczenia.
 - Aby uzyskać równomierne gofry, można trochę rozsmarować ciasto. Wlać tylko tyle ciasta, aby przykryć dolną powierzchnię pieczenia.
 - Proces napelniania należy przeprowadzać szybko, w przeciwnym razie gofry nie będą równomiernie przyrumienione.
4. Za pomocą uchwytu delikatnie zamknąć pokrywę. Przytrzymać pokrywę przez chwilę wciśniętą.
5. Pokrętle nastawczym ustawić żądaną temperaturę pieczenia.
 - Proces pieczenia trwa ok. 2–3 minuty. Może się to różnić w zależności od konsystencji ciasta.
 - Jeśli gofry staną się zbyt ciemne, przestawić pokrętko na niższe obroty.
6. Gotowe gofry wyjmować za pomocą drewnianego widelca lub podobnego przedmiotu.
 - Zaostrome lub tnące przedmioty mogą uszkodzić powłokę powierzchni do pieczenia.
7. Gotowe gofry ułożyć np. na półmisku lub talerzu do serwowania.
 - Jeśli chcesz nadać gofrom specjalny kształt, musisz to zrobić, gdy gofr jest jeszcze ciepły! Przeczytaj następny rozdział „Kształtowanie ciasta”.
8. W razie potrzeby po każdym pieczeniu ponownie lekko natłuścić powierzchnię do pieczenia.

Kształtowanie ciasta

- Do formowania gofrów lodowych można użyć dołączonego różka:
 - W tym celu zwinąć różek w ciasto.
- Dostępne są następujące opcje formowania różków o różnych kształtach:
 - Można uformować różki w kształcie tuby, szybko obracając gorące ciasto wokół okrągłego trzonka łyżki do mieszania.
 - Rogaliki w kształcie stożka można przygotować, wsuwając gorący różek do pojemnika w kształcie filiżanki.
 - Rogaliki w kształcie miseczki uzyskuje się poprzez wsunięcie gorącego różka do miseczki deserowej.

Po ostygnięciu różek formuje się, twardnieje i staje się kruchy.

Zakończenie pracy

Aby zakończyć lub przerwać pracę urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Czerwona lampka kontrolna zgaśnie.

Propozycje przepisów

Rogaliki do lodów

- 35 g margaryny lub masła
70 g cukru pudru
125 ml mleka
90 g mąki
½ łyżeczki cukru waniliowego
- Utrzeć margarynę/masło na jasną i puszystą masę.
 - Stopniowo dodawać cukier puder i mleko.
 - Dodać cukier waniliowy i mąkę.
 - Wymieszać wszystko na gładkie ciasto.
 - Rozprowadzić ciasto na powierzchni do pieczenia za pomocą łyżki stołowej lub chochli.

Rogaliki wschodnioafrykańskie

Wymieszać ciasto na około 2 godziny przed pieczeniem.

- 250 g margaryny lub masła
500 g cukru
500 g mąki
3 jajka
2 szaszetki cukru waniliowego
- Ubij margarynę/masło, cukier i jajka na pianę.
 - Stopniowo dodawać mąkę.
 - Rozcieńczyć letnią wodą.
 - Wymieszać wszystko na gładkie ciasto.

Rogaliki cynamonowe

- 125 g margaryny lub masła
250 g cukru
200 g mąki
4–5 jajka
1 łyżeczka rumu
1 łyżeczka cynamonu
1 szczypta soli
- Ubij margarynę/masło, cukier i jajka na pianę.
 - Stopniowo dodawać pozostałe składniki.
 - Wymieszać wszystko na gładkie ciasto.

Więcej przepisów znajdziesz w książkach kucharskich lub w Internecie. Możesz również użyć mieszanek do pieczenia.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.



UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Obudowa

Po użyciu wyczyść obudowę za pomocą lekko wilgotnej ściereczki.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Powierzchnie do pieczenia

- Pozostałości jedzenia usuwać jeszcze ciepłą wilgotną ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
- Umyć powierzchnie do pieczenia miękką gąbką i wodą z mydłem, wytrzeć czystą wodą i dokładnie osuszyć miękką ściereczką. Po wyschnięciu nałożyć na powierzchnię cienką warstwę oleju spożywczego.

