

# wilfa



## CC-1 Crispy cone maker

- Ⓝ **BRUKSANVISNING**
- Ⓢ **BRUKSANVISNING**
- ⓓ **BRUGSANVISNING**
- ⓕ **KÄYTTÖOHJE**
- ⓖ **INSTRUCTION MANUAL**

[WWW.WILFA.COM](http://WWW.WILFA.COM)

N

## **BRUKSANVISNING**

### ***VIKTIGE SIKKERHETSREGLER***

Når du bruker elektriske apparater, må du alltid følge de grunnleggende sikkerhetsreglene, inklusive de følgende:

1. Les alle veiledninger.
2. Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller termostat knapp
3. For å hindre elektrisk støt skal du ikke senke ledningen, støpsler eller apparatet i vann eller andre væsker.
4. Nøye oppsyn er nødvendig når et apparat brukes av eller i nærheten av barn.
5. Koble fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, eller når du rengjør apparatet.
6. Ikke bruk noe slags apparat som har skadet ledning eller støpsel eller er skadet på noen som helst måte.
7. Bruk apparatet under tak
8. Ikke la ledningen henge over en bordkant eller berøre varme overflater.
9. Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en gassbrenner, elektrisk brenner eller annen varm ovn.
10. For å koble fra apparatet skal du ta ut støpselet fra veggkontakten.
11. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det det er beregnet til.

### ***OPPBEVAR DENNE VEILEDNINGEN***

Dette apparatet er bare beregnet til husholdningsbruk.  
Ingen innvendige deler som brukeren kan foreta service på.

Det følger med en kort strømledning for å redusere farene som kan oppstå ved at man vikler seg inn i eller snubler over en lang ledning. En skjøteledning må brukes med forsiktighet, og den **merkede kapasiteten må være minst like stor som kapasiteten på dette apparatet**. Skjøteledningen må plasseres slik at den ikke henger over kanter eller bordflater der den kan bli dradd i av barn eller snublet over. Kapasiteten på dette apparatet er angitt på bunnplaten på enheten.

### **Tilkobling av jernet**

Sjekk at spenningen er korrekt. Påse før krumkakejernet tas i bruk at hele ledningen er viklet ut fra kabelreservoaret.

### **Stekeflatene**

Stekeflatene som er belagt med teflon, bør kun smøres med margarin før første gangs steking.

### **Ifylling av krumkakedeig**

Sett deigen med teskje og lukk deretter apparatet. Hvis du har brukt for mye deig, vil denne bli samlet opp i oppsamlingsrennen. Ved hjelp av en krumkakepinne lager du fine kjegleformede krumkaker. Krumkakene må rulles rundt pinnen mens baksten er varm. Krumkakene kan også formes over en kopp, for derved å kunne serveres med noe godt oppi.

### **Rengjøring**

Krumkakejernet må alltid frakoples spenning før det rengjøres. Teflonbelagte overflater behøver bare å bli rengjort med en fuktig klut eller med en myk pensel. Apparatet må ikke under noen omstendighet dyppes i vann.

### **Berits gode krumkaker:**

Ca. 25 stk.

125 gr margarin

125 gr sukker

3 hele egg

150 gr hvetemel

2 ss potetmel

1 ts bakepulver

1 ts kardemomme

Rør smør og sukker hvitt. Tilsett de piskede eggene vekselvis med siktet mel og bakepulver.

*Ha i kardemomme til slutt. Sett deigen m/ skje i smurt krumkakejern og stek dem lysebrune.*

### **RENGJØRING**

- Trekk alltid ut støpselet før eventuell rengjøring, og la apparatet kjøle seg ned.
- Ikke senk apparatet i vann, og hold det ikke under rennende vann.
- Tørk av jernets overflate med en lett fuktet klut.
- Rengjør stekeplatene etter at de har kjølt seg ned med tørkepapir eller annen egnet klut.
- Bruk aldri skarpe eller spisse gjenstander eller noen skurepulver til rengjøringsformål.

**SENK ALDRI APPARATET I VANN ELLER I ANNEN VÆSKE.**

I følge direktivet for avfall av elektronikk og elektrisk utstyr (WEEE), slikt avfall skal bli samlet inn separate og behandlet. Hvis du i fremtiden trenger å kaste dette produktet, vennligst ikke kast dette sammen med vanlig avfall. Vennligst send dette produktet til oppsamlingspunkter hvor dette er tilgjengelig.

