

# ■ WAFFELEISEN



KH 1105

**DE**  
**AT**  
**CH** **Waffeleisen**  
Bedienungsanleitung

**FR**  
**CH** **Gaufrier**  
Mode d'emploi

**IT**  
**CH** **Piastra per wafer**  
Istruzioni per l'uso

**NL** **Wafelijzer**  
Gebruiksaanwijzing

**PT** **Máquina para fazer Waffles**  
Manual de instruções



KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

ID-Nr.: KH1105-09/07-V1

---

# Waffeleisen KH 1105

---

## 1. 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.

## 2. Technische Daten

---

Spannung: 220-240 V / ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme: 1200 W

## 3. Lieferumfang

---

- Waffeleisen
- Bedienungsanleitung
- Rezeptheft

## 4. Gerätebeschreibung

---

- ① Reglerknopf
- ② Betriebslampe (Rot / Grün)
- ③ Handgriff

## 5. 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.

### Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:

- Die Geräteteile können beim Betrieb heiß werden, fassen Sie daher nur den Handgriff an. Auch der Reglerknopf 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.
- 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.

## 6. Waffeleisen vorbereiten

---

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 unter 8. beschrieben.

Fetten Sie die Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.

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 Reglerknopf ganz nach rechts.
  - ② Die rote Betriebslampe leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe leuchtet, solange das Gerät aufgeheizt – sobald sie erlischt, ist das Gerät aufgeheizt.
- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

Reinigen Sie das Gerät erneut, wie unter 8. beschrieben. Danach ist das Waffeleisen betriebsbereit.

## 7. Waffeln backen

---

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig nach Ihrem Rezeptbuch vorbereitet haben:

- ① Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und drehen den Reglerknopf etwa in die Mitte.
  - ② Sobald die grüne Betriebslampe erlischt, ist das Gerät heiß!
- Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
  - Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Backfläche. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie soviel Teig ein, bis der Rand der Backfläche leicht berührt wird. Falls nötig vergrößern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backfläche läuft. Schließen Sie den Deckel.
  - Nach frühestens 1 Minute können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.
  - Die Waffeln sind nach ca. 3 Minuten fertig. Den Bräunungsgrad können Sie durch Verstellen des Reglerknopfs oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.
  - Achten Sie beim Herausnehmen der Waffel darauf, dass nicht versehentlich die Beschichtung der Backflächen beschädigt wird. Andernfalls lassen sich dort die Waffeln nicht mehr so gut lösen.
  - Nach der letzten Waffel ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät aufgeklappt abkühlen.

## 8. Reinigen und Pflegen

---

Öffnen Sie niemals das Gehäuse vom Gerät. 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. Trocken 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 Waffelflächen beschädigt werden.
- Legen Sie lieber ein nasses Spültuch auf die festgebackenen Rückstände, um diese aufzuweichen.

## 9. 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.

## 10. Entsorgen

---



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll.**

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.

## 11. Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 12. 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 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.

### **DE** Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14

D-47623 Kevelaer

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

### **AT** Kompernaß Service Österreich

Rittenschöber KG

Gmundner Strasse 10

A-4816 Gschwandt

Tel.: +43 (0) 7612 6260516

Fax: +43 (0) 7612 626056

e-mail: support.at@kompernass.com

---

# Gaufrier KH 1105

---

## 1. 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.

## 2. Caractéristiques techniques

---

Tension: 220-240 V / ~ 50 Hz

Puissance consommée: 1200 W

## 3. Accessoires fournis

---

- Gaufrier
- Mode d'emploi
- Livret de recettes

## 4. Description de l'appareil

---

- ① Bouton de réglage
- ② Témoin de service (rouge/vert)
- ③ Poignée

## 5. Consignes de sécurité

---

**Pour éviter tout risque mortel occasionné par une décharge électrique :**

- Assurez-vous que l'appareil n'entre jamais en contact avec l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier si 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 remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur. Il ne suffit pas d'éteindre l'appareil, en raison de la présence de courant dans l'appareil si celui-ci reste branché.

