

# UNOLD®



**MULTI 3 IN 1 ONYX**

## **Bedienungsanleitung**

**Instructions for use | Notice d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi**

**Modell 48356**

**UNOLD®**  
**Onyx**

## 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 anderen Netzen, aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48356

Stand: August 2018 /nr

Copyright ©

**UNOLD** AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail [info@unold.de](mailto:info@unold.de)

Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

**UNOLD®**



**UNOLD®**  
Care + Style



**UNOLD®**  
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter [www.unold.de](http://www.unold.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

### Bedienungsanleitung Modell 48356

Technische Daten .....	6
Symbolerklärung.....	6
Für Ihre Sicherheit.....	6
In Betrieb nehmen.....	9
Bedienen .....	9
Reinigen und Pflegen .....	10
Sonderzubehör .....	11
Hinweise für den Sandwichtoaster.....	11
Sandwich Ideen.....	12
Hinweise und Rezepte für den Waffelautomaten .....	18
den Kontaktgrill.....	20
Garantiebestimmungen .....	24
Entsorgung / Umweltschutz .....	24
Informationen für den Fachhandel.....	24
Service-Adressen .....	25
Bestellformular Ersatzteile.....	26

### Instructions for use Model 48356

Technical Specifications.....	27
Explanation of symbols.....	27
For your safety.....	27
Before first use.....	29
Use of the appliance.....	30
Cleaning and Care .....	31
Special accessories.....	31
General information and recipes for the sandwich toaster .....	32
Informations and recipes for waffle preparation.....	37
Informations and recipes for the contact grill .....	39
Guarantee Conditions.....	43
Waste Disposal / Environmental Protection .....	43
Service .....	25

### Notice d'utilisation modèle 48356

Spécification technique .....	44
Explication des symboles.....	44
Pour votre sécurité.....	44
Mise en marche .....	47
opération de l'appareil .....	47
Nettoyage et entretien.....	48
Accessoires en option .....	48
Utilisation et recettes pour la préparation des sandwichs.....	49
Utilisation et recettes pour la préparation des Gaufres .....	54
Utilisation et recettes pour griller à contact .....	56
Conditions de Garantie.....	59
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	59
Service .....	25

### Gebruiksaanwijzing model 48356

Technische gegevens .....	60
Verklaring van de symbolen.....	60
Voor uw veiligheid.....	60
Ingebruikname .....	63
Bediening van het apparaat .....	63
Reiniging en onderhoud .....	64
Speciaal toebehoren .....	64
Aanwijzingen en recepten voor de sandwichmaker .....	65
Aanwijzingen en recepten voor wafels .....	69
Aanwijzingen en recepten voor de contactgrille .....	71
Garantievoorwaarden.....	74
Verwijderen van afval/Milieubescherming .	74
Service .....	25

## INHALTSVERZEICHNIS

### Istruzioni per l'uso modello 48356

Dati tecnici .....	75
Significato dei simboli .....	75
Per la vostra sicurezza.....	75
Messa in funzione .....	78
Utilizzazione.....	78
Pulizia e manutenzione .....	79
Accessori supplementari.....	79
Suggerimenti e ricette per la tostiera con piastra per sandwich .....	80
Suggerimenti e ricette per la tostiera con piastra per waffel .....	85
Suggerimenti per la tostiera con piastra per griglia a contatto .....	87
Norme die garanzia.....	90
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	90
Service .....	25



### Instrucciones de uso modelo 48356

Datos técnicos .....	91
Explicación de los símbolos .....	91
Para su seguridad.....	91
Puesta en marcha.....	94
Instrucciones de uso.....	94
Limpieza y cuidado.....	95
Accesorios opcionales .....	95
Consejos y recetas para la sandwichera.....	96
Consejos y recetas para la máquina de gofres.....	101
Consejos y recetas para el grill de contacto .....	103
Condiciones de Garantía.....	106
Disposición/Protección del medio ambiente .....	106
Service .....	25

### Instrukcja obsługi model 48356

Dane techniczne.....	107
Objaśnienie symboli.....	107
Dla bezpieczeństwa użytkownika .....	107
Uruchomienie.....	110
Obsługa .....	110
Czyszczenie i konserwacja .....	111
Akcesoria specjalne .....	111
Wskazówki dla tostera do kanapek.....	112
Wskazówki i przepisy dla gofrownic.....	116
Wskazówki i przepisy dla grilla kontaktowego .....	118
Potrawy mięsne .....	118
Potrawy rybne.....	119
Warunki gwarancji.....	120
Utylizacja / ochrona środowiska.....	120
Service .....	25

**BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48356****TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz	
Kabellänge:	Ca. 100 cm	
Gehäuse:	Hochhitzebeständig	
Maße (L/B/H):	Ca. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm	
Gewicht:	Ca. 1,7 kg	
Griffe:	Wärmeisoliert	
Ausstattung:	Überhitzungsschutz, 2 Kontrollleuchten für „Ein/Aus“ und „Bereit“, stufenlose Temperaturregelung von ca. 100°C (MIN) bis ca. 200 °C (MAX), Heizschlangen auf Druckfedern gelagert, Stellfläche für senkrechte Aufbewahrung	
Zubehör:	je 1 Set herausnehmbare, spülmaschinengeeignete Druckguss-Aluminiumplatten für Sandwiches, Waffeln und Kontaktgrillen, Bedienungsanleitung	

**Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten**

**SYMBOLERKLÄRUNG**

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.




Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

**FÜR IHRE SICHERHEIT**

**Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.**

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gehäuse darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, muss es vor erneuter Benutzung vollkommen trocken sein.
10. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. 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.
13. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. Decken Sie das Gerät und die Platten aus Sicherheitsgründen nie mit z. B. Aluminium- oder Plastikfolie ab.
16. Erhitzen Sie keine Töpfe und Pfannen auf den Backplatten.
17. Benutzen Sie das Gerät stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.

18. 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.
19. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
20. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
21. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel. 
22. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
23. Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff an, um Verbrennungen zu vermeiden.
24. Füllen Sie nie mehr als die angegebene Menge in das Gerät, um ein Überlaufen des Teiges zu vermeiden.
25. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
26. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
27. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
28. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
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. 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.**



**Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr eines Stromschlages.**

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



## IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
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.
7. Lassen Sie das Gerät abkühlen
8. Wischen Sie dann die Backplatten mit einem feuchten Tuch ab.
9. Der erste zubereitete Toast bzw. die erste Waffel ist nicht zum Verzehr geeignet und sollte entsorgt werden.

## BEDIENEN

1. Befestigen Sie in den Innenseiten des Gerätes jeweils 1 Platte des Sets, das Sie benutzen möchten, indem Sie die Platten in die Halterung des Scharniers einführen und fest andrücken. Dabei bewegen sich die Schieberhalterungen leicht nach vorne.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz) und drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Position zwischen MIN und MAX. Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf.
3. Während der Multi 3 in 1 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 Gussplatten mit einer kleinen Menge Öl oder Butter auspinseln. Bei der weiteren Benutzung müssen die Backplatten nicht mehr eingefettet werden.
6. Legen Sie nun entweder
  - die vorbereiteten Sandwiches in die dafür vorgesehenen Mulden des Sandwichtoasters, oder

- füllen Sie den vorbereiteten Teig für die Waffeln auf die gewürfelte Platte des Waffelautomaten oder
  - legen Sie das Grillgut auf die geriffelte Platte des Kontaktgrills.
7. Schließen Sie den Deckel. Bei der Zubereitung von Sandwiches schließen Sie auch den Griffverschluss!
  8. Sollten Sie nach der Zubereitung die Snacks kurzzeitig warmhalten wollen, drehen Sie den Temperaturregler auf MIN.

## REINIGEN UND PFLEGEN



**Vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**

1. Die abgekühlten Wechsellplatten entnehmen, indem Sie den Schiebeschalter nach vorne ziehen. Dabei springt die Platte hoch.
2. Sollte einmal Fett in das Unterteil des Gehäuses getropft sein, z. B. weil der Sandwichbelag keinen ausreichenden Abstand zur Brotkante hatte, können Sie dieses am besten nach Entnahme der Platten mit einem Küchentuch aufsaugen, solange das Gerät noch lauwarm ist.
3. 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.
4. Bei starken Verkrustungen weichen Sie die Platten über Nacht ein.
5. Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
6. 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.
7. Vor dem Wegräumen müssen alle Teile trocken sein.
8. Zur platzsparenden Aufbewahrung das Kabel um die Kabelaufbewahrung am Boden des Gerätes wickeln. Das Gerät kann hochkant stehend aufbewahrt werden.

