



Bedienungsanleitung

Modell 48321

Instructions for use - Notice d'usage

Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48321
Stand: Januar 2010 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0)6205/94 18-0
Telefax +49 (0)6205/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48321

Technische Daten	6
Sicherheitshinweise	6
Vor dem ersten Benutzen	7
Waffeln oder Donuts herstellen	7
Sonderzubehör	8
Reinigen und Pflegen	8
Rezeptideen	9
Garantiebestimmungen	42
Service-Adressen	44
Bestellformular	45
Entsorgung / Umweltschutz	46

Instructions for use Model 48321

Technical Specifications	11
Safety Information	11
Getting Started	12
Preparing waffles and doughnuts	12
Special accessories	13
Cleaning and care	13
Recipes	14
Guarantee Conditions	42
Waste Disposal / Environmental Protection	46

Notice d'utilisation Modèle 48321

Spécification technique	16
Consignes de sécurité	16
Mise en service	17
Réaliser des gaufres ou des donuts	17
Accessoires en option	18
Nettoyage et entretien	18
Idées de recettes	19
Conditions de Garantie	42
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	46

Gebbruiksaanwijzing Model 48321

Technische gegevens	21
Veiligheidsinstructies	21
Ingebruikname	22
Wafels of donuts bereiden	22
Speciaal toebehoren	23
Reiniging en onderhoud	23
Receptideeën	24
Garantievoorwaarden	42
Verwijderen van afval / Milieubescherming	47

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48321

Dati tecnici	26
Avvertenze di sicurezza	26
Messa in funzione.....	27
Preparazione di waffel e ciambelle	27
Accessori supplementari.....	28
Pulizia e manutenzione	28
Idee per ricette.....	29
Norme die garanzia.....	43
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	47

Manual de instrucciones Modelo 48321

Datos técnicos	31
Indicaciones de seguridad	31
Puesta en servicio.....	32
Preparar gofres o donuts.....	32
Accesorios opcionales	33
Limpieza y Mantenimiento.....	33
Recetario	34
Condiciones de Garantía.....	43
Disposición / Protección del medio ambiente.....	47

Návod k obsluze Modelu 48321

Technické údaje	36
Bezpečnostní pokyny.....	36
Uvedení do provozu	37
Vyrobít vafle nebo koblížky „Donuts“	37
Zvláštní příslušenství.....	38
Čištění a údržba	38
Nápady na recepty.....	39
Záruční podmínky.....	43
Likvidace / Ochrana životného prostředí	47

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48321

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Zuleitung:	Ca. 90 cm
Gehäuse:	Hochhitzebeständig
Maße:	Ca. 24,5 x 24,5 x 12,0 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 2,2 kg
Griffe:	Wärmeisoliert
Geräteausstattung:	2 Sets leicht entnehmbare Wechselplatten für Donuts und Motiv-Waffeln Antihafbeschichtete Platten aus Druckguss-Aluminium, spülmaschinenfest Hochhitzebeständiges Gehäuse Wärmeisolierte Griffe Stufenlose Temperaturregelung 2 Kontrollleuchten für EIN/AUS und BEREIT Überhitzungsschutz
Zubehör:	je 1 Set herausnehmbare, spülmaschinengeeignete Druckguss-Aluminiumplatten für Motiv-Waffeln oder Donuts Bedienungsanleitung mit Rezepten



RoHS ✓

Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. 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.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Der Sockel darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, muss er vor erneuter Benutzung vollkommen trocken sein.
9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.

13. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
14. Decken Sie das Gerät und die Platten aus Sicherheitsgründen nie mit z. B. Aluminium- oder Plastikfolie ab.
15. Erhitzen Sie keine Töpfe und Pfannen auf den Backplatten.
16. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
18. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
19. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
20. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
21. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
22. Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff an, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Füllen Sie nie mehr als die angegebene Teigmenge in das Gerät, um ein Überlaufen des Teiges zu vermeiden.
24. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
25. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
26. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
27. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
28. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr eines Stromschlages.
29. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Achtung !
Die Oberflächen des Geräts werden im Betrieb heiß, verwenden Sie daher nur den wärmeisolierten Griff zum Öffnen und Schließen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Alle Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen entfernen.
2. Prüfen Sie, ob alle aufgeführten Zubehörteile vorhanden sind.
3. Die entnehmbaren Zubehörteile in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel spülen, mit klarem Wasser abspülen und gut abtrocknen.
4. Das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen und sorgfältig abtrocknen.
5. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
6. Fetten Sie die Platten leicht ein und heizen Sie das leere Gerät ca. 10 Minuten auf höchster Stufe auf. Wischen Sie dann die Backplatten mit einem feuchten Tuch ab.
7. Die ersten zubereiteten Donuts bzw. die erste Waffel sind nicht zum Verzehr geeignet und müssen entsorgt werden.
8. Bei der weiteren Benutzung müssen die Backplatten nicht mehr eingefettet werden.

WAFFELN ODER DONUTS HERSTELLEN

1. Befestigen Sie in den Innenseiten des Gerätes jeweils eine Platte des Sets, das Sie benutzen möchten, indem Sie die Platten in die Halterung des Scharniers einführen und fest andrücken. Dabei bewegen sich die Schiebhalterungen leicht nach vorne.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (Stromversorgung 230 V~, 50 Hz) und

drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position zwischen MIN und MAX. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.

3. Während das Gerät vorheizt (ca. 5 Minuten), können Sie die Zutaten für die gewünschten Speisen bereitstellen.
4. Sobald die notwendige Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrolllampe auf. Diese Kontrolllampe leuchtet immer dann auf, wenn die vorgesehene Temperatur erreicht ist und Teig bzw. Zutaten eingefüllt werden können.
5. Bei erstmaliger Benutzung die Platten mit einer kleinen Menge Öl oder Butter auspinseln
6. Füllen Sie den vorbereiteten Teig auf die Platte.
7. Wenn Sie Donuts am Holzstiel oder Waffeln am Holzstiel herstellen möchten, legen Sie nun vorsichtig jeweils ein Holzstäbchen mittig in die entsprechende Aussparung der unteren Platte. Nicht über beide Platten durchführen!
8. Schließen Sie den Deckel.
9. Die Zubereitungszeit beträgt je nach Teig ca. 3 bis 4 Minuten.

10. Öffnen Sie das Gerät und entnehmen sie vorsichtig die Waffeln bzw. Donuts, ggf. mit Hilfe einer Gabel oder eines Holzstiels.



Achten Sie darauf, dass die zubereiteten Waffeln sehr heiß sind.

SONDERZUBEHÖR

Sie können über unseren Kundenservice folgende Wechselplatten nachbestellen. Ein entsprechendes Bestellformular finden Sie auf Seite 41 der Bedienungsanleitung.



Wechselplatten für Sandwiches
Art-Nr. 4835640



Wechselplatten für Kontaktgrillen
Art-Nr. 4835620



Wechselplatten für Brüsseler Waffeln
Art-Nr. 4835630

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Die abgekühlten Wechselplatten entnehmen, indem Sie den Schiebeschalter nach vorne ziehen. Dabei springt die Platte hoch.
3. Sollte einmal Fett in das Unterteil des Gehäuses getropft sein können Sie dieses am besten nach Entnahme der Platten mit einem Küchentuch aufsaugen, solange das Gerät noch lauwarm ist.

4. Die Alu-Druckgussplatten können Sie in der Spülmaschine oder von Hand reinigen. Wir empfehlen die Reinigung von Hand, da Aluminium sich in der Spülmaschine verfärben kann. Derartige Verfärbungen sind nicht gesundheitsschädlich und kein Reklamationsgrund.
5. Bei starken Verkrustungen weichen Sie die Platten über Nacht ein.
6. Wischen Sie das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab.
7. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
8. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach. Reinigungsmittel nie direkt auf das Gerät, sondern immer auf das Tuch geben.
9. Vor dem Wegräumen müssen alle Teile trocken sein.
10. Zur platzsparenden Aufbewahrung das Kabel um die Kabelaufbewahrung am Boden des Gerätes wickeln. Das Gerät kann hochkant stehend aufbewahrt werden.

REZEPTIDEEN

1. Die Rezepte ergeben jeweils 8–10 Waffeln/Donuts.
2. Wir empfehlen eine mittlere bis hohe Temperatureinstellung.
3. Sie können alle Rezepte statt mit Auszugsmehl auch mit Weizen- oder Dinkelvollkornmehl zubereiten. Verwenden Sie dann ca. 15 % mehr Flüssigkeit und lassen den Teig 30 Minuten quellen, bevor Sie mit dem Backen beginnen.
4. Zur Geschmacksveränderung können Sie dem süßen Gebäck wahlweise 2 cl Rum oder Amaretto, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, ½ Fläschchen Butter-Vanillearoma, 3 EL fein zerkleinerte Nüsse oder Mandeln zugeben. Das pikante Gebäck können Sie geschmacklich verändern durch Zugabe von 2–3 EL fein gehackten Kräutern, geriebenem Käse oder gekochtem Schinken, 1 TL Curry, Kümmel oder 1 EL Leinsamen.
5. Möchten Sie Waffeln oder Donuts am Holzstiel backen, so sollte der Teig etwas fester sein als für herkömmliche Waffeln.
6. Bei vielen Rezepten brauchen Sie die Platten nicht zu fetten. Waffelteig, der wenig oder kein Fett enthält, erfordert gefettete Waffelplatten. Fetten Sie die Platten mit einem Pinsel mit hitzebeständiger Margarine ein (keine Diätmargarine).
7. Erhitzen Sie das Gerät, bis die grüne Kontrolllampe aufleuchtet. Fetten Sie ggf. die Platten. Füllen Sie mit einem Esslöffel eine Portion Teig auf die untere Waffelplatte in die entsprechenden Motivausschnitte. Streichen Sie den Teig ggf. mit einem Holzlöffel glatt. Schließen Sie das Gerät und backen Sie die Waffeln oder Donuts goldbraun.
8. Wenn Sie die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unter den Teig heben, bekommen Sie besonders lockere und luftige Waffeln (nicht bei Hefeteig).
9. Je zäher der Donutteig ist, desto luftiger werden die Donuts.
10. Lassen Sie die Waffeln oder Donuts auf einem Kuchengitter auskühlen, wenn sie nicht sofort verzehrt werden. Wenn Sie die Speisen übereinanderlegen, werden diese schnell feucht.

Süße Waffeln

Einfache Hefe-Waffeln

150 g weiche Butter, 4 Eier, 350 ml lauwarme Milch, 1 EL Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker, 250 g Mehl, 1 Pckg. Trockenhefe
Mehl und Hefe vermischen. Die anderen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 20–30 Minuten gehen lassen, dann backen.

Sahne-Waffeln

4 Eier, 5 EL Zucker, 300 ml süße Sahne, 50 g weiche Butter, 225 g Mehl, 1 TL Backpulver
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Buttermilch-Waffeln

125 g weiche Butter, 4 Eier, 1 EL Zucker, ¼ TL Zimt, 1 Pr. Salz, 250 g Mehl, 375 ml Buttermilch, 1 Pckg. Trockenhefe
Butter mit Eiern, Zucker, Zimt und Salz schaumig rühren. Mehl und Buttermilch zu der Schaum-Masse geben und zu einem glatten Teig verrühren.
Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Quark-Waffeln

150 g Magerquark, 4 Eier, 100 g weiche Butter
4 EL Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker, 200 g
Mehl, 150 ml Milch

Magerquark mit weicher Butter, Eiern, Zucker
und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl und
Milch unter die Masse rühren und zu einem
glatten Teig verarbeiten. Das Waffeleisen sollte
bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Herzhafte Waffeln

Möhren-Waffeln

150 g weiche Butter, 2 EL Zucker, 4 Eier,
100 g, feingeriebene Möhren, 1 Pr. Zimt, 1 Pr.
Salz, 250 g Mehl

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
Statt Möhren eignen sich auch Zucchini.

