

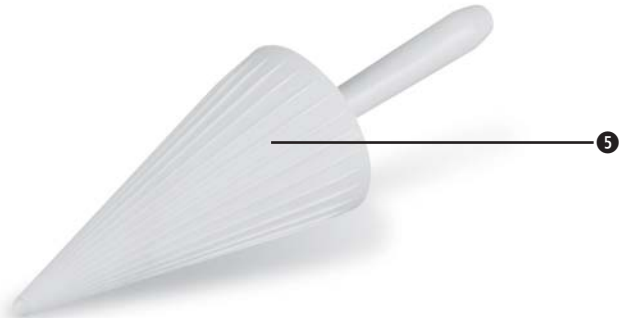
Gaufrier



FR **Gaufrier**
BE Mode d'emploi

NL **Hoorntjes automaat**
BE Gebruiksaanwijzing

DE **Hörnchen-Automat**
AT Bedienungsanleitung
CH



SOMMAIRE	PAGE
Destination de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Accessoires fournis	2
Description de l'appareil	2
Consignes de sécurité	2
Avant la première utilisation	3
Cuisson des cornets	3
Nettoyage et entretien	5
Recette de base	5
Rangement	5
Mise au rebut	6
Importateur	6
Garantie et service après-vente	6

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

Destination de l'appareil

Cet appareil est destiné à la cuisson de cornets dans le cadre d'un usage domestique. Il n'est pas prévu pour la préparation d'autres denrées alimentaires ni pour une utilisation dans des domaines commerciaux ou industriels.

Caractéristiques techniques

Tension : 220-240 V/~50 Hz
Puissance consommée : 1200 W

Accessoires fournis

- Gaufrier
- Cône pour former les cornets
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

- ❶ Lampe témoin de service (rouge / vert)
- ❷ Régulateur de température
- ❸ Enrouleur de câble
- ❹ Poignée supérieure
- ❺ Cône pour former les cornets

Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Assurez-vous que l'appareil ne peut jamais entrer en contact avec de l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier lorsque vous l'utilisez dans une cuisine à proximité de l'évier.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou même humide lorsque l'appareil est utilisé. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, car il y a toujours présence d'une tension aussi longtemps que la fiche secteur est branchée sur la prise.

 Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Vous risquez votre vie par électrocution en cas de contact de pièces conductrices d'électricité avec un reste de liquide alors que l'appareil est en marche.

Pour éviter les risques d'incendie et d'accident :

- Lors du fonctionnement, les pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Pour cette raison, saisissez uniquement la poignée. Le régulateur de température ❷ peut lui aussi après un certain temps d'opération s'échauffer – voilà pourquoi, nous recommandons de porter des gants de cuisine.
- Les denrées à base de pâte peuvent brûler ! Ne placez donc jamais l'appareil sous des objets combustibles, en particulier sous des rideaux pouvant prendre feu.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

- N'utilisez pas de temporisateur externe ou un système de télécommande pour opérer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Lors de l'ouverture du couvercle, des vapeurs très chaudes peuvent s'échapper. Voilà pourquoi, nous vous recommandons de porter des gants de cuisine au moment de l'ouverture.

Avant la première utilisation

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que l'appareil, la fiche secteur et le câble secteur sont dans un état impeccable et que tout le matériel d'emballage a été retiré de la machine.

Nettoyez dans un premier temps l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Faites chauffer l'appareil une fois à la température maximum en laissant le couvercle fermé :

1. Pour ce faire, insérez la fiche dans la prise et mettez le régulateur de température **2** en position "4".
2. La lampe de service rouge **1** est allumée, aussi longtemps que la fiche se trouve dans la prise. La lampe de service verte **1** s'allume dès que l'appareil a atteint la température définie.

i Remarque : En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation de certaines odeurs. Ceci n'est pas nocif et s'estompe après quelque temps. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

i Remarque : si vous mettez le thermostat **2** sur « 0 », la lampe de service verte **1** est allumée en permanence. Vous pouvez ainsi contrôler si la lampe de service verte **1** fonctionne. Dans cette position, l'appareil n'est pas chauffé.

3. Retirez à nouveau la fiche secteur et laissez l'appareil refroidir alors qu'il est ouvert.
4. Nettoyez à nouveau l'appareil, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien ». L'appareil de confection de cornets gaufrés est à présent prêt à l'emploi.