## SONDERZUBEHÖR

Sie können über unseren Kundenservice folgende Wechsellplatten nachbestellen:



Wechsellplatten für Motiv-  
waffeln  
Art-Nr. 4832170/75



Wechsellplatten  
für Donuts  
Art-Nr. 4832110

## HINWEISE FÜR DEN SANDWICHTOASTER

Achtung: Bei der Zubereitung von Sandwiches stets den Griffverschluss schließen!  
Wir empfehlen für Sandwiches eine mittlere bis hohe Temperatureinstellung.



Für die Herstellung von Sandwiches kann jede Brotsorte verwendet werden – wir empfehlen Toastbrot. Statt verschiedener Brotsorten können Sie auch Blätterteig oder Hefeteig verwenden.

Diese Teige wellen Sie ca. 3 mm dick in 13 cm große Teigquadrate aus. Bestreichen Sie alle Brotseiten, die

auf die Toastplatten gelegt werden, dünn mit Butter oder Margarine.

Schon mit wenigen Zutaten (z. B. Essensresten) können Sie köstliche Snacks einfach und schnell zubereiten. Es eignen sich Fleisch wie z. B. Braten, Fisch, Käse, Wurst. Kombiniert mit Zwiebel, Tomaten, Gewürzgurken, Pilzen und Gewürzen nach Ihrem persönlichen Geschmack erhalten Sie köstliche Sandwiches. Oder versuchen Sie einmal, aus Blätterteig und Früchten wie Äpfeln, Bananen, Ananas kombiniert mit Marmelade oder Schokolade köstliches Gebäck herzustellen. Aber auch ein einfacher Mürbeteig aus Mehl, Butter und Margarine gefüllt mit einer Fleischfarce oder Gemüse ergibt wohlschmeckende Snacks.

## SANDWICH IDEEN

### Käse-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot, 2 Scheiben Käse (z.B. Scheibletten), 2 Scheiben gekochter Schinken

Dieses Sandwich können Sie variieren, indem Sie je nach Geschmack Gewürzgurken oder Dosenananas beifügen.

Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) mit je 1 Scheibe Käse, Schinken und wahlweise Ananas oder Gurken belegen.

Anschließend die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) daraufsetzen und die Sandwiches in den vorgeheizten Sandwichtoaster geben. Gerät schließen und ca. 2-3 Min. toasten.

### Ricotta/Mascarpone - Chutney-Sandwich

4 Scheiben Toastbrot, 100 g Ricottakäse oder Mascarpone, 1 Ei, Chutney (z.B. Mango Chutney), Salz und Pfeffer

Ricottakäse/Mascarpone mit Ei, Salz, Pfeffer mischen. Zwei gebutterte Toastscheiben (gebutterte Seite nach unten) auf die vorgeheizten Backmulden legen. Mit einem Löffel eine leichte Mulde in das Brot drücken. Mischung auf das Brot gießen und nach Belieben Chutney hinzufügen. Dann die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) darauf setzen, Gerät schließen und ca. 2-3 Min. toasten.

### Chinesische Rollen

1 TL Öl, 2 Frühlingszwiebeln, gewaschen und fein gehackt, ½ kleine Möhre, geschält und geraspelt, 1 TL Sojasauce, 150 g Bohnensprossen, abgetropft (Dose), 50 g geschälte Krabben, etwas Sambal Oelek, 4 Scheiben Toastbrot, etwas zerlassene Butter zum Bepinseln

Öl erhitzen und Zwiebeln kurz andünsten, Möhre dazugeben, weitere 2 Minuten dünsten, bis sie leicht weich werden. Dann Sojasauce, Bohnensprossen und Krabben hinzufügen und durchziehen lassen. Toastbrotränder entfernen und den Toast mit dem Nudelholz sehr dünn auswellen. Die untere Seite mit zerlassener Butter bepinseln. Die Füllung gleichmäßig auf die Scheiben verteilen und aufrollen. Jeweils eine Rolle diagonal in die Mulden des Sandwichtoasters legen, Deckel schließen und 2-3 Min. toasten.

### Apfel-Sultanintaschen

15 g Butter, 250 g geschälte und entkernte Äpfel, in Würfel geschnitten, 25 g Sultaninen, 1 EL Zucker, ½ TL Zimt, 3 EL Wasser, 1 TL Zitronensaft, 250 g TK-Blätterteig (aufgetaut), zerlassene Butter zum Bepinseln

Butter schmelzen, Äpfel, Sultaninen, Zucker, Zimt, Wasser und Zitronensaft zufügen und unter Umrühren knapp gar dünsten.