Käse-Waffeln

120 g weiche Butter oder Margarine, 3 Eigelbe,
5 EL Kondensmilch, 1/8 l Milch , 1/2 TL Salz,
1 Pr. Zucker, 75 g geriebener Emmentaler, 200 g
Auszugs- oder Vollkornmehl, 3 steif geschlagene
Eiweiß, 1 geriebene Zwiebel

Butter mit Eigelb schaumig rühren, Milch,
Zucker, Salz und Käse und Mehl unterrühren.
Geschlagenes Eiweiß unterheben. Die geriebene
Zwiebel bitte erst unmittelbar vor dem Backen
unterheben, da sonst der Teig bitter wird.

Evtl. 1 EL feingehackte Petersilie zufügen.
Dazu passt Kräuterquark und ein grüner Salat
oder roher Möhrensalat.

Waffeln für Gluten-Allergiker

Reis-Waffeln

150 g Milchreis, 600 ml Milch, 1 EL Zucker,
30 g Butter, 4 Eier, 1/2 TL Zimt, 1 Pr. Salz
Aus Milchreis, Milch, Zucker und Butter einen
Reisbrei kochen und abkühlen lassen. Eier, Zimt
und Salz unter den Brei rühren.

Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut
eingefettet werden!

Kartoffel-Waffeln

675 g rohe, fein geriebene Kartoffeln, 2 rohe,
fein geriebene/gehackte Zwiebeln, 4 Eier, 2 Pr.

Salz, 2 EL saure Sahne, 5 EL fein gehackte
Petersilie, 100–125 g Kartoffelstärke
Kartoffeln und Zwiebeln mit dem ESGE-
Zauberstab fein zerkleinern oder fein reiben und
mit den anderen Zutaten gut vermischen.

Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut
eingefettet werden!

Donut-Rezepte

Einfache Donuts

200 g Mehl, 70 g Zucker, 1 Pckg. Vanillinzucker,
190 ml Milch, 1–2 Eier, 3 EL Sonnenblumenöl,
1/2 Pckg. Backpulver, 1 Pr. Salz

Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker verrühren.
Mehl mit Backpulver mischen und zusammen
mit Milch und Sonnenblumenöl zum Teig
dazugeben. Zu einem glatten Teig verrühren.
Ca. 10 Minuten ruhen lassen, dann Donuts
zubereiten (pro Donut-Form ca. 1 EL Teig)

TIPP: Fügen Sie dem Teig z. B. kleine
Schokoladenstücke zu oder wälzen Sie die
Donuts in einer Zimtucker-Mischung.

Knusper-Donuts

2 EL Puderzucker, 1 Pr. Salz, 1/2 Pckg. Backpul-
ver, 3 Eier, 250 ml Milch, 1 Pckg. Vanillinzucker,
125 g Zucker, 250 g Mehl, Sonnenblumenöl
Alle Zutaten bis auf den Puderzucker zu einem
glatten Teig verrühren. Ca. 10 Minuten ruhen
lassen, dann Donuts zubereiten (pro Donut-
Form ca. 1 EL Teig)

Hefeteig-Donuts

125 ml Milch, 40 g Zucker, 1 TL Vanillezucker
1 Pr. Salz, 75 g Butter, 1/2 Pck. Hefe, 250 g
Mehl, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Pr. Zimt, 1 Pr. Zucker
Milch in der Mikrowelle oder im Topf auf
dem Herd mit Butter erwärmen. Zucker,
Vanillezucker, eine Prise Salz zugeben. Hefe
dazugeben, und in eine Schüssel umfüllen.
Mehl, Ei und Eigelb dazugeben und zu einem
glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt
an einem warmen Ort ca. 30 Minuten. gehen
lassen. Dann Donuts zubereiten (pro Donut-
Form ca. 1 EL eig). Mit Zimtucker-Mischung
bestreuen oder auf Wunsch fertige Donuts mit
Glasur verzieren.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig
erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der
Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden
ist ausgeschlossen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48321

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Lead cable:	Ca. 90 cm
Casing:	White
Dimensions:	Approx. 24,5 x 24,5 x 12,0 cm
Weight:	Approx. 2,2 kg
Equipment:	2 sets of detachable and exchangeable baking plates for doughnuts and waffles with different shapes Non-stick coated die-cast aluminium baking plates, dishwasher safe Heat resistant casing Heat insulated handles Continuous temperature control 2 indicator lights for ON/OFF and READY Overheat protection
Accessories:	2 sets of exchangeable baking plates Instruction manual with recipes



We reserve the right to introduce technical modifications.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of reach of children.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
8. The base should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, the appliance must be completely dry before operating it again.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
13. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
14. For safety reasons never cover the appliance or the baking plates with aluminium foil or transparent film.
15. Do not heat any pot or pans on the baking plates.
16. Always use the appliance on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
17. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since

this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.

18. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
19. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
20. Never carry the appliance by the lead cable.
21. Use the appliance only indoors.
22. Touch the appliance only on the handle in order to avoid burns.
23. Never fill the appliance with more than the indicated amount dough to avoid spilling.
24. To prevent injuries, do not move the appliance as long as it is in operation.
25. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
26. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never

leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.

27. Let the appliance cool off before cleaning it.
28. Never open the casing of the appliance to prevent electric shock.
29. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair (for address, see warranty terms). Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



Attention:

The surfaces of the appliance become hot during operation. Please use only the heat insulated handle to open and close the appliance.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

GETTING STARTED

1. Remove all packaging material and transport safety devices.
2. Confirm that all accessories mentioned have been supplied.
3. Clean the detachable accessories in hot water with a mild washing-up liquid, rinse with clear water and dry thoroughly.
4. Clean the casing of the appliance with a damp cloth and dry thoroughly.
5. Connect the plug to the wall socket.
6. Slightly grease the baking plates and heat the empty appliance up during approx. 10 minutes, adjusting it to the highest temperature. Clean the baking plates with a damp cloth.
7. The first doughnuts you prepare as well as the first waffles are not suitable for consumption and should be disposed of.
8. For further use the baking plates do not need to be greased again.

PREPARING WAFFLES AND DOUGHNUTS

1. Fix each baking plate of the set you want to use to the inside of the appliance, inserting the baking plates in the fitting of the hinge and press to fit. During this process the slide-type retainers move slightly forward.
2. Connect the plug to the wall socket (power supply 230 V~, 50 Hz) and turn the temperature control to the desired position between MIN and MAX. The red indicator light for operation lights up.
3. While the appliance heats up (approx. 5 minutes) you may prepare the ingredients for the desired food.
4. When the necessary temperature is reached, the green indicator light lights up. This indicator light always lights up when the



desired temperature is reached and the appliance may be filled with the dough or the ingredients.

5. When using the baking plates for the first time, slightly grease them with oil or butter.
6. Fill the baking plate with dough.
7. If you want to prepare doughnut or waffle lollies, carefully centre a wooden stick in the corresponding cavity of each baking plate. Do not join both baking plates with the stick!

8. Shut the lid.
9. The preparation time is approx. 3 to 4 minutes, depending on the type of dough used.
10. Open the appliance and carefully remove the waffles or doughnuts using a fork or a wooden stick, if necessary. Bear in mind that the waffles are very hot.
11. Please also consider out tips in the chapter „Recipes“.

SPECIAL ACCESSORIES

The following exchangeable baking plate are available through our after-sales service: You may find the corresponding order form on page 41 of this instruction manual.



Exchangeable baking plates for sandwiches
Art-Nr. 4835640



Exchangeable baking plates for contact-griddling
Art-Nr. 4835620



Exchangeable baking plates for Brussels waffles
Art-Nr. 4835630

CLEANING AND CARE

1. **Before cleaning, please unplug the appliance from the wall socket and let it cool down.**
2. Extract the cooled down baking plates by pulling the sliding switch towards the front. The baking plate comes off.
3. In case some of the grease entered the lower part of the appliance, this can be removed best with a kitchen roll while the appliance is still warm.
4. The die-cast aluminium baking plates can be cleaned in the dishwasher or manually. We recommend cleaning them manually, as aluminium may change its colour when cleaned in the dishwasher. These discolourations are not harmful to health and do not constitute a reason for claim.
5. Heavily encrusted remains can be removed leaving the baking plates in water with a mild washing-up liquid over night.
6. Clean the casing with a thoroughly squeezed out, damp cloth.
7. Do not use any abrasive scrubbing agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
8. Clean the casing with a damp cloth and dry with a soft cloth. Do not apply cleaning agents directly on the appliance, but on the cloth.
9. Before storing the appliance, all parts have to be dry.
10. For space saving storage, wrap the cable around the cable storage device on the bottom of the appliance. The appliance may be stored in an upright position.

RECIPES

1. All recipes serve 8 – 10 waffles/doughnuts.
2. We recommend a medium to high temperature adjustment.
3. Instead of using superfine flour, all recipes may be also prepared with wholegrain wheat or spelt flour. In this case, use approx. 15 % more liquid and leave the dough to soak 30 minutes before you start baking.
4. To vary the taste of the sweet dough, try to add either 2 cl rum or Amaretto, 1 tbs. of grated lemon peel, ½ a small bottle of butter-vanilla flavouring, 3 tbs. of finely chopped nuts or almonds. The taste of the spicy dough may be changed by adding 2 – 3 tbs. of finely chopped herbs, grated cheese or roast ham, 1 tsp. of curry, caraway or 1 tbs. of linseed.
5. The dough should be less liquid than normal in case you want to prepare waffle or doughnut lollies.
6. Greasing of the baking plates is not necessary for most of the recipes. If you use a dough with little or no fat, grease the baking plates. Grease the baking plates with heat resistant margarine (no diet margarine) using a pastry brush.
7. Heat the appliance up until the green indicator light lights up. Grease the baking plates, if necessary. Fill the indicated amount of dough into the moulds in the lower baking plate using a tablespoon. Smooth the dough out using a wooden spoon, close the appliance and bake the waffles or doughnuts until they are golden brown.
8. Separating egg white and yolk, whipping the egg white and folding into the dough at the end makes the waffles especially light and airy (not with yeast dough).
9. The thicker the dough, the lighter the doughnuts will be.
10. Let the waffles and doughnuts cool down on a cake cooler, if you do not eat them immediately. If you put one upon another they will become soggy.

Simple yeast waffles

150 g of butter, 4 eggs, 350 ml of lukewarm milk, 1 tbs. of sugar, 1 pack of vanilla sugar, 250 g of flour, 1 pack of dry yeast
Mix the flour and yeast. Add the other ingredients and stir to a smooth dough. Leave the dough 20–30 minutes, then use for baking.

Cream waffles

4 eggs, 5 tbs. of sugar, 300 ml of cream, 50 g of butter, 225 g of flour, 1 tsp. of baking powder
Stir all ingredients to a smooth dough.

Buttermilk waffles

125 g of butter, 4 eggs, 1 tbs. of sugar, ¼ tsp. of cinnamon, 1 pinch of salt, 250 g of flour, 375 ml buttermilk, 1 pack of dry yeast
Stir the butter, eggs, sugar, cinnamon and salt to foamy consistency. Add the flour and buttermilk and stir to a smooth dough.
The waffle iron should be greased well for this recipe.

Quark waffles

150 g of low fat quark, 4 eggs, 100 g of butter, 4 tbs. of sugar, 1 pack of vanilla sugar, 200 g of flour, 150 ml of milk
Stir the low fat quark, butter, eggs, sugar and vanilla sugar to foamy consistency. Stir the flour and milk into the mixture and stir to a smooth dough.
The waffle iron should be greased well for this recipe.