For flere tips og oppskrifter, se [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

Markedsføres i Norge av:

AS WILFA  
Industriveien 25  
Postboks 146  
1483 Skytta  
Tlf: 67 06 33 00  
Fax: 67 06 33 91

SV

## **BRUKSANVISNING**

### ***VIKTIGA SÄKERHETSREGLER***

När du använder elektriska apparater måste du alltid följa de allmänna säkerhetsreglerna, inklusive de följande:

1. Läs igenom hela bruksanvisningen noggrant och spara den.
2. Rör inte vid varma ytor. Använd handtag eller termostatknapppknoppar.
3. För att förhindra elektriska stötar får du aldrig sänka ned sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller någon annan slags vätska.
4. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller i närheten av barn.
5. Drag ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används, eller när du rengör den.
6. Använd inte en skadad apparat eller en apparat med skadad sladd eller stickkontakt.
7. Använd apparaten under tak.
8. Låt inte sladden hänga över en bordskant eller komma i kontakt med varma ytor, t.ex. en spis.
9. Placera inte apparaten på eller i närheten av en gas- eller elspis eller en varm ugn.
10. För att koppla ifrån apparaten skall du dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
11. Använd inte apparaten till något annat än det den är ämnad för.

### ***SPARA DENNA BRUKSANVISNING***

Den här apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk.

Den har inga invändiga delar som användaren själv kan utföra service på.

Det följer med en kort sladd för att reducera farorna som kan uppstå genom att man trasslar in sig i eller snubblar över en lång sladd. Om du kopplar till

en förlängningssladd så måste den användas med försiktighet, och märkspänningen **måste vara minst lika stor som spänningen för den här apparaten**. Förlängningssladden måste placeras så att den inte hänger över kanter eller bordsytor där den kan bli dragen i av barn eller snubblad över. Spänningen för den här apparaten är angiven på bottenplattan på enheten.

### ***FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN***

Innan du använder våffeljärnet första gången måste laggarna rengöras med en fuktig trasa.

Vi rekommenderar att du smörjer lite fett på laggarna när du använder apparaten för första gången. Detta är inte nödvändigt att göra i fortsättningen.

### **Anslutning av järnet**

Kontrollera att spänningen är korrekt. Se till så att hela sladden är utlindad ur sladdförvaringsplatsen före rånjärnet tas i bruk.

### **Stekytorna**

Stekytorna, som är belagda med teflon, bör endast smörjas med margarin före första gången järnet används.

### **Påfyllning av råndeg**

Tillsätt degen med en tesked och stäng sedan apparaten. Om du har använt för mycket deg, kommer det som är överflödigt att samlas upp i uppsamlingsrännan. Med hjälp av en pinne kan du laga fina konformade strutar eller rullrån. Rånen måste rullas runt pinnen medans de ännu är varma. Rånen kan också formas över en kopp, för att sedan serveras med en god fyllning.

### **Rengöring**

Du måste alltid dra ut kontakten ur vägguttaget före rånjärnet rengörs. Teflonbelagda ytor behöver bara torkas av med en fuktig trasa eller med en mjuk pensel. Apparaten får inte under några omständigheter sänkas ned i vatten.

## Berits goda rullrån:

Ca. 25 st.

125 g margarin

125 g socker

3 hela ägg

150 g vetemjöl

2 ss potetmel

1 tsk bakpulver

1 tsk kardemumma

Rör smör och socker vitt. Tillsätt de vispade äggen växelvis med siktat mjöl blandat med bakpulver.

*Blanda i kardemumman sist. Tillsätt degen med hjälp av en sked i smort rånjärn och stek dem ljusbruna.*

### **RENGÖRING**

- Drag alltid ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna innan rengöring.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten, och håll den inte under rinnande vatten.
- Torka av järnets utsida med en lätt fuktad trasa.
- Rengör laggarna med hushållspapper eller trasa när de har svalnat.
- Använd aldrig skarpa eller vassa redskap eller någon form av slipande diskmedel till rengöringsändamål.

**SÄNK ALDRIG NED APPARATEN I VATTEN ELLER I NÅGON ANNAN VÄTSKA.**

**Enligt WEEE-direktivet skall elektriskt och elektroniskt avfall samlas in och behandlas separat. Om denna produkt någon gång i framtiden behöver skrotas släng INTE den tillsammans med hushållsavfall. Lämna produkten vid en insamlingspunkt avsedd för elektriskt och elektroniskt avfall.**

For flera tips och recept, se [wilfa.com](http://wilfa.com)

Tillverkaren förbehåller sig rätten till tekniska förändringar. Importerad och tillverkad för Wilfa/Elram.