Den Blätterteig zu einer 3 mm dicken Platte ausrollen und in 13 cm große Quadrate schneiden.

Zwei Teigplatten mit Butter bepinseln und auf die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters legen. Jeweils 1 Esslöffel Füllung auf die Teigplatten geben und mit einer gebutterten Teigplatte abdecken.

Das Gerät schließen und ca. 4 Min. toasten, bis der Blätterteig goldbraun ist. Warm servieren.

### **Rindfleisch-Schinkentaschen**

175 g kaltes Rindfleisch, feingehackt, 75 g fetter gekochter Schinken, feingehackt, 250 g TK-Blätterteig (aufgetaut), 1 Ei, geschlagen, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Rindfleisch und Schinken vermischen und mit Salz, Pfeffer und Eiern vermischen. Verfahren Sie weiter wie bei den Apfel-Sultaninentaschen.

### **Gefüllte Teigtaschen - Samosas**

Ideal auch zur Resteverwertung.

#### **- Gemüsefüllung**

125 g Mehl, 2 Prisen Salz, 3 EL Öl, 2-3 EL Wasser, 150 g Pellkartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten, 1 EL Öl, 75 g Zwiebeln, feingehackt, 1 ½ TL Curry, 75 g tiefgefrorene Erbsen, aufgetaut, 1 TL frischer, fein raspelter Ingwer, 1 kleine Chilischote,

entkernt und feingehackt, 2 EL Wasser, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 EL Zitronensaft, zerlassene Butter zum Bepinseln, 2 EL frischer, feingehackter Koriander

Aus Mehl, Salz, Öl und Wasser einen Knetteig herstellen. Teigkugel mit Öl einreiben und in einer Plastiktüte ca. 30 Min. ruhen lassen. Inzwischen die Füllung zubereiten. Hierzu die Zwiebel in Öl andünsten, Curry dazugeben und kurz weiterdünsten, dann Erbsen, Ingwer, Chilischote und Wasser dazugeben und weiterdünsten, bis die Erbsen gar sind. Nun die restlichen Zutaten und die Kartoffeln zufügen und nochmals 3-4 Min. dünsten lassen. Teig ausrollen und in ca. 13 cm große Quadrate schneiden. Die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters mit Butter bepinseln, 2 Teigplatten darauflegen und gut füllen. Mit zwei weiteren Teigplatten abdecken und mit Butter bepinseln. Gerät schließen und die Samosas backen. Wir empfehlen Ihnen dazu eine Sauce aus Joghurt mit frisch gehacktem Koriander oder Petersilie und bestreut mit Paprika.

#### **- Füllung aus Lamm- und Rinderhack**

250 g feingehacktes Lamm- oder Rinderfleisch, 80 g Zwiebel, 1 TL Öl, 2 TL feingehackter Knoblauch, 1 TL feingehackte Ingwerwurzel, 1 entkernte, fein gehackte Chilischote, 1 EL gehackter frischer Koriander, 2 EL Wasser, Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln in Öl hellbraun andünsten, Knoblauch, Ingwer und Chilischote zugeben. 2 Min. sautieren, dann das Fleisch dazugeben und garen, bis es braun zu werden beginnt, dann würzen und Wasser zufügen. Die Hitze re-

duzieren und das Fleisch ca. 25 Min. schmoren, bis es gar ist und die Flüssigkeit verdampft ist. Den gehackten Koriander zufügen.

Dann wie bei den Samosas mit Gemüsefüllung verfahren.

