

■ GAUFRIER



- FR

BE

Gaufrier
Mode d'emploi
- NL

BE

Wafelijzer
Gebruiksaanwijzing
- DE

AT

CH

Waffeleisen
Bedienungsanleitung



SOMMAIRE	PAGE
Finalité de l'appareil	2
Caractéristiques techniques	2
Accessoires fournis	2
Description de l'appareil	2
Consignes de sécurité	2
Avant la première mise en service	3
Faire des gaufres	3
Nettoyage et entretien	4
Rangement	5
Mise au rebut	5
Importateur	5
Garantie et service après-vente	5
Conseils	6
Recettes	6
Pâte de base	6
Gaufres aux pommes	6
Gaufres au jambon	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.

GAUFRIER KH 1163

Finalité de l'appareil

L'appareil est prévu pour la cuisson de gaufres dans le cadre 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 absorbée : 1000 W

Accessoires fournis

- Gaufrier
- Mode d'emploi

Description de l'appareil

- ❶ Lampes témoin (rouge / vert)
- ❷ Poignée
- ❸ Régulateur de dorage

Consignes de sécurité

⚠ Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- Assurez-vous que l'appareil ne puisse 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. Acheminez le cordon de telle manière qu'il ne soit ni endommagé ni 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 pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

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

- En cours d'opération, les pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Pour cette raison, saisissez uniquement la poignée. Le bouton régulateur de dorage peut lui aussi s'échauffer après une certaine durée d'opération – voilà pourquoi il est fortement recommandé d'utiliser des maniques.
- Les pâtes peuvent brûler ! Ne posez jamais l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, tout particulièrement pas sous des rideaux ou des armoires suspendues.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable. 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. Lors de l'ouverture, portez des gants de protection ou des maniques.



Attention ! Surface chaude !

Avant la première mise en service

Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous que l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimentation sont dans un état impeccable et que tous les matériaux d'emballage ont été retirés de la machine.

1. Essuyez les plaques de cuisson à l'aide d'un chiffon humidifié.
2. Fermez le couvercle (sans pâte).
3. Branchez la fiche secteur dans la prise. La lampe témoin rouge ❶ est allumée et indique que l'appareil est raccordé au réseau électrique. La lampe témoin verte ❶ ne s'allume que lorsque l'appareil est chauffé.
4. Faites glisser le régulateur de dorage ❸ sur le degré 5.

❶ Remarque :

Lors de la première utilisation, des résidus liés à la fabrication peuvent former une légère odeur (avec éventuellement un faible développement de fumée). Ce phénomène est normal et s'estompe rapidement. Veuillez à assurer une aération suffisante en ouvrant par ex. une fenêtre.

5. Attendez que la lampe témoin vert ❶ soit allumée. Faites ensuite glisser le régulateur de dorage ❸ sur le degré 1.
6. Retirez la fiche secteur de la prise secteur.
7. Ouvrez l'appareil en appuyant sur le verrouillage au niveau de la poignée ❷, pour ouvrir le couvercle.
8. Laissez l'appareil refroidir en position dépliée.
9. Essuyez encore une fois soigneusement les plaques de cuisson avec un chiffon humidifié.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Faire des gaufres

Si vous avez préparé une pâte à utiliser avec le gaufrier :

1. Installez l'appareil sur une surface plane et insensible à la chaleur.
2. Graissez légèrement les plaques de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile adaptée pour la cuisson.

⚠ Attention :

Saisissez l'appareil uniquement au niveau de la poignée ❷.

Les autres pièces de la machine deviennent très chaudes. Risque de brûlure !

3. Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Pour ce faire, enfichez la fiche secteur dans la prise et tournez le bouton régulateur de dorage ❸ sur le degré de dorage souhaité. La lampe témoin rouge ❶ indique que l'appareil est raccordé au réseau électrique et qu'il est en train de chauffer. Dès que la lampe témoin verte ❶ est allumée, le gaufrier est prêt pour la cuisson.
4. Ouvrez l'appareil en appuyant sur le verrouillage au niveau de la poignée ❷ pour ouvrir le couvercle.
5. Versez respectivement autant de pâte au milieu de la partie inférieure de la surface de cuisson, pour que la pâte se répande jusqu'à env. 2 cm d'écart du bord (env. 2 cuillères à soupe).