Cuisson des cornets

Lorsque vous avez préparé la pâte prévue pour l'appareil de confection de cornets gaufrés, par exemple celle qui est indiquée dans ce mode d'emploi :

1. Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Pour ce faire, insérez la fiche dans la prise et mettez le régulateur de température **2** en position 3 par exemple. Dès que la lampe de service verte **1** est allumée, l'appareil est chauffé !

i Remarque : Il peut arriver qu'au cours du processus de cuisson, la lampe de service **1** verte s'éteigne brièvement puis s'allume à nouveau. Cela signifie que l'appareil est brièvement passé sous la température définie et qu'il l'a ensuite à nouveau atteinte.

2. Ouvrez l'appareil de confection des cornets au niveau de la poignée supérieure **4**.

Attention :

Lorsqu'il est chaud, saisissez l'appareil uniquement au niveau de la poignée supérieure ④. Risque de brûlure !

3. Graissez légèrement les surfaces de cuisson chaudes avec du beurre, de la margarine ou de l'huile de cuisson.
4. Mettez env. 2 à 3 cuillères à soupe de pâte au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermez le couvercle.

 *Remarque : Veillez à ce que la pâte ne déborde pas hors de la surface de cuisson. Si nécessaire, agrandissez ou réduisez la quantité de pâte pour la prochaine tournée.*

5. Appuyez ensuite sur le couvercle au niveau de la poignée supérieure ④ en exerçant une légère pression. Pour parvenir à un résultat de cuisson optimal, nous vous recommandons d'appuyer légèrement sur le couvercle pendant 1 minute.
 6. Attendre au minimum 1 minute pour ouvrir le couvercle et contrôler le résultat de cuisson. En ouvrant plus tôt, vous risquez de déchirer les gaufres.
- Les gaufres sont cuites après env. 3 minutes. Le degré de brunissement peut être déterminé en tournant le bouton régulateur ② ou par le temps de cuisson. De cette manière, vous pouvez confectionner des gaufres croustillantes dorées à brunes.

7. Lorsque la gaufre est cuite, ouvrez le couvercle.

Risque de brûlure :

Le cornet et l'appareil sont très chauds ! Ne touchez pas la surface de cuisson ! Utilisez une spatule en bois pour retirer le cornet de l'appareil.

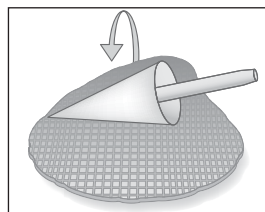
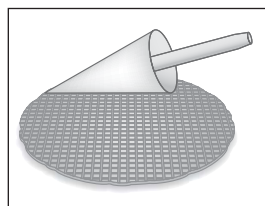
8. Retirez la gaufre **avant qu'elle ne refroidisse** et posez-la sur une surface propre et plane. Coupez les restes de pâte afin que le cornet présente une forme ronde et homogène.

 *Remarque : la gaufre doit être formée en cornet pendant qu'elle est chaude. Dès qu'elle refroidit, la gaufre durcit.*

Risque de brûlure :

Le cornet et l'appareil sont très chauds ! Utilisez par exemple un chiffon de cuisine propre lorsque vous touchez la gaufre pour la mettre en forme.

9. Posez le cône pour former les cornets ⑤ au bord de la gaufre et faites-le rouler sur l'ensemble de la gaufre afin de l'enrouler. C'est ainsi que naît la forme typique du cornet ⑤.



10. Laissez refroidir le cornet sur le cône ⑤.
11. Après la dernière tournée de cornets, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

Nettoyage et entretien

Attention :

N'ouvrez jamais le corps de l'appareil. Il ne s'y trouve aucun élément de commande. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert. Avant de nettoyer l'appareil,

- retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir.



Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Danger de mort par électrocution si des restes d'humidité entrent en contact avec des pièces sous tension.

- Nettoyez les surfaces de cuisson après utilisation tout d'abord avec un essuie-tout sec afin d'absorber les résidus de graisse.
- Nettoyez ensuite toutes les surfaces et le cordon d'alimentation avec un chiffon de nettoyage légèrement humidifié. Séchez bien l'appareil, avant de l'utiliser à nouveau.
- Nettoyez le cône de formation des cornets ⑤ avec de l'eau et un produit vaisselle doux.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants. Ces derniers peuvent non seulement endommager l'appareil mais également contribuer au dépôt de résidus dans les cornets suivants.