Rozwiązywanie problemów

Usterka	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Czerwona lampka kontrolna nie świeci się.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdzić gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
	Sprawdzić bezpiecznik domowy.	
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktować się z naszym serwisem lub specjalistą.
Urządzenie nie piecze.	Regulacja temperatury jest ustawiona na MIN .	Ustawić wyższą temperaturę.
Gofry różnie się przyrumieniają.	Pokrywa nie przylega prawidłowo, ponieważ wlano zbyt mało ciasta.	Prawidłowo odmierzyć i rozprowadzić ilość ciasta.
Ciasto przelało się.	Wlałeś zbyt dużo ciasta.	
Gofry stały się zbyt lekkie.	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Wybrać wyższą regulację.
Gofry stały się zbyt ciemne.	Ustawiona temperatura jest zbyt wysoka.	Wybrać niższe ustawienie.

Dane techniczne

Model:.....HA 3833
Zasilanie:.....220–240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy:.....1200 W
Pobór mocy w trybie wyłączenia:.....≤0,3 W
Klasa ochronności:.....I
Waga netto:.....ok. 1,3 kg

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

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Ogólne warunki gwarancji

Producent/Dystrybutor udziela 24 miesięcy 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 wyładowania 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. Brzeska 1
45-960 Opole

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. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

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

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

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



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

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

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. A veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizze a készüléket az esetleges szállítási sérülések szempontjából. Ne működtesse a sérült készüléket. Azonnal küldje vissza a kereskedőnek.

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések



FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!

Sütés közben és a sütőfelületek kinyitásakor ügyeljen a kiszabaduló gőzre.



VIGYÁZAT:

Vigyázat emelkedő hő! Soha ne használja a készüléket függönyök vagy más gyúlékony anyagok közelében vagy alatt! Ügyeljen arra, hogy legyen elegendő szabad hely!

A készülék üzembe helyezése

Elektromos csatlakoztatás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információt a típustáblán találja.
2. Tekerje ki teljesen a hálózati kábelt.

Tapadásmentes bevonat

Mielőtt elkészítené az első fagylaltkukoricát fogyasztásra:

1. Tisztítsa meg a készülékházat és a sütőfelületeket nedves ruhával.
2. Az első használat előtt enyhén kenje be a sütőfelületeket.
3. A készüléket a sütőfelületek zárásával kb. 10 percig működtesse (lásd „A készülék használata”).
 - Eközben enyhe füst és szagok normálisak. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
 - **Ne** egye meg az első gofrít!
4. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és hagyja kihűlni.
5. Miután a készülék lehűlt, törölje le a sütőfelületeket konyhai papírral.

Használati megjegyzések

- A sütőfelületeket tartsa zárva a felfűtési idő alatt.
- Amikor a felfűtési fázis befejeződik, a zöld ellenőrző lámpa kialszik.
- A piros kontroll-lámpa addig világít, amíg a hálózati dugó be van dugva a konnektorba.
- A zöld kontroll-lámpa a sütési folyamat alatt be- és kikapcsol. Ez azt jelzi, hogy a készülék a sütési hőmérséklet fenntartása érdekében fűt.
- A sütőfelületeket a sütési szünetek alatt mindig zárva kell tartani.

A készülék használata

1. Helyezze a hálózati dugót egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba. A vezérlőlámpa pirosra vált.
2. A készülék felmelegítéséhez állítsa a hőmérsékletszabályozót MAX értékre.
3. Nyissa ki a fedelet, és öntsön kb. 2–3 evőkanálnyi tésztát a sütőfelület közepére.
 - Hogy egyenletes gofrít kapjon, a tésztát egy kicsit szétterítheti. Csak annyi tésztát öntsön bele, hogy a sütőfelület alsó részét ellepje.

- A töltési folyamatot gyorsan kell elvégezni, különben a gofri nem fog egyenletesen megbarnulni.
- 4. A fogantyú segítségével óvatosan zárja le a fedelet. Tartsa le a fedelet rövid ideig.
- 5. A szabályozógomb segítségével állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet.
 - A sütési folyamat kb. 2–3 percet vesz igénybe. Ez a tészta állagától függően változhat.
 - Ha a gofri túl sötét lesz, fordítsa a szabályozógombot alacsonyabb fokozatra.
- 6. A kész gofrit egy favillával vagy hasonlóval vegye ki.
 - A hegyes vagy vágó tárgyak károsíthatják a sütőfelületek bevonatát.
- 7. Helyezze a kész gofrit például egy tálalótárla vagy tányérra.
 - Ha különleges formát szeretne adni a gofriknak, akkor ezt még melegen kell megtennie! Olvassa el a következő, „A tészta formázása” című fejezetet.
- 8. Ha szükséges, minden sütési folyamat után ismét enyhén kenje be a sütőfelületeket.