❶ Remarque :

Si vous voulez préparer deux gaufres en même temps, versez autant de pâte dans les deux surfaces de cuisson.

Sinon, vous parviendrez à des résultats de cuisson différents.

6. Refermez les surfaces de cuisson. Veuillez à ce que le verrouillage s'enclenche au niveau de la poignée ❷.

Remarque :

Il peut arriver qu'au cours du processus de cuisson, la lampe témoin verte **1** 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.

- Au bout de 3 minutes environ, les gaufres sont cuites. Le degré de dorage peut être déterminé en tournant le bouton régulateur de dorage **3** ou par le temps de cuisson. De cette manière, il est possible de cuire des gaufres dorées à brunes croustillantes.

Le temps de cuisson indiqué est uniquement une valeur indicative. Car le temps de cuisson dépend ...

... de la composition de la pâte à gaufre.

... de vos préférences : gaufres plutôt claires ou plutôt croustillantes.

... de votre intention de cuire une ou deux gaufres en même temps.

... du degré sur lequel le régulateur de dorage **3** se trouve.

7. Ouvrez le gaufrier et vérifiez si les gaufres sont suffisamment cuites ou brunes. Si les gaufres ne sont pas encore prêtes, fermez le gaufrier et laissez-les cuire encore un peu.
8. Ouvrez le gaufrier et retirez les gaufres.

Remarque :

Au moment de retirer les gaufres, veillez à ne pas endommager le revêtement des surfaces de cuisson. Voilà pourquoi nous vous recommandons d'utiliser exclusivement des couverts en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

9. Après la dernière gaufre, retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil en position ouverte.

Nettoyage et entretien

Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :

- N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. La machine ne contient aucun élément de commande dans ces pièces. Danger de mort par électrocution lorsque le corps de l'appareil est ouvert.
 - Retirez la fiche secteur de la prise secteur et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
 - 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 dès que l'appareil est remis en service.
- 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 soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
 - 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 gaufres suivantes.

En cas de résidus incrustés :

- N'utilisez sous aucun prétexte des objets durs pour retirer les résidus incrustés. 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.

Rangement

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

Enroulez le cordon d'alimentation autour du support sous la base de l'appareil.

Rangez l'appareil dans un endroit sec.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2002/96/EC.

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

Veuillez respecter les règlements actuellement 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
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

Conseils

- Mélangez tous les ingrédients de façon homogène, afin de parvenir à un dorage uniforme.
- Si vous utilisez du lait au lieu de l'eau, les gaufres seront plus moelleuses et plus foncées.
- Ne placez jamais des gaufres croustillantes les unes sur les autres. Elles ramolliront vite.
Si vous les placez les unes à côté des autres sur une grille à pâtisserie, elles restent croustillantes.

Recettes

Pâte de base

250 G	margarine ou beurre
env. 200 g	sucré
2 paquets	sucré vanillé
5	œufs
500 g	farine
2 c. à c.	levure chimique
350-400 ml	lait

1. Faites tourner le beurre/la margarine en mousse.
2. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et les œufs et mélangez le tout.
3. Incorporez la farine et la levure chimique.
4. En remuant continuellement, ajoutez progressivement le lait.
5. Mélangez tous les ingrédients pendant 2 à 3 minutes à intensité maximale avec le batteur à main.

Vous pouvez soit directement utiliser la pâte de base ou la varier selon vos préférences.