En cas de résidus incrustés :

- N'utilisez en aucun cas d'objets durs ou métalliques. Ils peuvent en effet endommager le revêtement des surfaces de cuisson.
- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

Recette de base

250 g de sucre
125 g de beurre
2 œufs
250 ml d'eau chaude
250 g de farine

Liquéfier le beurre et le battre avec le sucre, les œufs et l'eau.

Y ajouter la farine, en remuant constamment.

Vous pouvez décliner la recette de base sous différents goûts aromatiques. Il vous suffit d'y ajouter, selon vos préférences, du rhum, de l'arôme de citron ou de vanille ou de l'anis.

La pâte devrait se répandre d'elle-même sur la surface de cuisson. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez-y un peu d'eau.

Nous vous recommandons de conserver les cornets dans une boîte en fer-blanc se laissant bien fermer. Ils restent ainsi frais et croustillants plus longtemps.

Rangement

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger.

Enroulez le cordon d'alimentation dans l'enrouleur de câble ③ sous l'appareil.

Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.

Ce produit est assujéti à la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

(FR) Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJDEN

Gebruiksdoel	8
Technische gegevens	8
Inhoud van het pakket	8
Apparaatbeschrijving	8
Veiligheidsvoorschriften	8
Vóór de eerste ingebruikname	9
Wafelhoorntjes bakken	9
Reinigen en onderhouden	11
Basisrecept	11
Opbergen	11
Milieurichtlijnen	12
Importeur	12
Garantie en service	12

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

HOORNTJES AUTOMAAT KH 1123

Gebruiksdoel

Dit apparaat is voorgezien om wafelhoorntjes te bakken voor het huishoudelijke gebruik. Het is niet bestemd voor de bereiding van andere levensmiddelen en niet voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

Technische gegevens

Spanning: 220-240 V/~50 Hz
Vermogen: 1200 W

Inhoud van het pakket

- Hoorntjes automaat
- Hoorntjesvormer
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- 1 Indicatielampje (Rood / Groen)
- 2 Temperatuurregelaar
- 3 Kabelspoel
- 4 bovenste handgreep
- 5 Hoorntjesvormer

Veiligheidsvoorschriften

Voorkom levensgevaar van een elektrische schok:

- verzekert u zich ervan, dat het apparaat nooit met water in aanraking komt als de stekker in het stopcontact steekt en vooral dan niet als u het in een keuken in de buurt van een gootsteen gebruikt.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Uitschakelen alleen is niet genoeg, omdat er nog altijd netspanning in het apparaat aanwezig is als de stekker in het stopcontact steekt.

 Onder geen beding mogen het apparaat of delen daarvan worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok als tijdens het gebruik vloeistoffen op spanningsgeleidende delen terecht komen.

Voorkom brand- en letselgevaar:

- de onderdelen van het apparaat kunnen heet worden als het apparaat in werking is, pak dan ook alleen de handgrepen vast. Ook de temperatuurregelaar 2 kan na verloop van bepaalde bedrijfsduur heet worden – draag daarom liever ovenhandschoenen.
- Deegwaren kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder brandbare gordijnen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedienen.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat. Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Bij het openen van het deksel kunnen zeer hete stoomwolven ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.

Vóór de eerste ingebruikname

Voordat u het apparaat gaat gebruiken, overtuigt u zich ervan, dat apparaat, netstekker en netsnoer in perfecte toestand zijn en dat alle verpakkingsmaterialen van het apparaat zijn verwijderd.

Eerst het apparaat reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen en onderhouden".

Verwarm het apparaat met gesloten deksel een keer kort op tot de maximale temperatuur:

1. Hiervoor steekt u de stekker in het stopcontact en draait u de temperatuurregelaar ❷ in de stand "4".
2. Het rode indicatielampje ❶ brandt zo lang de stekker in het stopcontact steekt. Het groene indicatielampje ❶ gaat branden, zodra het apparaat de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

❶ **Opmerking:** bij de eerste ingebruikname kan er, veroorzaakt door restanten van het productieproces, sprake zijn van een lichte geurontwikkeling. Dit is volledig onschadelijk en gaat na enige tijd voorbij. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

❶ **Opmerking:** als u de temperatuurregelaar ❷ op „0" zet, brandt het groene indicatielampje ❶ constant. Zo kunt u controleren of het groene indicatielampje ❶ functioneert. In deze stand wordt het apparaat niet opgewarmd.

