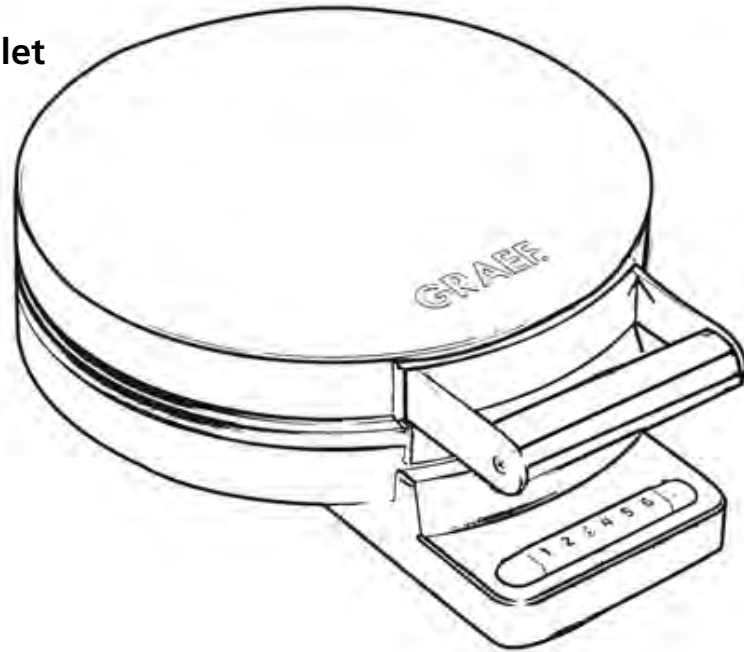


# GRAEF.

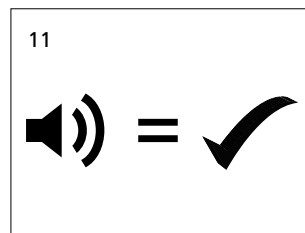
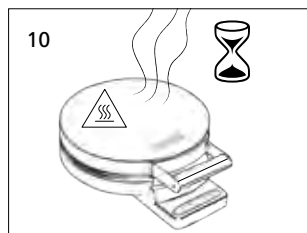
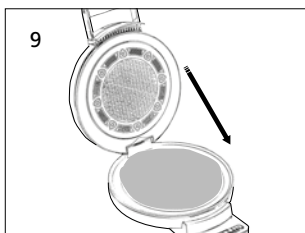
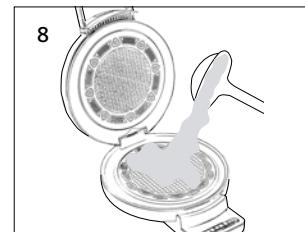
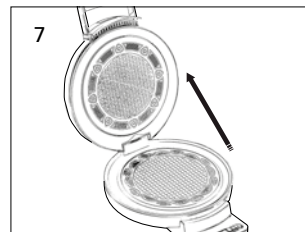
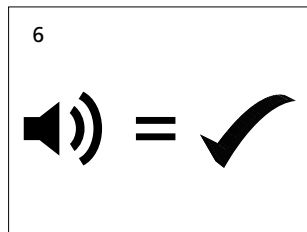
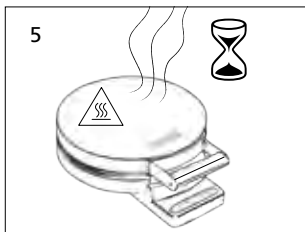
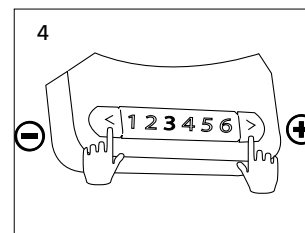
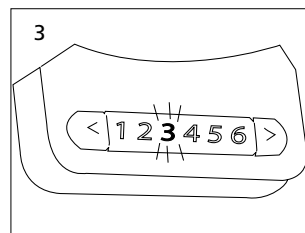
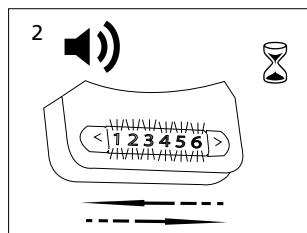
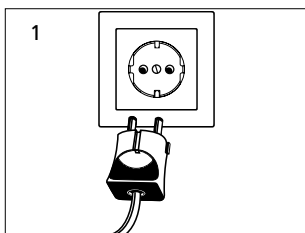
- DE** Hörncheneisen / Bretzeli-Eisen  
Bedienungsanleitung
- EN** Crispy Cone Maker  
Instruction Manual
- FR** Appareil à cornet / Fer à bricelet  
Manuel d'utilisation
- NL** Hoorntjesijzer  
Gebruiksaanwijzing
- IT** Cialdiera per coni  
Manuale d'uso
- SE** Rånjörn  
Bruksanvisning
- NO** Krumkakejern  
Bruksanvisning
- РУС** Инструкция по  
эксплуатации




HÖRNCHENEISEN / BRETZELI-EISEN

**TM**.by  
ONLINE STORE

<https://tm.by>  
Интернет-магазин



## Inhaltsverzeichnis

Sicherheit .....	3
Auspacken.....	5
Anforderungen an den Aufstellort .....	5
Vor dem Erstgebrauch.....	5
Eiserhörnchen backen .....	5
Reinigung.....	6
Kundendienst .....	6
 Entsorgung .....	56
2 Jahre Garantie .....	56
Rezepte: .....	57

## Sicherheit

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen am Gerät z. B. eine beschädigte Zuleitung auszutauschen, dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Personen

mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn Sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Läden und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PLC

- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
- Fassen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen die Backflächen an. Diese werden im Gebrauch sehr heiß.  
**Verbrennungsgefahr!**
- Die berührbaren Oberflächen werden im Betrieb sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine

- Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
  - Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangt.
  - Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und halten Sie dieses auch nicht unter fließendes Wasser.

## Auspacken

- Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:
- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

## Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.

- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

## Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben.
- Fetten Sie das Gerät vor dem ersten Backvorgang mit Butter oder hitzebeständigem Öl ein.
- Heizen Sie das Gerät auf und füllen anschließend Backteig ein.
- Aus hygienischen Gründen, entsorgen Sie die ersten 2 Eiserhörchen.

## Eiserhörchen backen

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den gewünschten Bräunungsgrad

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC

- ein. (Empfehlung / Voreinstellung: Stufe 3)
- Heizen Sie das Gerät auf. Backlight leuchtet rot.
- Ein Signalton ertönt, das Backlight leuchtet blau. Gerät ist aufgeheizt.
- Füllen Sie mit einer Schöpfkelle Teig in die untere Backform.
- Schließen Sie das Gerät mit leichtem Druck auf den Griff, damit sich der Teig gut verteilen kann. Eiserhörchen backt. Backlight leuchtet rot.

Hinweis: Quillt der Teig an den Seiten heraus, füllen Sie beim nächsten Backvorgang weniger Teig ein.

- Ein Signalton ertönt, das Backlight leuchtet blau. Eiserhörchen ist fertig gebacken.
- Entnehmen Sie das Eiserhörchen direkt nach Beendigung des Backvorgangs.
- Rollen Sie das Eiserhörchen direkt nach der Entnahme zu einem Hörnchen / einer Tüte.
- Füllen Sie erneut Teig ein und verfahren Sie wie oben beschrieben.
- Nach Beendigung des letzten Backvorgangs, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät im geöffneten Zustand abkühlen.

Tipp: In einer gut verschlossenen Blechdose bleiben die Eiserhörchen lange knusprig.

## Reinigung


Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung gut abkühlen.

Das Gerätegehäuse nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.

## Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

## Table of content

Safety .....	8
Unpacking .....	9
Requirements for the installation location ....	9
Before the first use .....	10
Operation .....	10
Cleaning .....	10
Customer service department .....	10
Recipes .....	10
 Disposal .....	11
2-year guarantee .....	12

DE

**EN**

FR

NL

IT

SE

NO

PYC



## Safety

This unit complies with the statutory safety regulations. Improper use can, however, lead to personal injury and property damage.

To handle the unit safely, follow the instructions below:

- Check the unit for external, visible damage to the housing, the supply cord and the plug before using it. Do not put a damaged unit into operation.
- Repairs are only allowed to be performed by a specialist or by the Graef customer service department. Improper repairs can lead to extreme hazards for the user. Furthermore, the warranty claim expires.
- Only Graef customer service is authorised to repair the unit during the warranty period, otherwise the warranty expires for additional damages.
- Defective components must be replaced solely with genuine spare parts. Fulfilment of the safety regulations is only guaranteed if these parts are used.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- The unit is not intended to be used with an external timer or a separate telecontrol system.
- This unit is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Always pull the supply cord from the electric socket using the connector plug, not the supply cord.
- Do not carry the unit by the supply cord.
- Never transport the unit during operation.
- Do not touch the plug with moist hands.
- Do not use the packing material as a toy. Danger of suffocation.
- Follow the instructions regarding the requirements for the place of installation and on the unit's electrical connection to prevent personal harm and property damage.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Let the unit cool off before cleaning.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents and do not use any solvents.
- Do not scratch off stubborn soiling with hard objects.
- Make sure that no liquid gets into the interior of the unit.
- Do not put the unit in the dishwasher and do not hold it under flowing water.

## Unpacking

To unpack the unit, proceed as below:

- Take the unit out of the carton.
- Remove all pieces of the packing.
- Remove any possibly extant labels on the unit (do not remove the rating plate).

## Requirements for the installation location

For safe and flawless operation of the unit, the place of location must meet these prerequisites:

- The unit must be set up on a firm, flat, level, non-slip and heat resistant base that has sufficient load bearing capacity.
- Select the place of location so that children cannot reach the hot surfaces of the unit.
- The unit is not intended for installation in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the unit in a hot, wet or moist environment.
- The electric socket must be easily accessible so that the power cord can be easily unplugged.