Gaufres aux pommes

250 g	margarine ou beurre
75 g	sucré
4	œufs
250 g	farine
1 c à c	levure chimique
125 ml	lait tiède
300 g	pommes (pelées, coupées en dés.)
50 g	amandes / noix moulues

1. Faites tourner le beurre/la margarine en mousse.
2. Ajoutez le sucre et les œufs et mélangez le tout.
3. Incorporez la farine et la levure chimique.
4. En remuant continuellement, ajoutez progressivement le lait.
5. En dernier lieu, incorporer les amandes/noix et les dés de pommes.
6. Mélangez tous les ingrédients pendant 2 à 3 minutes à intensité maximale avec le batteur à main.

Gaufres au jambon

250 g	farine
1/2 c. à c.	levure chimique
70 G	beurre
400 ml	lait ou eau
1/2 c. à c.	sel
1	oignon (coupé en dés)
100 g	de jambon (coupé en dés)

1. Faites tourner le beurre en mousse.
2. Incorporez la farine, le sel et la levure chimique.
3. En remuant continuellement, ajoutez progressivement le lait.
4. En dernier, incorporez les oignons et le jambon.
5. Mélangez tous les ingrédients pendant 2 à 3 minutes à intensité maximale avec le batteur à main.

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJDE

Gebruiksdoel	8
Technische gegevens	8
Inhoud van het pakket	8
Apparaatbeschrijving	8
Veiligheidsvoorschriften	8
Voor de eerste ingebruikname	9
Wafels bakken	9
Reinigen en onderhouden	10
Opbergen	11
Milieurichtlijnen	11
Importeur	11
Garantie en service	11
Tips	12
Recepten	12
Basisteig	18
Apfelwaffeln	18
Schinkenwaffeln	18

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

WAFELIJZER KH 1163

Gebruiksdoel

Dit apparaat is bestemd voor het bakken van wafels 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 : 1000 W

Inhoud van het pakket

- Wafelijzer
- Gebruiksaanwijzing

Apparaatbeschrijving

- ❶ Indicatielampjes (rood / groen)
- ❷ Handgreep
- ❸ Bruiningsregelaar

Veiligheidsvoorschriften

Voorkom levensgevaar door 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 beschadigde netstekkers of netsnoeren 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.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.

Om brand- en letselgevaar te vermijden:

- De onderdelen van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Pak het dan ook alleen bij de handgreep vast. Ook de bruiningsregelaar kan na een bepaalde gebruiksduur heet worden – draag daarom liever ovenwanten.
- Brood en banket kan branden! Zet het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen neer, vooral niet onder brandbare gordijnen of hangkasten.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het in werking is.
- 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 stoomwolken ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.



Let op! Heet oppervlak!

Voor 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.

1. Veeg de bakvlakken met een vochtige doek af.
2. Sluit het deksel (zonder beslag).
3. Steek de netstekker in een stopcontact. Het rode indicatielampje ❶ brandt en geeft daarmee aan, dat het apparaat met het stroomnet is verbonden. Het groene indicatielampje ❶ brandt pas, als het apparaat opgewarmd is.
4. Schuif de bruiningsregelaar ❸ op stand 5.

❶ **Opmerking:**

bij het eerste gebruik kan er sprake zijn van een lichte geurontwikkeling door restanten van het productieproces (eveneens is een lichte rookontwikkeling mogelijk). Dit is normaal en gaat na korte tijd over. Zorg a.u.b. voor voldoende ventilatie. Doe bijv. een raam open.

5. Wacht totdat het groene indicatielampje ❶ brandt. Schuif de bruiningsregelaar ❸ dan op stand 1.
6. Haal de stekker uit het stopcontact.
7. Open het apparaat doordat u de vergrendeling op de handgreep ❷ samendrukt en het deksel omhoog klap.
8. Laat het apparaat opengeklapt afkoelen.
9. Veeg de bakvlakken nog een keer grondig af met een vochtige doek.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Wafels bakken

Wanneer u een voor wafelijzers bestemd beslag heeft voorbereid:

1. Plaats het apparaat op een vlak en hittebestendig oppervlak.
2. Vet de bakvlakken licht in met boter, margarine of olie geschikt om mee te bakken.