### **Pour éviter tout risque d'incendie ou de dommage corporel :**

- Lors du fonctionnement, les pièces de l'appareil peuvent devenir chaudes. Pour cette raison, saisissez uniquement la poignée. Le bouton de réglage peut également devenir chaud après une certaine durée de fonctionnement, il est donc préférable que vous portiez une manique.
- 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.
- Gardez l'appareil hors de portée de personnes (y compris d'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. Informez les enfants des dangers que peut représenter l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec ce dernier.
- Lors de l'ouverture du couvercle, des vapeurs très chaudes peuvent s'échapper. Lors de l'ouverture, portez des gants de protection.



## 6. Préparation du gaufrier

---

Avant de mettre en service l'appareil, veuillez vous assurer que ...

l'appareil, la fiche secteur et le cordon d'alimentation sont dans un parfait état de fonctionnement et ...

tous les matériaux d'emballage sont retirés de l'appareil.

Nettoyez tout d'abord l'appareil comme décrit au point 8.

Graissez ensuite légèrement les surfaces de cuisson avec du beurre, de la margarine ou de l'huile adaptés à la cuisson.

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

- ① A cet effet, branchez la fiche secteur dans la prise et tournez ensuite le bouton régulateur complètement vers la droite.
  - ② Le témoin de service rouge s'allume, tant que la fiche secteur est branchée dans la prise. Le témoin de service vert s'allume tant que l'appareil chauffe - dès qu'il s'éteint, l'appareil est réchauffé.
- Retirez de nouveau la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

Nettoyez de nouveau l'appareil comme décrit au point 8. Le gaufrier est ensuite prêt à l'emploi.

## 7. Faire des gaufres

---

Si vous avez préparé une pâte comme décrit dans votre livret de recettes:

- ① Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. A cet effet, branchez la fiche secteur dans la prise et tournez ensuite le bouton régulateur vers le milieu.
- ② Dès que le témoin de service s'éteint, l'appareil est chaud!
  - Graissez ensuite légèrement les surfaces de cuisson chaudes avec du beurre, de la margarine ou de l'huile adaptés à la cuisson.
  - Répartissez la pâte uniformément sur la surface de cuisson inférieure. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas hors de la surface de cuisson. Fermez maintenant le couvercle.
  - Au bout de 1 minute au plus tôt, ouvrez le couvercle pour contrôler le résultat de cuisson. Une ouverture trop précoce pourrait déchirer la gaufre.
  - Au bout de 3 minutes environ, les gaufres sont cuites. Le degré de brunissement peut être déterminé en tournant le bouton régulateur ou par le temps de cuisson. De cette manière, des gaufres dorées à brunes croustillantes peuvent être cuites.
  - Lorsque vous retirez les gaufres, veillez à ce que le revêtement des surfaces de cuisson ne soit pas endommagé. Sinon, les gaufres colleront ensuite à cet endroit.
  - Après la dernière gaufre, débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert.

## 8. Nettoyage et entretien

---

N'ouvrez jamais le corps 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. Avant de nettoyer l'appareil, ....

- Retirez tout d'abord la fiche secteur de la prise et laissez l'appareil refroidir.
- Les pièces de l'appareil ne doivent sous aucun prétexte être plongées dans l'eau ou un 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. N'oubliez pas de bien sécher 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. Le revêtement de la surface de cuisson peut être ainsi endommagé.
- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

## 9. Rangement

---

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

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

Rangez l'appareil dans un endroit sec.

## 10. Mise au rebut

---



**Surtout ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.**

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service 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.

## 11. Importateur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 12. 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. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est uniquement destiné à un usage privé, à l'exclusion de tout usage professionnel. 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.

### **Kompernass Service France**

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

### **Kompernass Service Belgium**

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.de

---

# Piastra per waffel KH 1105

---

## 1. Destinazione d'uso

---

Questo apparecchio è previsto per la cottura di waffel per il consumo domestico. Non è previsto per la preparazione di altri alimenti e neanche per l'impiego in ambienti commerciali o industriali.

## 2. Dati tecnici

---

Tensione: 220-240 V / ~ 50 Hz

Potenza assorbita: 1200 W

## 3. Volume della fornitura

---

- Piastra per waffel
- Istruzioni per l'uso
- Ricettario

## 4. Descrizione dell'apparecchio

---

- ① Manopola di regolazione
- ② Spia di funzionamento (rosso / verde)
- ③ Maniglia

## 5. Indicazioni di sicurezza ⚠

---

### Per evitare il pericolo di morte a causa di scosse elettriche:

- assicurarsi che l'apparecchio non venga mai a contatto con l'acqua finché la spina è inserita nella presa di corrente, in particolare utilizzando l'apparecchio in cucina nelle vicinanze del lavandino.