Spicy waffles

Carrot waffles

150 g of butter, 2 tbs. of sugar, 4 eggs, 100 g of finely grated carrots, 1 pinch of cinnamon, 1 pinch of salt, 250 g of flour
Stir all ingredients to a smooth dough. Instead of carrots you may also use courgettes.

Cheese waffles

120 g of butter or margarine, 3 egg yolks, 5 tbs. of evaporated milk, 1/8 l of milk, ½ tsp. of salt, 1 pinch of sugar, 75 g of grated Emmental cheese, 200 g of superfine or whole wheat flour, 3 whipped egg whites, 1 grated onion
Stir the butter and egg yolk to a foamy consistency, stir in milk, sugar, salt, cheese and flour. Fold in the whipped egg whites. Add the grated onion only immediately before baking, as otherwise the dough will become bitter.
If desired, add 1 tbs. of finely chopped parsley.
Serve with quark with herbs and green salad or carrot salad.

Gluten-free waffles

Rice waffles

150 g of rice for rice pudding, 600 ml of milk, 1 tbs. of sugar, 30 g of butter, 4 eggs, ½ tsp of cinnamon, 1 pinch of salt

Cook a rice pudding using the rice, sugar and butter and let it cool down. Stir the eggs, cinnamon and salt into the pudding.

The waffle iron should be greased well for this recipe.

Potato waffles

675 g of raw, finely grated potatoes, 2 raw, finely grated/chopped onions, 4 eggs, 2 pinches of salt, 2 tbs. of sour cream, 5 tbs. of finely chopped parsley, 100–125 g potato starch

Finely chop or grate the potatoes and the onions using the ESGE Zauberstab hand blender.

The waffle iron should be greased well for this recipe.

Donut recipes

Simple doughnuts

200 g of flour, 70 g of sugar, 1 pack vanilla sugar, 190 ml of milk, 1–2 eggs, 3 tbs. of sunflower oil, 1/2 pack of baking powder, 1 pinch of salt
Mix the eggs with sugar and vanilla sugar. Mix the flour and the baking powder and add the mixture to the dough together with the milk and the sunflower oil. Stir to a smooth dough.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

Leave it for approx. 10 minutes and prepare the doughnuts (per each donut mould use approx. 1 tbs. of dough).

TIP: Add small chocolate pieces to the dough or roll the doughnuts in a sugar and cinnamon mixture.

Crispy doughnuts

2 tbs. of powdered sugar, 1 pinch of salt, ½ pack of baking powder, 3 eggs, 250 ml of milk, 1 pack of vanilla sugar, 125 g of sugar, 250 g of flour, sunflower oil

Stir all ingredients but the powdered sugar to a smooth dough. Leave it for approx. 10 minutes and prepare the doughnuts (per each donut mould use approx. 1 tbs. of dough).

Yeast doughnuts

125 ml of milk, 40 g of sugar, 1 tsp. of vanilla sugar, 1 pinch of salt, 75 g of butter, ½ pack of yeast, 250 g of flour, 1 egg, 1 egg yolk, 1 pinch of cinnamon, 1 pinch of sugar

Heat the milk and the butter in the microwave or on the stove. Add the sugar, vanilla sugar and the pinch of salt. Add the yeast and decant the mixture into a bowl. Add the flour, egg and egg yolk and stir to a smooth dough. Leave the dough for approx. 30 minutes in a warm place. Prepare the doughnuts (per each donut mould use approx. 1 tbs. of dough). Cover with sugar and cinnamon mixture or icing.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48321

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Cordon :	Env. 90 cm
Boîtier :	Blanc
Dimensions	Env. 24,5 x 24,5 x 12,0 cm
Poids	Env. 2,2 kg
Caractéristiques :	2 jeux de plaques amovibles, faciles à changer, pour donuts et gaufres Plaques avec revêtement anti-adhérent en fonte d'aluminium, garanties lave-vaisselle Boîtier résistant aux températures élevées poignées thermo-isolantes Régulation de la température en continu 2 voyants pour MARCHE/ARRÊT et PRÊT Protection contre la surchauffe
Accessoires :	2 jeux de plaques amovibles Notice d'utilisation avec recettes



Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement les instructions qui suivent et les ranger soigneusement.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité, ou si cette personne leur a appris à utiliser l'appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
5. Vérifiez que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccordez qu'à un courant alternatif.
6. Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par une minuterie ou un interrupteur à distance.
7. Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon dans de l'eau ou d'autres liquides.
8. Le cordon ne doit en aucun cas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait arriver, il faut le laisser sécher totalement avant une nouvelle utilisation.
9. L'appareil ne doit pas être mis au lave-vaisselle.
10. Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon avec des mains humides.
11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple :
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
12. Pour des raisons de sécurité, ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.

13. N'utilisez pas l'appareil ou le cordon près d'une flamme.
14. Pour des raisons de sécurité, ne couvrez jamais l'appareil et les plaques avec du papier d'aluminium ou un film plastique par exemple.
15. Ne chauffez pas des casseroles ou des poêles sur les plaques de cuisson.
16. Placez toujours l'appareil sur une surface libre, plane et résistante à la chaleur.
17. Veillez à ce que le cordon ne pende pas du plan de travail, car cela peut provoquer des accidents, par exemple si des petits enfants tirent dessus.
18. Le cordon doit être placé de façon qu'on ne puisse pas le tirer ou trébucher sur lui.
19. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le cordon, mais retirez la fiche électrique de la prise secteur.
20. Ne portez pas l'appareil par le cordon.
21. Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.
22. Pour éviter les brûlures, ne saisissez l'appareil que par la poignée.
23. Ne remplissez jamais l'appareil d'une quantité de pâte supérieure à celle indiquée, afin d'éviter les débordements.
24. Pour éviter les brûlures, ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
25. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter de l'endommager.
26. Retirez la fiche électrique de la prise secteur après utilisation et avant toute opération de nettoyage. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
27. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
28. N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution !
29. Contrôlez régulièrement l'état de l'appareil, de la fiche électrique et du cordon (usure, détériorations). En cas d'usure ou de détérioration du cordon ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil ou le cordon à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.



Attention !
Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes pendant son fonctionnement : utilisez uniquement la poignée thermoisolante pour l'ouvrir et le fermer.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les sécurités pour le transport.
2. Vérifiez que tous les accessoires indiqués sont présents.
3. Lavez les accessoires amovibles à l'eau chaude avec un produit doux, rincez les à l'eau claire et laissez les sécher totalement.
4. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide et laissez le sécher totalement.
5. Branchez la fiche électrique dans la prise secteur.
6. Graissez légèrement les plaques et laissez chauffer l'appareil à vide pendant environ 10 minutes à la température maximale. Essayez ensuite les plaques de cuisson avec un chiffon humide.
7. Les premiers donuts/gaufres réalisés ne sont pas comestibles et doivent être jetés.
8. Il n'est ensuite plus nécessaire de graisser les plaques de cuisson.

RÉALISER DES GAUFRES OU DES DONUTS

1. Fixez dans chaque face intérieure de l'appareil une des plaques du jeu choisi, en introduisant la plaque dans la fixation de la charnière et en appuyant fermement. Les fixations coulissantes se déplacent alors légèrement vers l'avant.
2. Branchez la fiche électrique dans une prise secteur (230 V~ / 50 Hz) et tournez le régulateur de température à la position souhaitée entre MIN et MAX. Le voyant de fonctionnement rouge s'allume.
3. Pendant le préchauffage de l'appareil (environ 5 minutes), vous pouvez préparer les ingrédients nécessaires.
4. Dès que la température réglée est atteinte, le voyant de contrôle vert s'allume.

Ce voyant s'allume toujours lorsque la température souhaitée est atteinte et qu'on peut introduire la pâte et les ingrédients.

5. Lors de la première utilisation, enduire les plaques au pinceau d'une petite quantité d'huile ou de beurre.
6. Versez sur la plaque la pâte préparée.
7. Si vous souhaitez réaliser des donuts/ gaufres avec un trou central, placez avec précaution un petit bout de bois dans l'évidement correspondant au milieu de la plaque inférieure. Le bout de bois ne doit pas dépasser !
8. Fermez le couvercle.
9. Le temps de cuisson est d'environ 3 à 4 minutes, selon la composition de la pâte.
10. Ouvrez l'appareil et retirez avec précaution les gaufres/donuts, éventuellement à l'aide d'une fourchette ou d'une spatule en bois. Attention : les donuts/gaufres sont brûlants !

11. Voir aussi nos conseils dans le chapitre « Idées de recettes ».



ACCESSOIRES EN OPTION

Les plaques suivants peuvent être commandés auprès de notre service après-vente (formulaire à la page 41 de la notice)



Plaques amovibles
pour sandwichs
Art-Nr. 4835640



Plaques amovibles
pour grillades
Art-Nr. 4835620



Plaques amovibles
pour gaufres de Bruxelles
Art-Nr. 4835630

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**
2. Pour enlever les plaques, tirez les fixations coulissantes vers l'avant. Les plaques se dégagent.
3. Si de la graisse a coulé dans la partie inférieure du boîtier, vous pouvez, après avoir enlevé les plaques, la nettoyer avec du papier absorbant tandis que l'appareil est encore tiède.
4. Les plaques en fonte d'aluminium peuvent être nettoyées au lave-vaisselle ou à la main. Nous recommandons le nettoyage à la main pour éviter la décoloration de l'aluminium. Cette décoloration n'est pas nocive pour la santé et ne constitue pas un motif de réclamation.

5. En cas de fortes incrustations, laissez tremper les plaques pendant la nuit.
6. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide bien essoré.
7. N'utilisez pas de produits à récurer, de paille de fer, d'objets métalliques, de désinfectants ou produits de nettoyage très chauds, sous peine de dégradations.
8. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux. Ne jamais verser de produit de nettoyage directement sur l'appareil, mais toujours sur le chiffon.
9. Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que tous les éléments sont bien secs.
10. Pour gagner de la place, enroulez le cordon autour du rangement de câble sur le fond de l'appareil. L'appareil peut être rangé verticalement.

