

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Hörnchenautomat	(D)
Instructions for use	Wafer/cone maker	(GB)
Mode d'emploi	Gaufrier/Appareil à cornet de glace	(F)
Gebruiksaanwijzing	Wafelijzer	(NL)
Instrucciones de uso	Plancha para barquillos/conos	(E)
Manuale d'uso	Piastra per cialde da cono gelato	(I)
Brugsanvisning	Kræmmerhusjern	(DK)
Bruksanvisning	Rånjörn	(S)
Käyttöohje	Vohvelirauta	(FIN)
Instrukcja obsługi	Wafłownica z narzędziem do rożków	(PL)
Οδηγίες χρήσεως	Παρασκευαστής για λεπτές βάφλες/χωνάκια	(GR)
Руководство по эксплуатации	Электровафельница для выпекания тонких вафель	(RUS)

# **RUS** Электровафельница для выпекания тонких вафель

## **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**



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

**осторожны: можно получить ожог.**

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

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

прибора.

- Установите прибор на теплостойкую поверхность, свободную от других предметов. Не устанавливайте прибор и не пользуйтесь им рядом или под кухонными шкафами или висячими предметами, такими как занавески или другие легковоспламеняющиеся материалы; не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда он включен или еще не остыл.
- Чтобы не допустить повреждения корпуса прибора, не ставьте прибор на горячую поверхность или около нее (на такую, например, как конфорки кухонной плиты) или вблизи открытого пламени.
- Шнур питания должен находиться на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, всегда беритесь только за вилку. Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Чтобы не повредить шнур питания, никогда его не перекручивайте, не перегибайте или не тяните за него, как при работе прибора, так и когда он не используется.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными

физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности. Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.

- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- 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 сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

## **Хранение шнура питания**

В зависимости от модели, эта вафельница может быть снабжена устройством автоматической намотки шнура или иметь специальное отделение для его хранения.

Всегда вынимайте шнур питания из отделения для его хранения и разматывайте его на полную длину перед включением прибора.

Сматывайте или убирайте шнур в отделение для его хранения только после того, как вафельница полностью остынет.

## **Конус**

Конус из комплекта прибора обеспечивает отличное сворачивание вафель в рожки (например, для мороженого). Перед использованием прикрепите к конусу ручку.

## **Перед первым включением**

Вафельницу следует предварительно разогреть в течение десяти минут с закрытыми крышками. Это позволит удалить запах, который обычно появляется при первом включении вафельницы. (Установите ручку термостата в самое верхнее положение.) Обеспечьте, пожалуйста, достаточную вентиляцию.

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

Из гигиенических соображений первую вафлю, испеченную в новом приборе, следует выбросить.

## **Работа**

- Закройте рабочие поверхности.
- Включите вилку шнура питания в розетку. Загорается красная индикаторная лампочка.
- Установите ручку термостата на максимальное значение температуры.
- Разогрейте вафельницу примерно в течение 3 минут. После этого она готова к работе.
- После достижения заданной

температуры нагрева загорается зеленая лампочка термостата. Она снова погаснет при выполнении любого последующего этапа нагрева.

- Откройте обе рабочие поверхности, подав защелки вверх.
- Перед использованием нужно смазать рабочие поверхности с антипригарным покрытием небольшим количеством растительного масла или жира, специально предназначенных для жарки и пригодных для безопасного нагревания до высокой температуры.
- Вылейте тесто на середину нижней рабочей поверхности.
- Закройте верхнюю крышку и зафиксируйте ее, нажав на обе защелки, чтобы обеспечить равномерное растекание теста.
- Чтобы обеспечить постоянную температуру нагрева, нагревательный элемент будет включаться и выключаться во время использования прибора, поэтому зеленая лампочка термостата будет то загораться, то гаснуть.
- В зависимости от типа теста, а также от выбранной температуры время выпекания составляет обычно порядка 2 минут. После выпекания проверьте, соответствует ли подрумянивание вафли желаемой степени и выньте вафлю из прибора.
- Сразу же после выпекания сверните вафлю в рожок при помощи конуса из комплекта прибора. Чтобы не повредить антипригарное покрытие, не пользуйтесь для снятия пищи с рабочей поверхности острыми или остроконечными предметами.
- Проверьте степень подрумянивания. Если вафля будет слишком светлой или слишком темной, подрегулируйте соответствующим образом температуру или время выпекания.
- Сразу же после снятия вафли залейте в вафельницу новую порцию теста.
- Закончив выпекание, выньте вилку

из розетки и дайте прибору остыть с открытыми рабочими поверхностями.

### Чистка и общий уход

- Перед тем, как приступить к чистке, выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет с открытыми рабочими поверхностями.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
  - Снаружи прибор можно протирать мягкой увлажненной тканью.
  - Рабочие поверхности с антипригарным покрытием можно очищать мягкой увлажненной тканью, мягкой щеткой или губкой.
  - Конус для сворачивания вафель в рожки можно мыть в горячей мыльной воде

### Рецепты

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

### Коричные вафельные рожки

#### *Ингредиенты*

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

*Начинка:* взбитые сливки или мороженое

#### *Приготовление*

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

## **Лимонные вафельные рожки**

### *Ингредиенты*

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

*Начинка:* взбитые сливки или мороженое

### *Приготовление*

Сбейте жир, сахар и лимонную кожуру до кремообразного состояния, после чего добавьте яйца по одному. Поочередно добавляйте муку, просеянную с пекарским порошком, и теплую воду. После этого смешайте с лимонным соком. Сразу же приступите к выпеканию. Сверните испеченные вафли в вафельные рожки или трубочки.

## **Шоколадные вафельные рожки**

### *Ингредиенты*

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

*Начинка:* взбитые сливки или мороженое

### *Приготовление*

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

## **Ванильные вафельные рожки**

### *Ингредиенты*

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

*Начинка:* взбитые сливки или мороженое

### *Приготовление*

Довести смесь ванильного крема-концентрата, воды и сахара до кипения. Перемешайте всю смесь с мукой на

максимальной скорости. Добавьте яйцо и смешайте с растопленным сливочным маслом. Тесто должно быть вязким; если нет, добавьте от 50 до 100 мл теплой воды, постоянно перемешивая. Сверните испеченные вафли в рожки или трубочки.

## **Утилизация**



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

## **Гарантия**

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

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

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

**Kundendienst Ausland**

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

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o.  
Tromeda Medugorje bb  
88260 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.  
Zihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Korea**

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

**Latvia**

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

**Lebanon**

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

**Luxembourg**

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

**Macedonia**

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

**Magyarország**

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

**Nederland**

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

**Norway**

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

**Österreich**

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

**Polska**

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

**Portugal**

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

**Russian Federation**

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

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

**Romania**

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

**Schweiz**

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

**Serbia**

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

**Slovak Republic**

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

**Finland**

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

**Svenska**

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

**Slovenia**

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

Stand: 03.2010

# SEVERIN