



DE	Gebrauchsanweisung	Waffelautomat	3
GB	Instructions for use	Waffle iron	8
FR	Mode d'emploi	Gaufrier	12
NL	Gebruiksaanwijzing	Wafelijzer	17
ES	Instrucciones de uso	Plancha para gofres	21
IT	Manuale d'uso	Piastra per cialde	26
DK	Brugsanvisning	Vaffeljern	31
SE	Bruksanvisning	Våffeljärn	35
FI	Käyttöohje	Vohvelirauta	39
PL	Instrukcja obsługi	Gofrownica	43
GR	Οδηγίες χρήσεως	Βαφλομηχανή	48
RU	Руководство по эксплуатации	Электроввафельница	53

Электроварильница

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть

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


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

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

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего

таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Плиты с антипригарным покрытием можно очищать влажной мягкой тканью, мягкой щеткой или губкой.
- **Предупреждение!**  При работе наружная поверхность прибора сильно нагревается. Будьте осторожны, чтобы не получить ожог. Не прикасайтесь к нагревающимся частям прибора, беритесь только за ручку.
- Этот прибор может использоваться детьми (не моложе 8-летнего возраста), а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или

не обладающими достаточным опытом и умением только под присмотром или после того, как они научатся пользоваться данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут возникнуть при его использовании и ознакомятся с соответствующими правилами техники.

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания

шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- Установите прибор на теплостойкую поверхность, свободную от других предметов. Не устанавливайте прибор или не пользуйтесь им вблизи или под кухонными шкафами и такими висячими предметами, как занавески или другие легковоспламеняющиеся материалы; не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он включен или еще не остыл.
- Чтобы не допустить повреждения корпуса прибора, не ставьте прибор на горячую поверхность или около нее (на такую, например, как конфорки кухонной плиты) или вблизи открытого пламени.
- Шнур питания должен находиться на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.

- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в офисах или в других коммерческих помещениях;
 - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
 - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
 - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

Перед первым включением

Вафельницу следует предварительно разогреть в течение десяти минут с закрытыми крышками. Это позволит удалить запах, который обычно появляется при первом включении вафельницы. (Если у вашей вафельницы имеется регулируемый термостат, установите его в самое верхнее положение).

По этой причине следует обеспечить соответствующую вентиляцию, открыв окна или двери балкона.

После этого очистите вафельницу, как указано в разделе *Чистка и общий уход*. Из гигиенических соображений выбросьте первую вафлю, испеченную в новом приборе.

Работа

- Закройте крышки.
- Включите вилку шнура питания в розетку. Индикаторная лапчка термостата загорается красным светом.
- Установите ручку термостата на максимальное значение температуры.
- Разогрейте вафельницу примерно в течение 8 минут. После этого она

готова к работе.

- После достижения заданной температуры индикаторная лапчка термостата загорается зеленым светом.
- Откройте обе крышки.
- Перед использованием нужно смазать антипригарные поверхности плит небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
- Вылейте тесто на середину нижней плиты.
- Закройте верхнюю крышку и слегка на нее нажмите, чтобы обеспечить равномерное растекание теста.
- Время выпечки обычно составляет две-три минуты, в зависимости от вида теста и выбранной температуры.
- Спустя некоторое время после заливания теста в вафельницу индикаторная лампочка термостата загорается красным светом. Зеленый свет появится снова сразу же после окончания процесса выпечки.
- Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не пользуйтесь для снятия пищи с плиты острыми или остроконечными предметами.
- Проверьте степень подрумянивания. Если вафля будет слишком светлой или слишком темной, подрегулируйте соответствующим образом температуру или время выпечки.
- Сразу же после снятия вафли залейте в вафельницу новую порцию теста.
- Закончив выпечку, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть с открытыми жарочными плитами.

Полезные советы

- Чтобы вафли оставались хрустящими, положите их рядом друг с другом на подставку для охлаждения. (Если положить их друг на друга, они перестанут быть хрустящими).
- Если вместо воды использовать молоко, вафли будут мягче и темнее.
- Чтобы добиться равномерного подрумянивания, все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

Чистка и общий уход

- Перед тем, как приступить к чистке, выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет с открытыми жарочными плитами.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Снаружи прибор можно протирать мягкой увлажненной тканью.
- Плиты с антипригарным покрытием можно очищать влажной мягкой тканью, мягкой щеткой или губкой.

Рецепты:

Бисквитные вафли

Ингредиенты:

5 яичных желтков, 5 ст. л горячей воды, 100 г сахара, тёртая лимонная цедра, 150 г муки, ½ ч. л пекарного порошка, 5 взбитых яичных белков, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

Приготовление:

Взбейте яичные желтки, воду, сахар и лимонную цедру. Чтобы проверить, достигли ли вы нужной консистенции,

проведите по поверхности ножом. Если на поверхности остается отметка от ножа, продолжайте приготовление. Смешайте все с просеянной мукой с пекарным порошком и ромом, а затем медленно добавьте взбитые яичные белки. Сразу же приступайте к выпечке. Покройте испеченные вафли сахарной глазурью и подайте к столу теплыми.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Высокая уставка

Деликатесные ореховые вафли

Ингредиенты:

200 г маргарина или масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 150 г муки, 1 ч. л пекарного порошка, 75 г молотых грецких орехов или фундука, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

Приготовление:

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар. Добавьте яйца, а потом просеянную муку с пекарным порошком. Затем перемешайте с орехами и ромом. Сразу же приступите к выпечке. Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Высокая уставка

Песочные вафли

Ингредиенты:

200 г маргарина или масла, 100 г сахара, тертая цедра 1 лимона, 4 яйца, 200 г муки, ½ ч. л пекарного порошка, 1 ст. л рома, сахарная глазурь

Приготовление:

Взбейте масло (маргарин), сахар и

лимонную цедру. Добавьте яйца одно за другим и тщательно перемешайте. Медленно добавьте маленькими порциями, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком, а затем размешайте в роме.

Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахарной глазурью. Подайте к столу теплыми или холодными.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Высокая уставка

Коричные вафли

Ингредиенты:

125 г маргарина или масла, 3 яйца, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г муки, 1 ч. л корицы, 2 ч. л пекарного порошка, 125 мл теплой воды, сахар и корица для глазури

Приготовление:

Взбейте маргарин или масло, сахар и ванильный сахар; добавьте яйца одно за другим. Медленно добавьте, помешивая, просеянную муку с пекарным порошком и теплую воду, а затем добавьте корицы. Сразу же приступите к выпечке.

Посыпьте испеченные вафли сахаром и корицей. Подайте их к столу теплыми.

Уставка температуры нагрева вафельницы:

Очень высокая уставка

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от

домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку.

Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

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

Kundendienstzentralen

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

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

Kundendienst Ausland

Belgique

Dancal N.V.
Bavikhoofsstraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina

Malistic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria

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

Czech Republic

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

Croatia

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

Cyprus

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

Denmark

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

Estonia:

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

Espana

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

France

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

Greece

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

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

Iran

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

Israel

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

Italia

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

Jordan

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

Korea

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

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

Macedonia

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

Magyarország

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

Nederland

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

Norway

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

Österreich

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

Polska

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

Portugal

Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation

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

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

Romania

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

Schweiz

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

Serbia

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

Slowak Republic

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

Finland

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

Svenska

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

Slovenia

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

Stand: 03.2012

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de