IDÉES DE RECETTES

1. Les recettes sont prévues pour 8–10 gaufres/donuts.
 2. Nous recommandons une température moyenne à haute.
 3. Toutes les recettes peuvent être suivies en remplaçant la fleur de farine par de la farine de froment ou de la farine complète. Dans ce cas, rajoutez environ 15 % de liquide et laissez gonfler la pâte 30 minutes avant de cuire.
 4. Vous pouvez aromatiser les gaufres sucrées avec 2 cl de rhum ou d'amaretto, une cuillère à soupe de zeste de citron râpé, 1/2 dosette d'arôme vanille ou encore 3 cuillères à soupe de noisettes ou d'amandes en poudre. Variez les gaufres salées en ajoutant 2 à 3 cuillères à soupe de fines herbes hachées, de fromage râpé ou de dés de jambon, 1 cuillère à café de curry ou de cumin, ou encore 1 cuillère à soupe de graines de lin.
 5. Si vous souhaitez réaliser des gaufres/donuts avec un trou central, la pâte doit être un peu plus épaisse que pour des préparations classiques.
 6. Pour de nombreuses recettes, il n'est pas nécessaire de graisser les plaques. Mais la pâte à gaufres qui contient peu de graisse nécessite des plaques graissées. Graissez les plaques au pinceau avec une margarine de cuisson (n'utilisez pas de margarine diététique).
 7. Chauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant de contrôle vert s'allume. Graissez les plaques si nécessaire. Versez avec une cuillère à soupe une portion de pâte dans les découpes de la plaque inférieure. Répartissez la pâte avec une spatule. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres ou les donuts jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
 8. En séparant les œufs et en battant les blancs en neige pour les incorporer à la pâte, vous obtiendrez des gaufres particulièrement légères et gonflées (ne convient pas pour une pâte levée).
 9. Plus la pâte à donuts est épaisse, plus les donuts seront gonflés.
 10. Laisser refroidir les gaufres/donuts sur une grille s'ils ne doivent pas être immédiatement consommés. Si vous les empilez, ils deviendront mous rapidement.
- Gaufres à la levure de boulanger**
 150 g de beurre mou, 4 œufs, 350 ml de lait tiède, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 250 g de farine, 1 sachet de levure de boulanger sèche
 Mélangez la farine et la levure. Ajoutez les autres ingrédients et travaillez pour obtenir une pâte lisse. Laissez lever la pâte environ 20–30 minutes avant de la cuire.
- Gaufres à la crème fraîche**
 4 œufs, 5 cuillères à soupe de sucre, 300 ml de crème fraîche, 50 g de beurre mou, 225 g de farine, 1 cuillère à café de levure chimique
 Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse.
- Gaufres au babeurre**
 125 g de beurre mou, 4 œufs, 1 cuillère à soupe de sucre, 1/4 de cuillère à café de cannelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine, 375 ml de babeurre, 1 sachet de levure de boulanger sèche
 Travaillez au fouet le beurre, les œufs, le sucre, la cannelle et le sel, pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez la farine, la levure et le babeurre, et travaillez le tout pour obtenir une pâte lisse.
 Pour cette recette, graissez largement les plaques !
- Gaufres au fromage blanc**
 150 g de fromage blanc maigre, 4 œufs, 100 g de beurre mou, 4 cuillères à soupe de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 200 g de farine, 150 ml de lait

Travaillez au fouet le fromage blanc, le beurre, les œufs, le sucre et le sucre vanillé, pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez la farine et le lait, et travaillez le tout pour obtenir une pâte lisse.
Pour cette recette, graissez largement les plaques !

Gaufres salées

Gaufres aux carottes

150 g de beurre mou, 2 cuillères à soupe de sucre, 4 œufs, 100 g de carottes finement râpées, 1 pincée de cannelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine
Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse. On peut remplacer les carottes par des courgettes.

Gaufres au fromage

120 g de beurre mou ou de margarine, 3 jaunes d'œuf, 5 cuillères à soupe de lait concentré, 125 ml de lait, 1/2 cuillère à café de sel, 1 pincée de sucre, 75 g d'emmental râpé, 200 g de fleur de farine ou de farine complète, 3 blancs d'œuf battus en neige, 1 oignon émincé
Travaillez au fouet le beurre et les jaunes d'œuf pour obtenir un mélange mousseux, ajoutez le lait, le sucre, le sel, le fromage et la farine. Incorporez les blancs battus en neige. N'ajoutez l'oignon que juste avant la cuisson, pour éviter que la pâte devienne amère.
Éventuellement, ajoutez 1 cuillère à soupe de persil finement haché.
Ces gaufres s'accompagneront volontiers de fromage blanc aux fines herbes et d'une salade verte ou de carottes râpées.

Gaufres pour les personnes allergiques au gluten

Gaufres de riz

150 g de riz rond, 600 ml de lait, 1 cuillère à soupe de sucre, 30 g de beurre, 4 œufs, 1/2 cuillère à café de cannelle, 1 pincée de sel
Faites cuire le riz avec le lait, le sucre et le beurre, et laissez refroidir ce riz au lait. Ajoutez au riz au lait les œufs, la cannelle et le sel, et mélangez le tout.
Pour cette recette, graissez largement les plaques !

Gaufres de pommes de terre

675 g de pommes de terre crues finement râpées, 2 oignons crus finement émincés ou hachés, 4 œufs, 2 pincées de sel, 2 cuillères à soupe de crème légère, 5 cuillères à soupe de persil finement haché, 100 à 125 g de fécule

Râpez fin les pommes de terre et hachez fin les oignons à l'aide du mixeur plongeant ESSE Zauberstab, puis mélangez-les avec les autres ingrédients.
Pour cette recette, graissez largement les plaques !

Recettes de donuts

Donuts simples

200 g de farine, 70 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 190 ml de lait, 1-2 œufs, 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 1/2 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel
Mélangez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez la farine, la levure, le lait et l'huile, et mélangez le tout pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer environ 10 minutes, puis confectionnez les donuts (environ 1 cuillère à soupe de pâte par donut).
ASTUCE : Ajoutez à la pâte des petits morceaux de chocolat, ou roulez les donuts dans un mélange de sucre et de cannelle.

Donuts croustillants

2 cuillères à soupe de sucre glace, 1 pincée de sel, 1/2 sachet de levure chimique, 3 œufs, 250 ml de lait, 1 sachet de sucre vanillé, 125 g de sucre, 250 g de farine, huile de tournesol
Mélangez tous les ingrédients à l'exception du sucre glace pour obtenir une pâte lisse. Laissez reposer environ 10 minutes, puis confectionnez les donuts (environ 1 cuillère à soupe de pâte par donut).

Donuts à la pâte levée

125 ml de lait, 40 g de sucre, 1 cuillère à café de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 75 g de beurre, 1/2 paquet de levure de boulanger, 250 g de farine, 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de cannelle, 1 pincée de sucre
Faites tiédir le lait et le beurre au four à micro-ondes ou dans une casserole. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel. Ajoutez la levure, et versez dans un saladier. Ajoutez la farine, l'œuf et le jaune d'œuf, et travaillez le tout pour obtenir une pâte lisse. Couvrez et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant environ 30 minutes. Confectionnez ensuite les donuts (environ 1 cuillère à soupe de pâte par donut). Les donuts cuits seront saupoudrés d'un mélange de sucre et de cannelle, à moins que vous ne préfériez les décorer d'un glaçage.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48321

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Snoer:	Ca. 90 cm
Behuizing:	Wit
Afmetingen:	Ca. 24,5 x 24,5 x 12,0 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 2,2 kg
Uitrusting:	2 sets eenvoudig uitneembare wisselplaten voor donuts en wafels met motief Spuitgegoten aluminiumplaten met anti-aanbaklaag, geschikt voor de vaatwasser Behuizing bestendig tegen grote hitte Thermisch geïsoleerde handvatten Traploze temperatuurstelling 2 controlelampjes voor AAN/UIT en GEREED Oververhittingsbeveiliging
Toebehooren:	2 sets wisselplaten gebruiksaanwijzing met recepten



RoHS✓

Technische wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedienings-systeem worden gebruikt.
7. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. De basis mag niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moet de basis vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
10. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
12. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
13. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
14. Dek het apparaat en de platen uit veiligheidsredenen nooit af bijv. met aluminium of plastic folie.
15. Verwarm geen potten en pannen op de bakplaten.

16. Gebruik het apparaat steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
17. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
18. Het snoer moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
19. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
20. Draag het apparaat niet aan het snoer.
21. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
22. Grijp het apparaat alleen bij het handvat om verbrandingen te voorkomen.
23. Vul nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid deeg in het apparaat om het overlopen van het deeg te voorkomen.
24. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verbrandingen te voorkomen.
25. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
26. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
27. Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen.
28. Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van letsel door elektrische schokken.
29. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



Attentie!

De oppervlakken van het apparaat worden tijdens het gebruik heet, gebruik voor het openen en sluiten daarom uitsluitend het thermisch geïsoleerde handvat.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

INGEBRUIKNAME

1. Alle verpakkingsmaterialen en transport-beveiligingen verwijderen.
2. Controleer of alle genoemde toebehoren voorhanden zijn.
3. De uitneembare onderdelen in heet water met een mild afwasmiddel spoelen, met vers water naspoelen en goed afdrogen.
4. De behuizing van het apparaat met een vochtige doek afvegen en grondig afdrogen.
5. Steek de netstekker in het stopcontact.
6. Vet de platen iets in en verwarm het lege apparaat gedurende ca. 10 minuten op de hoogste temperatuur. Veeg dan de bakplaten met een vochtige doek af.
7. De eerste bereide donuts resp. de eerste wafel zijn niet geschikt voor gebruik en moeten weggegooid worden.
8. Voor het verdere gebruik hoeven de bakplaten niet meer te worden ingevet.

WAFELS OF DONUTS BEREIDEN

1. Bevestig aan de binnenzijden van het apparaat telkens 1 plaat van de set die u wenst te gebruiken doordat u de platen in de houder van het scharnier steekt en stevig aandrukt. Hierbij bewegen de schuifhouders iets naar voren.
2. Steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz) en draai de temperatuurregelaar op de gewenste positie tussen MIN en MAX. Het rode controlelampje gaat branden.
3. Terwijl het apparaat voorverwarmt (ca. 5 minuten), kunt u de ingrediënten voor de gewenste gerechten gereedzetten.
4. Zodra de vereiste temperatuur bereikt is, gaat het groene controlelampje branden. Dit lampje gaat altijd branden als de ingestelde temperatuur is bereikt en deeg resp. ingrediënten kunnen worden ingevuld.

5. Wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, de platen met een kleine hoeveelheid olie of boter insmeren.
6. Vul het voorbereide deeg op de plaat.
7. Wanneer u donuts of wafels op een stokje wilt bereiden, leg nu voorzichtig telkens één houten stokje in het midden van de hiervoor bestemde uitsparing van de onderste plaat. Niet over beide platen heen voeren!
8. Sluit het deksel.
9. De bereidingstijd bedraagt afhankelijk van het deeg ca. 3 à 4 minuten.
10. Open het apparaat en neem de wafels resp. donuts voorzichtig eruit, indien nodig m.b.v. een vork of een houten steel. Denk erom dat de bereide wafels zeer heet zijn.

11. Neem ook onze tips in het hoofdstuk "Receptideeën" in acht.



SPECIAAL TOEBEHOREN

U kunt via onze klantenservice de volgende wisselplaten nabestellen. U vindt het betreffende bestelformulier op pagina 41 van de gebruiksaanwijzing.



Wisselplaten voor sandwiches
Art-Nr. 4835640



Wisselplaten voor
contact-grilleren
Art-Nr. 4835620



Wisselplaten voor
Brusselse Wafels
Art-Nr. 4835630

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Vóór het reinigen van het apparaat de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat volledig laten afkoelen.**
2. De afgekoelde wisselplaten er uitnemen door de schuifschakelaar naar voren te trekken. Daarbij springt de plaat omhoog.
3. Wanneer er vet in het onderste gedeelte van de behuizing is gedruipt, kunt u dit het beste na het uitnemen van de platen met een keukenpapier absorberen zolang het apparaat nog lauwwarm is.
4. De spuitgegoten aluminiumplaten kunt u in de vaatwasmachine of met de hand reinigen. Wij aanbevelen de reiniging met de hand

omdat aluminium in de vaatwasmachine kan verkleuren. Dergelijke kleurveranderingen zijn niet schadelijk voor de gezondheid en vormen geen reden tot reclamatie.

5. Laat de platen bij sterke verkorstingen gedurende de nacht inweken.
6. Veeg de behuizing met een goed uitgedrukte vochtige doek af.
7. Gebruik geen harde schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete reinigingsmiddelen of desinfectiemiddelen omdat deze tot beschadigingen kunnen leiden.
8. Veeg de behuizing met een vochtige doek af en droog met een zachte doek na. Geef

reinigingsmiddel nooit direct op het apparaat maar altijd op de doek.

9. Voordat het apparaat wordt opgeborgen moeten alle onderdelen droog zijn.

10. Voor ruimtebesparende opberging, wikkel het snoer om de snoeropberging aan de bodem van het apparaat. Het apparaat kan in verticale stand worden opgeborgen.