⚠ **Let op:**

pak het apparaat alleen aan de handgreep ❷ vast.

De andere delen van het apparaat worden erg heet. Verbrandingsgevaar!

3. Warm het apparaat op met gesloten deksel. Hiertoe steekt u de netstekker in het stopcontact en draait u de bruiningsregelaar ❸ op de gewenste bruiningsgraad. Het rode indicatielampje ❶ geeft aan, dat het apparaat met het stroomnet is verbonden en opwarmt. Zodra het groene indicatielampje ❶ brandt, is het wafelijzer gereed om te bakken.
4. Open het apparaat doordat u de vergrendeling op de handgreep ❷ samendrukt en het deksel omhoog klap.
5. Doe telkens zoveel beslag in het midden van de onderste helft van het bakvlak, dat het beslag zich tot op ca. 2 cm afstand van de rand uitspreidt (ca. 2 eetlepels).

❶ **Opmerking:**

als u twee wafels tegelijkertijd wilt bakken, doet u evenveel beslag in de beide bakvlakken. Anders komt het tot verschillende bakresultaten.

6. Klap de bakvlakken dicht.
Let erop dat de vergrendeling op de handgreep ❷ vastzit.

i Opmerking:

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

- De wafels zijn na ca. 3 minuten klaar. De bruiningsgraad kunt u bepalen door de bruiningsregelaar ❸ anders in te stellen of door de baktijd. Zo kunt u goudgele tot knapperig bruine wafels bakken.

De aangegeven baktijd is slechts een richtgetal. Omdat de baktijd ervan afhangt ...
... hoe de samenstelling van het wafelbeslag is.
... of u de wafels liever licht of knapperig bruin wilt.
... of u één of twee wafels tegelijkertijd bakt.
... op welke stand de bruiningsregelaar ❸ staat.

7. Open het wafelijzer en controleer of de wafels voldoende gaar, resp. bruin zijn. Als de wafels nog niet klaar zijn, sluit u het wafelijzer en laat u ze nog een moment verder bakken.
8. Open het wafelijzer en haal de wafels eruit.

i OPMERKING:

bij het uitnemen van de wafels erop letten, dat de coating van de bakvlakken niet per ongeluk wordt beschadigd. Gebruik daarom alleen hittebestendig bestek van hout of plastic.

9. Na de laatste wafel haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat opengeklapt afkoelen.

Reinigen en onderhouden

⚠ Voorkom levensgevaar door een elektrische schok:

- 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.
 - Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het apparaat schoonmaakt.
 - 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 vochtige vaatdoek. Droog het apparaat goed af voordat u het opnieuw gebruikt.
 - Gebruik geen schoonmaak- of oplosmiddelen. Hierdoor kan niet alleen het apparaat beschadigd raken, maar kunnen er ook restanten in de volgende wafels komen.

Bij vastgekoekte resten:

- gebruik in geen geval harde voorwerpen. 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.

Opbergen

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Wikkel het netsnoer om de houder onder op het apparaat.

Bewaar het apparaat op een droge plaats.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat 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 momenteel geldende voorschriften in acht.

Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
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 Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

Tips

- Meng alle ingrediënten gelijkmatig voor een gelijkmatige bruining.
- Als u melk in plaats van water gebruikt, worden de wafels zachter en donkerder.
- Leg knapperig gebakken wafels nooit op elkaar. Daardoor worden ze snel zacht. Leg ze naast elkaar op een bakrooster, dan blijven ze knapperig.

Recepten

Basisbeslag

250 g	margarine of boter
ca. 200 g	suiker
2 pakjes	vanillesuiker
5	eieren
500 g	meel
2 TL	bakpoeder
350-400 ml	melk

1. Klop de boter/margarine schuimig.
2. Voeg de suiker, de vanillesuiker en de eieren toe en roer alles door elkaar.
3. Roer het meel en het bakpoeder erdoor.
4. Onder voortdurend roeren de melk beetje bij beetje toevoegen.
5. Alles 2 - 3 minuten met de handmixer op hoogste stand door elkaar mengen.