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC

## Before the first use

- Clean the unit as described in “Cleaning”.
- Heat up the unit and afterwards fill in fresh dough.
- Because of hygienic reasons, dispose the first 2 crispy cones.

## Operation

- Put the plug into the plug socket.
- Turn the control panel to the desired degree of brownness. (Suggestion / Presetting: Setting 3)
- Heat up the unit. Baking light glows red.
- You will hear a beep when unit is heated up. Baking light glows blue.
- Fill in the dough in the lower plate.
- Close the unit. Crispy cone is baking. Baking light glows red.
- After baking process you hear a beep and baking light glows blue. Crispy cone is ready.
- Remove the crispy cone after the baking process and roll it to a cone.
- Pour fresh dough into the crispy cone maker and continue as above.
- After use, remove the plug from the wall

socket and allow the opened unit to cool down.

## Cleaning

Before cleaning, let the appliance cool down. Clean the outside of the unit with a soft, moistened damp cloth only.

## Customer service department

If your Graef unit becomes damaged, please contact your dealer or the Graef customer service department.

## Recipes

Granny Grete’s ice-cream cone without eggs  
500 g flour, 375 g sugar, 2 packs vanilla sugar, 500 ml cream, 500 ml mineral water, cinnamon or rum according to taste.

Mix all the ingredients together well. The dough should slide off the spoon easily. Then place the dough in the preheated crispy cone maker.

Granny Lotte’s ice-cream cone  
250 g flour, 65 g butter, 250 g sugar, 2 eggs,

375 ml water, 2 packs vanilla sugar, cinnamon or rum according to taste.

Mix all the ingredients together well. The dough should slide off the spoon easily. Then place the dough in the preheated crispy cone maker.

Granny Frida's rock sugar ice-cream cone  
500 g flour, 3 eggs, 250 g rock sugar, 250 g butter, 3 tbsp sugar,

Dissolve the rock sugar in 1/2 litre boiling water and allow to cool. Beat the butter until creamy, add the eggs and sugar. Then mix in the flour and sugar water alternating.

Place the dough in the crispy cone maker a tablespoon at a time, bake it until it is golden brown and roll it immediately into a cone.

Aunt Fiene's ice-cream cone

250 g sugar, 200 g butter, 2 eggs, 1 pinch salt, cinnamon, 250 flour

Bring the sugar to the boil in 1/4 litre water, remove from the heat and let the butter melt in the solution. When the mass has cooled down, add the flour, eggs and spices. The

dough should be a thick liquid.

Aunt Annette's ice-cream cone

500 g flour, 375 g sugar, 200 g butter, 1 egg, 1 pinch of baking powder,

Choose between vanilla, cinnamon or rum and add for flavour.

Bring the sugar to a boil in 1/2 litre water, remove from the heat and let the butter melt in the solution. When the mass has cooled down, add the flour, eggs, baking powder and spices.

Graef wishes you lots of baking fun and bon appetit!

#### Disposal

This product may not be disposed of in the household waste at the end of its lifecycle; it must be taken to a collection point for recycling of electronic household waste. The symbol on the product and in the operating instructions indicate this. The materials are recyclable in accordance with their labelling. By re-using, recycling the materials or utilising

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO


PYC

old appliances in other ways, you are making an important contribution to protecting our environment. Please ask your local authority about where to find the appropriate disposal site.

### **2-year guarantee**

For this product we assume a 24-month manufacturer guarantee from the date of sale for defects due to manufacturing or material faults. Your statutory guarantee rights pursuant to Section 439 ff. of the German Civil Code (BGB-E) remain unaffected by this provision. The guarantee does not cover damages which have arisen as a result of improper treatment or usage or defects which only slightly impair the function or value of the appliance. Furthermore, damage in transit is excluded from the guarantee unless we are responsible. Damages arising from a repair not carried out by us or one of our representatives are excluded from the guarantee. In the case of justified claims, we will repair the defective product or exchange it for an undamaged product at our discretion.

## Table des matières

Sécurité .....	14
Déballage.....	16
Conditions de rangement .....	16
Avant la première utilisation.....	16
Cuisson des cônes .....	16
Entretien .....	17
Service après-vente .....	17
Recettes : .....	17
 Mise au rebut .....	18
Garantie 2 ans.....	19

DE

EN

**FR**

NL

IT

SE

NO

PYC

## Sécurité

Cet appareil est conforme aux normes de sécurité en vigueur. Un usage non conforme peut cependant engendrer des dommages corporels et matériels.

Pour une utilisation sûre de l'appareil, respecter les consignes de sécurité suivantes :

- Avant l'utilisation, contrôlez l'appareil pour détecter les dommages matériels extérieurs visibles sur le boîtier, le câble et la fiche d'alimentation. N'allumez pas un appareil endommagé.
- Seul un professionnel ou le service après-vente Graef peut effectuer des réparations sur l'appareil, p. ex. le remplacement d'un câble d'alimentation endommagé. Des réparations non conformes peuvent présenter des dangers importants pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Les pièces défectueuses ne peuvent être remplacées que par des pièces originales. Seules ces pièces garantissent une conformité aux normes de sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus, ainsi que par les personnes

dont les fonctions physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont pas assez d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont sous surveillance ou si elles ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et des dangers qui peuvent en résulter.

L'entretien et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et soient sous surveillance.

- L'appareil et son câble d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des utilisations semblables, comme par exemple : dans les cantines de magasins et de bureaux ; dans les propriétés agricoles ; par les clients d'hôtels, motels et autres types d'habitations ; dans les chambres d'hôtes.

- Toujours débrancher l'alimentation en tirant sur la fiche secteur, et non sur le câble.
- Avant de brancher l'appareil, comparez les données d'alimentation inscrites sur la plaque d'identification (tension et fréquence) à celles de votre réseau électrique. Les données doivent correspondre afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés.
- Avant de continuer à utiliser l'appareil, faites installer un nouveau câble d'alimentation par le service après-vente Graef ou par un spécialiste agréé.
- N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. En cas de contact avec des fils sous tension, ou de changement dans la construction électrique ou mécanique, il y a risque de choc électrique.
- Ne touchez jamais les éléments sous tension. Ceux-ci peuvent engendrer un choc électrique, voire la mort.
- Ne tenez pas l'appareil par le câble d'alimentation.
- Ne transportez jamais l'appareil quand il est

- en fonctionnement.
- Ne manipulez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque de suffocation.
- Prêtez attention aux consignes concernant les conditions de rangement ainsi que les branchements électriques, afin d'éviter des dommages corporels ou matériels.
- Ne touchez jamais les surfaces de cuisson pendant le fonctionnement. Celles-ci deviennent très chaudes lors du fonctionnement. **Danger de brûlure !**
- Les surfaces touchables deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. **Danger de brûlure!**
- Mettez l'appareil hors tension avant l'entretien, en débranchant la fiche secteur de la prise.
- Laissez l'appareil refroidir avant chaque entretien.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage décapant ou abrasif, ni aucun solvant.
- Ne grattez pas les salissures solides avec des

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC



- objets durs.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne se retrouve à l'intérieur de l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil au lave-vaisselle et ne le maintenez pas sous l'eau du robinet.

### Déballage

- Procédez comme suit pour déballer l'appareil :
- Sortez l'appareil du carton.
- Enlevez tous les éléments de l'emballage.
- Retirez les éventuelles étiquettes de l'appareil (n'enlevez pas la plaque d'identification).

### Conditions de rangement

Pour un fonctionnement sûr et fiable de l'appareil, il doit être entreposé dans les conditions suivantes :

- L'appareil doit être posé sur un support stable, plat, horizontal, antidérapant et présentant une capacité de charge suffisante.
- Choisissez l'endroit de telle façon que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces

- chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être encastré dans un mur ou dans un placard.
- N'entreposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou humide.
- La prise secteur doit être facile d'accès, de façon à ce que le câble d'alimentation puisse être débranché facilement en cas d'urgence.

### Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil en suivant les instructions de la section « Entretien ».
- Préchauffez l'appareil et versez ensuite la pâte à cuire.
- Pour des raisons d'hygiène, jetez les 2-3 premiers cornets.

### Cuisson des cônes

- Branchez la fiche d'alimentation dans la prise secteur.
- Réglez la puissance de cuisson souhaitée. (Recommandation / Pré-réglage Niveau 3)
- Préchauffez l'appareil. Le voyant de cuisson est rouge.
- Un signal sonore retentit, le voyant de

cuisson devient bleu. L'appareil est préchauffé.

- Versez avec une louche la pâte dans la plaque de cuisson inférieure.
- Fermez l'appareil. Le cornet cuit. Le voyant de cuisson est rouge.
- Un signal sonore retentit, le voyant de cuisson devient bleu. La cuisson du cornet est terminée.
- Retirez le cornet directement après la fin du processus de cuisson.
- Formez un cornet / cône en enroulant la gaufre directement après l'avoir retirée.
- Versez à nouveau de la pâte et procédez comme décrit ci-dessus.
- A la fin de la dernière cuisson, débranchez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil ouvert pour qu'il refroidisse.

Suggestion : Dans une boîte en fer blanc, les cornets restent croustillants plus longtemps.

## Entretien

Laissez bien refroidir l'appareil avant l'entretien.

Nettoyez le boîtier de l'appareil uniquement

avec un chiffon humidifié.

## Service après-vente

Au cas où votre appareil Graef aurait un défaut, adressez-vous à votre spécialiste ou au service après-vente Graef.

## Recettes :

Les cornets sans œufs de Mamie Grete  
500 g de farine, 375 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 500 ml de crème liquide, 500 ml d'eau minérale, cannelle ou rhum au choix.  
Bien mélanger tous les ingrédients. La pâte doit être liquide. Versez ensuite la pâte dans le gaufrier à cornet de glace préchauffé.