3. Haal de stekker weer uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.
4. Reinig het apparaat opnieuw zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen en onderhouden". Daarna is de wafelhoortjes automaat gereed voor gebruik.

Wafelhoortjes bakken

Als u deeg heeft voorbereid zoals voorgezien voor wafelhoortjes, bij voorbeeld zoals in deze gebruiksaanwijzing beschreven:

1. verwarm het apparaat met het deksel dicht. Hiervoor steekt u de stekker in het stopcontact en draait u de temperatuurregelaar ❷ ongeveer in de stand 3. Zodra het groene indicatielampje ❶ brandt, is het apparaat voldoende opgewarmd!

❶ **Opmerking:** het kan gebeuren, dat het groene indicatielampje ❶ tijdens het bakken kort uitgaat en dan weer gaat branden. Dat betekent dat de ingestelde temperatuur kort niet werd bereikt en dat het apparaat opnieuw tot op de ingestelde temperatuur heeft verwarmd.

2. Open de wafelhoortjes automaat aan de bovenste handgreep ❹.

Let op:

pak de wafelhoortjes automaat in verhitte toestand alleen aan de bovenste handgreep **4** vast.

Verbrandingsgevaar!

3. Vet de oppervlakken voor het bakken licht in met boter, margarine of olie geschikt om te bakken.
4. Doe ca. 2 - 3 eetlepels deeg in het midden van het onderste bakvlak en sluit het deksel.

i *Opmerking: let erop dat het deeg niet over de rand van het bakvlak komt. Indien nodig gebruikt u meer of minder deeg bij het volgende wafelhoortje.*

5. Druk dan het deksel op de bovenste handgreep **4** met lichte druk omlaag. Om een optimaal bakresultaat te bereiken, adviseren wij, het deksel ca. 1 minuut licht omlaag te drukken.
 6. U kunt het deksel op zijn vroegst na 1 minuut openen om het bakresultaat te controleren. Voortijdige openen zou het wafelhoortje alleen maar laten scheuren.
- De wafelhoortjes zijn na ca. 3 minuten klaar. De bruiningsgraad kunt u bepalen door de temperatuurregelaar **2** te draaien of door de bak-tijd. Zo kunt u goudgele tot knapperig bruine wafels bakken.

7. Als het wafelhoortje gebakken en klaar is, opent u het deksel.

Verbrandingsgevaar:

het wafelhoortje en het apparaat zijn erg heet! Raak de bakvlakken niet aan! Gebruik een houten spatel om het wafelhoortje uit het apparaat te halen.

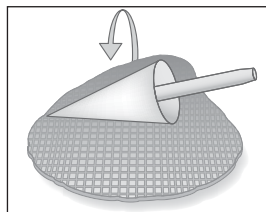
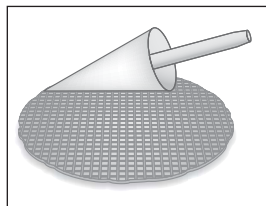
8. Haal het wafelhoortje **voordat het afkoelt** eruit en leg het op een schone en egale ondergrond. Snijd de uitstekende deegresten af, zodat het wafelhoortje gelijkmatig rond is.

i *Opmerking: u moet het wafelhoortje in hete toestand tot een hoorntje vormen. Zodra het afkoelt, wordt het wafelhoortje hard.*

Verbrandingsgevaar:

het wafelhoortje en het apparaat zijn erg heet! Gebruik bij voorbeeld een schone theedoek als u het wafelhoortje vastpakt om het te vormen.

9. Leg de hoorntjesvormer **5** tegen de rand van het wafelhoortje en rol de hoorntjesvormer **5** over het hele wafelhoortje heen zodat het wafelhoortje wordt opgerold. Zo ontstaat de typische vorm van een hoorntje.



10. Laat het wafelhoortje op de hoorntjesvormer **5** afkoelen.
11. Na het laatste wafelhoortje haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat opengeklapt afkoelen.

Reinigen en onderhouden

Let op:

open nooit de behuizing van het apparaat. Hierin bevinden zich geen bedieningselementen. Als de behuizing is geopend, kan er levensgevaar ontstaan door een elektrische schok. Voordat u het apparaat schoonmaakt,

- haal eerst de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

 Onder geen beding mogen het apparaat of delen daarvan worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hierbij kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij hernieuwd gebruik vloeistoffen in aanraking komen met stroomgeleidende delen.