- Accertarsi che durante il funzionamento il cavo di rete non si bagni o diventi umido. Disporlo in modo che non si agganci o possa essere danneggiato in altro modo. Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.
- Dopo l'uso estrarre sempre la spina dalla presa di corrente. Non è sufficiente spegnere l'apparecchio poiché questo è ancora sotto tensione fino a quando la spina è inserita nella presa.

### Per evitare il pericolo di incendio e di lesioni:

- Le parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante il funzionamento, per cui non bisogna toccare altro che la maniglia. Anche la manopola di regolazione, dopo un certo tempo di impiego, può diventare bollente, perciò è meglio utilizzare guantio presine da cucina.
- Gli alimenti a base di carboidrati bruciano facilmente! Non posare mai l'apparecchio sotto oggetti infiammabili, in particolare sotto tendine infiammabili.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Impedire l'uso dell'apparecchio a persone (inclusi bambini) che per motivi di natura fisica, sensoriale o mentale, o a causa della scarsa esperienza e conoscenza non possono utilizzare l'apparecchio in sicurezza senza controllo o senza essere stati prima istruiti in merito. Spiegare ai bambini il funzionamento dell'apparecchio e i suoi pericoli per impedire che lo usino come un giocattolo.
- Nell'aprire il coperchio potrebbero fuoriuscire getti di vapore bollente. Nell'eseguire tale operazione, quindi, è consigliabile utilizzare guanti o presine da cucina.

## 6. Preparazione dei waffel

---

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è necessario accertarsi che: l'apparecchio, la spina e il cavo siano in perfette condizioni e ... tutto il materiale d'imballaggio sia stato rimosso dall'apparecchio.

Ripulire prima l'apparecchio come descritto al punto 8.

Ungere leggermente le superfici di cottura con burro, margarina o olio adatti.

Riscaldare brevemente l'apparecchio con il coperchio chiuso alla massima temperatura:

- ① per farlo, inserire la spina nella presa di corrente e ruotare la manopola di regolazione completamente verso destra.
  - ② La spia di funzionamento rossa si accende non appena la spina viene inserita nella presa di corrente. La spia di funzionamento verde si accende mentre l'apparecchio si riscalda: lo spegnimento della spia verde indica che l'apparecchio si è riscaldato.
- Staccare nuovamente la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

Ripulire nuovamente l'apparecchio come descritto al punto 8. Al termine, la piastra per waffel è pronta per l'uso.

## 7. Cottura dei waffel

---

Dopo aver preparato l'impasto per waffel, seguendo il ricettario:

- ① riscaldare l'apparecchio con il coperchio chiuso. Per farlo, inserire la spina nella presa di corrente e girare la manopola di regolazione al centro.
  - ② Quando si spegne la spia verde, significa che l'apparecchio è bollente!
- Ungere leggermente le superfici di cottura bollenti con burro, margarina o olio adatti.
  - Distribuire quindi uniformemente l'impasto sulla piastra di cottura inferiore. Impedire che l'impasto coli oltre il margine della superficie di cottura. Chiudere quindi il coperchio.
  - Dopo almeno un minuto si può aprire il coperchio per controllare il risultato di cottura. Aprendo il coperchio troppo presto, i waffel si rovinerebbero.
  - I waffel sono pronti dopo circa tre minuti. Il grado di cottura può essere determinato dallo spostamento della manopola di regolazione o dal tempo di cottura. In tal modo è possibile cuocere waffel morbidi e dorati o bruni e croccanti.
  - Nello staccare i waffel, fare attenzione a non danneggiare inavvertitamente il rivestimento delle superfici di cottura, poiché in tal modo i waffel non si staccerebbero più facilmente.
  - Dopo aver cotto l'ultimo waffel, staccare la spina dalla presa di corrente e fare raffreddare l'apparecchio aperto.

## 8. Pulizia e manutenzione

---

Non aprire mai l'alloggiamento dell'apparecchio. In esso non sono presenti elementi di comando. L'apertura dell'alloggiamento comporta il rischio di morte per scossa elettrica. Prima di ripulire l'apparecchio, ....