Gäller endast Sverige

Enligt konsumentköplagen EHL 91 omfattas denna produkt av kostnadsfri service om fabrikationsfel uppstår vid normalt bruk inom 1 år räknat från inköpsdagen.

Reklamera varan i den butik där den inköpts. Daterat inköpsbevis och kvitto måste kunna uppvisas vid reklamationstillfället. Åtagandet förutsätter att bruksanvisningen har följts.

### **Gäller endast Finland**

1 års garanti för material och fabrikationsfel (spara kvittot). Om produkten används ovarsamt eller på annat sätt som strider mot föreskrifterna faller ansvaret för de sak- eller personskador (produktskador) som uppstår på den som använt produkten.

Marknadsförs i Sverige av:

Wilfa AB

BOX 9031

200 39 MALMÖ



DK

## **BRUGSANVISNING**

### **VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER**

Ved brug af el-apparater i husholdningen bør man altid følge de almindelige sikkerhedsregler for brug af el-apparater. For dette apparat gælder følgende:

1. Læs brugsanvisningen grundigt.
2. Berør ikke apparatets varme overflader; brug håndtag eller termostatknop.
3. For at undgå risiko for elektrisk stød, må hverken ledning, stik, eller apparat nedsænkes i vand eller anden væske.
4. Hold nøje opsyn med apparatet, når det bruges af, eller i nærheden af, børn.
5. Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og når det rengøres.
6. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, eller hvis det på anden vis er blevet beskadiget.
7. Brug ikke apparatet udendørs.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten eller komme i berøring med varme overflader.
9. Placér ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gasovn, el-ovn, eller inde i en varm ovn.
10. Træk stikket ud af stikkontakten for at slukke apparatet.
11. Brug ikke apparatet til andre formål end det, det er beregnet til.

### **GEM DENNE BRUGSANVISNING TIL EVT. SENERE BRUG**

Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsformål.

Apparatet har ingen indvendige dele, som brugeren selv skal foretage service på.

Apparatet er fra fabrikken forsynet med en kort ledning for at minimere risikoen for, at man vikler sig ind i eller snubler over en lang ledning. Evt. forlængerledning skal anvendes med stor forsigtighed, og **ledningens kapacitans skal være mindst lige så stor, som dette apparats kapacitans**. Forlængerledningen skal placeres på en sådan måde, at den ikke hænger ud over bordkanten, hvor børn kan få fat i den eller snuble over den. Apparatets kapacitans står angivet på enhedens plade i bunden.

## **FØR IBRUGTAGNING**

Bagepladerne tørres af med en fugtig klud, før apparatet tages i brug første gang.

Det anbefales, at bagepladerne smøres med lidt fedtstof, når apparatet tages i brug første gang. Ellers er det ikke nødvendigt at bruge fedtstof.

## **Tilkobling af krumkagejernet**

Kontroller at spændingen er korrekt. Kontroller at hele ledningen er viklet ud fra ledningsopbevaringsrummet, før krumkagejernet tages i brug.

## **Stegeoverfladerne**

Stegeoverfladerne, som er belagt med teflon, bør kun smøres med margarine, før første gangs stegning.

## **Påfyldning af krumkagedej**

Put dejen op på krumkagejernet med en teske og luk derefter for apparatet. Hvis du har brugt for meget dej, vil denne blive opsamlet i opsamlingsrenden. Ved hjælp af en krumkagepind laver du fine kegleformede krumkager. Krumkagerne skal rulles rundt om pinden, medens bagværket er varmt. Krumkagerne kan også formes henover en kop, for dermed at kunne serveres med noget lækkert oppe i.

## **Rengøring**

Spændingen skal altid kobles fra krumkagejernet, før det gøres rent. De teflonbelagte overflader behøves kun at blive gjort rene med en fugtig klud, eller en blød pensel. Apparatet skal under ingen omstændigheder sænkes ned i vand.

## **Berit`s gode krumkager:**

Ca. 25 stk.

125 g margarine

125 g sukker

3 hele æg

150 g hvedemel

2 ss kartoffelmel

1 ts bagepulver

1 ts kardemomme

Rør smør og sukker hvidt. Tilsæt de piskede æg skiftesvis med sigtet mel og bagepulver.

Tilsæt kardemomme til sidst. Put dejen op i et smurt krumkagejern med en ske og steg dem til de bliver lysebrune.