Les cornets de Mamie Lotte  
250 g de farine, 65 g de beurre, 250 g de sucre, 2 œufs, 375 ml d'eau, 2 sachets de sucre vanillé, cannelle ou rhum au choix.  
Bien mélanger tous les ingrédients. La pâte doit être liquide. Versez ensuite la pâte dans le gaufrier à cornet de glace préchauffé.

Les cornets au sucre candi de Mamie Frida

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC

500 g de farine, 3 œufs, 250 g de sucre candi, 250 g de beurre, 3 cuillères à soupe de sucre, Dissoudre le sucre candi dans 1/2 l d'eau bouillante et laisser refroidir. Batre le beurre jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse, ajouter les œufs et le sucre. Incorporer tour à tour la farine et l'eau avec le sucre candi.

Verser la pâte avec une cuillère à soupe dans le gaufrier à cornet de glace, la cuire jusqu'à ce qu'elle ait une couleur brun clair, et former un cornet / cône en l'enroulant.

Les cornets de Tante Fiene

250 g de sucre, 200 g de beurre, 2 œufs, 1 pincée de sel, cannelle, 250 g de farine  
Faire chauffer le sucre dans 1/4 l d'eau, le retirer du feu et laisser fondre le beurre dans la sauce. Lorsque la masse est refroidie, y ajouter la farine, les œufs et les épices. La pâte doit être épaisse et liquide.

Les cornets de Tante Annette

500 g de farine, 375 g de sucre, 200 g de beurre, 1 œuf, 1 pointe de couteau de levure

en poudre,  
Pour le goût, de la vanille, de la cannelle ou du rhum peuvent être ajoutés.  
Faire chauffer le sucre dans 1/2 l d'eau, le retirer du feu et laisser fondre le beurre dans la sauce. Lorsque la masse est refroidie, y ajouter la farine, les œufs, la levure en poudre et les épices.

Graef vous souhaite beaucoup de plaisir durant la réalisation des recettes, et bon appétit !



### **Mise au rebut**

En fin de vie, ce produit ne doit pas être mis au rebut par le biais des ordures ménagères, mais doit être mis au rebut en utilisant un centre de recyclage pour les déchets ménagers électroniques. Ceci est indiqué par le symbole sur le produit et le mode d'emploi. Les matériaux sont recyclables en fonction de leur marquage. Avec le recyclage, l'usage matériel ou d'autres formes d'utilisation des appareils usagés, vous contribuez à la protection de l'environnement. Renseignez auprès de l'administration de votre commune au sujet

des centres responsables du traitement des déchets.

## Garantie 2 ans

Pendant 24 mois à partir de la date d'achat, nous prenons en charge sous garantie fabricant les vices ayant pour origine des erreurs de fabrication ou de matériau. Votre garantie légale selon les articles 439 et suivants du code civil n'est pas affectée par cette mesure. Les dommages causés par une manipulation ou un emploi non conforme, ainsi que les vices qui affectent de façon bénigne les fonctions ou la valeur de l'appareil, ne sont pas pris en charge par la garantie. Les dommages liés au transport, tant que nous n'en sommes pas responsables, sont également exclus de la garantie. Les dommages causés par une réparation non effectuée par nous ou par un de nos représentants sont exclus de la garantie. En cas de réclamation justifiée et selon notre décision, nous réparerons le produit défectueux ou l'échangerons avec un produit sans défauts.

DE

EN

FR

NL


IT

SE

NO

PYC

## Inhoudsopgave

Veiligheid.....	21
Uitpakken .....	23
Voorwaarden voor de installatieplek .....	23
Voor de eerste ingebruikname .....	23
Hoorntjes bakken .....	23
Reiniging.....	24
Klantenservice.....	24
Recepten: .....	24
 Verwijdering .....	25
2 jaar garantie .....	26

## Veiligheid

Dit apparaat voldoet aan de voorgeschreven veiligheidsbepalingen. Een ondoelmatig gebruik kan echter tot persoonlijk letsel of materiële schade leiden.

Neem voor een veilige omgang met het apparaat de volgende veiligheidsinstructies in acht:

- Controleer het apparaat voor ieder gebruik op uiterlijke zichtbare beschadigingen aan de behuizing, de stroomkabel en -stekker. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- Reparaties aan het apparaat bijv. het vervangen van een beschadigde stroomkabel, mogen alleen door een vakman of door de Graef klantenservice worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien komt de garantie te vervallen.
- Defecte componenten mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd, dat ze aan de veiligheidseisen zullen voldoen.

- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt alsook door personen met verminderde psychische, sensorische of geestelijke vaardigheden of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, mits zij onder toezicht staan of instructies omtrent een veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Het apparaat en zijn stroomkabel mogen voor kinderen die jonger dan 8 jaar zijn, ontoegankelijk te zijn.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan, om er voor te zorgen, dat zij niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is niet ervoor bestemd, met een externe tijdschakelaar of een aparte afstandsbediening te worden gebruikt.
- Dit apparaat is ervoor bedoeld, in het huishouden en soortgelijke doeleinden te worden gebruikt, zoals bijvoorbeeld: in de medewerkerkeuken voor winkels en bureaus;



- op boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere wooninrichtingen; in pensions
- De kabel altijd aan de stekker uit de contactdoos trekken, niet aan de stroomkabel zelf.
- Vergelijk voor het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens dienen overeen te stemmen, zodat geen schade aan het apparaat ontstaat.
- Gebruik het apparaat niet, als de stroomkabel of stekker beschadigd is.
- Laat voor verder gebruik van het apparaat een nieuwe stroomkabel door de Graef klantenservice of een geautoriseerde vakman installeren.
- Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Indien stroomgeleidende aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische montage wordt veranderd, bestaat gevaar voor stroomstoten.
- Nooit onder stroom staande onderdelen aanraken. Deze kunnen een stroomstoot

- veroorzaken of zelfs tot de dood leiden.
- Draag het apparaat niet aan de stroomkabel.
- Nooit het apparaat tijdens het gebruik transporteren.
- Raak de stekker niet met vochtige handen aan.
- Verpakkingsmaterialen mogen niet gebruikt worden om ermee te spelen. Er bestaat verstikkingsgevaar.
- Neem de instructies omtrent de voorwaarden van de installatieplek alsook de elektrische aansluiting van het apparaat in acht om persoonlijk letsel en materiële schade te voorkomen.
- Raak tijdens het gebruik nooit de bakoppervlakken met de handen aan. Deze worden zeer heet tijdens het gebruik.  
**Gevaar voor brandwonden!**
- De aanraakbare oppervlakken worden tijdens het gebruik zeer heet. **Gevaar voor brandwonden!**
- Schakel het apparaat voor het reinigen uit door de stroomstekker uit het stopcontact te trekken.
- Laat het apparaat voor iedere reiniging

- afkoelen.
- Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- Kras hardnekkige verontreinigingen niet met harde voorwerpen weg.
- Let erop, dat er geen vloeistof in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- Doe het apparaat niet in de vaatwasser en houd het ook niet onder stromend water.

### Uitpakken

- Om het apparaat uit te pakken gaat u als volgt te werk:
- Haal het apparaat uit de doos.
- Verwijder alle onderdelen van de verpakking.
- Verwijder eventuele stickers van het apparaat (het typeplaatje niet verwijderen).

### Voorwaarden voor de installatieplek

Voor een veilig en foutloos gebruik van het apparaat dient de installatieplek aan de volgende eisen te voldoen:

- Het apparaat dient op een stevige, vlakke, horizontale en slipvaste en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht

- geplaatst te worden.
- Kies de installatieplek dusdanig, dat kinderen niet bij de hete oppervlakken van het apparaat kunnen komen.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in de wand of een inbouwkast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of vochtige omgeving.
- De contactdoos moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de stroomkabel in noodgevallen makkelijk uit de contactdoos getrokken kan worden.

### Voor de eerste ingebruikname

- Reinig het apparaat zoals beschreven onder "reiniging".
- Warm het apparaat op en vul het vervolgens met deeg.
- Vanuit hygiënisch oogpunt dient u de eerste 2 - 3 hoorntjes weg te gooien.

### Hoorntjes bakken

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Stel de gewenste bruiningsgraad in.  
(Aanbeveling / instelling vanaf fabriek:





stand 3)

- Warm het apparaat op. Indicatielampje is rood.
- U hoort een geluidssignaal, als het indicatielampje blauw wordt. Apparaat is op temperatuur.
- Vul met een pollepel deeg in de onderste bakvorm.
- Sluit vervolgens het apparaat. Hoorntje bakt. Indicatielampje is rood.
- U hoort een geluidssignaal, als het indicatielampje blauw wordt. Hoorntje is klaar.
- Haal het hoorntje direct na het einde van het bakproces eruit.
- Rol het hoorntje direct nadat u het eruit hebt gehaald op tot een hoorntje / zakje.
- Vul het apparaat opnieuw met deeg en ga zoals hierboven beschreven te werk.
- Na het einde van het laatste bakproces trekt u de stekker eruit en laat u het apparaat in geopende toestand afkoelen.

Tipp: In een goed gesloten blik blijven de hoorntjes lang knapperig.

## Reiniging

Laat het apparaat voor de reiniging goed afkoelen.

De behuizing alleen met een vochtige doek afvegen.

## Klantenservice

Mocht het gebeuren, dat uw Graef apparaat beschadigd is, dient u contact op te nemen met uw speciaalzaak of de Graef klantenservice

## Recepten:

Oma Greetje's hoorntjes zonder eieren  
500 g meel, 375 g suiker, 2 pakjes vanillesuiker, 500 ml room, 500 ml mineraalwater, kaneel of rum al naar believen. Alle ingrediënten met elkaar mengen. De deeg dient goed van de lepel te lopen. Vervolgens doet u het deeg in het voorgewarmde hoorntjesijzer.