- Maak de bakvlakken na gebruik eerst schoon met een droog stuk keukenrol om de vetresten op te nemen.
- Maak daarna alle vlakken en het netsnoer schoon met een licht bevochtigde vaatdoek. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.
- Reinig de hoorntjesvormer **5** met water en een mild afwasmiddel.
- Gebruik geen schoonmaak- of oplosmiddelen. Hierdoor kan niet alleen het apparaat beschadigd raken, maar kunnen er ook restanten in de volgende wafelhoortjes komen.

Bij vastgekoekte resten:

- gebruik in geen geval harde of metalen voorwerpen als hulpmiddel. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd worden.
- U kunt het beste een natte vaatdoek op de vastgebakken restjes leggen om ze los te weken.

Basisrecept

250 g suiker
125 g boter
2 eieren
250 ml warm water
250 g meel

Boter vloeibaar laten worden en met de suiker, de eieren en het water door elkaar roeren.

Onder voortdurend roeren het meel toevoegen. U kunt het basisrecept verschillende smaakrichtingen geven. Voeg eenvoudig en naar smaak rum-, citroen- of vanille-aroma of ook anijskruiden toe aan het deeg.

Het deeg moet op de bakvlakken vanzelf smelten. Mocht het deeg nog te stevig zijn, voeg dan nog wat water toe.

Het beste worden de wafelhoortjes in een goed afsluitbaar koekblik bewaard. Zo blijven ze langer vers en knapperig.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Wikkel het netsnoer om het kabelspoel **3** onder op de bodem van het apparaat.

Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Milieurichtlijnen



Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de bestaande voorschriften in acht.

Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) Kompernass Service Netherlands

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Verwendungszweck	14
Technische Daten	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Sicherheitshinweise	14
Vor dem ersten Gebrauch	15
Waffelhörnchen backen	15
Reinigen und Pflegen	17
Grundrezept	17
Aufbewahren	17
Entsorgen	18
Importeur	18
Garantie und Service	18

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

HÖRNCHEN-AUTOMAT KH 1123

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffelhörnchen für den häuslichen Gebrauch. Es ist nicht vorgesehen für die Zubereitung anderer Lebensmittel und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

Technische Daten

Spannung: 220-240 V / ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme: 1200 W

Lieferumfang

- Waffelhörnchenautomat
- Hörnchenformer
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- 1 Betriebslampe (Rot / Grün)
- 2 Temperaturregler
- 3 Kabelaufwicklung
- 4 oberer Griff
- 5 Hörnchenformer

Sicherheitshinweise

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose. Das Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

 Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur die Griffe an. Auch der Temperaturregler 2 kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Teigwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.

- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem um das Gerät zu betreiben.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Öffnen des Deckels können sehr heiße Dampfschwaden entweichen. Tragen Sie beim Öffnen daher besser Topf-Handschuhe.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überzeugen Sie sich davon, dass das Gerät, Netzstecker und Netzkabel in einwandfreiem Zustand sind und alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt sind.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben.

Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel einmal kurz auf maximale Temperatur auf:

1. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Temperaturregler **2** in die Position "4".
2. Die rote Betriebslampe **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** leuchtet auf, sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.

i Hinweis: Bei der ersten Inbetriebnahme kann es, bedingt durch fertigungstechnische Rückstände, zu leichter Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig unschädlich und vergeht nach einiger Zeit. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

i Hinweis: Wenn Sie den Temperaturregler **2** auf „0“ stellen, leuchtet die grüne Betriebslampe **1** konstant. So können Sie kontrollieren, ob die grüne Betriebslampe **1** funktioniert. Das Gerät wird in dieser Position nicht aufgeheizt.

3. Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
4. Reinigen Sie das Gerät erneut, wie im Kapitel "Reinigen und Pflegen" beschrieben. Danach ist der Waffelhörnchenautomat betriebsbereit.

Waffelhörnchen backen

Wenn Sie einen für Waffelhörnchen vorgesehenen Teig, zum Beispiel aus dieser Anleitung, vorbereitet haben:

1. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Temperaturregler **2** etwa in die Position 3. Sobald die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, ist das Gerät aufgeheizt!

i Hinweis: Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Betriebslampe **1** kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurz unterschritten war und das Gerät wieder auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt hat.

