

## ■ GAUFRIER DOUBLE



**FR**  
**BE** **GAUFRIER DOUBLE**  
Mode d'emploi

**NL**  
**BE** **DUBBEL WAFELIJZER**  
Gebruiksaanwijzing

**DE**  
**AT**  
**CH** **DOPPEL-WAFFELEISEN**  
Bedienungsanleitung



<b>SOMMAIRE</b>	<b>PAGE</b>
<b>1. Finalité de l'appareil</b>	<b>2</b>
<b>2. Caractéristiques techniques</b>	<b>2</b>
<b>3. Accessoires fournis</b>	<b>2</b>
<b>4. Description de l'appareil</b>	<b>2</b>
<b>5. Consignes de sécurité</b>	<b>2</b>
<b>6. Avant la première mise en service</b>	<b>3</b>
<b>7. Faire des gaufres</b>	<b>3</b>
<b>8. Nettoyage et entretien</b>	<b>4</b>
<b>9. Rangement</b>	<b>4</b>
<b>10. Mise au rebut</b>	<b>4</b>
<b>11. Garantie &amp; service après-vente</b>	<b>5</b>
<b>12. Importateur</b>	<b>5</b>
<b>13. Délicieuses recettes de gaufres</b>	<b>6</b>

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 DOUBLE KH 1181

---

## 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 Double
- Mode d'emploi

## 4. Description de l'appareil

---

- ❶ Témoin de service (rouge/vert)
- ❷ Bouton de réglage
- ❸ Poignée

## 5. Consignes de sécurité

---

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

- Assurez-vous que l'appareil n'entre ja mais 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.
- Après utilisation, veuillez retirer la fiche de la prise secteur.
- 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.

### **⚠ 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.
- Ne pas utiliser de minuterie externe ou de dispositif de commande à distance pour faire fonctionner l'appareil.

## 6. Avant la première mise en service

---

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. Nettoyage et entretien".

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 ② complètement vers la droite.
  2. Le témoin de service ① rouge s'allume, tant que la fiche secteur est branchée dans la prise. Le témoin de service ① vert s'allume dès que l'appareil a atteint la température requise.
- 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. Nettoyage et entretien". Le gaufrier est ensuite prêt à l'emploi.

## 7. Faire des gaufres

---

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

1. Faites chauffer l'appareil avec le couvercle fermé. Insérez à cet effet la fiche secteur dans la prise et positionnez le bouton régulateur ② vers le milieu.
  2. Le témoin de service ① vert s'allume pour indiquer que l'appareil a atteint la température requise.
- 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. Pour déterminer la bonne quantité de pâte, versez suffisamment de pâte pour atteindre presque le bord des surfaces de cuisson. Si nécessaire augmentez la quantité de pâte pour la gaufre suivante. Veillez à ce que la pâte ne déborde pas hors de la surface de cuisson. Fermez le couvercle.
  - Au bout de 2 minutes au plus tôt, ouvrez le couvercle pour contrôler le résultat de cuisson. Une ouverture trop précoce pourrait déchirer la gaufre.
  - Continuez jusqu'à ce que les gaufres aient le degré de brunissement voulu. Le degré de brunissement peut être déterminé en tournant le bouton régulateur ② 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

### **Attention :**

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.

### **Attention :**

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.

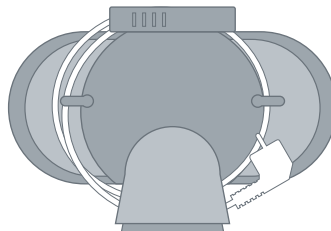
N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants. Ces derniers peuvent non seulement endommager l'appareil mais également contribuer au dépôt de résidus dans les gaufres suivantes. En cas de résidus incrustés :

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



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.**

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

Veillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

## 11. Garantie & 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 pour les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. 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 autorisé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

### **FR** Kompennass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompennass.com

### **BE** Kompennass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompennass.com

## 12. Importateur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

# 13. Délicieuses recettes de gaufres

---

## 1. Gaufres aux amandes

Pour env. 8 gaufres

200 g de beurre mou  
200 g d'amandes en poudre  
300 g de farine  
100 g de crème  
1/4 l de lait  
1 CC de sel  
1 CC de poudre de curry

Graisser, fermer et faire chauffer le gaufrier.

Battre au fouet le beurre avec les amandes, la farine, la crème, le lait, le sel et la poudre de curry. Assaisonnez la pâte et si nécessaire rajoutez de l'assaisonnement.

Poser respectivement 2 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes. Poser les gaufres prêtes sur une grille.

## 2. Gaufres au chocolat

Pour env. 8 gaufres

200 g de beurre mou  
200 g de sucre  
4 oeufs  
150 g de crème fraîche  
80g de graines de chocolat  
200 g de farine

Graisser, fermer et faire chauffer le gaufrier.