Oma Lotte's hoorntjes

250 g meel , 65 g boter, 250 g suiker, 2 eieren, 375 ml water, 2 pakjes vanillesuiker, kaneel of

rum naar smak

Alle ingrediënten met elkaar mengen. De deeg dient goed van de lepel te lopen. Vervolgens doet u het deeg in het voorgewarmde hoorntjesijzer.

Oma Corrie's kandij hoorntjes

500 g meel, 3 eieren, 250 g kandij, 250 g boter, 3 el. suiker,

De kandij in 1/2 l kokend water oplossen en af laten koelen. De boter schuimig roeren, eieren en suiker erbij doen. Vervolgens afwisselend meel en het kandijwater toevoegen.

Men doet het deeg eetlepelsgewijs in een hoorntjesijzer, bakt ze lichtbruin en rolt ze direct op tot een zakje / hoorntje.

Tante Fien's hoorntjes

250 g suiker, 200 g boter, 2 eieren, 1 snufje zout, kaneel, 250 g meel

Kook de suiker met 1/4 l water, haal het van het fornuis en laat de boter in de oplossing smelten. Als de massa afgekoeld is, voegt men het meel, de eieren en de kruiden toe. Het deeg dient dik vloeibaar te zijn.

Tante Annette's hoorntjes

500 g meel, 375 g suiker, 200 g boter, 1 ei, 1 mespuntje bakpoeder,

Voor de smaak kunt u naar keuze vanille, kaneel of rum toevoegen.

Kook de suiker met 1/2 l water, haal het van het fornuis en laat de boter in de oplossing smelten. Als de massa afgekoeld is, voegt men het meel, de eieren, het bakpoeder en de kruiden toe.

Graef wenst u veel plezier bij het nabakken en smakelijk eten!

### Verwijdering

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet via het normale huisvuil worden verwijderd, maar moet via een verzamelpunt voor recycling van elektronisch huishoudelijk afval worden verwijderd. Het symbool op het product en de gebruiksaanwijzing maken hierop attent. De grondstoffen kunnen volgens de aanduiding gerecycled worden. Door het hergebruik, de recycling of ander vormen van gebruik van

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC


oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Vraag alstublieft bij uw gemeentelijke overheid naar het desbetreffende recyclingcentrum.

## **2 jaar garantie**

Voor dit product verlenen wij vanaf de aankoopdatum 24 maanden fabrieksgarantie op mankementen, die op productie- of materiaalfouten teruggevoerd kunnen worden. Uw wettelijke garantie volgens § 439 ff. BGB-E worden door deze regeling niet aangetast. Onder de garantie vallen geen beschadigingen, die door ondeskundige behandeling of gebruik zijn ontstaan alsook voor mankementen, die de functie of de waarde van het apparaat slechts minimaal beïnvloeden. Bovendien vallen transportbeschadigingen, voor zover wij hiervoor niet verantwoordelijk zijn, niet onder de garantie. Wij zijn niet aansprakelijk voor schade, die ontstaat door een reparatie die niet door ons of onze vertegenwoordiging werd uitgevoerd. Bij gegronde reclamaties zullen wij het defecte product naar onze

keuze repareren of vervangen door een feilloos werkend product.

## Indice

Sicurezza .....	28
Apertura dell'imballaggio .....	30
Criteri per il collocamento della macchina ...	30
Prima del primo utilizzo .....	30
Cuocere i coni .....	30
Pulizia .....	31
Servizio clienti .....	31
Ricette: .....	31
 Smaltimento .....	32
2 anni di garanzia .....	32

DE

EN

FR

NL

**IT**

SE

NO

PYC

## Sicurezza

Questa macchina soddisfa le norme di sicurezza prescritte. Un uso improprio può comunque causare danni a persone e cose. Per garantire un impiego sicuro della macchina, è necessario osservare le seguenti avvertenze di sicurezza:

- Verificare prima dell'uso che la macchina non presenti danni visibili sull'alloggiamento, il cavo e la presa di alimentazione. Non mettere in funzione una macchina difettosa.
- Le riparazioni della macchina o di una linea di alimentazione danneggiata devono essere effettuate esclusivamente da un tecnico specializzato o da parte del servizio di assistenza Graef. Una riparazione non corretta può causare gravi rischi per l'utente. Inoltre, il diritto di garanzia si estingue.
- Le parti difettose vanno sostituite solo con parti di ricambio originali. Solo questi parti soddisfano requisiti di sicurezza.
- Questa macchina può essere utilizzata dai bambini di età superiore agli otto anni e da persone con ridotte capacità

fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e/o conoscenza, se essi sono controllati o sono stati istruiti rispetto all'uso sicuro della macchina, e hanno compreso i pericoli che derivano da quest'ultima. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, neanche se superiori agli 8 anni di età e controllati.

- La macchina e il cavo di alimentazione vanno tenuti fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- È necessario vigilare i bambini per assicurarsi che non giochino con la macchina.
- La macchina non è progettata per l'utilizzo con un temporizzatore esterno o un comando a distanza separato.
- Questa macchina è ideata per l'uso domestico e applicazioni simili come ad esempio negli spazi cucina di negozi e uffici; nelle tenute agricole; dagli ospiti di hotel, alberghi e altre unità residenziali; negli ostelli.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa.
- Prima di collegare la macchina alla rete,

- accertarsi che il voltaggio (tensione e frequenza) indicato sulla targhetta corrisponda alla corrente erogata. Questi dati devono coincidere per evitare un danneggiamento della macchina.
- Non azionare la macchina se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati.
  - Prima di usare nuovamente la macchina, farsi installare un allacciamento nuovo dal servizio di assistenza Graef o da un operatore qualificato autorizzato.
  - Non aprire in nessun caso l'alloggiamento della macchina. Se si toccano i collegamenti in presenza di tensione e si manomette l'impianto elettrico e meccanico, sussiste il pericolo di scosse.
  - Non toccare mai componenti sotto tensione. Essi possono causare una scossa elettrica o persino una lesione mortale.
  - Non spostare la macchina tenendola per il cavo di alimentazione.
  - Non trasportare mai la macchina quando è ancora in funzione.
  - Non toccare la spina di alimentazione con le mani umide.

- I materiali d'imballaggio non devono essere usati come giochi. Pericolo di soffocamento.
- Seguire le indicazioni sui requisiti della posizione di collocamento e del collegamento elettrico al fine di evitare danni a persone e cose.
- Durante il funzionamento non toccare mai le superfici di cottura con le mani. Durante l'uso le superfici diventano estremamente calde. **Pericolo di ustione!**
- Le parti esposte diventano molto calde durante il funzionamento. **Pericolo di ustione!**
- Prima della pulizia spegnere la macchina rimuovendo la spina dalla presa di corrente.
- Prima di ogni pulizia lasciar raffreddare la macchina.
- Non usare detergenti aggressivi o abrasivi né solventi.
- Evitare di raschiare via lo sporco ostinato con oggetti duri.
- Far attenzione a non lasciar penetrare nessun liquido all'interno della macchina.
- Non mettere la macchina in lavastoviglie, né sotto l'acqua corrente.



## Apertura dell'imballaggio

- Per togliere la macchina dall'imballaggio, operare come segue:
- Estrarre la macchina dalla scatola.
- Rimuovere tutte le parti dell'imballaggio.
- Rimuovere eventuali adesivi apposti sulla macchina (non rimuovere la targhetta di identificazione).

## Criteri per il collocamento della macchina

Per garantire il funzionamento sicuro e corretto della macchina, il luogo di collocazione deve soddisfare i seguenti criteri:

- la macchina deve essere collocata su una superficie stabile, piana, orizzontale, antiscivolo e resistente al calore, adatta a sostenerne il peso.
- Selezionare il luogo di collocazione in modo che i bambini non riescano a raggiungere le superfici calde della macchina.
- La macchina non è adatta all'incasso in una parete o in un armadio.
- Non posizionate la macchina in ambiente caldo, bagnato o umido.
- La presa della corrente deve essere

facilmente accessibile, in modo che il cavo di alimentazione possa essere rimosso con facilità.

## Prima del primo utilizzo

- Pulire la macchina come descritto in "Pulizia".
- Riscaldare la macchina e riempitela con sufficiente impasto.
- Per motivi igienici buttare via i primi 2 - 3 coni.

## Cuocere i coni

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Impostare il grado di doratura desiderato. (Suggerimento / preimpostazione: livello 3)
- Riscaldare la macchina. La luce posteriore si illumina di rosso.
- Viene emesso un segnale acustico, la luce posteriore diventa blu. La macchina è calda.
- Con un mestolo mettere del composto nella forma inferiore di cottura.
- Chiudere la macchina. Cuocere il cono. La luce posteriore si illumina di rosso.
- Viene emesso un segnale acustico, la luce

- posteriore diventa blu. Il cono è pronto.
- Rimuovere il cono non appena terminato il processo di cottura.
  - Subito dopo aver rimosso la cialda-cono arrotolarla dandole la forma di un cono / fagottino.
  - Mettere nuovo composto nella macchina e procedere come descritto sopra.
  - Al termine dell'ultimo procedimento di cottura staccare la presa e lasciar raffreddare la macchina aperta.

Consiglio: In un barattolo di latta ben chiuso i coni restano croccanti a lungo.

## Pulizia

Prima della pulizia lasciare raffreddare la macchina.

Pulire l'alloggiamento della macchina solo con un panno umido.

## Servizio clienti

Nel caso in cui la vostra macchina Graef dovesse guastarsi, siete pregati di rivolgervi al vostro rivenditore specializzato, o al servizio clienti Graef.

## Ricette:

Coni di nonna Greta senza uova  
500 g di farina, 375 g di zucchero, 2 bustine di zucchero vanigliato, 500 ml di panna, 500 ml di acqua minerale, cannella o rum a piacere. Mescolare bene insieme tutti gli ingredienti. Il composto deve filare a nastro dal cucchiaino. Versare poi il composto nella cialdiera preriscaldata.