RECEPTIDEEËN

1. De recepten zijn telkens goed voor 8–10 wafels/donuts.
2. Wij aanbevelen een middelhoge tot hoge temperatuurinstelling.
3. U kunt alle recepten in plaats van met bloem ook met volkoren tarwe- of speltmeel bereiden. Gebruik dan ca. 15 % meer vocht en laat het deeg 30 minuten opzwellen voordat u met het bakken begint.
4. Ter verandering van de smaak kunt u aan het zoete gebak naar keuze 2 cl rum of amaretto, 1 EL geraspte citroenschil, ½ flesje boter-vanillearoma, 3 EL fijn gemalen noten of amandelen toevoegen. Het pittige gebak kunt u naar smaak veranderen door toevoeging van 2–3 EL fijn gehakte kruiden, geraspte kaas of gekookte ham, 1 TL kerrie, kummel of 1 EL lijnzaad.
5. Wilt u wafels of donuts op een houten stokje bakken, moet het deeg iets steviger zijn dan voor gewone wafels.
6. Bij veel recepten hoeft u de platen niet in te vetten. Wafeldeeg dat weinig of geen vet bevat, vergt echter ingevette wafelplaten. Vet de platen met een penseel met hittebestendige margarine in (geen dieetmargarine).
7. Verhit het apparaat totdat het groene controlelampje gaat branden. Vet evt. de platen in. Vul met een eetlepel een portie deeg op de onderste wafelplaat in de betreffende motiefuitsparingen. Strijk het deeg met een houten lepel glad. Sluit het apparaat en bak de wafels of donuts goudbruin.
8. Wanneer u de eieren scheidt, het eiwit stijf klopt en tot slot door het deeg mengt, verkrijgt u bijzonder lichte en luchtige wafels (niet bij gistdeeg).
9. Hoe taaier het donutdeeg is, des te luchtiger worden de donuts.
10. Laat de wafels of donuts op een taartrooster afkoelen, wanneer deze niet meteen worden opgegeten. Wanneer u de spijzen op elkaar legt worden deze snel vochtig.

Eenvoudige gistwafels

150 g zachte boter, 4 eieren, 350 ml lauwwarme melk, 1 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 250 g bloem, 1 pakje droge gist

Bloem en gist mengen. De overige ingrediënten toevoegen en tot een glad deeg verwerken. Het deeg ca. 20–30 minuten laten rijzen, dan bakken.

Room-wafels

4 eieren, 5 EL suiker, 300 ml zoete room, 50 g zachte boter, 225 g bloem, 1 TL bakpoeder

Alle ingrediënten tot een glad deeg verwerken.

Karnemelk-wafels

125 g zachte boter, 4 eieren, 1 EL suiker, ¼ TL kaneel, 1 snufje zout, 250 g bloem, 375 ml karnemelk, 1 pakje droge gist

Boter en eieren, suiker, kaneel en zout tot schuim roeren. Bloem en karnemelk aan de schuimmassa toevoegen en tot een glad deeg roeren.

Het wafelijzer moet bij dit deeg goed worden ingevet!

Kwark-wafels

150 g magere kwark, 4 eieren, 100 g zachte boter, 4 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 200 g bloem, 150 ml melk

Magere kwark met zachte boter, eieren, suiker en vanillesuiker tot schuim roeren. Bloem en melk aan de schuimmassa toevoegen en tot een glad deeg verwerken.

Het wafelijzer moet bij dit deeg goed worden ingevet!

Pittige wafels

Wortel-wafels

150 g zachte boter, 2 EL suiker, 4 eieren, 100 g fijn geraspte worteltjes, 1 snufje kaneel, 1 snufje zout, 250 g bloem

Alle ingrediënten tot een glad deeg verwerken. In plaats van worteltjes zijn ook courgettes geschikt.

Kaas-wafels

120 g zachte boter of margarine, 3 eidooiers, 5 EL koffiemelk, 1/8 l melk, 1/2 TL zout, 1 snufje suiker, 75 g geraspte Emmentaler kaas, 200 g bloem of volkorenmeel, 3 stijf geklopte eiwitten, 1 geraspte ui

Boter met eidooier tot schuim roeren, melk suiker, zout en kaas en meel er doorroeren. Geklopt eiwit eraan toevoegen. De geraspte ui pas vlak voor het bakken doormengen omdat anders het deeg bitter wordt.

Evt. 1 EL fijngehakte peterselie toevoegen.

Hierbij past kruidenkward en een groene salade of wortelsalade.

Wafels voor mensen met een glutenallergie

Rijstwafels

150 g melkrijst, 600 ml melk, 1 EL suiker, 30 g boter, 4 eieren, 1/2 TL kaneel, 1 snufje zout
Van melkrijst, melk, suiker en boter een rijstebrij koken en laten afkoelen. Eieren, kaneel en zout door de brij roeren.

Het wafelijzer moet bij dit deeg goed worden ingevet!

Aardappel-wafels

675 g rauwe, fijn geraspte aardappelen, 2 rauwe, fijn geraspte/gehakte uien, 4 eieren, 2 snufjes zout, 2 EL zure room, 5 EL fijn gehakte peterselie, 100—125 g aardappelzetmeel
Aardappelen en uien met de ESGE-staafmixer fijnhakken of fijn raspen en goed mengen met de overige ingrediënten.

Het wafelijzer moet bij dit deeg goed worden ingevet!

Donut-recepten

Eenvoudige donuts

200 g bloem, 70 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 190 ml melk, 1–2 eieren, 3 EL zonnebloemolie, 1/2 pakje bakpoeder, 1 snufje zout

Eieren met suiker en vanillesuiker door elkaar klutsen. Bloem met bakpoeder mengen en samen met de melk en de zonnebloemolie aan het deeg toevoegen. Tot een glad deeg verwerken. Ca. 10 minuten laten rusten, dan donuts bereiden (per donut-vorm ca. 1 EL deeg).

TIP: Voeg aan het deeg bijv. kleine stukjes chocolade toe of haal de donuts door een kaneelsuiker-mengsel.

Knapperige donuts

2 EL poedersuiker, 1 snufje zout, 1/2 pakje bakpoeder, 3 eieren, 250 ml melk, 1 pakje vanillesuiker, 125 g suiker, 250 g bloem, zonnebloemolie

Alle ingrediënten met uitzondering van de poedersuiker tot een glad deeg verwerken. Ca. 10 minuten laten rusten, dan donuts bereiden (per donut-vorm ca. 1 EL deeg).

Gistdeeg-donuts

125 ml melk, 40 g suiker, 1 TL vanillesuiker, 1 snufje zout, 75 g boter, 1/2 pakje gist, 250 g bloem, 1 ei, 1 eidooier, 1 snufje kaneel, 1 snufje suiker

Melk in de magnetron of in de pan op het fornuis met boter verwarmen. Suiker, vanillesuiker, een snufje zout toevoegen. Gist toevoegen en het geheel in een kom vullen. Bloem, ei en eidooier toevoegen en tot een glad deeg verwerken. Het deeg toedekken en op een warme plaats ca. 30 minuten laten rijzen. Dan donuts bereiden (per donut-vorm ca. 1 EL deeg). Met kaneelsuiker-mengsel bestrooien of naar wens met glazuur versieren.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48321

DATI TECNICI

Potenza:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Cavo:	90 cm circa
Corpo:	Bianco
Ingombro:	24,5 x 24,5 x 12,0 circa
Peso:	2,2 kg circa
Dotazione:	Wärmeisoliert
Accessori:	2 set di piastre estraibili per ciambelle e waffel sagomati Piastre antiaderenti di alluminio pressofuso lavabili in lavastoviglie Corpo resistente alle alte temperature Maniglie atermiche Temperatura a regolazione continua 2 spie di controllo di ACCESO/SPENTO e PRONTO Protezione contro il surriscaldamento
Zubehör:	2 set di piastre intercambiabili Istruzioni per l'uso con ricettario



Con riserva di modifiche tecniche.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
8. La base non deve entrare in contatto con acqua né con altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.
9. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
10. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
11. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
 - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
 - aziende agricole,
 - all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
12. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.

13. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
14. Per motivi di sicurezza, non coprire per nessun motivo l'apparecchio e le piastre con fogli di alluminio o pellicole di plastica.
15. Non riscaldare pentole o padelle sulle piastre di cottura.
16. Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie libera, piana e resistente alle alte temperature.
17. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
18. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non essere tirato o da inciamparci.
19. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
20. Non afferrare la base dal cavo di alimentazione.
21. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
22. Afferrare l'apparecchio solo dal manico onde evitare bruciature.
23. Non versare mai una quantità eccessiva di impasto nell'apparecchio, onde evitare che l'impasto fuoriesca.
24. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare bruciature.
25. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche o produttori, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
26. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
27. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
28. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
29. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



Attenzione!

Le superfici dell'apparecchio si riscaldano molto, quindi si raccomanda di aprire e chiudere l'elettrodomestico solo dall'impugnatura atermica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le eventuali protezioni di trasporto.
2. Verificare che la confezione contenga tutti gli accessori.
3. Lavare gli accessori estraibili in acqua calda con un detersivo delicato, risciacquare con acqua e asciugare bene.
4. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e asciugare con cura.
5. Inserire la spina nella presa di corrente.
6. Ungere leggermente le piastre e riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti alla massima temperatura. Pulire le piastre con un panno umido.
7. Le prime ciambelle o i primi waffel preparati sono adatti al consumo e devono essere smaltiti.
8. Durante gli utilizzi successivi non è necessario ungere nuovamente le piastre.

PREPARAZIONE DI WAFFEL E CIAMBELLE

1. Fissare all'interno dell'apparecchio le piastre che si desidera utilizzare, inserendole nel supporto della cerniera e premendo con forza. Per farlo, spostare leggermente i supporti scorrevoli in avanti.
2. Inserire la spina nella presa di corrente (230 V~, 50 Hz) e ruotare il regolatore di temperatura fino a raggiungere la potenza desiderata, tra MIN e MAX. La spia di controllo rossa si accende.
3. Mentre l'apparecchio si scalda (ca. 5 minuti), preparare gli ingredienti da cuocere.
4. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la spia di controllo verde si accende. Questa spia di controllo si accende quando la temperatura impostata

- è raggiunta ed è possibile versare l'impasto o gli ingredienti.
- Al primo utilizzo spennellare le piastre con una piccola quantità d'olio o burro.
 - Versare l'impasto sulla piastra.
 - Se si desidera preparare spiedini di ciambelle o di waffel, posizionare con cura un bastoncino di legno al centro nell'apposita fessura della piastra inferiore. Non inserire passando da una piastra all'altra!
 - Chiudere il coperchio.
 - Il tempo di preparazione varia, a seconda dell'impasto, da 3 a 4 minuti.
 - Aprire l'apparecchio e togliere con attenzione i waffel o le ciambelle aiutandosi eventualmente una forchetta o un bastoncino di legno. Prestare attenzione, poiché i waffel appena preparati sono molto caldi.

- Si consiglia di seguire i nostri suggerimenti riportati nel capitolo "Idee per ricette".



ACCESSORI SUPPLEMENTARI

È possibile ordinare i seguenti ricambio contattando il nostro servizio clienti. L'apposito modulo d'ordine è a pagina 41 delle istruzioni d'uso.



Piastre intercambiabili per sandwich
Art-Nr. 4835640



Piastre intercambiabili per griglia a contatto
Art-Nr. 4835620



Piastre intercambiabili per waffel
Art-Nr. 4835630

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina della corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.**
- Estrarre le piastre raffreddate, tirando in avanti l'interruttore scorrevole. A questo punto la piastra si solleva.
- Se dovesse fuoriuscire del grasso nella base dell'apparecchio, si consiglia di pulirlo con un panno da cucina dopo aver estratto le piastre, quando l'apparecchio è ancora tiepido.
- Le piastre in alluminio pressofuso possono essere lavate in lavastoviglie o a mano.