### **RENGØRING**

- Træk altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af før rengøring.
- Sænk ikke apparatet ned i vand, og hold ikke apparatet ind under rindende vand.
- Tør vaffeljernet af udenpå med en fugtig klud.
- Rengør bagepladerne, når de er kølet af, med køkkenrulle eller en anden egnet klud.
- Brug aldrig skarpe eller spidse genstande eller skuremidler til at gøre apparatet rent med.

**SÆNK ALDRIG APPARATET NED I VAND ELLER ANDEN VÆSKE**

**Ifølge direktivet om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) skal denne slags affald indsamles og behandles separat. Hvis det fremover bliver nødvendigt at kassere dette produkt, bedes du sørge for, at det IKKE kommer i dagrenovationen. Produktet skal i stedet sendes til nærmeste WEEE-opsamlingssted.**

For flere tips og opskrifter, se [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)

Markedsføres i Danmark af:

AS WILFA

Industriveien 25

Postboks 146

1483 Skytta, Norge

Tlf: +47 67 06 33 00

Fax: +47 67 06 33 91

FIN

## KÄYTTÖOHJE

### ***TÄRKEITÄ TURVALLISUUSMÄÄRÄYKSIÄ***

Sähkölaitteita käytettäessä tulee aina noudattaa seuraavia määräyksiä:

1. Lue kaikki käyttöohjeet.
2. Älä kosketa lämpimiä pintoja. Käytä kädensijaa tai termostaattipainiketta.
3. Sähköiskujen välttämiseksi ei johtoa, pistoketta tai laitetta saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Tarkka laitteen valvonta on tarpeen, jos laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
5. Irrota pistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä, tai kun puhdistat laitteen.
6. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vahingoittunut tai joka on vahingoittunut jollain muulla tavalla.
7. Käytä laitetta katon alla.
8. Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
9. Älä anna johdon roikkua pöydänreunalla tai kosketa kuumia pintoja kuten uunia.
10. Älä aseta laitetta lämpöpatterin tai muun lämmityslaitteen läheisyyteen.
11. Katkaistaksesi laitteen virran, irrota pistoke pistorasiasta.
12. Laitetta saa käyttää vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.

### ***SÄÄSTÄ TAMÄ KÄYTTÖOHJE***

Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön.

Mitkään laitteen sisältämistä osista eivät ole käyttäjän korjattavissa.

Pakkaukseen kuuluu lyhyt virtajohto, jolloin estetään pitkään johtoon kompastumisen vaara. Mahdollista jatkojohtoa tulee käyttää varovaisuudella ja johdon kapasiteetin tulee olla vähintään yhtä suuri kuin laitteen kapasiteetin. Jatkojohto tulee sijoittaa niin, ettei se roiku pöydän tms. reunalla josta lapset voivat vetää laitteen alas tai jolloin johtoon voi helposti kompastua. Laitteen sähkömerkinnät löydät pohjalevystä.

### ***ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA***

Ennenkuin käytät vohvelirautaa ensimmäistä kertaa, tulee sinun puhdistaa paistopinnat kostealla pyyhkeellä. Ensimmäisellä käyttökerralla on suositeltavaa käyttää hieman rasvaa paistopinnoilla. Tämä on tarpeetonta seuraavilla käyttökerroilla

### **Raudan kytkeminen verkkovirtaan**

Varmista, että verkkovirran jännite on oikea. Huolehdi ennen raudan käyttöönottoa siitä, että liitosjohto on vedetty kokonaan esiin säilytyspaikastaan.

### **Paistopinnat**

Teflonilla päällystetyt paistopinnat voidellaan margariinilla vain ennen ensimmäistä paistokertaa.

### **Näin laitat taikinan rautaan**

Laita taikinaa rautaan teelusikalla ja sulje rauta. Jos olet laittanut rautaan liikaa taikinaa, ylimääräinen taikina valuu paistopinnan ympärillä olevaan kouruun. Voit muotoilla hienoja vohvelitötteröitä kartion mallisen tikun avulla. Pyöritä paistettu vohvelilevy tikun ympärille lämpimänä. Voit muotoilla vohvelilevyn myös kumotun lasin päällä, jolloin voit tarjoilla jotain hyvää "vohvelikupissa".

### **Puhdistus**

Irrota vohvelitötterörauta aina verkkovirrasta ennen sen puhdistamista. Teflonpinnoitteiset paistopinnat puhdistetaan kostealla liinalla tai pehmeällä pullasudilla. Laitetta ei saa missään tapauksessa upottaa veteen.