## EINFACHE REZEPTE

### Marmeladen-Snack

4 Scheiben Brot  
2 TL Marmelade  
Auch mit Honig oder Nougatcreme lassen sich tolle Snacks zaubern.

### Kalbleberwurst-Snack

4 Scheiben Brot  
50 g Kalbsleberwurst  
etwas Senf

### Salami-Snack

4 Scheiben Brot  
2-4 Scheiben Salami  
4 Scheiben Tomaten

### Wiener-Würstchen-Snack

4 Scheiben Brot  
1 Wiener Würstchen  
2 TL Ketchup oder Senf

### Bierschinken-Snack

4 Scheiben Brot  
2 Scheiben Bierschinken  
einige Senfgurkenstücke

### Pfälzer-Leberwurst-Snack

4 Scheiben Brot  
50 g Pfälzer Leberwurst  
2 Scheiben Tomate

### Leberkäse-Snack

4 Scheiben Brot  
2 Scheiben Leberkäse  
2 TL Senf  
einige geröstete Zwiebeln

### Käse-Snack

4 Scheiben Brot  
2 Scheiben Tilsiter  
etwas Paprikapulver

### Frischkäse-Snack

4 Scheiben Brot  
50 g Kräuterfrischkäse

### Camembert-Snack

4 Scheiben Brot  
4 Scheiben Camembert

### Rührei-Snack

4 Brötchenhälften, oder  
4 Brotscheiben  
2 Eier  
daraus Rührei herstellen.

TIPP: Toasten Sie doch einfach einmal Ihr belegtes Brötchen – einfach köstlich!

**PIKANT - PIZZA****Pizza Salami**

4 Scheiben Weißbrot  
 4 Scheiben Peperonisalam  
 etwas Oregano  
 2 Scheiben Käse  
 4 Scheiben Tomaten

**Pizza Salami-Pilze**

4 Scheiben Weißbrot  
 2 TL Tomatenmark  
 2 Scheiben Salami  
 etwas Oregano  
 2 EL Champignons (Dose)  
 2 Scheiben Käse

TIPP: Alle Rezepte eignen sich für klassische Pizzabeläge: Thunfisch, Muscheln, Artischocken, gebratenes Rinderhack, Sardellen usw.

**VEGETARISCH: LEICHT UND LECKER****Mexikanisch**

4 Scheiben Weißbrot  
 oder Maisbrot  
 2 EL Maiskörner  
 2 TL Paprika gewürfelt  
 2 TL Zwiebeln, gewürfelt  
 Worcester-Sauce  
 Chili-Sauce

**Leipziger Allerlei**

4 Scheiben Weißbrot  
 4 EL Mischgemüse (Erbsen, Möhren, Spargel,...)  
 2 TL süße Sahne  
 etwas Suppengewürz-  
 pulver  
 frische gehackte Kräuter

**Asiatisch**

4 Scheiben Weißbrot  
 4 EL TK-Chinagemüse  
 einige Spritzer Sojasauce

**SPARGEL FÜR FEINSCHMECKER****Spargel mit Schinken**

4 Scheiben Weißbrot  
 2 Scheiben gekochter  
 Schinken  
 2 Stangen Spargel (Dose  
 oder Rest)  
 4 TL Sauce Hollandaise,  
 oder  
 2 Scheiben Edamer, oder  
 2 Scheiben Kräuterbut-  
 ter

**Spargel mit Rührei**

4 Scheiben Weißbrot  
 Rührei aus folgenden  
 Zutaten:  
 1 Ei  
 1 EL Sahne  
 Kräuter  
 2 Stangen Spargel

**Spargel mit Putenbrust und Ei**

4 Scheiben Weißbrot  
 2 Scheiben geräucherte  
 Putenbrust  
 1 hartgekochtes Ei  
 4 TL Sauce hollandaise

## GEFLÜGEL

### Geflügel-Mais

4 Scheiben Weißbrot  
50 g Geflügelfleisch  
4 TL Gemüsemais (Dose)  
2 TL Tomatenmark,

### Geflügel-Möhren

4 Scheiben Weißbrot  
50 g Geflügelfleisch  
¼ Möhre, fein geraspelt  
2 TL Remoulade

### Hähnchen-Ananas

4 Scheiben Weißbrot  
50 g Hähnchenfleisch  
1 EL Dosenananas  
2 EL Remoulade

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

### Thunfisch

4 Scheiben Weißbrot  
50 g Thunfisch  
8 Silberzwiebeln, geschnitten  
etwas Tomatenketchup  
etwas Meerrettich

### Muscheln

4 Scheiben Weißbrot  
8 Muscheln aus der Dose

etwas Tomatenmark  
etwas Knoblauch  
4 Scheiben Tomate  
etwas Parmesankäse  
2 TL Kräuterremoulade

### Krabben

4 Scheiben Weißbrot  
50 g Krabben (Dose)  
etwas Tomatenmark  
etwas Knoblauch

Chili, Basilikum, einige Tropfen Zitronensaft

### Makrele

4 Scheiben Weißbrot  
einige Zwiebelringe  
etwas Tomatenketchup  
50 g geräucherte Makrele

## EXOTISCHE KOMBINATIONEN MIT FRÜCHTEN

### Schweinebraten mit roten Johannisbeeren

4 Scheiben Bauernbrot  
2 Scheiben kalter Schweinebraten  
2 EL rote Johannisbeeren TK  
2 TL Remoulade  
TIPP:

Statt Schweinebraten können Sie auch Rinderbraten mit Preiselbeeren und etwas Meerrettich zur Remoulade verwenden.