- estrarre prima di tutto la spina dalla presa di corrente e far raffreddare l'apparecchio.
- Gli elementi dell'apparecchio non devono assolutamente essere immersi in acqua o altri liquidi! Se l'umidità penetra su parti in tensione, può sussistere il rischio di morte a causa di scossa elettrica.
- Dopo l'uso, ripulire le superfici di cottura prima con un panno di carta da cucina asciutto, per assorbire i resti di unto.
- Ripulire quindi tutte le superfici e il cavo di rete con una spugnetta leggermente inumidita. Asciugare bene l'apparecchio in ogni caso prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare detersivi o solventi, che, oltre a causare danni all'apparecchio, potrebbero anche lasciare residui che verrebbero assorbiti dai waffel nella cottura successiva.

### In caso di formazione di incrostazioni:

- Non utilizzare in alcun caso oggetti duri, poiché si potrebbe danneggiare il rivestimento delle superfici della piastra.
- Poggiare invece un panno da cucina inumidito sulle incrostazioni, per ammorbidirle.

## 9. Conservazione

---

Prima di riporre l'apparecchio, è necessario farlo raffreddare completamente. Avvolgere il cavo di rete sul supporto situato inferiormente al corpo dell'apparecchio. Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto.

## 10. Smaltimento

---



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.**

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale.

Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbio mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

## 11. Importatore

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 12. Garanzia e assistenza

---

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

### **Kompernass Service Italia**

Corso Lino Zanussi 11

33080 Porcia (PN)

Tel.: 0434/550833

Fax: 0434/550833

e-mail: [support.it@kompernass.com](mailto:support.it@kompernass.com)

# Wafelijzer KH 1105

## 1. Gebruiksdoel

Dit apparaat is bestemd voor het bakken van wafels voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bestemd voor de bereiding van andere levensmiddelen en niet voor gebruik in bedrijfsmatige of industriële omgevingen.

## 2. Technische gegevens

Spanning: 220-240 V / ~ 50 Hz

Vermogen: 1200 W

## 3. Inhoud van het pakket

- Wafelijzer
- Gebruiksaanwijzing
- Receptenboekje

## 4. Apparaatbeschrijving

- ① Regelaar
- ② Indicatielampje (rood/groen)
- ③ Handgreep

## 5. Veiligheidsvoorschriften

### Voorkom levensgevaar door een elektrische schok:

- Zorg ervoor dat het apparaat nooit in aanraking komt met water, zolang de netstekker in het stopcontact zit. Dit geldt met name wanneer u het apparaat in de 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 onverwijld vervangen door erkend vakpersoneel of door de klantendienst, om risico's te vermijden.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.

### Voorkom brand- en letselgevaar:

- De onderdelen van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in werking is. Pak het dan olok alleen bij de handgreep vast. Ook de regelknop kan na een bepaalde bedrijfsduur heet worden – daarom kunt u het beste ovenwanten gebruiken.
- Deegwaren kunnen branden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder brandbare gordijnen.
- Rooster nooit brood zonder dat iemand erop toeziet.
- Laat het apparaat niet gebruiken door personen (met inbegrip van kinderen) die vanwege hun fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of door een gebrek aan ervaring en kennis het apparaat mogelijk niet op veilige wijze kunnen gebruiken, wanneer ze niet onder toezicht staan of niet tevoren zijn geïnstrueerd. Geef kinderen uitleg over het apparaat en de hiermee verbonden gevaren, zodat 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.



## 6. Wafelijzer voorbereiden

---

Voordat u het apparaat in gebruik neemt, dient u zich ervan te vergewissen dat...

het apparaat, de netstekker en het netsnoer compleet en zonder gebreken zijn, en ...  
alle verpakkingsmateriaal van het apparaat is verwijderd.

Maak het apparaat eerst schoon, zoals beschreven onder punt 8.

Vet daarna de bakoppervlakken licht in met bakboter, margarine of olie.

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

- ① Steek de stekker in het stopcontact en draai de instelknop helemaal naar rechts.
  - ② Het rode indicatielampje brandt zolang de stekker in het stopcontact zit. Het groene indicatielampje brandt zolang het apparaat aan het opwarmen is - zodra het lampje uitgaat, is het apparaat opgewarmd.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.

Maak het apparaat nogmaals schoon, zoals beschreven onder punt 8. Daarna is het wafelijzer gebruiksklaar.