### **Beritin vohvelitötteröt:**

n. 25 kpl

125 g margariinia  
125 g sokeria  
3 kananmunaa  
150 g vehnä jauhoja  
2 rkl perunajauhoja  
1 tl leivinjauhetta  
1 tl kardemummaa

Vatkaa margariini ja sokeri vaahdoksi. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja vatkaa kananmunat. Lisää vatkatut kananmunat vuorotellen kuivien aineiden kanssa.

Lisää kardemumma lopuksi taikinaan. Laita taikinaa vohvelitötterörautaan lusikalla ja paista kullanuskeiksi.

### ***PUHDISTUS***

- Ota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista ja anna laitteen jäähtyä.
- Laitetta ei saa upottaa veteen tai pitää juoksevan veden alla.
- Pyyhi raudan ulkopinta kostealla pyyhkeellä.
- Puhdista paistolevyt talouspaerilla tai sopivalla liinalla raudan jäähtytyä.
- Älä koskaan käytä teräviä esineitä tai naarmuttavia pesuaineita raudan puhdistamiseen.

LAITETTA EI SAA KOSKAAN UPOTTAA VETEEN TAI MUUHUN NESTEeseen

Maahantuojaja:

Oy Hedoy Ab  
Lauttasaarentie 50  
00200 Helsinki  
puh: (09) 682831  
fax: (09) 675071  
[www.hedoy.fi](http://www.hedoy.fi)

Oy Hedoy Ab myöntää 2 vuoden takuun maahantuomilleen Wilfa-tuotteille. Tämä takuu kattaa tuotteessa ostohetkellä olevat puutteet sekä materiaali- ja valmistevirheet, jotka ilmenevät 2 vuoden kuluessa laskettuna ostopäivästä.

Muilta osin noudatamme yleisiä takuehtoja TE-2002.

Tämä takuu ei vaikuta kansallisen lainsäädännön mukaisiin kuluttajan oikeuksiin.

**WEEE-direktiivin mukaan on sähkö- ja elektroniikkajäte kerättävä ja käsiteltävä erillisenä. Jos tämä tuote on joskus tulevaisuudessa hävitettävä, ÄLÄ hävitä sitä talousjätteen mukana. Toimita tuote sähkö- ja elektroniikkajätteelle tarkoitettuun keräyspisteeseen.**



GB

## USER INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use the handle or thermostat button.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use or before cleaning the appliance.
6. Never use an appliance with a damaged cord or plug, or which is damaged in any way.
7. Use the appliance under a roof.
8. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
9. Do not place the appliance on or near a gas or electric burner, or other heated oven.
10. To disconnect the appliance, remove plug from wall outlet.
11. Do not use the appliance for things other than for what it was intended.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended for domestic use only.  
No user-serviceable parts inside.

A short power cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. An extension cord may be used

with care; however, **its marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance.** The extension cord should be positioned such that it does not hang over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over. The electrical rating of this appliance is listed on the appliance's rating plate.

### ***BEFORE USING FOR THE FIRST TIME***

Before using for the first time, the hotplates should be cleaned with a moist cloth.

We recommend lightly greasing the hotplates when using the appliance for the first time. This will not be necessary on subsequent occasions.

### **Plugging the iron in**

Check that the voltage is correct. Ensure that the full length of the cord has been unwound from the cord storage reservoir.

### **Hotplates**

The hotplates have a Teflon coating and should only be greased with margarine prior to the appliance being used for the first time.

### **Filling with pastry batter**

Ladle the batter in with a teaspoon and then close the lid. If you have used too much batter, it will be collected by the non-drip channel. Use the pastry stick to make fine cone shaped pastrycakes. The pastrycakes must be rolled around the stick while they are still warm. You can also shape them into bowls using the bottom of a cup and serve something tasty in them.

### **Berit's delicious pastrycakes:**

Makes approx. 25 pastrycakes.

125 g margarine

125 g sugar

3 whole eggs

150 g white flour

2 Tbs. cornflour

1 tsp. baking powder

1 tsp. cardamom

Whisk the butter and sugar until they are white. Gradually add some of the whisked eggs, sifted flour and baking powder in turn and repeat.

Add the cardamom at the end. Use a spoon to ladle the batter into the pastry iron and cook them until they are light brown.

### **Cleaning**

- Always pull out the plug before any cleaning operation and allow the appliance to cool down.
- Never immerse the appliance in water or hold it under running water.
- Wipe down the casing with a moist cloth only.
- Clean the hotplates after they have cooled down with a moist cloth or with a very soft brush.
- Never use sharp or pointed objects or any abrasive cleaning agents for cleaning purposes.

**NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUID.**

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

For more tips and recipes visit [www.wilfa.com](http://www.wilfa.com)