Coni di nonna Carlotta  
250 g di farina, 65 g di burro, 250 g di zucchero, 2 uova, 375 ml di acqua, 2 bustine di zucchero vanigliato, cannella o rum a piacere  
Mescolare bene tutti gli ingredienti. Il composto deve filare a nastro dal cucchiaino. Versare poi il composto nella cialdiera preriscaldata.

Coni canditi di nonna Frida  
500 g di farina, 3 uova, 250 g di canditi, 250 g di burro, 3 cucchiaini di zucchero,  
Sciogliere i canditi in 1/2 l di acqua bollente e lasciar raffreddare. Sbattere il burro fino a renderlo soffice e leggero, aggiungere le uova

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC



e lo zucchero. Incorporare, alternando, la farina e l'acqua con i canditi.

Con un cucchiaino mettere l'impasto nella cialdiera, cuocerlo fino a farlo diventare dorato e arrotolarlo immediatamente nel fagottino / cono.

Coni di nonna Filomena

250 g di zucchero, 200 g di burro, 2 uova, 1 pizzico di sale, cannella, 250 g di farina  
Sciogliere lo zucchero in 1/4 l di acqua bollente, togliere il tutto dal fornello e lasciar sciogliere il burro nella soluzione. Quando la massa è si è raffreddata, aggiungere la farina, le uova e le spezie. L'impasto deve essere liquido ma denso.

Coni di zia Anna

500 g di farina, 375 g di zucchero, 200 g di burro, 1 uovo, la punta di un coltello di lievito in polvere

Per cambiar gusto si possono aggiungere a scelta vaniglia, cannella o rum.

Sciogliere lo zucchero in 1/2 l di acqua bollente, togliere il tutto dal fornello e lasciar sciogliere il burro nella soluzione. Quando la

massa è si è raffreddata, aggiungere la farina, le uova, il lievito in polvere e le spezie.

Graef vi augura tanto divertimento con le vostre creazioni .... e buon appetito!



### **Smaltimento**

Al termine del suo ciclo di vita, il presente prodotto non deve essere smaltito tra i rifiuti domestici normali, ma deve essere consegnato presso un idoneo punto di raccolta di riciclaggio di rifiuti elettronici. Ciò viene indicato dal simbolo riportato sul prodotto e nelle istruzioni d'uso. I materiali sono riciclabili secondo il loro contrassegno. Con il recupero, l'adeguata raccolta differenziata o altre forme di riciclaggio di vecchi apparecchi, voi date un importante contributo alla tutela ambientale. Per maggiori informazioni sui punti di raccolta di pertinenza, rivolgersi presso la propria amministrazione comunale.

### **2 anni di garanzia**

Per questo prodotto, a partire dalla data di vendita, il produttore si assume 24 mesi

di garanzia per guasti dovuti a difetti di montaggio e costruzione. I diritti di garanzia legale secondo il § 439 segg. del codice civile tedesco non sono pregiudicati da questa garanzia. La garanzia non comprende danni derivanti da manutenzione o uso improprio, come anche danni che non compromettono la sostanza delle funzioni o del valore della macchina. Inoltre i danni di trasporto, qualora a noi non imputabili, sono esclusi dalla garanzia. I danni causati da una riparazione non eseguita da noi o da uno dei nostri rappresentanti autorizzati non sono coperti dalla garanzia. In caso di difetti coperti dalla presente garanzia, ci impegniamo a riparare o sostituire, a nostra discrezione, la merce difettosa con un prodotto funzionante.

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC

## Innehållsförteckning,

Säkerhet .....	35
Uppackning .....	36
Krav på installationsplatsen .....	37
Före första användningen.....	37
Baka glassrån .....	37
Rengöring.....	38
Kundtjänst .....	38
Receipt: .....	38
 Avfallshantering .....	39
2 års garanti .....	39

## Säkerhet

Denna apparat motsvarar de föreskrivna säkerhetsbestämmelserna. En icke fackmässig användning kan dock förorsaka person- och materialskador.

Beakta följande säkerhetsanvisningar för en säker hantering av apparaten:

- **Kontrollera apparaten före användning** med avseende på synliga skador på utsida, anslutningskabel och nätkontakt. Använd aldrig en skadad apparat.
- Reparationer på apparaten, t.ex. byte av en skadad kabel, får endast utföras av en fackman eller av Graefs kundtjänst. Icke fackmässiga reparationer kan innebära allvarliga risker för användaren. Dessutom förfaller garantin.
- Defekta komponenter får endast bytas ut mot originalreservdelar. Endast vid användning av dessa delar, kan det garanteras att säkerhetskraven uppfylls.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap,

under förutsättning att de befinner sig under uppsikt eller har undervisats om apparatens användning och har förstått de risker som kan uppstå vid användning. Rengöring och användarunderhåll får ej utföras av barn under 8 år utan vuxen person som håller uppsikt.

- Apparaten och dess anslutningsledning måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn bör hållas under uppsikt, för att förhindra att de leker med apparaten.
- Apparaten får inte användas med en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
- Denna apparat är avsedd för användning i hushåll och liknande, exempelvis i personalkök i butiker och kontor, på bondgårdar, av gäster på hotell, motell, pensionat och liknande inrättningar.
- Håll alltid i kontakten och inte i nätkabeln när du drar ut kabeln ur vägguttaget.
- Jämför alltid apparatens anslutningsdata (spänning och frekvens) på typskylten med motsvarande data för ditt elnät. Dessa uppgifter måste stämma överens för att skador på apparaten ska kunna undvikas.

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC

- Använd aldrig apparaten om strömkabeln eller stickkontakten är skadad.
- Låt Graef-kundtjänst eller en auktoriserad fackman installera en ny kabel innan du fortsätter använda apparaten.
- Öppna under inga omständigheter apparatens hölje. Rör man vid spänningsförande anslutningar och förändras den elektriska och mekaniska konstruktionen föreligger risk för elektriska stötar.
- Rör aldrig vid spänningsförande delar. Dessa kan förorsaka elektriska stötar eller till och med leda till döden.
- Bär aldrig apparaten i dess anslutningskabel.
- Flytta aldrig apparaten medan den är i drift.
- Ta aldrig i stickkontakten med fuktiga händer.
- Förpackningsmaterial får ej användas som leksak. Risk för kvävning.
- För att undvika person- och materialskador måste informationen gällande kraven på placeringen och apparatens elektriska anslutning beaktas.
- Rör aldrig med händerna de ytor man bakar på när apparaten är i drift. Dessa blir mycket varma under användning. **Risk för brännskador!**
- De ytor man kan röra vid blir mycket varma under drift. **Risk för brännskador!**
- Stäng av apparaten genom att dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du rengör den.
- Låt apparaten svalna helt innan du rengör den.
- Använd inga aggressiva eller repande rengöringsmedel och inga lösningsmedel.
- Skrapa inte av envis smuts med hårda föremål.
- Se till att ingen vätska hamnar inne i apparaten.
- Apparaten får inte ställas i diskmaskinen och inte hållas under rinnande vatten.

## Uppackning

- När du packar upp apparaten gör du enligt följande:
- Ta ut apparaten ur kartongen.
- Ta bort alla delar av förpackningen.
- Ta bort alla eventuella klistermärken på apparaten (avlägsna inte typskylten).

## Krav på installationsplatsen

För att apparaten ska kunna användas på ett säkert och felfritt sätt, måste platsen där den placeras uppfylla följande förutsättningar:

- Apparaten måste stå på en hård, jämn, vågrät, halkfri och värmebeständig yta med tillräcklig bärkraft.
- Välj en plats där barn inte kan nå apparatens varma yta.
- Apparaten är inte avsedd för montering på vägg eller i ett skåp.
- Placera inte apparaten i en varm, våt eller fuktig omgivning.
- Väggtaget måste vara lätt tillgängligt, så att man i nödfall lätt kan dra ut nätkabeln.

## Före första användningen

- Rengör apparaten enligt beskrivningen under punkten "Rengöring".
- Värm upp apparaten och fyll därefter på smeten.
- Av hygieniska skäl bör du kasta de 2 - 3 första glassrånen.

## Baka glassrån

- Sätt kontakten i väggtaget.
- Ställ in önskad färg. (Rekommendation/ förinställning: Steg 3)
- Värm upp apparaten. Kontrolllampan (backlight) lyser rött.
- En signalton ljuder, kontrollampan (backlight) lyser blått. Apparaten är uppvärmd.
- Fyll på smeten i den nedre bakformen med en slev.
- Stäng apparaten. Ditt glassrån bakas. Kontrollampan (backlight) lyser rött.
- En signalton ljuder, kontrollampan (backlight) lyser blått. Ditt glassrån är färdigt.
- Ta ut ditt glassrån direkt när bakningen är avslutad.
- Rulla ditt glassrån och forma dem till en giffel/strut.
- Fyll på smet igen och upprepa proceduren.
- När den sista bakningen är avslutad, dra ut kontakten ur väggtaget och låt apparaten svalna medan den är öppen.

Tips: Glassrånen håller sig knapriga länge om de förvaras i en väl stängd kakburk av plåt.

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC

## Rengöring

Låt apparaten svalna helt innan du rengör den. Apparatus utsida torkas endast av med en fuktig duk.

## Kundtjänst

Skulle det förekomma att din Graef-apparat blir skadad, vänd dig till din återförsäljare eller Graef- kundtjänst.

## Recept:

Mormor Gretes glassrån utan ägg

500 g mjöl, 375 g socker, 4 tsk vaniljsocker, 5 dl grädde, 5 dl mineralvatten, kanel eller rom efter egen smak.

Blanda alla ingredienser med varandra. Smeten ska lätt rinna av skeden. Därefter håller du smeten i det förvärmda rånjärnet.

