

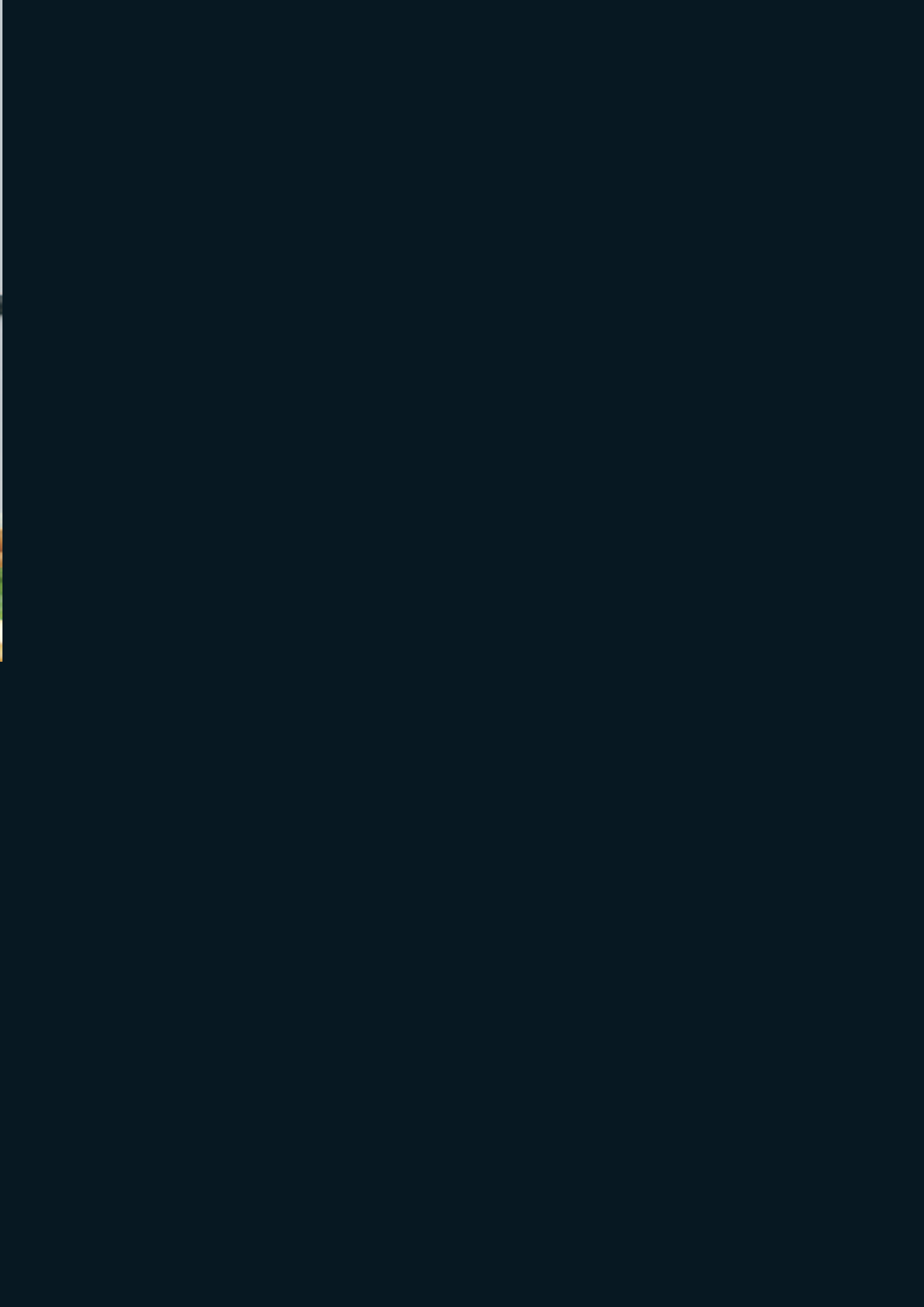


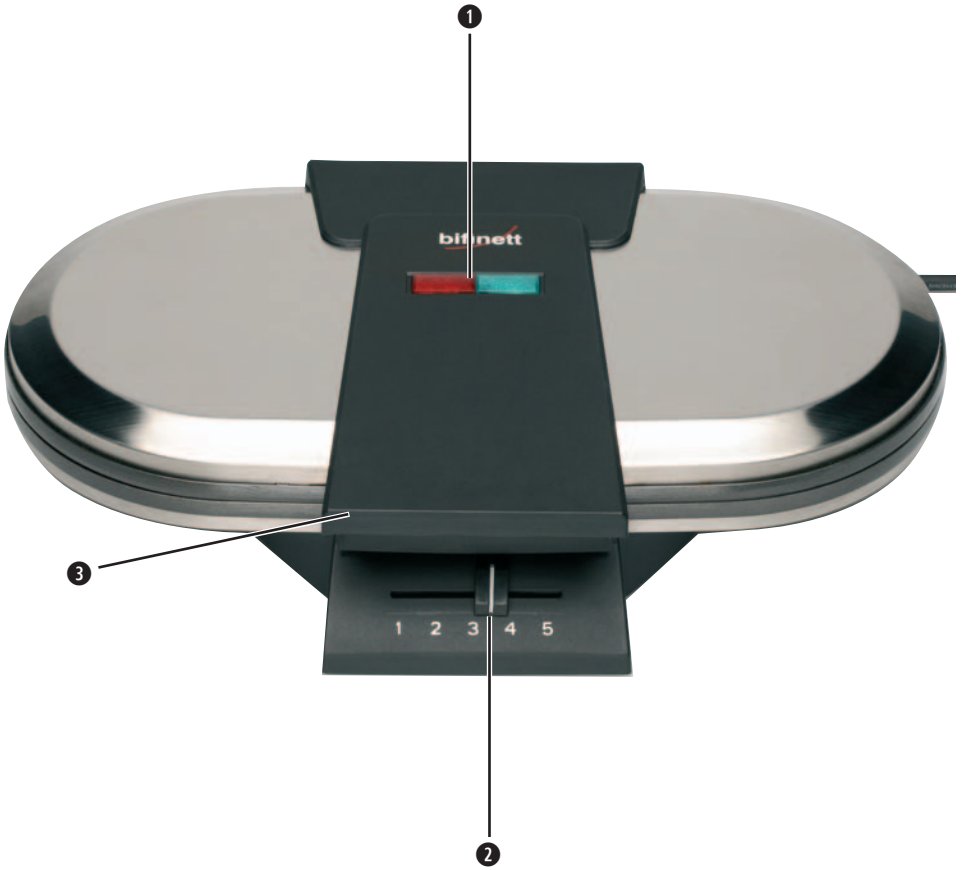
KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)  
ID-Nr.: KH1180-06/07-V2

**bifinett**



- ⓕ **Gaufrier Double KH 1180**  
Mode d'emploi
- Ⓝ **Dubbel Wafelijzer KH 1180**  
Gebruiksaanwijzing





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

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

---

## Gaufrier Double KH 1180

---

### 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
- Carte de garantie

### 4. Description de l'appareil

---

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

---

## **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.

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 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. 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 vers le milieu.

2. Le témoin de service 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 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 :

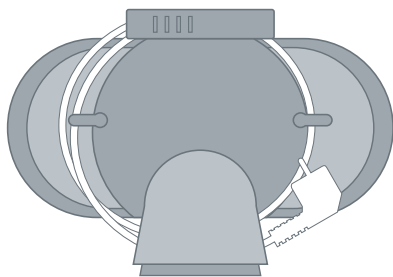
- N'utilisez sous aucun prétexte des objets durs pour retirer les résidus incrustés. Le revêtement de la surface de cuisson peut être ainsi endommagé.
- Posez plutôt un chiffon de nettoyage mouillé sur les résidus incrustés afin de les ramollir.

---

## 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

---



**Ne jetez jamais l'appareil avec les ordures ménagères.**

Mettez l'appareil au rebut par l'intermédiaire d'une société de mise au rebut autorisée ou de votre centre communal de mise au rebut.

Respectez la réglementation locale en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre centre de mise au rebut.



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

---

## 11. Garantie & Service après-vente

---

Les conditions de garantie et les coordonnées du service après-vente figurent sur le feuillet d'accompagnement de la garantie.

---

## 12. Importateur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

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

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

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

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 moussieux. 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.



<b>Inhoudsopgave</b>	<b>Bladzijde</b>
<b>1. Gebruiksdoel</b>	<b>12</b>