2. Öffnen Sie den Waffelhörnchenautomaten am oberen Griff **4**.

Achtung:

Fassen Sie den Waffelhörnchenautomaten im heißen Zustand nur am oberen Griff **4** an. Verbrennungsgefahr!

3. Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
4. Geben Sie ca. 2 - 3 Esslöffel Teig in die Mitte der unteren Backfläche und schließen Sie den Deckel.

i *Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backfläche läuft. Falls nötig vergrößern oder verkleinern Sie die Teigmenge beim nächsten Waffelhörnchen.*

5. Drücken Sie dann den Deckel am oberen Griff **4** mit leichtem Druck herunter. Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, empfehlen wir, den Deckel ca. 1 Minute leicht herunterzudrücken.
6. Nach frühestens 1 Minute können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur das Waffelhörnchen aufreißen.

- Die Waffelhörnchen sind nach ca. 3 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Temperaturreglers **2** oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.

7. Wenn das Waffelhörnchen fertig gebacken ist, öffnen Sie den Deckel.

Verbrennungsgefahr:

Das Waffelhörnchen und das Gerät sind sehr heiß! Berühren Sie nicht die Backflächen! Benutzen Sie einen Holzspatel um das Waffelhörnchen aus dem Gerät zu nehmen.

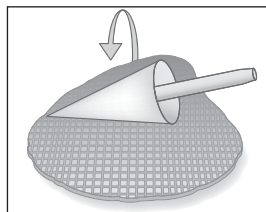
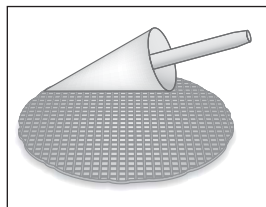
8. Nehmen Sie das Waffelhörnchen **bevor es abkühlt** heraus und legen Sie es auf eine saubere und ebene Unterlage. Schneiden Sie gegebenenfalls überstehende Teigreste ab, so dass das Waffelhörnchen gleichmäßig rund ist.

i *Hinweis: Sie müssen das Waffelhörnchen im heißen Zustand zu einem Hörnchen formen. Sobald es abkühlt, härtet das Waffelhörnchen aus.*

Verbrennungsgefahr:

Das Waffelhörnchen und das Gerät sind sehr heiß! Benutzen Sie zum Beispiel ein sauberes Küchentuch, wenn Sie das Waffelhörnchen anfassen, um es zu formen.

9. Legen Sie den Hörnchenformer **5** an den Rand des Waffelhörnchen und rollen Sie den Hörnchenformer **5** über das gesamte Waffelhörnchen, so dass das Waffelhörnchen aufgerollt wird. So entsteht die typische Hörnchenform.



10. Lassen Sie das Waffelhörnchen am Hörnchenformer **5** auskühlen.
11. Nach dem letzten Waffelhörnchen ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

Achtung:

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen. Bevor Sie das Gerät reinigen,

- ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.



Auf keinen Fall dürfen die Geräteteile in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn bei erneutem Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie die Backflächen nach Gebrauch zunächst mit einem trockenen Papier-Küchentuch, um die Fettrückstände aufzusaugen.
- Reinigen Sie danach alle Flächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Reinigen Sie den Hörnchenformer **5** mit Wasser und einem mildem Spülmittel.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffelhörnchen.

Bei festgebackenen Rückständen:

- Nehmen Sie auf keinen Fall harte oder metallische Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Backflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

Grundrezept

250 g Zucker
125 g Butter
2 Eier
250 ml warmes Wasser
250 g Mehl

Verflüssigen Sie die Butter und verquirlen Sie sie mit dem Zucker, den Eiern und dem Wasser. Geben Sie, unter ständigem Rühren, das Mehl dazu.

Sie können dem Grundrezept verschiedene Geschmacksrichtungen geben. Geben Sie einfach, je nach Geschmack, Rum-, Zitronen- oder Vanillearoma oder auch Anisgewürz zum Teig.

Der Teig soll auf den Backflächen von selbst zerlaufen. Ist der Teig noch zu fest, geben Sie etwas Wasser hinzu.

Bewahren Sie die Waffelhörnchen am Besten in einer gut schließenden Blechdose auf. So bleiben Sie länger frisch und knusprig.

Aufbewahren

Lassen Sie das Gerät erst vollständig auskühlen, bevor Sie es wegstellen.

Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung **3** unter dem Geräteboden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.



Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com



Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com



Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com