Mormor Lottas glassrån

250 g mjöl, 65 g smör, 250 g socker, 2 ägg, 3,75 dl vatten, 4 tsk vaniljsocker, kanel eller rom efter egen smak.

Blanda alla ingredienser med varandra. Smeten ska lätt rinna av skeden. Därefter håller du

smeten i det förvärmda rånjärnet.

Mormor Fridas glassrån med kandissocker  
500 g mjöl, 3 ägg, 250 g kandissocker, 250 g smör, 3 msk socker,

Lös upp kandissockret i 1/2 liter kokande vatten och låt det svalna. Rör smöret poröst, tillsätt ägg och socker. Därefter rör du omväxlande ned mjölet och vattnet med kandissockret. Smeten hålls i rånjärnet matsked för matsked, gräddas tills den får en ljusbrun färg och rullas sedan till en strut/giffel.

Tant Fienes glassrån

250 g socker, 200 g smör, 2 ägg, 1 nypa salt, kanel, 250 g mjöl

Sockret kokas upp med 1/4 liter vatten.

Därefter tar man bort det från spisen och låter smöret smälta i lösningen. När massan svalnat, tillsätts mjölet, äggen och kryddorna. Degen ska vara tjockflytande.

Tant Annettes glassrån

500 g mjöl, 375 g socker, 200 g smör, 1 ägg, 1 knivspets bakpulver

Som smaksättning kan man tillsätta vanilj, kanel eller rom.  
Sockret kokas upp med 1/2 liter vatten.  
Därefter tar man bort det från spisen och låter smöret smälta i lösningen. När massan svalnat, tillsätts mjölet, äggen, bakpulvret och kryddorna.

Graef önskar mycket nöje med bakningen och en smaklig måltid!



### **Avfallshantering**

När denna produkt kasseras får den inte kastas i det vanliga hushållsavfallet, utan måste lämnas på en återvinningsstation för elektroniskt hushållsavfall. Symbolen på produkten och i bruksanvisningen hänvisar till detta. Materialet kan återvinnas i överensstämmelse med märkningen. Med återanvändningen, återvinningen eller andra former av tillvaratagande av uttjänta apparater, bidrar du till att skydda vår miljö. Information om behörig återvinningsstation erhåller du hos kommunen.

## **2 års garanti**

På denna produkt lämnar vi 24 månaders tillverkargaranti för brister som beror på tillverknings- eller materialfel. Garantin gäller från och med köpdatum. Dina lagstadgade garantianspråk enligt § 439 följande BGB-E berörs ej av denna garanti. Garantin omfattar inte skador, som förorsakats av icke fackmässig hantering eller användning samt brister som endast i ringa omfattning påverkar apparatens funktion eller värde. Uteslutna från garantin är också transportskador, som inte omfattas av vårt ansvar. Garantin gäller inte för skador, som förorsakas av reparationer som inte utförts av oss eller av våra representanter. Vid berättigade reklamationer kommer vi att antingen reparera produkten eller byta ut den mot en felfri produkt.

DE

EN

FR

NL

IT


SE

NO

PYC



## Innholdsfortegnelse

Sikkerhet .....	41
Åpne pakken .....	43
Krav til plassering for bruk .....	43
Før første gangs bruk .....	43
Steking av krumkaker .....	43
Rengjøring .....	44
Kundeservice .....	44
Oppskrifter: .....	44
 Avfallshåndtering .....	45
2 års garanti .....	45

## Sikkerhet

Dette apparatet er i samsvar med gjeldende sikkerhetsbestemmelser. Oppassende bruk kan føre til personskader eller materielle skader. For en trygg bruk av apparatet skal følgende sikkerhetsanvisninger følges:

- Sjekk før bruk om apparatet har synlige skader på utsiden, kablen eller støpset. Ikke ta apparatet i bruk dersom det er skadet.
- Reparasjoner på apparatet, f.eks. det å skifte strømledning, skal kun utføres av en fagmann eller av kundeservice hos Graef. Mangelfull eller ikke faglig utført reparasjoner kan føre til betydelige farer for brukeren av apparatet. I tillegg mister garantien sin gyldighet.
- Defekte komponenter skal kun skiftes ut med originale reservedeler. Kun originale reservedeler vil kunne garantere at sikkerhetskravene er oppfylt.
- Dette apparatet kan benyttes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller av personer som mangler erfaring og/

eller kunnskap, dersom disse holdes under oppsyn eller gis opplæring i trygg bruk av apparatet og har forstått hvilke farer som kan være forbundet med bruken. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er minst 8 år gamle og holdes under oppsyn.

- Apparatet med strømledningen skal holdes unna rekkevidde for barn som er under 8 år gamle.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Apparatet skal ikke benyttes sammen med en ekstern timer eller en separat fjernkontroll.
- Dette apparatet er ment å skulle benyttes i husholdningen og til lignende formål, som for eksempel: personalkjøkkenet i forretninger og på kontorer, på bondegårder, av gjestene i hoteller, moteller og andre overnattingssteder; pensjonater.
- Ledningen skal alltid trekkes ut av stikkontakten med hjelp av støpselet og ikke via kablen.
- Før apparatet tas i bruk skal du kontrollere at tilkoblingsdata (spenning og frekvens) på

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- SE
- NO**
- PYC

typeskiltet er i samsvar med strømmettet ditt. Slike data må stemme overens for at det ikke skal oppstå noen skader på apparatet.

- Apparatet skal ikke benyttes dersom strømledningen eller støpselet er skadet.
- Før apparatet benyttes videre etter skade på strømledning eller støpsel skal kundeservice hos Graef eller en autorisert fagmann installere en ny tilkoblingskabel.
- Ikke i noe tilfelle skal apparatets kabinett åpnes. Dersom tilkoblinger som fører spenning blir berørt og den elektriske eller mekaniske oppbygningen forandret, så er det fare for strømstøt.
- Deler som står under spenning skal aldri berøres. Det kan forårsake et elektrisk støt, i verste fall med døden til følge.
- Apparatet skal ikke bæres i tilkoblingskabelen.
- Apparatet skal aldri transporteres mens det er i bruk.
- Støpselet skal ikke berøres med fuktige hender.
- Emballasjen skal ikke benyttes til lek. Det

kan føre til kvelningsfare.

- For å unngå personskader og materielle skader skal du merke deg anvisningene som omhandler kravene til plassering og apparatets tilkobling til strømmettet.
- Aldri berør stekeflatene med hendene så lenge apparatet er i bruk. Disse blir glovarme når de er i bruk. **Forbrenningsfare! !**
- De berørbare overflatene blir glovarme når de er i bruk. **Forbrenningsfare!**
- Slå av apparatet før rengjøringen foretas ved å trekke støpselet ut av stikkkontakten.
- Apparatet skal være godt avkjølt før hver rengjøring.
- Det skal ikke benyttes aggressive rengjøringsmidler eller skuremidler og ingen løsemidler.
- Hard smuss skal ikke skrapes bort med harde gjenstander.
- Påse at ikke fuktighet kan trenge inn i apparatets indre.
- Apparatet skal ikke vaskes i oppvaskmaskinen og ikke holdes under rennende vann.

## Åpne pakken

- For å pakke ut apparatet går du frem som følger:
- Ta apparatet ut av esken.
- Fjern all emballasjen.
- Fjern eventuelle etiketter på apparatet (bortsett fra typeskiltet).

## Krav til plassering for bruk

For at apparatet skal kunne fungere trygt og feilfritt stilles følgende krav til plassering:

- Apparatet må stilles på et fast, flatt, vannrett, sklisikkert og varmekfast underlag med tilstrekkelig bæreevne.
- Velg en plassering som gjør at barn ikke kan berøre apparatets varme overflater.
- Apparatet er ikke ment å skulle bli montert på veggen eller i et skap.
- Apparatet skal ikke plasseres i varme, våte eller fuktige omgivelser.
- Stikkontakten må være lett tilgjengelig slik at man i en nødsituasjon raskt kan trekke ut strømkabelen.

## Før første gangs bruk

- Apparatet rengjøres slik det er beskrevet under „Rengjøring“.
- La apparatet bli varmt og fyll deretter på med deig.
- Av hygieniske grunner skal du kaste de 2-3 første krumkakene.

## Steking av krumkaker

- Sett støpslet inn i stikkontakten.
- Still inn ønsket bruningsgrad. (Anbefaling / Forhåndsinnstilling: Nivå 3)
- La jernet bli varmt. Kontrollampen lyser rødt.
- Det lyder et signal og kontrollampen lyser blått. Jernet er varmt.
- Fyll på røre i den nederste stekeformen med hjelp av en øse.
- Lukk jernet. Krumkakene stekes. Kontrollampen lyser rødt.
- Det lyder et signal og kontrollampen lyser blått. Krumkakene er ferdigstekt.
- Ta ut krumkakene umiddelbart etter at steking er ferdig.
- Like etterpå rulles krumkakene sammen til

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC

- formen av et horn eller en pose.
- Fyll på mer røre og gå frem som beskrevet ovenfor.
  - Etter at den siste steking er unnagjort, trekker du ut støpslet og lar apparatet kjøles ned i åpnet tilstand.
- Tips: I en godt lukket boks av blikk holder krumkakene seg lenger sprø.

### Rengjøring

Apparatet skal være godt avkjølt før rengjøring.

Apparatets utside tørkes kun over med en fuktig klut.

### Kundeservice

Dersom det skulle oppstå en skade på ditt apparat fra Graef kan du henvende deg til din forhandler eller til kundeservice hos Graef.

### Oppskrifter:

Bestemor Gretes krumkaker uten egg  
500 g mel, 375 g sukker, 2 poser vaniljesukker,  
500 ml fløte, 500 ml mineralvann, kanel eller  
rom tilsettes etter behov.