Fouetter le beurre avec le sucre, les oeufs et la crème fraîche pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter les graines chocolatées et la farine.

Poser respectivement 2 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes. Poser les gaufres prêtes sur une grille.



### **3. Gaufres aux mandarines**

Pour env. 8 gaufres

1 boîte de mandarines  
(175 g égouttées)  
200 g de beurre mou  
200 g de sucre  
2 oeufs  
150 g de yaourt à la vanille  
200 g de farine  
50 g de fécule

Egouttez les mandarines. Graisser, fermer et faire chauffer le gaufrier.

Mélanger le beurre et le sucre et les oeufs pour obtenir un mélange mousseux. Mélanger les mandarines (qui peuvent être un peu écrasées). Ajouter le yaourt, la farine et la fécule.

Poser respectivement 2 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 3 minutes. Poser les gaufres prêtes sur une grille.

### **4. Gaufres aux tomates**

Pour env. 8 gaufres

5 oeufs  
100 g de beurre mou  
1 CC de sel  
8 CS de petit lait  
150 g de farine  
100 g de tomates séchées, marinées dans l'huile  
3 tiges de basilic

Graisser, fermer et faire chauffer le gaufrier.

Séparer le blanc du jaune des oeufs. Monter les blancs en neige. Mélanger les jaunes d'oeufs avec du beurre et du sel pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le petit lait et la farine.

Egouttez les tomates et les couper en morceaux. Laver le basilic et le sécher. Retirer les feuilles et couper en petits morceaux. Mélanger les tomates et le basilic à la pâte, ajouter ensuite aux blancs en neige. Remuer de temps en temps la pâte afin que les morceaux de tomates soient uniformément répartis.

Poser respectivement 2 cuillères à soupe au milieu de la surface de cuisson inférieure et fermer le gaufrier. Faire cuire chaque gaufre pendant env. 4 minutes. Poser les gaufres prêtes sur une grille pour qu'elles refroidissent.



# **INHOUDSOPGAVE**

# **BLADZIJD**

<b>1. Gebruiksdoel</b>	<b>10</b>
<b>2. Technische gegevens</b>	<b>10</b>
<b>3. Inhoud van het pakket</b>	<b>10</b>
<b>4. Apparaatbeschrijving</b>	<b>10</b>
<b>5. Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>10</b>
<b>6. Voor de eerste ingebruikname</b>	<b>11</b>
<b>7. Wafels bakken</b>	<b>11</b>
<b>8. Reiniging en onderhoud</b>	<b>12</b>
<b>9. Opbergen</b>	<b>12</b>
<b>10. Milieuriichtlijnen</b>	<b>12</b>
<b>11. Garantie &amp; service</b>	<b>13</b>
<b>12. Importeur</b>	<b>13</b>
<b>13. Lekker wafelrecepten</b>	<b>14</b>

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

# DUBBEL WAFELIJZER KH 1181

---

## 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

---

- Dubbel Wafelijzer
- Gebruiksaanwijzing

## 4. Apparaatbeschrijving

---

- 1 Indicatielampje (rood/groen)
- 2 Instelknop
- 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 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.
- Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijld vervangen door erkend vakpersoneel of door de klantendienst, om risico's te vermijden.

### **⚠ 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 stoomwolken ontsnappen. Daarom kunt u bij het openen het beste ovenwanten dragen.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem om het apparaat te bedienen.

## 6. Voor de eerste ingebruikname

---

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. Reiniging en onderhoud".

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 ② helemaal naar rechts.
  2. Het rode indicatielampje ① brandt zolang de stekker in het stopcontact zit. Het groene indicatielampje ① gaat branden zodra het apparaat voldoende heet is.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat opengeklapt afkoelen.

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

## 7. Wafels bakken

---

Wanneer u een voor wafelijzers bestemd deeg hebt geprepareerd:

1. Warm het apparaat met gesloten deksel op. Hiertoe steekt u de netstekker in het stopcontact en zet u de instelknop ② ongeveer op de middelste stand.
2. Zodra het groene indicatielampje ① brandt, is het apparaat voldoende heet.
  - Vet daarna de hete bakoppervlakken licht in met bakboter, margarine of olie.
  - Verdeel het deeg gelijkmatig over de onderste bakoppervlakken. Om de juiste hoeveelheid deeg te bepalen, vult u de bakvlakken zo ver met deeg, tot de rand van de bakvlakken licht wordt aangeraakt. Neem voor de volgende wafel indien nodig meer deeg. Let op dat het deeg niet over de rand van de bakvlakken loopt. Sluit het deksel.
  - Na minimaal 2 minuten kunt u het deksel openen om het bakresultaat te controleren. Als u het apparaat eerder opent, gaan de wafels stuk.
  - Bak de wafels zo lang tot de gewenste bruiningsgraad bereikt is. De bruiningsgraad kunt u bepalen door de instelknop ② 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

---

### **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, moet u de stekker uit het stopcontact halen en het apparaat eerst laten afkoelen.

