

# BOMANN®

## HÖRNCHENAUTOMAT HA 5017 CB

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



### Bedienungsanleitung/Garantie

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



## Руководство по эксплуатации

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

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

### Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

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

## Специальные требования безопасности для этого прибора

На изделии можно увидеть следующую пиктограмму с предупреждениями или информацией:



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!

### Риск получения ожогов!

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

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

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

### **ВНИМАНИЕ:**

- Устанавливайте прибор на горизонтальное, жароустойчивое основание. Подставьте под электроприбор жаростойкую подставку.
  - Для предотвращения тепловой пробки, не устанавливайте прибор непосредственно под полками/шкафами. Обеспечьте достаточно свободного места.
  - Не передвигайте прибор, если он включён.
  - Соблюдайте осторожность относительно жара, исходящего от прибора! Никогда не ставьте его рядом со шторами или под шторами или около других легковоспламеняющихся материалов!
  - Следите за тем, чтобы сетевой кабель не касался горячих частей электроприбора.
  - Дайте прибору остыть, прежде чем Вы будете его мыть и убирать.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

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

### Подготовка прибора к работе

#### Инструкция по эксплуатации

Перед приготовлением первых вафель для употребления в пищу...

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

#### Неподгораемая поверхность

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

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

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

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

#### Подключение к сети

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

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

### Эксплуатация / порядок работы

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

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

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



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

#### **i ПРИМЕЧАНИЯ:**

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

3. Аккуратно закройте крышку и кратковременно надавите на нее.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Берегитесь выступающего пара, опасность ожогов.

4. При помощи регулятора отрегулируйте необходимую температуру выпечки.

#### **i ПРИМЕЧАНИЯ:**

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

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

#### **⚠ ВНИМАНИЕ:**

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

#### **i ПРИМЕЧАНИЯ:**

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

### **Скручивание вафель**

Можно воспользоваться прилагаемым конусом.

- Для этого заверните его в вафли или выберите какую-либо другую форму.
- Трубочатый стаканчик получается, если еще горячие вафли накрутить на круглый цилиндрический предмет.
- Кулечек получится, если еще горячие вафли накрутить на конусный предмет, а чашеобразную форму можно получить при помощи чашки для десерта.

Вафли в чашке приобретут форму сами по себе, затвердеют и станут хрупкими после остывания.

### **Выключение**

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

### **Примеры рецептов**

#### **Вафли для мороженого**

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

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

#### **Австрийские вафли**

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

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

#### **Вафли с корицей**

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

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

### **Чистка**

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

#### **⚠ ВНИМАНИЕ:**

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

#### **Пекущие полуформы**

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

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

### Корпус

По окончании работы протрите корпус слегка влажной тряпкой.

### Устранение неисправностей

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

### Технические данные

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

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

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



**BOMANN<sup>®</sup>**

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

Stand 03/13