A tészta formázása

- A fagylaltos gofri formázásához használhatja a mellékelt kúpot:
 - Ehhez tekerje a kúpot a tésztába.
- A különböző formájú kukoricákhoz a következő lehetőségek állnak rendelkezésre:
 - Cső alakú kukoricákat készíthet úgy, hogy a forró tésztát gyorsan egy kerek keverőkanál nyele köré csavarja.
 - Kúp alakú kukoricákat készíthet, ha a forró kukoricát egy csésze alakú edénybe csúsztatja.
 - Tál alakú cornet-t úgy kapunk, hogy a forró cornet-t egy desszertes tálba csúsztatjuk.

A cornet formázódik, megkeményedik és morzsálékos lesz, amikor kihűl.

Művelet leállítás

Ha le akarja állítani vagy meg akarja szakítani a műveletet, húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. A piros ellenőrző lámpa kialszik.

Receptjavaslatok

Fagylaltos cornet

35 g margarin vagy vaj
70 g porcukor
125 ml tej
90 g liszt
½ teáskanál vaníliás cukor

- A margarint/vaját világosra és habosra keverjük.
- Fokozatosan keverjük bele a porcukrot és a tejet.
- Adjuk hozzá a vaníliás cukrot és a lisztet.
- Keverje az egészet sima tésztává.
- Egy evőkanállal vagy merőkanállal oszlassuk el a tésztát a sütőfelületen.

Kelet-friziai kukoricakömény

A tésztát kb. 2 órával a sütés előtt keverje ki.

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

- A margarint/vaját, a cukrot és a tojásokat habosra verjük.
- Fokozatosan keverjük bele a lisztet.
- Hígítsuk fel langyos vízzel.
- Keverje az egészet sima tésztává.

Fahéjas cornet

125 g margarin vagy vaj
250 g cukor
200 g liszt
4–5 tojás
1 teáskanál rum
1 teáskanál fahéj
1 csipet só

- A margarint/vaját, a cukrot és a tojásokat verjük habosra.
- Fokozatosan keverjük bele a többi hozzávalót.
- Keverje az egészet sima tésztává.

További recepteket talál receptkönyvekben vagy az interneten. Használhat sütőkeveréket is.

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket a hálózathoz. Várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy koptató tisztítószerket.

Sütőfelületek

- Még melegen, nedves ruhával vagy papírtörölvél távolítsa el az ételmaradékokat.
- Mossa le a sütőfelületeket puha szivaccsal és szappanos vízzel, törölje át tiszta vízzel, majd puha ruhával alaposan szárítsa meg. Szárítás után vékony rétegben kenje be a felületet étolajjal.

Ház

Használat után enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülékházat.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint, és hagyja teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A piros vezérlőlámpa nem világít.	A készüléknek nincs áramellátása.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel. Helyesen dugja be a hálózati csatlakozót. Ellenőrizze a házi biztosítékot.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.
A készülék nem süt.	A hőmérsékletszabályozó a MIN van állítva.	Állítsa a hőmérsékletszabályozót magasabb fokozatra.
A gofri másképp barnul meg.	A fedél nem illeszkedik megfelelően, mert túl kevés tésztát öntöttek bele.	Mérje ki és ossza el megfelelően a tészta mennyiségét.
A tészta túlcordult.	Túl sok tésztát öntött bele.	
A gofri túl világos lett.	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Válasszon magasabb vezérlési beállítást.
A gofri túl sötét lett.	A beállított hőmérséklet túl magas.	Válasszon alacsonyabb beállítási fokozatot.

Műszaki adatok

Modell:HA 3833
Tápegység:220–240 V~, 50/60 Hz
Energiafogyasztás:1200 W
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban:≤0,3 W
Védelmi osztály:I
Nettó súly:kb. 1,3 kg

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

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-írányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

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 elkerülhető 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. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

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

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. 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.