### **Let op:**

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 vloeistofresten 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:

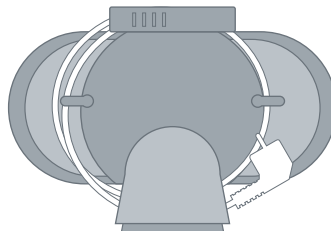
Gebruik in geen geval harde voorwerpen. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd raken.

- 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. Milieurichtlijnen

---



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

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

## 11. Garantie & 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 kosteloze 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.com

### **Kompernass Service Belgium**

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

## 12. Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

## 13. Lekkere wafelrecepten

---

### 1. Amandelwafels

Voor ca. 8 stuks

200 g zachte boter  
200 g gemalen amandelen  
300 g meel  
100 g zure room  
1/4 l melk  
1 TL zout  
1 TL kerriepoeder

Vet het wafelijzer in, klap het dicht en warm het op.

Meng de boter met de amandelen, het meel, de zure room, de melk, het zout en het kerriepoeder. Proef het deeg en voeg zo nodig nog wat kruiden toe.

Doe steeds ongeveer 2 EL deeg op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een bakrooster.

### 2. Chocowafels

Voor ca. 8 stuks

200 g zachte boter  
200 g suiker  
4 eieren  
150 g crème fraîche  
80 g chocoladesnippers  
200 g meel

Vet het wafelijzer in, klap het dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker, de eieren en de crème fraîche luchtig. Roer de chocoladesnippers en het meel erdoor.

Doe steeds ongeveer 2 EL deeg op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een bakrooster.



### 3. Mandarijnenwafels

Voor ca. 8 stuks

1 blikje mandarijnenpartjes  
(uitlekgewicht 175g)  
200 g zachte boter  
200 g suiker  
2 eieren  
150 g vanilleyoghurt  
200 g meel  
50 g maïzena

Laat de mandarijnenpartjes uitlekken. Vet het wafelijzer in, klap het dicht en warm het op.

Klop de boter met de suiker en de eieren luchtig. Meng de mandarijnenpartjes erdoor, het geeft niet als ze stukgaan. Meng de yoghurt, het meel en de maïzena erdoor.

Doe steeds ongeveer 2 EL deeg op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 3 min. goudbruin. Leg de wafels die klaar zijn op een ovenrooster.

### 4. Tomatenwafels

Voor ca. 8 stuks

5 eieren  
100 g zachte boter  
1 TL zout  
8 EL karnemelk  
150 g meel  
100 g gedroogde, in olie ingelegde  
tomaten  
3 takjes basilicum

Vet het wafelijzer in, klap het dicht en warm het op.

Splits de eieren. Klop het eiwit stijf. Klop het eigeel met de boter en het zout luchtig. Voeg de karnemelk en het meel toe.

Laat de tomaten uitlekken en snijd ze klein. Was het basilicum en schud het droog. Ris de blaadjes af en snijd ze klein. Roer de tomaten en het basilicum door het deeg en roer vervolgens het eierschuim erdoor. Roer het deeg intussen door om de stukjes tomaat gelijkmatig te verdelen.

Doe steeds ongeveer 2 EL deeg op het midden van het onderste bakvlak en sluit het wafelijzer. Bak elke wafel in ongeveer 4 min. goudbruin. Laat de wafels die klaar zijn afkoelen op een ovenrooster.



<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>	<b>SEITE</b>
<b>1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>18</b>
<b>2. Technische Daten</b>	<b>18</b>
<b>3. Lieferumfang</b>	<b>18</b>
<b>4. Gerätebeschreibung</b>	<b>18</b>
<b>5. Sicherheitshinweise</b>	<b>18</b>
<b>6. Vor der ersten Inbetriebnahme</b>	<b>19</b>
<b>7. Waffeln backen</b>	<b>19</b>
<b>8. Reinigen und Pflegen</b>	<b>20</b>
<b>9. Aufbewahren</b>	<b>20</b>
<b>10. Entsorgen</b>	<b>20</b>
<b>11. Garantie und Service</b>	<b>21</b>
<b>12. Importeur</b>	<b>21</b>
<b>13. Rezepte</b>	<b>22</b>

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.