Alle ingrediensene røres godt sammen. Røren skal være ganske flytende. Deretter heller du røren i det oppvarmede krumkakejernet.

Bestemor Lottes krumkaker

250 g mel, 65 g smør, 250 g sukker, 2 egg, 375 ml vann, 2 poser vaniljesukker, kanel eller rom tilsettes etter behov.

Alle ingrediensene røres godt sammen. Røren skal være ganske flytende. Deretter heller du røren i det oppvarmede krumkakejernet.

Bestemor Fridas kandiserte krumkaker

500 g mel, 3 egg, 250 g kandissukker, 250 g smør, 3 ss sukker,

Kandissukkeret løses opp i en halv liter kokende vann og avkjøles. Smøret røres til det skummer, egg og sukker tilføres. Deretter røres vekselvis mel og kandis-sukkervannet inn. Røren helles i krumkakejernet, spiseskje for spiseskje, stekes til den er lysebrun og rulles straks sammen til en pose eller et horn.

Tante Fienes krumkaker

250 g sukker, 200 g smør, 2 egg, litt salt, kanel,

250 g mel

Sukkeret kokes opp sammen med en kvart liter vann. Ta dette fra platen og la smøret løse seg opp i blandingen. Når blandingen er avkjølt tilføres mel, egg og krydder. Røren skal være tyktflytende.

Tante Annettes krumkaker

500 g mel, 375 g sukker, 200 g smør, 1 egg, 1 knivtupp bakepulver.

For smakens skyld kan det valgfritt tilføres litt vanilje, kanel eller rom.

Sukkeret kokes opp sammen med en halv liter vann. Ta dette fra platen og la smøret løse seg opp i blandingen. Når blandingen er avkjølt tilføres mel, egg, bakepulver og krydder.

Graef ønsker deg mye moro under steking og god appetitt!



### **Avfallshåndtering**

Etter endt levetid skal dette produktet skal ikke kastes sammen med det normale husholdningsavfallet. I stedet skal det leveres inn hos et innsamlingssted for resirkulering av elektronisk husholdningsavfall. Symbolet

på produktet og i bruksanvisningen gir en henvisning om dette. Produktet er laget av stoffer som i henhold til merking kan resirkuleres. Du yter et viktig bidrag til beskyttelse av miljøet vårt ved å bidra til resirkulering eller andre former for ny utnyttelse av gamle apparater og deres komponenter og materialer. Vennligst spør den lokale forvaltningen om hvor du finner innsamlingssted for resirkulering av elektronisk husholdningsavfall.

### **2 års garanti**

For dette produktet påtar vi oss 24 måneders produsentgaranti, beregnet fra salgsdatoen, for mangler som kan tilbakeføres til produksjonsfeil eller materielle mangler. Dine lovpålagte garantirettigheter i henhold til § 439 ff. i den tyske BGB-E forblir upåvirket av denne garantiordningen. Garantien omfatter ikke skader som oppsto som følge av upassende håndtering eller innsatsområder, samt mangler som kun i beskjeden grad påvirker apparatets funksjon eller verdi. Videre er transportskader som vi ikke er ansvarlige for heller ikke

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

PYC

omfattet av garantien. For skader som ble forårsaket av en reparasjon som ikke ble utført av oss eller en av våre representanter er garantikrav utelukket. Ved berettigede reklamasjoner vil vi etter eget skjønn velge mellom reparasjon eller bytte med et produkt uten mangler.

## Содержание

Указания по безопасности .....	48
Распаковка .....	50
Требования к месту установки.....	50
Перед первым использованием.....	50
Приготовление вафель .....	50
повторите процедуру.....	51
Чистка .....	51
Сервисное обслуживание .....	51
Рецепты: .....	51
Утилизация .....	53
2 года гарантии .....	53



## Указания по безопасности

Данный прибор соответствует установленным правилам безопасности. Ненадлежащее его использование может нанести вред людям и имуществу.

Для безопасной работы с прибором соблюдайте указания по безопасности:

- Перед использованием проверьте прибор на наличие внешних видимых повреждений корпуса, сетевого шнура и штекера. Не пользуйтесь поврежденным прибором.
- Ремонтные работы, например, замена поврежденного сетевого шнура, должны выполняться только квалифицированными специалистами или работниками сервисной службы Graef. Ненадлежащий ремонт может представлять огромную опасность для пользователя. Кроме того, в этом случае становится недействительной гарантия.
- Неисправные детали нужно заменять только оригинальными запчастями. Только при использовании этих запчастей гарантируется соответствие требованиям безопасности.

- Дети от 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или не имеющие достаточно опыта и знаний, могут пользоваться данным прибором под присмотром лиц, несущих ответственность за их безопасность, или если они получили от этих лиц инструкции по использованию прибора, и осознают все возможные опасные последствия использования прибора. Чистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми, за исключением, если им 8 лет и больше и они выполняют это под присмотром.
- Храните прибор и его сетевой шнур в недоступном для детей месте.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор не предназначен для использования с отдельным таймером или пультом дистанционного управления.
- Прибор предназначен для использования в домашних и подобных домашних условиях, например: на кухне

для сотрудников магазинов и офисов; на небольших предприятиях; лицами, проживающими в гостиницах, мотелях и других подобных учреждениях; в гостиницах «Bed&Breakfast».

- При отключении прибора от сети беритесь за штекер. Не тяните за сетевой шнур.
- Перед подключением прибора сравните показатели напряжения и частоты на типовой табличке прибора с показателями Вашей электросети. Они должны совпадать, чтобы прибор не повредился.
- Не пользуйтесь прибором, если у него поврежден сетевой шнур или штекер.
- Если поврежден сетевой шнур, то прежде, чем пользоваться прибором, обратитесь в сервисную службу Graef или другому квалифицированному специалисту для замены шнура.
- Ни в коем случае не вскрывайте корпус прибора! Прикосание к токопроводящим гнездам и изменение электрической и механической структуры могут вызвать удар электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к деталям,

которые находятся под напряжением. Это может привести к удару током или даже к смерти.

- Никогда не переносите прибор, держа его за сетевой шнур.
- Никогда не переносите прибор во время работы.
- Никогда не беритесь за штекер влажными руками.
- Не используйте упаковочные материалы для игр - существует опасность удушения!
- Соблюдайте требования к месту установки прибора и правила электрического подключения во избежание причинения вреда людям и имуществу.
- Во время работы прибора не прикасайтесь к его рабочим и другим поверхностям - они очень сильно нагреваются, Вы можете обжечься!
- Перед каждой чисткой отключайте прибор, вынув штекер из розетки, и ждите, пока он остынет.
- Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства, а также растворители.

- Не соскребайте прилипшие жесткие остатки твердыми предметами.
- Следите, чтобы в прибор не попала вода.
- Не мойте прибор в посудомоечной машине и под проточной водой.

## Распаковка

Распаковывайте прибор следующим образом:

- Выньте прибор из картонной упаковки.
- Удалите все упаковочные компоненты.
- Снимите все возможные наклейки на приборе (заводскую табличку не снимайте).

## Требования к месту установки

Для безопасной и исправной работы прибора место, где он установлен, должно соответствовать следующим требованиям:

- Прибор нужно устанавливать на твердой, ровной, горизонтальной и нескользящей поверхности с достаточной несущей способностью.
- Выбирайте место для установки таким образом, чтобы дети не могли достать до горячих поверхностей прибора.

- Прибор не предусмотрен для установки в стену или во встроенный шкаф.
- Не устанавливайте прибор в помещении с высокой влажностью или температурой.
- Розетка должна быть доступной, чтобы в случае необходимости из нее можно было легко вытащить сетевой шнур.

## Перед первым использованием

- Почистите прибор, как описано в разделе «Чистка».
- Смажьте прибор маслом (сливочным или жаростойким растительным).
- Разогрейте прибор и залейте в него тесто.
- Из соображений гигиены, не ешьте первые 2 вафли.

## Приготовление вафель

- Вставьте штекер в розетку.
- Установите нужную степень поджаривания (рекомендуем заводскую настройку - уровень 3).
- Разогрейте прибор. Во время разогревания горит красный индикатор.
- Когда прозвучит звуковой сигнал и

- индикатор станет синим, значит, прибор нагрелся.
- Налейте тесто половником в нижнюю форму.
  - Закройте прибор, слегка надавив на ручку, чтобы тесто хорошо распределилось. Вафля начнет выпекаться. В это время горит красный индикатор. Примечание: если тесто вытекает через края, в следующий раз наливайте меньше теста.
  - Когда прозвучит звуковой сигнал и индикатор станет синим, вафля готова.
  - Извлеките вафлю сразу после окончания процесса выпекания.
  - Тут же сверните вафлю в трубочку.
  - Налейте следующую порцию теста и

### **повторите процедуру**

- Когда все вафли будут готовы, выньте штекер из розетки и оставьте прибор открытым, чтобы он остыл.
- Совет: в хорошо закрытой жестяной емкости трубочки долго остаются хрустящими.

## **Чистка**

Перед чисткой дайте прибору полностью остыть.  
Просто протрите корпус прибора влажной тканью.

## **Сервисное обслуживание**

В случае, если Ваш прибор компании Graef неисправен, Вы можете обратиться в магазин, где Вы приобрели прибор, или в сервисную службу компании Graef.

## **Рецепты:**

Вафли бабушки Греты (без использования яиц)  
500 г муки, 375 г сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 500 мл сливок, 500 мл минеральной воды, корица или ром по вкусу.  
Хорошо перемешайте все ингредиенты. Тесто должно хорошо стекать с ложки. Если тесто слишком густое, добавьте в него немного воды. Залейте тесто в разогретую вафельницу.

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

**РУС**

Вафли бабушки Лотты 250 г муки, 65 г сливочного масла, 250 г сахара, 2 яйца, 375 мл воды, 2 пакетика ванильного сахара, корица или ром по вкусу. Хорошо перемешайте все ингредиенты. Тесто должно хорошо стекать с ложки. Залейте тесто в разогретую вафельницу.