U kunt het basisbeslag direct gebruiken of naar believen variëren.

Wafels met appel

250 g	margarine of boter
75 g	suiker
4	eieren
250 g	meel
1 TL	bakpoeder
125 ml	lauwarme melk
300 g	appels (geschild, in blokjes gesneden)
50 g	geschaafde amandelen / noten

1. Klop de boter/margarine schuimig.
2. Voeg de suiker en de eieren toe en roer alles door elkaar.
3. Roer het meel en het bakpoeder erdoor.
4. Onder voortdurend roeren de melk beetje bij beetje toevoegen.
5. Als laatste spatelt u de amandelen/noten en de blokjes appel erdoor.
6. Alles 2 - 3 minuten met de handmixer op hoogste stand door elkaar mengen.

Wafels met ham

250 g	meel
1/2 TL	bakpoeder
70 g	boter
400 ml	melk of water
1/2 TL	zout
1	ui (in blokjes gesneden)
100 g	ham (in blokjes gesneden)

1. Klop de boter schuimig.
2. Roer het meel, zout en het bakpoeder erdoor.
3. Onder voortdurend roeren de melk beetje bij beetje toevoegen.
4. Als laatste spatelt u de uien en de ham erdoor.
5. Alles 2 - 3 minuten met de handmixer op hoogste stand door elkaar mengen.

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Verwendungszweck	14
Technische Daten	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	14
Sicherheitshinweise	14
Vor der ersten Inbetriebnahme	15
Waffeln backen	15
Reinigen und Pflegen	16
Aufbewahren	17
Entsorgen	17
Importeur	17
Garantie und Service	17
Tipps	18
Rezepte	18
Basisteig	18
Apfelwaffeln	18
Schinkenwaffeln	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.

WAFFELEISEN KH 1163

Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen zum Backen von Waffeln 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: 1000 W

Lieferumfang

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

- ❶ Kontrollleuchten (Rot / Grün)
- ❷ Handgriff
- ❸ Bräunungsregler

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.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.

⚠ Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Bräunungsregler kann nach einer gewissen Betriebsdauer heiß werden – tragen Sie deshalb besser Topf-Handschuhe.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen oder Hängeschränke.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- 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 erhalten 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.



Achtung! Heiße Oberfläche.

Vor der ersten Inbetriebnahme

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.

1. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Schließen Sie den Deckel (ohne Teig).
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die rote Kontrollleuchte ❶ leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet erst, wenn das Gerät aufgeheizt ist.
4. Schieben Sie den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 5.

Hinweis:

Beim ersten Gebrauch kann durch fertigungsbedingte Rückstände ein leichter Geruch entstehen (auch geringe Rauchentwicklung möglich). Dieser ist normal und verliert sich nach kurzer Zeit. Sorgen Sie bitte für ausreichende Entlüftung. Öffnen Sie z.B. ein Fenster.

5. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet. Schieben Sie dann den Bräunungsregler ❸ auf Stufe 1.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
7. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
8. Lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.
9. Wischen Sie die Backflächen noch einmal mit einem feuchten Tuch gründlich ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
2. Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

Achtung:

Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff ❷ an. Die anderen Geräteteile werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

3. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Bräunungsregler ❸ auf die gewünschte Bräunungsstufe. Die rote Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist und aufheizt. Sobald die grüne Kontrollleuchte ❶ leuchtet, ist das Waffeleisen zum Backen bereit.
4. Öffnen Sie das Gerät, indem Sie die Verriegelung am Handgriff ❷ zusammendrücken, und den Deckel nach oben klappen.
5. Füllen Sie jeweils so viel Teig in die Mitte der unteren Backflächenhälfte, dass sich der Teig bis auf ca. 2 cm Abstand vom Rand ausbreitet (ca. 2 Esslöffel).