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте прибор на наличие возможных повреждений при транспортировке, чтобы избежать опасности. Не эксплуатировать поврежденный прибор. Немедленно верните его дилеру.

Предупреждения по использованию прибора



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

Следите за выходящим паром в процессе выпечки и при открывании поверхностей для выпечки.



ВНИМАНИЕ:

Осторожно, повышенная температура! Никогда не используйте прибор рядом или под шторами или другими легковоспламеняющимися материалами! Убедитесь, что там достаточно свободного пространства!

Ввод прибора в эксплуатацию

Электрическое подключение

1. Убедитесь, что напряжение в сети, которое вы собираетесь использовать, соответствует напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке.
2. Полностью размотайте сетевой кабель.

Антипригарное покрытие

Перед тем как приготовить первое мороженое корнетик к употреблению:

1. Очистите корпус и поверхности для выпечки влажной тканью.
2. Слегка смажьте поверхности выпечки перед первым использованием.
3. Включите прибор с закрытыми поверхностями для выпечки примерно на 10 минут (см. «Использование прибора»).
 - Небольшой дым и запахи являются нормальным явлением во время этого процесса. Обеспечьте достаточную вентиляцию.
 - Не ешьте первые вафли!
4. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
5. После того как прибор остынет, протрите поверхности для выпечки кухонной бумагой.

Примечания по использованию

- Во время разогрева держите поверхности для выпечки закрытыми.
- По окончании фазы нагрева зеленая контрольная лампа гаснет.
- Красная контрольная лампа остается включенной, пока сетевая вилка вставлена в розетку.
- Зеленая контрольная лампа включается и выключается во время процесса выпечки. Это означает, что прибор нагревается для поддержания температуры выпечки.
- Поверхности для выпечки всегда должны быть закрыты во время перерывов в выпечке.

Использование прибора

1. Вставьте сетевую вилку в правильно установленную заземленную розетку. Контрольная лампа загорится красным.
2. Установите регулятор температуры на MAX, чтобы нагреть прибор.
3. Откройте крышку и вылейте примерно 2–3 столовые ложки теста в центр поверхности для выпечки.
 - Чтобы получить ровные вафли, можно немного распределить тесто. Налейте достаточно теста, чтобы покрыть нижнюю поверхность выпечки.
 - Процесс наливания должен происходить быстро, иначе вафли не подрумянятся равномерно.
4. С помощью ручки аккуратно закройте крышку. Не долго удерживайте крышку.
5. С помощью ручки управления установите желаемую температуру выпечки.
 - Процесс выпекания занимает примерно 2–3 минуты. Это время может варьироваться в зависимости от консистенции теста.
 - Если вафли получаются слишком темными, поверните ручку управления на более низкое значение.
6. Выньте готовые вафли деревянной или аналогичной вилкой.
 - Острые или режущие предметы могут повредить покрытие пекарской поверхности.
7. Переложите готовые вафли на сервировочное блюдо или, например, тарелку.
 - Если вы хотите придать вафлям особую форму, делайте это, пока вафли еще теплые! Читайте следующую главу «Формирование теста».
8. При необходимости слегка смазывайте поверхности для выпечки еще раз после каждого процесса выпечки.

Формирование теста

- Вы можете использовать прилагаемый конус для придания формы вафлям из мороженого:
 - Для этого раскатайте конус в тесто.
- У вас есть следующие варианты различных форм корнетиков:
 - Можно сделать корнетики в форме трубочки, быстро закручивая горячее тесто вокруг круглой ручки ложки для размешивания.
 - Можно сделать корнетики в форме конуса, поместив горячий корнетик в емкость в форме чашки.
 - Корнети в форме чаши получаются, если выложить горячий корнети в десертную чашу.

После остывания корнетики приобретают форму, затвердевают и становятся рассыпчатыми.

Завершение работы

Если вы хотите остановить или прервать работу, выньте сетевую вилку из розетки. Красная контрольная лампа погаснет.

Предложения по рецептам

Корнетики для мороженого

- 35 г маргарина или сливочного масла
- 70 г сахара для глазури
- 125 мл молока
- 90 г муки
- $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара
- Взбейте маргарин/сливочное масло до легкой и пушистой консистенции.
- Постепенно добавляйте сахарную пудру и молоко.
- Добавьте ванильный сахар и муку.
- Перемешайте все в гладкое тесто.
- Выложите тесто на поверхность для выпечки столовой ложкой или половником.