Consigliamo il lavaggio a mano, poiché l'alluminio in lavastoviglie può scolorire. Queste decolorazioni tuttavia non sono nocive per la salute e non costituiscono motivo di reclamo.

- In caso di incrostazioni ostinate, lasciare in ammollo le piastre per tutta la notte.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido e ben strizzato.
- Non utilizzare sostanze abrasive, lana d'acciaio, oggetti metallici, detersivi o disinfettanti caldi, poiché questi possono danneggiare l'apparecchio.

8. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e asciugarlo con un straccio morbido. Non applicare i detersivi direttamente sull'apparecchio, bensì sempre sul panno.
9. Prima di riporre l'apparecchio, tutte le sue parti devono essere asciutte.
10. Per risparmiare spazio, avvolgere il cavo nell'apposito spazio sulla base dell'apparecchio. L'apparecchio può essere riposto e conservato in posizione verticale.

IDEE PER RICETTE

1. Le ricette sono per 8–10 waffel/ciambelle ciascuna.
2. Consigliamo di impostare una temperatura medio-alta.
3. È possibile preparare le ricette utilizzando farina integrale di farro o di frumento anziché farina di grano. In questo caso utilizzare circa il 15 % di liquido in più e lasciare lievitare l'impasto per 30 minuti prima di cominciare con la cottura.
4. Per variare il sapore delle ricette è possibile aggiungere ai waffel dolci a scelta 2 cl di rum o amaretto, 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata, ½ fialetta di aroma di vaniglia al burro, 3 cucchiaini di noci o mandorle tritate finemente. È possibile diversificare il sapore dei waffel piccanti aggiungendo 2–3 cucchiaini di erbe aromatiche tritate finemente, formaggio grattugiato o prosciutto cotto, 1 cucchiaino di curry, cumino o 1 cucchiaino di semi di lino.
5. Se si desidera preparare spiedini di waffel o di ciambelle, l'impasto deve essere leggermente più solido rispetto a quello usato per i waffel tradizionali.
6. In molte ricette non è necessario ungere le piastre. Con gli impasti che contengono poco grasso, o non ne contengono affatto, è necessario ungere le piastre. Per farlo, utilizzare un pennello con margarina resistente alle alte temperatura (non usare margarina dietetica).
7. Riscaldare l'apparecchio finché la spia verde si accende. Ungere se necessario le piastre. Versare sulla piastra per waffel inferiore, scegliendo il motivo desiderato, una porzione di impasto servendosi di un mestolo. Spalmare eventualmente l'impasto con un cucchiaino di legno e chiudere l'apparecchio. Cucinare finché i waffel o le ciambelle assumono un colore dorato.
8. Se nel separare le uova si montano a neve gli albumi ben solidi e li si aggiunge all'impasto solo alla fine, si ottengono dei waffel molto soffici e leggeri (non con pasta lievitata).
9. Più è denso l'impasto delle ciambelle, più leggere saranno le ciambelle.

10. Far raffreddare i waffel o le ciambelline su una griglia da cucina qualora non vengano consumate subito. Se messe una sopra l'altra, si inumidiscono subito.

Waffel al lievito semplici

150 g di burro ammorbidito, 4 uova, 350 ml di latte tiepido, 1 cucchiaino di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 250 g di farina, 1 bustina di lievito in polvere

Mescolare farina e lievito. Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare fino a ottenere un impasto senza grumi. Lasciar riposare l'impasto per circa 20–30 minuti, quindi cuocere.

Waffel alla panna

4 uova, 5 cucchiaini di zucchero, 300 ml di panna, 50 g di burro ammorbidito, 225 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso.

Waffel al latticello

125 g di burro ammorbidito, 4 uova, 1 cucchiaino di zucchero, ¼ di cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale, 250 g di farina, 375 ml di latticello, 1 bustina di lievito in polvere

Mescolare burro, uova, zucchero, cannella e sale fino a ottenere un impasto spumoso. Aggiungere il latticello e la farina all'impasto schiumoso e mescolare il tutto finché si eliminano i grumi.

Con questo impasto si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

Waffel al quark

150 g di quark magro, 4 uova, 100 g di burro ammorbidito, 4 cucchiaini di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 200 g di farina, 150 ml di latte

Mescolare quark magro, burro ammorbidito, zucchero, uova e zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto schiumoso. Incorporare farina e latte e amalgamare bene il tutto.

Con questo impasto si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

Waffel sostanziosi

Waffel alle carote

150 g di burro ammorbidito, 2 cucchiaini di zucchero, 4 uova, 100 g di carote tritate finemente, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, 250 g di farina

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso. Anziché carote è possibile usare delle zucchine.

Waffel al riso

150 g di riso al latte, 600 ml di latte, 1 cucchiaino di zucchero, 30 g di burro, 4 uova, ½ cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale
Cuocere un impasto mescolando riso dolce al latte, latte, zucchero e burro, quindi lasciare raffreddare. Incorporare uova, cannella e sale.
Con questo impasto si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

Waffel alle patate

675 g di patate crude tritate finemente, 2 cipolle crude tritate/grattugiate finemente, 4 uova, 2 pizzichi di sale, 2 cucchiaini di panna da cucina, 5 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente, 100–125 g di amido di patate.
Tritare finemente le patate e le cipolle con il frullatore a immersione ESGE o grattugiare finemente, quindi mescolare gli altri ingredienti.
Con questo impasto si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

Ricette per ciambelle

Ciambelle semplici

200 g di farina, 70 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 190 ml di latte, 1–2 uova, 3 cucchiaini di olio di semi di girasole, 1/2 bustina di lievito in polvere, 1 pizzico di sale

Mescolare uova, zucchero e zucchero vanigliato.
Mescolare la farina al lievito e aggiungere

all'impasto con il latte e l'olio di semi di girasole. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso. Far riposare per circa 10 minuti, quindi preparare le ciambelle (per ciascuna ciambella circa 1 cucchiaino di impasto)

CONSIGLIO: Aggiungere all'impasto per esempio piccoli pezzettini di cioccolato o fate rotolare le ciambelle in un mix di zucchero e cannella.

Ciambelle croccanti

2 cucchiaini di zucchero a velo, 1 pizzico di sale, ½ bustina di lievito in polvere, 3 uova, 250 ml di latte, 1 bustina di zucchero vanigliato, 125 g di zucchero, 250 g di farina, olio di semi di girasole
Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto cremoso. Far riposare per circa 10 minuti, quindi preparare le ciambelle (per ciascuna ciambella circa 1 cucchiaino di impasto)

Ciambelle con pasta lievitata

125 g di latte, 40 g di zucchero, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 1 pizzico di sale, 75 g di burro, ½ bustina di lievito, 250 g di farina, 1 uovo, 1 tuorlo, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di zucchero

Riscaldare il latte nel forno microonde o in una pentola sul fuoco insieme al burro. Aggiungere zucchero, zucchero vanigliato e un pizzico di sale. Aggiungere lievito e versare in una scodella. Incorporare farina, uovo e tuorlo e amalgamare bene il tutto. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare in un posto caldo per circa 30 minuti. Infine preparare le ciambelle (per ciascuna ciambella circa 1 cucchiaino di impasto). Cospargere zucchero e cannella o decorare le ciambelle pronte con della glassa.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48321

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Cable de alimentación:	Aprox. 90 cm
Carcasa:	Color blanco
Dimensiones:	Aprox. 24,5 x 24,5 x 12,0 cm
Peso:	Aprox. 2,2 kg
Equipamiento:	2 juegos de placas extraíbles e intercambiables para donuts y gofres con diferentes formas Placas antiadherentes de aluminio inyectado a presión, resistentes al lavavajillas Carcasa altamente resistente al calor Asas con aislamiento térmico Regulación continua de la temperatura 2 pilotos de control para CONECTAR/DESCONECTAR y [PREPARADO Protección contra sobrecalentamiento
Accesorios:	2 juegos de placas intercambiables Manual de instrucciones con recetas



Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
8. La base no debe estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, la base deberá estar seca previo a utilizarla nuevamente.
9. El equipo no debe limpiarse en el lavavajillas.
10. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
12. cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
13. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
14. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.

15. Por razones de seguridad, nunca cubra el equipo y las placas con papel de aluminio o film transparente.
16. No caliente cazuelas o sartenes en las placas de la gofrera.
17. Utilice el equipo siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
18. Observe que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
19. El cable de alimentación debe tenderse de tal forma que no sea posible tirar del mismo o quedarse enganchado en él.
20. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
21. No transporte el equipo por el cable de alimentación.
22. El equipo sólo es apto para el uso en interiores.
23. Para evitar quemaduras, toque el equipo siempre por el asa.
24. Para evitar que la masa rebose, no rellene el equipo nunca con más de la cantidad de masa indicada.
25. Para evitar quemaduras, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
26. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes o marcas.
27. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
28. Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.
29. No abra la carcasa del equipo bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.
30. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico de postventa para su debida comprobación y reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



Atención:

La superficie del equipo se calienta durante el funcionamiento, por lo que sólo debe tocar el mango térmicamente aislado para abrir y cerrarlo.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje y los seguros de transporte.
2. Compruebe si están todos los accesorios indicados.
3. Lave los accesorios en agua caliente con un lavavajillas suave, aclárelos con agua abundante y séquelos bien.
4. Limpie la carcasa del equipo con un trapo humedecido y séquela bien.
5. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
6. Engrase las placas ligeramente y haga funcionar el equipo vacío a temperatura máxima durante unos 10 minutos. Después limpie las placas con un trapo humedecido.
7. Los primeros donuts o gofres que prepare no son aptos para su consumo y debe desecharlos.
8. Para el uso posterior no hace falta volver a engrasar las placas.

PREPARAR GOFRES O DONUTS

1. Fije las placas del juego que desea utilizar en el interior del equipo introduciendo las placas en el soporte de la bisagra y haciendo presión. Durante este proceso, los soportes deslizables se mueven ligeramente hacia delante.
2. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente (230 V~, 50 Hz) y gire el regulador de temperatura a la posición deseada entre MIN y MAX. El piloto de control rojo se ilumina.
3. Durante el calentamiento del equipo (unos 5 minutos) podrá preparar los ingredientes para el alimento deseado.
4. Cuando se haya alcanzado la temperatura necesaria se ilumina el piloto verde. Este

piloto se ilumina cada vez que se alcance la temperatura prevista a la que se podrá llenar las placas con la masa, o bien, los ingredientes.

- Al utilizar las placas por primera vez hay que engrasarlas con una pequeña cantidad de aceite o mantequilla.
- Llene la placa con la masa preparada.
- Si desea preparar donuts o gofres con palo, coloque cuidadosa y centradamente el palo de madera en la escotadura prevista. ¡No lo coloque uniendo las dos placas!
- Cierre la tapa.
- El tiempo de preparación es de unos 3 a 4 minutos.
- Abra el equipo y extraiga los gofres o donuts cuidadosamente, utilizando un tenedor o un palo de madera, si fuera necesario. Tenga en cuenta que los gofres recién preparados están calientes.
- También observe los consejos en el capítulo „Recetario“.



ACCESORIOS OPCIONALES

Podrá pedir los siguientes placas a nuestro servicio técnico de postventa. Encontrará el formulario correspondiente para su pedido en la página 41 del presente manual de instrucciones.