## 7. Wafels bakken

---

Wanneer u voor wafelijzers bestemd deeg heb geprepareerd volgens uw receptenboekje:

- ① Warm het apparaat met gesloten deksel op.  
Steek hiertoe de stekker in het stopcontact en draai de instelknop naar de middelste stand.
- ② Zodra het groene indicatielampje uitgaat, is het apparaat heet!
  - Vet daarna de hete bakoppervlakken licht in met bakboter, margarine of olie.
  - Verdeel het deeg gelijkmatig over het onderste bakoppervlak. Let erop dat het deeg niet over de rand van het bakvlak komt. Sluit het deksel.
  - Na minimaal 1 minuut kunt u het deksel openen om het bakresultaat te controleren. Als u het apparaat eerder opent, gaan de wafels stuk.
  - De wafels zijn na ong. 3 minuten klaar. De bruiningsgraad kunt u bepalen door de instelknop te draaien of door de baktijd aan te passen. Zo kunt u goudgele tot knapperig bruine wafels bakken.
  - Let er bij het uitnemen van de wafels op, dat de coating van de bakvlakken niet per ongeluk beschadigd wordt. Op beschadigde plekken laten de wafels minder goed los.
  - Na de laatste wafel haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het apparaat opengeklapt afkoelen.

## 8. Reiniging en onderhoud

---

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, ....

- moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat eerst laten afkoelen.
- De onderdelen van het apparaat mogen in geen geval 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 altijd goed af voordat u het weer gebruikt.
- Gebruik geen schoonmaak- of oplosmiddel. 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 raken.
- U kunt het beste een natte vaatdoek op de vastgebakken restjes leggen om ze los te weken.

## 9. Opbergen

---

Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opbergt.

Wikkel het netsnoer om de houder onder op het apparaat.

Berg het apparaat op een droge plaats op.

## 10. Afvoeren

---



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil.**

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 uw gemeente-reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

## 11. Importeur

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 12. 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. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, 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 ingeperkt.

### **Kompernass Service Netherland**

Tel.: 0900 - 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.de

### **Kompernass Service Belgium**

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.de

---

# Máquina para waffles KH 1105

---

## 1. Finalidade

---

Este aparelho está concebido para o fabrico doméstico de waffles. Não está previsto para a preparação de outros géneros alimentícios nem para uso comercial ou industrial.

## 2. Dados técnicos

---

Tensão: 220-240 V / ~ 50 Hz

Consumo de energia: 1200 W

## 3. Volume de fornecimento

---

- Máquina para waffles
- Manual de instruções
- Livro de receitas

## 4. Descrição do aparelho

---

- ① Botão de regulação
- ② Lâmpada de serviço (vermelho / verde)
- ③ Punho

## 5. Indicações de segurança

---

### Para evitar perigo de vida por choque eléctrico:

- Certifique-se de que o aparelho nunca entra em contacto com a água, enquanto a ficha de rede estiver ligada à tomada. Especialmente quando o utilizar na cozinha junto à banca.

- Tenha atenção para que o cabo de rede nunca fique molhado nem húmido quando está em funcionamento. O cabo não deve ficar entalado nem danificado. Fichas ou cabos de rede danificados devem ser substituídos por técnicos especializados autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente para evitar eventuais perigos.
- Depois de usar, retire sempre a ficha da tomada. Não basta desligar porque ainda há alguma tensão de rede no aparelho enquanto a ficha de rede estiver encaixada na tomada.

### Para evitar perigo de incêndio e de ferimentos:

- As peças do aparelho podem ficar quentes durante o funcionamento, por isso toque apenas no punho. Mesmo o botão de regulação pode ficar quente após um determinado tempo de funcionamento – por isso, será melhor usar luvas de cozinha.
- Os alimentos podem queimar! Por isso nunca coloque o aparelho por baixo de objectos inflamáveis, especialmente por baixo de cortinas inflamáveis.
- Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) cujas capacidades físicas, mentais e de orientação ou cuja falta de experiência e conhecimento possam dificultar a utilização do aparelho, caso estas não tenham sido previamente instruídas e vigiadas. Explique às crianças os perigos que podem partir do aparelho, para que estas não brinquem com ele.
- Ao abrir a tampa podem sair nuvens de vapor quente. Por isso, será melhor usar luvas de cozinha.

## 6. Preparação da máquina para waffles

---

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que ...

o aparelho, a ficha de rede e o cabo de rede se encontram em perfeito estado e...

todos os materiais da embalagem foram retirados do aparelho.