Восточнофризские корнеты

Замесите тесто примерно за 2 часа до выпечки.

- 250 г маргарина или сливочного масла
- 500 г сахара
- 500 г муки
- 3 яйца
- 2 пакетика ванильного сахара
- Взбейте маргарин/масло, сахар и яйца до образования пены.
- Постепенно добавляйте муку.
- Разбавьте теплой водой.
- Смешайте все в гладкое тесто.

Корнетики с корицей

- 125 г маргарина или сливочного масла
- 250 г сахара
- 200 г муки
- 4–5 яйца
- 1 ч. л. рома
- 1 ч. л. корицы
- 1 щепотка соли
- Взбейте маргарин/сливочное масло, сахар и яйца до образования пены.
- Постепенно добавляйте остальные ингредиенты.
- Перемешайте все в гладкое тесто.

Другие рецепты вы можете найти в книгах рецептов или в Интернете. Вы также можете использовать смеси для выпечки.

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда отключайте прибор от сети. Подождите, пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.



ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

Корпус

Очищайте корпус после использования слегка влажной тканью.

Хранение

- Очистите прибор, как описано выше, и дайте ему полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Поверхности для выпечки

- Удалите остатки пищи, пока она еще теплая, влажной тканью или бумажным полотенцем.
- Вымойте поверхности для выпечки мягкой губкой с мыльной водой, протрите чистой водой и тщательно высушите мягкой тканью. После высыхания нанесите на поверхность тонкий слой кулинарного жира.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Красная контрольная лампа не горит.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно подключите сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
	Прибор неисправен.	Обратитесь в наш сервисный отдел или к специалисту.
Прибор не пропекается.	Регулятор температуры установлен на MIN .	Установите более высокую температуру.
Вафли получаются разными по цвету.	Крышка не прилегает должным образом, потому что налито слишком мало теста.	Правильно отмерьте и распределите количество теста.
Тесто перелилось через край.	Вы налили слишком много теста.	
Вафли получились слишком светлыми.	Установлена слишком низкая температура.	Выберите более высокую температуру.
Вафли получились слишком темными.	Установлена слишком высокая температура.	Выберите более низкую настройку.

Технические данные

Модель:HA 3833
Электропитание: 220–240 В~, 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 1200 Вт
Потребляемая мощность в
выключенном состоянии: ≤0,3 Вт
Класс защиты: I
Вес нетто: прибл. 1,3 кг

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

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف واتركه يجف تمامًا.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية، التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

خلل	السبب المحتمل	العلاج
مصباح التحكم الأحمر لا يُضيء.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحصي مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر.
		وصلي قابس كابل التوصيل الرئيسي بصورة صحيحة.
		تحققي من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
	الجهاز معيب / معطوب.	اتصلي بقسم الخدمة لدينا أو مُتخصص.
الجهاز لا يعدد الخبز.	مفتاح التحكم في درجة الحرارة مضبوط على MIN.	اضبطي مفتاح درجة الحرارة على درجة أعلى.
كعكات الوافل تصبح سمراء بدرجات مختلفة.	الغطاء غير موضوع بشكل مناسب نظرًا لعدم وضع ما يكفي من الخليط السائل عليه.	قومي بقياس وتوزيع كمية العجين بشكل ملائم.
لقد فاض الخليط.	لقد أضفت كمية كبيرة من الخليط السائل.	
أصبح كعك الوافل خفيفًا للغاية.	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جدًا.	اختاري إعداد تحكم أعلى.
أصبح كعك الوافل أسمر للغاية.	درجة الحرارة المضبوطة عالية جدًا.	اختاري إعداد تحكم أقل.

البيانات الفنية

الطراز: HA 3833
 مصدر إمداد التيار الكهربائي: 220-240 فولت، 50/60 هرتز
 استهلاك الطاقة: 1200 وات
 استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: ≤ 0.3 وات
 فئة الحماية: I
 الوزن الصافي: حوالي 1,3 كيلو جرام

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

وقد اختبر هذا الجهاز وفقًا لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقًا لأحدث أنظمة الأمان.