# DOPPEL-WAFFELEISEN KH 1181

---

## 1. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

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

---

- Doppelwaffeleisen
- Bedienungsanleitung

## 4. Gerätebeschreibung

---

- ❶ Betriebslampe (Rot / Grün)
- ❷ Bräunungsregler
- ❸ 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.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

### **⚠ 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.
- 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 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.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem um das Gerät zu betreiben.

## 6. 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.

Reinigen Sie zunächst das Gerät, wie unter "8. Reinigen und Pflegen" 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 Netzsteckdose und schieben den Bräunungsregler **2** ganz nach rechts.
  2. Die rote Betriebslampe **1** leuchtet, solange der Netzstecker in der Steckdose ist. Die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, sobald das Gerät aufgeheizt ist.
- Ziehen Sie wieder den Netzstecker und lassen Sie das Gerät aufgeklappt auskühlen.

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

## 7. Waffeln backen

Wenn Sie einen für Waffeleisen vorgesehenen Teig vorbereitet haben:

1. Heizen Sie das Gerät bei geschlossenem Deckel auf. Hierzu stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schieben den Bräunungsregler **2** etwa in die Mitte.
  2. Sobald die grüne Betriebslampe **1** leuchtet, ist das Gerät aufgeheizt.
- Fetten Sie die heißen Backflächen leicht mit zum Backen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein.
  - Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf den unteren Backflächen. Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, füllen Sie so viel Teig ein, bis der Rand der Backflächen leicht berührt wird. Falls nötig vergrößern Sie die Teigmenge bei der nächsten Waffel. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backflächen läuft. Schließen Sie den Deckel.
  - Nach frühestens 2 Minuten können Sie den Deckel öffnen, um das Backergebnis zu kontrollieren. Ein frühzeitigeres Öffnen würde nur die Waffel aufreißen.
  - Backen Sie die Waffeln so lange, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Den Bräunungsgrad können Sie entweder durch Verstellen des Bräunungsreglers **2** oder durch die Backzeit bestimmen. So lassen sich goldgelbe bis knusperbraune Waffeln backen.
  - Achten Sie beim Herausnehmen der Waffeln 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

---

### **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 Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

### **Achtung!**

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:

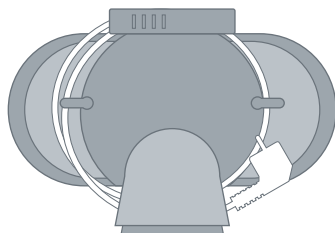
Nehmen Sie auf keinen Fall harte Gegenstände zu Hilfe. Hierdurch kann die Beschichtung der Waffelflächen beschädigt werden.

- 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. 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.

## 11. 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  
47623 Kevelaer, Germany  
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

## 12. Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

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

# 13. Rezepte

---

## 1. Mandelwaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter  
200 g gemahlene Mandeln  
300 g Mehl  
100 g Schmand  
1/4 l Milch  
1 TL Salz  
1 TL Currypulver

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit den Mandeln, dem Mehl, dem Schmand, der Milch, dem Salz und dem Currypulver verquirlen. Den Teig abschmecken und nach Belieben noch etwas nachwürzen.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

## 2. Schokowaffeln

Für ca. 8 Stück

200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
4 Eier  
150 g Crème fraîche  
80 g Schokotröpfchen  
200 g Mehl

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Crème fraîche schaumig schlagen. Die Schokotröpfchen und das Mehl unterrühren.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.



### 3. Mandarinenwaffeln

Für ca. 8 Stück

1 Dose Mandarinen-Orangen  
(175g Abtropfgewicht)  
200 g weiche Butter  
200 g Zucker  
2 Eier  
150 g Vanillejoghurt  
200 g Mehl  
50 g Speisestärke

Die Mandarinen-Orangen abtropfen lassen. Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Die Mandarinen untermischen, sie dürfen dabei ruhig zerfallen. Dann den Joghurt, das Mehl und die Speisestärke untermischen.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 3 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.

### 4. Tomatenwaffeln

Für ca. 8 Stück

5 Eier  
100g weiche Butter  
1 TL Salz  
8 EL Buttermilch  
150 g Mehl  
100g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
3 Stängel Basilikum

Die Backflächen einfetten, zuklappen und aufheizen.

Zuerst die Eier trennen. Dann die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit der Butter und dem Salz schaumig rühren. Dann die Buttermilch und das Mehl untermischen.

Die Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Das Basilikum waschen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und klein schneiden. Die Tomaten und das Basilikum unter den Teig rühren, dann den Eischnee unterheben. Den Teig zwischendurch umrühren, damit sich die Tomatenstücke gleichmäßig verteilen.

Jeweils etwa 2 EL Teig in die Mitte der unteren Backflächen geben und das Waffeleisen schließen. Jede Waffel etwa 4 Min. goldbraun backen. Die anschließend fertigen Waffeln auf ein Kuchengitter legen.