Em primeiro lugar, limpe o aparelho, como descrito em 8.

Unte ligeiramente a superfície de cozedura com manteiga apropriada para cozinhar, margarina ou óleo.

Aqueça o aparelho com a tampa fechada durante breves momentos na temperatura máxima:

- ① Para isso, ligue a ficha de rede à tomada e rode o botão de regulação totalmente para a direita.
  - ② A lâmpada de serviço vermelha acende, enquanto a ficha de rede estiver ligada à tomada. A lâmpada de serviço verde acende, enquanto o aparelho aquece – quando apagar, indica que o aparelho está quente.
- Volte a retirar a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer aberto.

Volte a limpar o aparelho, como está descrito em 8.. A máquina para waffles está agora operacional.

## 7. Cozer waffles

---

Quando tiver preparado uma massa apropriada para a máquina de waffles de acordo com o seu livro de receitas:

- ① Aqueça o aparelho com a tampa fechada. Para isso, ligue a ficha de rede à tomada e rode o botão de regulação um pouco para o centro.
  - ② Quando a lâmpada de serviço verde se apagar, quer dizer que o aparelho está quente!
- Unte ligeiramente a superfície de cozedura quente com manteiga apropriada para cozinhar, margarina ou óleo.
  - Distribua a massa uniformemente na superfície inferior de cozedura. Preste atenção para que a massa não saia pelos bordos da superfície de cozedura. Feche a tampa.
  - Depois de passar pelo menos 1 minuto, pode abrir a tampa, para verificar o resultado da cozedura. Uma abertura precipitada irá abrir o waffle.
  - Os waffles ficam prontos em aprox. 3 minutos. Pode regular o grau de escurecimento com o botão de regulação ou através do tempo de cozedura. Pode fazer desde waffles dourados até waffles tostados.
  - Ao retirar o waffle preste atenção para que o revestimento da superfície de cozedura não seja danificado por engano. Caso contrário, o waffle deixa de se soltar tão facilmente.
  - Depois do último waffle retire a ficha de rede da tomada e deixe o aparelho arrefecer aberto.

## 8. Limpar e cuidar

---

Nunca abra a caixa do aparelho. Não se encontram lá quaisquer elementos de comando. Com a caixa aberta pode haver risco de vida por choque eléctrico. Antes de limpar o aparelho, ....

- retire a ficha de rede da tomada e deixe primeiro o aparelho arrefecer.
- Em caso algum as peças do aparelho devem ser mergulhadas em água ou outros líquidos! Pode haver perigo de vida por choque eléctrico se entrarem restos de líquido nas peças condutoras de tensão quando voltar a ligar.
- Limpe a superfície de cozedura após a utilização primeiro com uma folha de papel de cozinha, para absorver os resíduos de gordura.
- De seguida, limpe todas as superfícies e o cabo de rede com um pano de limpeza ligeiramente humedecido. Seque sempre muito bem o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Não utilize detergentes nem solventes. Estes podem não só danificar o aparelho, como também deixar resíduos nos waffles seguintes.

### Em caso de resíduos que permanecem agarrados:

- Nunca utilize objectos duros para auxílio. Deste modo, o revestimento da superfície do waffle pode ficar danificado.
- Coloque, de preferência, um pano de limpeza por cima dos resíduos cozidos, para os amolecer.

## 9. Armazenamento

---

Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o guardar.

Enrole o cabo de rede à volta do suporte por baixo da base do aparelho.

Guarde o aparelho num local seco.

## 10. Eliminar

---



**Não deite o aparelho no lixo doméstico.**

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais. Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais da embalagem de acordo com o meio-ambiente.

## 11. Importador

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 12. Garantia e assistência técnica

---

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica, via telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas anomalias de material e defeitos de fabrico e não o desgaste das peças ou danos em peças frágeis, p.ex. interruptor ou baterias. O produto foi concebido apenas para o uso privado e não para uso industrial. A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pela nossa filial de assistência técnica autorizada. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

### **Kompennass Service Portugal**

FGM-Ferramentas Gerais e Máquinas Lda.

Rua da Mainca, 642

Apartado 1080

4466-901 S. Mamede de Infesta

Tel.: 22/9069140

Fax: 22/9016870

e-mail: [support.pt@kompennass.com](mailto:support.pt@kompennass.com)