Трубочки бабушки Фриды с леденцами 500 г муки, 3 яйца, 250 г леденцов, 250 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара. Растворите леденцы в 0,5 л кипящей воды и дайте остыть. Сливочное масло перемешайте до образования пены, добавьте яйца и сахар. Затем вмешивайте попеременно муку и леденцовую воду. Наливайте тесто столовой ложкой в вафельницу, выпекайте до светло-коричневого цвета и сразу сворачивайте полученные вафли в трубочки.

Вафли тетушки Фиены 250 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 щепотка соли, корица, 250 г муки

Положите сахар в 1/4 л воды, вскипятите ее, снимите с плиты и растворите в ней сливочное масло. Когда полученная масса остынет, добавьте муку, яйца, соль и корицу. Тесто должно быть полужидким.

Вафли тетушки Аннетты 500 г муки, 375 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, пекарский порошок (разрыхлитель) на кончике ножа; ваниль, корица или ром по вкусу. Положите сахар в 0,5 л воды, вскипятите ее, снимите с плиты и растворите в ней сливочное масло. Когда полученная масса остынет, добавьте муку, яйца, пекарский порошок и пряности.

Вафли бабушки Агнессы 250 г муки, 250 г сахара, 125 г сливочного масла, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 1 маленькая чашка воды. вскипятите воду и растворите в ней сахар и ванильный сахар. Сливочное масло перемешайте до образования пены, добавьте

яйца, воду с растворенным сахаром и муку. Тесто должно хорошо стекать с ложки.

Компания Graef желает Вам приятного аппетита!

### Утилизация

Данный прибор после истечения срока его службы нельзя выбрасывать, как обычный домашний мусор. На это указывает специальный символ на приборе и в инструкции по эксплуатации. Материалы могут быть вторично переработаны в соответствии с их ярлыками. С помощью повторного использования, вторичной переработки материалов или других способов использования старых приборов Вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Узнайте местонахождение специальных пунктов для утилизации таких приборов у Ваших местных властей.

### 2 года гарантии

На данный прибор мы предоставляем гарантию производителя в течение 24 месяцев от даты покупки. Гарантия предоставляется на производственные дефекты и дефекты материалов. К гарантии не относятся дефекты, возникшие в результате ненадлежащего обращения или использования, а также дефекты, оказывающие лишь незначительное воздействие на функционирование или ценность прибора. Кроме того, из гарантии исключаются повреждения при транспортировке, так как мы не несем за них ответственность. Дефекты, возникшие из-за ремонта, выполненного не нами и не одним из наших представительств, также исключаются из гарантии. При обоснованных рекламациях мы, по нашему усмотрению, либоотремонтируем неисправный прибор, либо заменим его на исправный.

DE

EN

FR

NL

IT

SE

NO

**РУС**





<https://tm.by>  
Интернет-магазин





<https://tm.by>  
Интернет-магазин

Deutschland  
Gebr. Graef GmbH & Co. KG  
Donnerfeld 6  
59757 Arnsberg  
Tel: 02932-9703688  
Fax: 02932-970390  
service@graef.de

Österreich  
Emil Pickhart KG  
Hosnedlgasse 12  
A-1220 Wien  
Tel: 0043 / 1-259 71 31  
Fax: 0043 / 1-259 62 63  
graef@pickhart.at

Schweiz  
ASTAVEL GmbH  
Lättichstrasse 4 a  
CH-6340 Baar  
Tel: 0041 / 41 760 45 45  
Fax: 0041 / 41 760 61 05  
info@astavel.ch

Belgien  
J.van Ratingen N.V. S.A.  
Stadsheide 11  
B-3500 Hasselt  
Tel: 0032 / 11 22 21 71  
Fax: 0032 / 11 22 97 90  
info@vanratingen.com

Niederlande  
Första Nederland BV  
Kellenseweg 2a  
NL-4004 JD Tiel  
Tel: 0031 / 344 61 54 70  
Fax: 0031 / 344 62 14 06  
info@forsta.nl

Großbritannien  
EPE International Ltd.  
EPE House  
Queens Square Leeds Road  
Huddersfield  
West Yorkshire HD21XN  
Tel: 0044 / 1484 450 888  
Fax: 0044 / 1484 429 880  
sales@epeinternational.com

Dänemark / Norwegen  
AK Trading ApS  
Transitvej 12  
DK-6330 Padborg  
Tel: 0045 / 77 - 34 24 00  
Fax: 0045 / 77 34 24 09  
service@ak-trading.com

Schweden / Finnland  
Adesso AB  
Förrådsvägen 6  
SV-18141 Lidingsö  
Tel: 0046 / 8 663 40 60  
Fax: 0046 / 8 663 40 62  
info@adesso.se

Spanien  
Índalo Electrodomésticos S.L.  
C/Valle de Tormes, 2 Oficinas  
96-97  
E-28660 Boadilla del Monte  
Tel: 0034 / 91 633 89 94  
Fax: 0034 / 91 633 89 92  
info@indaloelectro.es

Portugal  
Lusomax  
Av. Salgueiro Maia, 949-Abóda  
P-2785-502 S Domingos de Rana  
Tel: 00351 / 214 10 10 06  
Fax: 00351 / 214 10 10 37  
geral@lusomax.pt

Italien  
EUROMETALNOVA S.p.A.  
Via S. Pio X, 44  
IT-31020 S.Vendemiano (TV)  
Tel: 0039 / 438 40 07 98  
Fax: 0039 / 438 40 04 84  
info@eurometalnova.it

Slowenien / Kroatien  
Hermann Sick Werksvertretung  
Briefelsdorf 9A  
A-9560 Feldkirchen i.Ktn.;  
Tel: 0043 / 42 77 29 04 10  
Fax: 0043 / 42 77 29 04 14  
office@sick-werksvertretung.at

Ungarn  
Dunartis Ltd.  
Hermina u. 74/a  
HU-1162 Budapest  
Tel: 0036 / 20 417 54 84  
info@dunartis.hu

Griechenland  
Solino  
Alexandrou Papanastasiou 7  
GR-18534 Piräus  
Tel: 0030 / 21 04 17 32 01  
info@solino.gr

Tschechien / Slowakei  
PRIVEST s. r. o.  
Na Zlatnici 301/2  
CZ-Praha 4, PSC 14700  
Tel.: 00420 / 241 410 819  
Fax.: 00420 / 241 410 688  
graef@privest.cz

Polen  
BASTRA Weindich Spółka jawna  
ul. Adamieckiego 8  
PL-41503 Chorzów  
Tel: 0048 / 32 746 91 91  
Fax: 0048 / 32 770 79 05  
info@weindich.com.pl

Estland / Lettland / Litauen  
UAB „ARTE DOMESTICA“  
Žirmūnų g. 66  
LT-09131 Vilnius  
Tel: 00370 / 5 205 88 83  
Fax: 00370 / 5 203 15 61  
info@artedomestica.eu

## Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektronischen Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

## 2 Jahre Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.

Gebr. Graef GmbH & Co. KG  
Donnerfeld 6  
D-59757 Arnsberg

## Rezepte:

Oma Gretes Eiserhörchen ohne Eier

500 g Mehl, 375 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 500 ml Sahne, ca. 500 ml Mineralwasser, Zimt oder Rum nach Geschmack.

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Der Teig sollte gut vom Löffel fließen. Sollte dieses nicht der Fall sein, geben Sie ein wenig mehr Wasser hinzu. Anschließend geben Sie den Teig in das vorgeheizte Hörncheneisen.

Oma Lottes Eiserhörchen

250 g Mehl, 65 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, ca. 375 ml Wasser,

2 Päckchen Vanillezucker, Zimt oder Rum nach Geschmack  
Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Der Teig sollte gut vom Löffel fließen. Anschließend geben Sie den Teig in das vorgeheizte Hörncheneisen.

Oma Fridas Kandis-Eiserhörchen

500 g Mehl, 3 Eier, 250 g Kandis, 250 g Butter, 3 Eßl. Zucker,

Den Kandis in 1/2 L kochendem Wasser auflösen und erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren, Eier und Zucker zugeben. Anschließend abwechselnd Mehl und das Kandis-Wasser unterrühren.

Man gibt den Teig eßlöffelweise in einen Hörncheneisenen, backt sie hellbraun ab und rollt sie sofort zu einer Tüte / Hörnchen.

Tante Fienes Eiserhörchen

250 g Zucker, 200 g Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, Zimt, 250 g Mehl

Den Zucker kocht man mit 1/4 L Wasser auf, nimmt dies von dem Herd und lässt die Butter in der Lösung zergehen. Wenn die Masse abgekühlt ist, gibt man das Mehl, die Eier und die Gewürze hinzu. Der Teig sollte dickflüssig sein.

Tante Annettes Eiserhörchen

500 g Mehl, 375 g Zucker, 200 g Butter, 1 Ei, 1

Messerspitze Backpulver,

Für den Geschmack können wahlweise Vanille, Zimt oder Rum hinzugegeben werden.

Den Zucker kocht man mit 1/2 L Wasser auf, nimmt dies von dem Herd und lässt die Butter in der Lösung zergehen. Wenn die Masse abgekühlt ist, gibt man das Mehl, die Eier, das Backpulver und die Gewürze hinzu.

Oma Agnes Eiserhörchen

250 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eier, 1

Vanillezucker, 1 kleine Tasse Wasser

Wasser aufkochen und den Zucker und den Vanillezucker darin auflösen. Die Butter schaumig rühren, Eier unterrühren, den flüssigen Zucker hinzugeben und dann das Mehl unterheben. Der Teig sollte gut vom Löffel fließen.

Graef wünscht Ihnen viel Freude

beim Nachbacken und einen Guten Appetit!