Placas inter-cambiables para sándwiches
Art-Nr. 4835640



Placas inter-cambiables para asar
Art-Nr. 4835620



Placas inter-cambiables para gofres belgas
Art-Nr. 4835630

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Previo a limpiar el equipo, desconéctelo de la red y deje enfriar el equipo.**
- Extraiga las placas enfriadas tirando del interruptor deslizante hacia delante. La placa saldrá de los soportes.
- En caso de que hubiera entrado grasa en la parte inferior del equipo, podrá retirarlo con papel de cocina después de extraer las placas y mientras el equipo sigue templado.
- Puede limpiar las placas de aluminio inyectado a presión en el lavavajillas o a mano. Sin embargo, recomendamos la limpieza a mano, ya que el aluminio tiende a decolorarse en el lavavajillas. Dichas decoloraciones no son dañinas para la salud y no constituyen una razón para reclamaciones.

5. Si las placas están fuertemente ensuciadas, déjelas sumergidas en agua durante una noche.
6. Limpie la carcasa con un paño humedecido bien escurrido.
7. No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajo, objetos metálicos, agentes limpiadores calientes o desinfectantes, ya que pueden dañar el equipo.
8. Limpie la carcasa con un paño humedecido y séquela con un paño suave. No aplique los

agentes limpiadores directamente sobre el equipo sino sobre el paño.

9. Antes de almacenar el equipo todas las piezas deben estar secas.
10. Para guardar el equipo en espacios limitados, enrolle el cable en el recogecables previsto para tal fin en la parte inferior. El equipo puede guardarse verticalmente.

RECETARIO

1. Las recetas son para 8–10 gofres/donuts.
2. Recomendamos ajustar la temperatura a un nivel medio a alto.
3. Podrá preparar todas las recetas tanto con flor de harina como con harina integral de trigo o de espelta. En tal caso, utilice un 15 % más de líquido y deje la masa a remojo durante unos 30 minutos antes de empezar con el horneado.
4. Para variar el sabor de los bollos dulces podrá añadir 2 cl de ron o Amaretto, 1 C. de cáscara rallada de limón, ½ botellita de aroma de mantequilla y vainilla, 3 C. de nueces o almendras picadas. A los bollos picantes podrá añadir 2–3 C. de hierbas picadas, queso rallado o jamón York, 1 c. de curry, comino o 1 C. de semillas de lino para variar el sabor.
5. Si desea preparar unos donuts o gofres con palo, la masa deberá ser un poco más compacta que para los gofres normales.
6. Para muchas de las recetas no hace falta engrasar las placas. Utilizando una masa que contiene poca grasa o ninguna será necesario engrasar las placas. Engrase las placas con margarina resistente al calor (no utilice margarina baja en grasa), utilizando un pincel.
7. Ponga el equipo en funcionamiento hasta que se ilumine el piloto verde. Engrase las placas, si fuera necesario. Llene las cavidades de las placas inferiores con masa, utilizando una cuchara soper. Alise la masa con una cuchara de madera. Cierre el equipo y hornee los gofres o donuts hasta que obtengan un color dorado.
8. Si separa la clara y la yema de los huevos, bata la clara a punto de nieve y añádale a la masa al final. Así obtendrá unos gofres especialmente sueltos y ligeros (no aplica a la masa con levadura).
9. Cuanto más espesa sea la masa, más sueltos serán los donuts.

10. Si no los consume lo gofres o donuts inmediatamente, déjelos enfriar en una rejilla para tartas. Si los apila se quedarán pastosos.

Gofres simples con levadura

150 g de mantequilla, 4 huevos, 350 ml de leche templada, 1 C. de azúcar, 1 sobre de vainilla azucarada, 250 g de harina, 1 sobre de levadura seca

Mezcle la harina y la leche. Añada los demás ingredientes y mézclelo todo hasta obtener una masa lisa. Deje reposar la masa durante unos 20–30 minutos y hornéela después.

Gofres de nata

4 huevos, 5 C. de azúcar, 300 ml de nata líquida, 50 g de mantequilla, 225 g de harina, 1 c. de levadura en polvo

Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa.

Gofres de suero de manteca

125 g de mantequilla, 4 huevos, 1 C. de azúcar, ¼ c. de canela, 1 pizca de sal, 250 g de harina, 375 ml de suero de manteca, 1 sobre de levadura seca

Mezcle la mantequilla, los huevos, el azúcar, la canela y la sal hasta obtener una masa espumosa. Añada la harina y el suero de manteca a la masa espumosa y mézclelo todo hasta obtener una masa lisa.

¡La gofrera debería estar bien engrasada para esta receta!

Gofres de requesón

150 g de requesón desnatado (menos de 10 % de grasa), 4 huevos, 100 g de mantequilla, 4 C. de azúcar, 1 sobre de vainilla azucarada, 200 g de harina, 150 ml de leche

Mezcle el requesón, la mantequilla, los huevos, el azúcar y la vainilla azucarada hasta obtener

una masa espumosa. Añada la harina y la leche y mézclelo todo hasta obtener una masa lisa.
¡La gofrera debería estar bien engrasada para esta receta!

Gofres picantes

Gofres con zanahoria

150 g de mantequilla, 2 C. de azúcar, 4 huevos, 100 g de zanahoria rallada, 1 pizca de canela, 1 pizca de sal, 250 g de harina
Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa. En vez de zanahorias podrá utilizar también calabacines.

Gofres para celíacos

Gofres de arroz

150 g de arroz con leche, 600 ml de leche, 1 C. de azúcar, 30 g de mantequilla, 4 huevos, ½ c. de canela, 1 pizca de sal
Prepare el arroz con leche mezclando el arroz, la leche el azúcar y la mantequilla y déjelo enfriar. Añada los huevos, la canela y la sal al arroz con leche.
¡La gofrera debería estar bien engrasada para esta receta!

Gofres de patatas

675 g de patata cruda rallada, 2 de cebolla cruda rallada/picada, 4 huevos, 2 pizcas de sal, 2 C. de nata agria, 5 C. de perejil picada fein gehackte Petersilie, 100–125 g de fécula de patata
Pique las patatas y la cebolla con la miniprimer ESGE Zauberstab o rállos y mézclelos bien con los demás ingredientes.
¡La gofrera debería estar bien engrasada para esta receta!

Recetas para donuts

Donuts simples

200 g de harina, 70 g de azúcar, 1 sobre de vainilla azucarada, 190 ml de leche, 1–2 huevos, 3 C. de aceite de girasol, 1/2 sobre de levadura en polvo, 1 pizca de sal

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

Mezcle los huevos con el azúcar y la vainilla azucarada. Mezcle la harina y la levadura en polvo y añada la mezcla junto con la leche y el aceite de girasol a la masa. Mézclelo todo hasta obtener una masa lisa y homogénea. Déjela reposar durante unos 10 minutos y prepare los donuts (por cada molde para donuts necesitará aprox. 1 C. de masa).

CONSEJO: Añada trocitos de chocolate o revuelva los donuts en una mezcla de azúcar y canela.

Donuts crujientes

2 C. de azúcar glasé, 1 pizca de sal, ½ sobre de levadura en polvo, 3 huevos, 250 ml de leche, 1 sobre de vainilla azucarada, 125 g de azúcar, 250 g de harina, aceite de girasol
Mézclelo todos los ingredientes, menos el azúcar glasé, hasta obtener una masa lisa y homogénea. Déjela reposar durante unos 10 minutos y prepare los donuts (por cada molde para donuts necesitará aprox. 1 C. de masa).

Donuts con levadura

125 ml de leche, 40 g de azúcar, 1 c. de vainilla azucarada, 1 pizca de sal, 75 g de mantequilla, 21 g de levadura fresca, 250 g de harina, 1 huevo, 1 yema de huevo, 1 pizca de canela, 1 pizca de azúcar

Caliente la leche con la mantequilla en el microondas o en una cazuela. Añada el azúcar, la vainilla azucarada y una pizca de sal. Añada la levadura y vierta la masa en un cuenco. Añada la harina, el huevo y la yema y mézclelo todo hasta obtener una masa lisa y homogénea. Cubra el recipiente y deje reposar la masa durante unos 30 minutos en un lugar templado. Después prepare los donuts (por cada molde para donuts necesitará aprox. 1 C. de masa). Espolvoree los donuts con una mezcla de azúcar y canela o cúbralos con un baño de azúcar.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48321

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	1.000 Wattů, 230 V~, 50 Hz
Přívod:	Cca 90 cm
Kryt:	Bílý
Rozměry:	Cca. 24,5 x 24,5 x 12,0 cm
Hmotnost:	Cca. 2,2 kg
Vybavení:	2 sady snadno odnímatelných výměnných desek na koblížky „Donuts“ a vafle s motivy pod tlakem lité hliníkové desky s nepřílnavým povrchem, vhodné do myčky Kryt odolný vůči vysokým teplotám Tepečně izolované úchyty Plynulá regulace teploty 2 Kontrolky pro ZAP/VYP a PŘIPRAVEN Ochrana před přehřátím
Příslušenství:	2 sady vyměnitelných desek Návod k obsluze s recepty



Technické změny vyhrazeny

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
4. Přečovávejte na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojte jen na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
7. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod do vody či jiné kapaliny.
8. Podstavec nesmí přijít do kontaktu s vodou či jinou kapalinou. Pokud by k tomu však již došlo, musí být při opětovném použití přístroje opět zcela suchý.
9. Přístroj se nesmí mýt v myčce.
10. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokřýma rukama.
11. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
 - kuchyňky v obchodech, nebo duševnímu schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
 - kancelářích nebo jiných pracovištích,
 - zemědělské provozy,
 - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
 - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
12. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavějte na horké povrchy, kovovou desku nebo na mokřý podklad.
13. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti plamenů.
14. Z bezpečnostních důvodů přístroj a pečicí plochy nezakrývejte např. hliníkovou nebo plastovou fólií.
15. Nezahřívejte na pečicích deskách hrnce ani pánve.
16. Přístroj používejte vždy na volném, rovném a žáruvzdorném povrchu.
17. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k

- nehodám, kdyby za něj potáhly např. malé děti.
18. Přívod musí být položen tak, aby se zabránilo potažení za něj nebo zakopnutí o něj.
 19. Přívod vytažte ze zásuvky vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní kabel.
 20. Příklad nikdy nepřenašejte za přívodní kabel.
 21. Příklad používejte pouze ve vnitřních prostorách.
 22. Příklad uchopte jedinečně za ruční madlo, abyste zabránili popálení.
 23. Do přístroje nikdy nenaplňujte větší než uvedené množství těsta, abyste zabránili jeho překypění.
 24. Nepohybujte přístrojem dokud je v provozu, abyste zamezili popálení.
 25. Příklad nesmí být používán s příslušenstvím jiných značek, aby se předešlo jeho poškození.
26. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Příklad nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka v zásuvce.
 27. Před čištěním nechte přístrojek vychladnout.
 28. V žádném případě neotevírejte kryt přístroje. Hrozí nebezpečí zasažení proudem.
 29. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístrojek ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.



Pozor!
Povrch přístroje se během jeho provozu silně zahřívá, proto k otevírání a zavírání používejte tepelně izolovaný úchyt.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte veškerý obalový a přepravní materiál.
2. Zkontrolujte, zda je k dispozici kompletní uvedené příslušenství.
3. Odnímatelné příslušenství omyjte v horké vodě se saponátem, opláchněte čistou vodou a dobře osušte.
4. Kryt přístroje otřete vlhkým hadříkem a pečlivě osušte.
5. Zástrčku zasuněte do zásuvky.
6. Desky lehce potřete tukem a prázdný přístrojek nahřívejte na nejvyšší stupeň po dobu cca 10 minut. Pečící desky otřete navlhčeným hadříkem.
7. První upečené koblížky „Donuts“ popř. vafle nejsou vhodné ke konzumaci a musí být vyhozeny.
8. Při dalším používání již nemusí být pečící desky mazány.