6. قومي بإزالة الوافل الجاهز باستخدام شوكة خشبية أو أداة مشابهة.
- يمكن أن تتسبب الأجسام المدببة أو المقطوعة في إتلاف طلاء أسطح الخبز.
7. ضع الفطائر الجاهزة على طبق أو طبق تقديم، على سبيل المثال.
- إذا كنت ترغب في إعطاء الوافل شكلاً خاصاً، يجب عليك القيام بذلك بينما لا يزال الوافل دافئاً! اقرأ الفصل التالي «تشكيل المعجنات».
8. إذا لزم الأمر، قومي بتزييت أسطح الخبز قليلاً مرة أخرى بعد كل عملية خبز.

تشكيل المعجنات

- يمكنك استخدام المخروط المتوفر لتشكيل الوافل الآيس كريم:
- للقيام بذلك، قم بلف المخروط في المعجنات.
- لديك الخيارات التالية للحصول على الكورنيت بأشكال مختلفة:
- يمكنك عمل الكورنيت على شكل أنبوب عن طريق لف المعجنات الساخنة بسرعة حول مقبض ملعقة تقليب مستديرة.
- يمكنك صنع كورنيت على شكل مخروطي عن طريق تحريك الكورنيت الساخن في وعاء على شكل كوب.
- يتم الحصول على الكورنيت على شكل وعاء عن طريق تحريك الكورنيت الساخن في وعاء الحلوى.
- يتشكل الكورنيت ويصبح متماسكاً ومتفتتاً عندما يبرد.

إنهاء التشغيل

إذا كانت لديك رغبة في إيقاف أو مقاطعة عملية الخبز، اسحب قابس التيار الكهربائي الرئيسي من المقبس. سينطفئ مصباح التحكم الأحمر.

اقتراحات الوصفة

كورنيتات الآيس كريم

- 35 غرام السمن أو الزبدة
- 70 غرام سكر ناعم
- 125 مل حليب
- 90 غرام الدقيق
- ½ ملاعق صغيرة سكر الفانيليا

- يُخفق السمن الصناعي/ الزبدة حتى يصبح خفيفاً ورفيقاً.
- يُضاف السكر البودرة والحليب بالتدريج.
- يُضاف سكر الفانيليا والدقيق.
- يُخلط كل شيء في خليط ناعم.
- يُفرد الخليط على سطح الخبز معلقة كبيرة أو مغرفة.

الكورنيت الفريزي الشرقي

تُخلط العجينة قبل ساعتين تقريباً من الخبز.

- 250 غرام السمن أو الزبدة
- 500 غرام السكر
- 500 غرام الدقيق
- 3 بيضات
- 2 كيس من سكر الفانيليا

- يُخفق السمن/ الزبدة والسكر والبيض حتى يصبح المزيج رغويًا.
- يُضاف الدقيق تدريجياً.

- يُخفف بالماء الفاتر.
- يُخلط كل شيء في خليط ناعم.

كورنيت القرفة

- 125 غرام السمن أو الزبدة
- 250 غرام السكر
- 200 غرام الدقيق
- 4-5 بيضات

- 1 ملاعق صغيرة شراب الروم
- 1 ملاعق صغيرة قرفة
- 1 رشّة ملح

- يُخفق السمن/ الزبدة والسكر والبيض حتى يصبح المزيج رغويًا.
- تُقلب المكونات الأخرى تدريجياً.
- يُخلط كل شيء في خليط ناعم.

يمكنك العثور على المزيد من الوصفات في كُتيبات الطهي أو على شبكة الإنترنت. يمكنك أيضاً استخدام وصفات تحضير الخبز المختلفة.

التنظيف

⚠ تحذير:

- افصلي الجهاز دائماً من مصدر التيار الكهربائي الرئيسي قبل التنظيف. انتظري حتى يبرد الجهاز تماماً.
- احرصي على عدم غمر الجهاز بالماء؛ فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.

⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أدوات كاشطة أخرى.
- لا تستخدم مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.

أسطح الخبز

- قومي بإزالة بقايا الطعام وهي لا تزال ساخنة بقطعة قماش أو منشفة ورقية مبللة.
- يمكنك تنظيف أسطح الخبز بقطعة إسفنجية ناعمة وماء وصابون؛ ثم اشطفيها بالماء النظيف ومن ثم تجفيفها تماماً بقطعة قماش ناعمة. بعد التجفيف، يُرجى استخدام قدر ضئيل من زيت الطعام على السطح.