<b>2. Technische gegevens</b>	<b>12</b>
<b>3. Inhoud van het pakket</b>	<b>12</b>
<b>4. Apparaatbeschrijving</b>	<b>12</b>
<b>5. Veiligheidsvoorschriften</b>	<b>12</b>
<b>6. Voor de eerste ingebruikname</b>	<b>13</b>
<b>7. Wafels bakken</b>	<b>14</b>
<b>8. Reiniging en onderhoud</b>	<b>14</b>
<b>9. Opbergen</b>	<b>15</b>
<b>10. Milieuriichtlijnen</b>	<b>15</b>
<b>11. Garantie &amp; service</b>	<b>15</b>
<b>12. Importeur</b>	<b>15</b>
<b>13. Lekkerre wafelrecepten</b>	<b>16</b>

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

---

# Dubbel Wafelijzer KH 1180

---

## 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
- Garantiekaart

---

## 4. Apparaatbeschrijving

---

- ① Indicatielampje (rood/groen)
- ② Regelaar
- 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.
- 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.

---

### **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.

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 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. 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 ongeveer op de middelste stand.
2. Zodra het groene indicatielampje 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 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 netstoer 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:

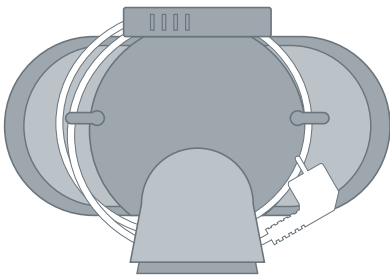
- Gebruik in geen geval harde voorwerpen. Hierdoor kan de coating van de bakvlakken beschadigd raken.
- U kunt het beste een natte vaatdoek op de vastgebakken restjes leggen om ze los te weken.

---

## 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. Milieuriichtlijnen

---



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

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereinigingsdienst.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

---

## 11. Garantie & service

---

De garantiebepalingen en het serviceadres vindt u op de afzonderlijke garantiekaart.

---

## 12. Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

[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 kerrievoeder

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 kerrievoeder. 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 maïze-  
na 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.

Spits 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.