Hinweis:

Wenn Sie zwei Waffeln gleichzeitig backen wollen, füllen Sie gleich viel Teig in beide Backflächen. Ansonsten kommt es zu unterschiedlichen Backergebnissen.

6. Klappen Sie die Backflächen zusammen. Achten Sie darauf, dass die Verriegelung am Handgriff ❷ einrastet.

Hinweis:

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte ❶ 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.

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

Die angegebene Backzeit ist nur ein Richtwert.

Denn die Backzeit hängt davon ab, ...

... wie sich der Waffelteig zusammensetzt.

... ob Sie die Waffeln eher hell oder knusprig braun mögen.

... ob Sie eine oder zwei Waffeln gleichzeitig backen.

... auf welcher Stufe der Bräunungsregler ❸ steht.

7. Öffnen Sie das Waffeleisen und prüfen Sie, ob die Waffeln ausreichend gar bzw. braun sind. Sind die Waffeln noch nicht fertig, schließen Sie das Waffeleisen und lassen Sie sie noch einen Augenblick nachbacken.
8. Öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen Sie die Waffeln.

Hinweis:

Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Benutzen Sie daher nur hitzebeständiges Holz- oder Plastikbesteck.

9. Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

Reinigen und Pflegen

Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:

- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Bei geöffnetem Gehäuse kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag bestehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- 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.
- Verwenden Sie keine Reinigungs- oder Lösemittel. Diese können nicht nur zu Schäden am Gerät führen, sondern auch zu Rückständen in den nächsten Waffeln.

Bei festgebackenen Rückständen:

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

Aufbewahren

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

Wickeln Sie das Netzkabel um den Halter 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
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.

(DE) 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

(AT) Kompernaß Service Österreich

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

e-mail: support.at@kompernass.com

(CH) Kompernaß Service Switzerland

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

e-mail: support.ch@kompernass.com

Tipps

- Vermischen Sie alle Zutaten gleichmäßig, damit eine gleichmäßige Bräunung entsteht.
- Wenn Sie anstatt Wasser Milch verwenden, werden die Waffeln weicher und dunkler.
- Legen Sie knusprig gebackene Waffeln nie übereinander. Dadurch werden sie schnell weich. Legen Sie sie nebeneinander auf ein Küchenrost, so bleiben sie knusprig.

Rezepte

Basisteig

250 g	Margarine oder Butter
ca. 200 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
5	Eier
500 g	Mehl
2 TL	Backpulver
350-400 ml	Milch

1. Rühren Sie die Butter/Margarine schaumig.
2. Geben Sie den Zucker, den Vanillezucker und die Eier hinzu und verrühren Sie alles.
3. Rühren Sie das Mehl und das Backpulver unter.
4. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzu.
5. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

Den Basisteig können Sie entweder direkt verwenden oder auch beliebig variieren.

Apfelwaffeln

250 g	Margarine oder Butter
75 g	Zucker
4	Eier
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
125 ml	lauwarme Milch
300 g	Äpfel (geschält, in Würfel geschnitten)
50 g	geriebene Mandeln / Nüsse

1. Rühren Sie die Butter/Margarine schaumig.
2. Geben Sie den Zucker und die Eier hinzu und verrühren Sie alles.
3. Rühren Sie das Mehl und das Backpulver unter.
4. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzu.
5. Als letztes heben Sie die Mandeln/Nüsse und die Apfelwürfel unter.
6. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.

Schinkenwaffeln

250 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
70 g	Butter
400 ml	Milch oder Wasser
1/2 TL	Salz
1	Zwiebel (in Würfel geschnitten)
100 g	Schinken (in Würfel geschnitten)

1. Rühren Sie die Butter schaumig.
2. Rühren Sie das Mehl, Salz und das Backpulver unter.
3. Geben Sie unter ständigem Rühren die Milch nach und nach hinzu.
4. Als letztes heben Sie die Zwiebeln und den Schinken unter.
5. Vermengen Sie alles 2 - 3 Minuten auf höchster Stufe mit dem Handmixer.