المهيت

نظفي قلب الجهاز بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلاً.

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز. رجاء قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز، قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

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

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. لتجنب المخاطر، افحص الجهاز للعثور على أي تلف ناتج عن النقل. لا تستخدم جهاز تالف. أعد عبوة المحتويات للموزع على الفور.

تحذيرات لاستخدام الجهاز

⚠ تحذير: خطر الحرق!

احترسي من البخار المتسرب من الجوانب أثناء عملية الخبز وعند فتح أسطح الخبز.

⚠ تنبيه:

احترسي من ارتفاع درجة الحرارة! احرص على عدم استخدام الجهاز تحت الستائر أو بالقرب من المواد الأخرى القابلة للاشتعال! تأكدي من وجود ما يكفي من المساحة الخالية!

تشغيل الجهاز

التوصيل الكهربائي

1. تحقق مما إذا كان الجهد الكهربائي للتيار الرئيسي الذي تريد استخدامه ملائماً للجهاز من عدمه. ستجدين المعلومات على لوحة النوع.
2. يُرجى فك الكابل الرئيسي بالكامل.

الطلاء غير قابل للاتصاق

قبل تحضير أول كرات الآيس كريم للاستهلاك:

1. ابدئي بتنظيف قلب الجهاز وأسطح الخبز بقطعة قماش مُبللة.
2. قومي بتزيت أسطح الخبز قبل أول استخدام.
3. شغلي الجهاز عند غلق أسطح الخبز لمدة 10 دقائق تقريباً (راجع «استخدام الجهاز»).
- الدخان والروائح المُبعثة شيء عادي أثناء عملية تحضير الخبز. التحقق من وجود ما يكفي من التهوية.
- لا تأكلي أول كعكة وافل.
4. افصلي الجهاز عن التيار الرئيسي واتركيه ليبرد.
5. بعد أن يبرد الجهاز، قومي بتنظيف أسطح تحضير الخبز بالمناديل الورقية الخاصة بالمطبخ.

ملاحظات بشأن التشغيل

- حافظي على أسطح تحضير الخبز مغلقة أثناء فترة التسخين.
- عند انتهاء مرحلة التسخين، ينطفيء مصباح التحكم الأخضر.
- يبقى مصباح التحكم الأحمر مضاءً طالما أن قابس التيار الكهربائي الرئيسي موصول بالمقبس.
- يجري تشغيل وإيقاف تشغيل مصباح التحكم الأخضر أثناء تحضير الخبز للحفاظ على درجة حرارته. وهذا يوضح أن درجة حرارة الجهاز أخذت في الارتفاع للحفاظ على حرارة عملية الخبز.
- يجب دائماً إغلاق أسطح تحضير الخبز أثناء فترات الاستراحة من الخبز.

استخدام الجهاز

1. أدخلي قابس التيار الكهربائي الرئيسي في مقبس مؤرض ومثبت بشكل صحيح. يتحول مصباح التحكم إلى اللون الأحمر.
2. اضبط عنصر التحكم في درجة الحرارة على MAX لتسخين الجهاز.
3. افتح الغطاء واسكب حوالي 2-3 ملاعق كبيرة من الخليط في وسط سطح الخبز.
- للحصول على كعك الوافل بشكل متساوٍ، يمكنك فرد الخليط قليلاً.
- لا تقم بصب سوى ما يكفي من كمية الخليط لتغطية سطح الخبز السفلي.
- يجب إتمام عملية ملء الخليط بسرعة وإلا فإن لون الوافل لن يتحول إلى الأسمر بالتساوي.
4. استخدم المقبض لفتح الغطاء برفق. بُثّي الغطاء لأسفل لفترة وجيزة.
5. استخدم مقبض التحكم لضبط درجة حرارة الخبز المرغوبة.
- تستغرق عملية الخبز مدة 2-3 دقائق تقريباً. قد تختلف المدة باختلاف كثافة الخليط.
- إذا تحول لون كعكة الوافل إلى الأسمر، فقومي بإزالة مقبض التحكم إلى درجة أقل.

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

HA 3833

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، و ختم الموزع والبيع والتوقيع



CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic-germany.de



CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Internet: <http://www.clatronic-germany.de>
E-Mail: info@clatronic.de
Made in P.R.C.

Stand 03/2025