VYROBIT VAFLE NEBO KOBLÍŽKY „DONUTS“

1. Upevněte do středových stran přístroje vždy po 1 desce sady tak, že desky do držáku nasouvacího zařízení zasunete a pevně zatlačíte. Přitom pohybujte posuvnými držáky lehce dopředu.
2. Zástrčku zasuněte do zásuvky (napájení 230 V~, 50 Hz) a otočte teplotní regulátor do požadované polohy mezi MIN a MAX. rozsvítí se červená kontrolka.
3. Zatímco se přístrojek nahřívá (cca 5 minut), můžete si připravit ingredience pro požadovaný pokrm.
4. Jakmile je dosaženo potřebné teploty, rozsvítí se zelená kontrolka. Tato kontrolka se pak vždy rozsvítí, když je dosaženo požadované teploty a můžete do přístroje plnit těsto popř. ingredience.



5. Při prvním použití potřete desky malým množstvím oleje nebo másla.
6. Připravené těsto naplňte na varnou desku.
7. Chcete-li si připravit koblížky „Donuts“ nebo vafle na dřívku, pak položte do odpovídající prohlubně uprostřed dolní desky opatrně vždy po jednom dřívku. Nevedte přes obě desky!
8. Uzavřete víko.
9. Doba přípravy činí v závislosti na druhu těsta 3 až 4 minuty.
10. Přístroj otevřete a opatrně vyjměte vafle popř. Koblížky „Donuts“, příp. pomocí vidličky nebo dřevěné tyčinky. Uvědomte si, že připravované vafle jsou velmi horké.
11. Prohlédněte si také naše tipy v kapitole „Nápady na recepty“.

ZVLÁŠTNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

U našeho zákaznického servisu si můžete doobjednat následující vyměnitelných desek. Odpovídající objednávkový formulář najdete na straně 41 návodu k obsluze.



Vyměnitelných desek
na sendviče
Art-Nr. 4835640



Vyměnitelných desek
pro kontaktní grilování
Art-Nr. 4835620



Vyměnitelných desek
pro bruselské vafle
Art-Nr. 4835630

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **Před čištěním vytáhněte přístroj ze zásuvky a nechte jej vychladnout.**
2. Chladné výměnné desky odeberte tím, že posuvný spínač posunete dopředu. Přitom deska vyskočí nahoru.
3. Dojde-li k odkapávání mastnoty do dolní části krytu, můžete jej nejlépe po odebrání desek odsát pomocí kuchyňské utěrky, dokud je přístroj ještě vlažný.
4. Hliníkové desky lité pod tlakem můžete mýt v myčce nebo ručně. Doporučujeme ruční mytí, protože hliník se může při mytí v myčce zabarvit. Takovíto zabarvení nejsou zdraví škodlivá a nejsou ani důvodem k reklamaci.
5. V případě silně zapečených usazenin nechte desky přes noc odmočit.
6. Otřete kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
7. Nepoužívejte žádné ostré abrazivní prostředky, ocelovou vatu, kovové předměty, horké čisticí prostředky nebo desinfekční prostředky, protože tyto mohou vést k poškození.
8. Kryt otřete navlhčeným hadříkem a osušte měkkým hadříkem. Čisticí prostředky nikdy nedávejte přímo na přístroj, nýbrž vždy na hadřík.
9. Před uklizením musí být všechny díly suché.
10. Pro skladování s úsporou místa obtočte kabel kolem držáku kabelu na dně přístroje. Přístroj může být skladován nastojato.

NÁPADY NA RECEPTY

1. Podle následujících receptů připravíte vždy 8-10 vafli/koblížků „Donuts“.
2. Doporučujeme středně vysoké až vysoké nastavení teploty.
3. Všechny recepty můžete místo z hladké pšeničné mouky připravit také z pšeničné celozrnné nebo špaldové celozrnné mouky. Použijte pak o cca 15 % více tekutiny a nechte těsto 30 minut kynout, dříve než začnete s pečením.
4. Pro chutové obměny můžete do těsta přidat 2 cl rumu nebo amaretta, 1 PL strouhané citronové kůry, ½ skleničky máslovo-vanilkového aroma, 3 PL najemno nasekaných ořechů nebo mandlí. Pikantní pečivo můžete chutově pozměnit přidáním 2-3 PL jemně nasekaných bylinek, nastrouhaného sýra nebo vařeného šunky, 1 ČL kari, kmínu nebo 1 PL Iněných semínek.
5. Chcete-li péct vafle nebo koblížky „Donuts“ na dřívku, pak by těsto mělo být tužší než u běžných vafli.
6. U mnoha receptů nemusíte desky vaflovače mazat. Těsto na vafle, které neobsahuje tuk, nebo jej obsahuje málo, vyžaduje pomazání desek vaflovače. Mazání provádějte štětcem s tepelně odolným margarínem (žádný dietní margarín).
7. Přístroj nahřejte až do rozsvícení zelené kontrolky. Případně namažte desky. Polévkovou naběračkou naplňte jednu porci těsta do spodní desky vaflovače s odpovídajícím motivem. Těsto příp. uhladte vařečkou. Přístroj uzavřete a vafle nebo koblížky „Donuts“ upečte dozlatova.
8. Pokud oddělíte bílky od žloutků, ušleháte sníh a nakonec jej zapracujete do těsta, získáte obzvláště lehké a nadýchané vafle (ne u kynutého těsta).
9. Čím je těsto na koblížky „Donuts“ tužší, tím nadýchanější koblížky jsou.
10. Vafle nebo koblížky „Donuts“ nechte vychladnout na kuchyňské mřížce, pokud je ihned nezkonsumujete. Pokud je naskládáte na sebe, rychle zvlhnu.

Jednoduché vafle z droždí

150 g změkklého másla, 4 vejce, 1 PL cukru, 1-2 bal. vanilkového cukru, 250 g mouky, 1 bal. sušeného droždí
Smíchejte mouku a droždí. Přidejte ostatní ingredience a zpracujte do hladkého těsta. Těsto nechte cca 20-30 minut zaležet, pak pečte.

Smetanové vafle

4 vejce, 5 PL cukru, 300 ml sladké smetany, 50 g změkklého másla, 225 g mouky, 1 ČL prášku do pečiva
Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

Vafle z podmáslí

125 g změkklého másla, 4 vejce, 1 PL cukru, ¼ ČL skořice, špetka soli, 250 g mouky, 375 ml podmáslí, 1 bal. sušeného droždí
Másla s vejci, cukr, skořice a sůl ušlehejte do pěny. K ušlehané hmotě přidejte mouku a podmáslí a vymíchejte do hladkého těsta. Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Tvarohové vafle

150 g nízkotučného tvarohu, 4 vejce, 100 g změkklého másla, 4 PL cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 200 g mouky, 150 ml mléka
Nízkotučný tvaroh se změkklým máslem, vejce, cukr, a vanilkový cukr ušlehejte do pěny. Do hmoty vmíchejte mouku a mléko a vymíchejte do hladkého těsta. Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Syté vafle

Mrkvové vafle

150 g změkklého másla, 2 PL cukru, 4 vejce, 100 g jemně nastrouhané mrkve, špetka skořice, špetka soli, 250 g mouky
Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta. Místo mrkve je vhodná také cuketa.

Sýrové vafle

120 g změkklého másla nebo margarínu, 3 žloutky, 3 PL kondenzovaného mléka, 1/8 l mléka, ½ ČL soli, špetka cukru, 75 g nastrouhaného ementálu, 200 g hladké pšeničné nebo celozrnné mouky, sníh ze 3 bílků, 1 nastrouhaná cibule
Másla se žloutky ušlehejte do pěny, vmíchejte mléko, cukr, sůl a sýr a mouku. Přidejte bílky. Nastrouhanou cibuli přidejte až bezprostředně před pečením, protože jinak těsto zhořkne. Příp. přidejte 1 PL jemně nasekané petrželky. K tomu se hodí bylinkový tvaroh a zelený salát nebo salát ze syrové mrkve.

Vafle pro osoby alergické na lepek

Rýžové vafle

150 g mléčné rýže, 600 ml mléka, 1 PL cukru, 30 g másla, 4 vejce, ½ ČL skořice, špetka soli
Z mléčné rýže, mléka, cukru a másla uvaříte rýžovou kaši a nechte vychladnout. Do této kaše vmíchejte vejce, skořici a sůl.

Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Bramborové vafle

675 g syrových, nejmenno nastrouhaných brambor, 2 syrové, nejmenno nastrouhané/nasekané cibule, 4 vejce, 2 špetky soli, 2 PL kyselé smetany, 5 PL jemně nasekané petrželky, 100 125 g bramborového škrobu

Brambory a cibuli rozsekejte nejmenno pomocí přístroje ESGE-Zauberstab® nebo jemně nastrouhejte a dobře promíchejte se všemi ostatními ingrediencemi.

Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

Recepty na koblížky „Donuts“

Jednoduché Donuts

200 g mouky, 70 g cukru, 1 bal. vanilkového cukru, 190 ml mléka, 1-2 vejce, 3 PL slunečnicového oleje, 1/2 bal. prášku do pečiva, špetka soli

Smíchejte vejce s cukrem a vanilkovým cukrem. Smíchejte mouku s práškem do pečiva a přidejte do těsta spolu s mlékem a slunečnicovým olejem. Vymíchejte hladké těsto. Nechte na cca 10 minut odpočinout, pak připravte koblížky

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

„Donuts“ (do jedné formičky na tyto koblížky cca 1 PL těsta)

TIP: Přidejte do těsta např. malé kousky čokolády nebo koblížky obalte ve směsi skořicového cukru.

Křupavé Donuts

2 PL práškového cukru, špetka soli, ½ bal. prášku do pečiva, 3 vejce, 250 ml mléka, 1 bal. vanilkového cukru, 125 g cukru, 250 g mouky, slunečnicový olej

Ze všech přísad až na práškový cukr vymíchejte hladké těsto. Nechte na cca 10 minut odpočinout, pak připravte koblížky „Donuts“ (do jedné formičky na tyto koblížky cca 1 PL těsta)

Donuts z kynutého těsta

125 ml mléka, 40 g cukru, 1 ČL vanilkového cukru, špetka soli, 75 g másla, ½ bal. droždí, 250 g mouky, 1 vejce, 1 žloutek, špetka skořice, špetka cukru

Mléko s máslem ohřejeme v mikrovlnné troubě nebo v hrnci na sporáku. Přidáme cukr, vanilkový cukr a špetku soli. K tomu ještě droždí a přendáme do jedné mísy. Přidáme mouku, vajíčko, žloutek a vypracujeme hladké těsto. Zakryté těsto necháme na teplém místě cca 30 minut kynout. Pak připravíme Donuts (na formičku cca 1 PL těsta). Posypeme směsí skořicového cukru a dle přání ozdobíme hotové Donuts glazurou.

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	4835620	Wechselplatte für Kontaktgrillen		
	4835630	Wechselplatte für Brüsseler Waffeln		
	4835640	Wechselplatte für Sandwiches		
	4835610	Wechselplatte für Donuts		
	4835670	Wechselplatte für Motiv-Waffeln		
	483569	Platten-Set, Inhalt: 2 Waffelplatten 2 Sandwichplatten 2 Grillplatten		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. ción o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržením návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.

Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.

Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesałać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu: Digitalo.pl Sp. z o.o., ul. Raszyńska 54, 05-090 Raszyn. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0)6205/94 18-27
Telefax +49 (0)6205/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0)21 90301-15
Telefax +41 (0)21 90301-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

INFORMATIONEN



This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2004/108/EC and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC and its revisions.



This appliance complies with the RoHS Directive 2002/95/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).



Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG einschließlich Änderungen.



Dieses Gerät entspricht der RoHS Richtlinie 2002/95/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen bei elektrischen und elektronischen Geräten.



Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny našim prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběry pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®