### Kiwi-Roastbeef

4 Scheiben Weißbrot  
2 Scheiben Roastbeef  
1 Kiwi in Scheiben  
etwas Mangosirup

### Putenbrust-Sauerkirschen

4 Scheiben Weißbrot  
2 Scheiben geräucherte Putenbrust  
2 EL entsteinte Sauerkirschen (Glas)  
2 Scheiben Gouda  
1 Prise Zimt

### Hawaii

4 Scheiben Weißbrot  
2 Scheiben gekochter Schinken  
2 Scheiben Ananas  
2 Cocktailkirschen  
2 Scheiben Gouda

### Mandarinen-Rinderzunge

4 Scheiben Weißbrot  
2 Scheiben Rinderzunge  
6-8 Mandarinstücke (Dose)  
2 TL Kräuterremoulade



## VARIATIONEN MIT KÄSE

### Camembert

4 Scheiben Weißbrot  
 2 EL Preiselbeeren  
 4 Scheiben Camembert  
 Walnußbrötchen  
 4 Scheiben Leinsamenbrot  
 75 g Walnußkäse  
 einige Tropfen Weinbrand  
 2 TL Kirschmarmelade

### Schafskäse

4 Scheiben Weißbrot  
 75 g Schafskäse  
 4 Scheiben Tomaten  
 2 gefüllte Oliven in Scheiben  
 Oregano / Basilikum

### Frischkäse

4 Scheiben Müslibrot oder Weißbrot  
 75 g Frischkäse (Doppelrahm)  
 12 halbierte, entsteinte Weintrauben

### Chester

4 Scheiben Weißbrot  
 2 Scheiben Chester-Käse  
 2 TL Tomatenpaprika in Streifen  
 2 Scheiben Tomate  
 4 eingelegter Silberzwiebeln  
 1 hartgekochtes Ei in Scheiben

### Obatzter

(angemachter Camembert)  
 4 Scheiben Bauernbrot  
 Aus folgenden Zutaten eine Creme herstellen:  
 50 g Camembert  
 20 g Butter  
 1/2 TL Zwiebelwürfelchen

### Gouda

4 Scheiben Sesambrot  
 2 Scheiben Gouda  
 2 EL Mandarinen oder Sauerkirschen  
 1 EL gehackte Walnüsse

## SÜSSES FÜR KLEINE UND GROSSE NASCHKATZEN

### Erdbeertraum

4 Scheiben Weißbrot  
 2 TL Erdbeermarmelade  
 4 frische Erdbeeren in Scheiben  
 ½ TL Schokostreusel

### Hawaiitaschen

4 Scheiben Müsli-toastbrot oder Weißbrot  
 2 Scheiben Ananas  
 2 TL Multivitamin-konfitüre  
 1 TL Kokosraspeln

### Nußknacker

4 Scheiben Weißbrot oder Sonnenblumenbrot  
 2 TL Nougatcreme  
 2 TL zerkleinerte Nüsse  
 2 TL Eierlikör

### Orangenecken

4 Scheiben Toastbrot  
 4 Stückchen Zartbitterschokolade  
 1 TL Orangenmarmelade  
 1 TL Orangenlikör  
 2 Scheiben frische

Orange

1 TL Mandelblätter

### Affenttoast

4 Scheiben Weißbrot  
 ½ Banane  
 2 TL Nougatcreme

### Apfelecken

4 Scheiben Weißbrot  
 4 TL Apfelmarmelade oder Apfelkompott  
 1 TL Rosinen  
 etwas Zimt

## HINWEISE UND REZEPTE FÜR DEN WAFFELAUTOMATEN

Achtung: Bei der Zubereitung von Waffeln auf keinen Fall den Griffverschluss schließen, da sonst der Teig ausläuft! Die Rezepte ergeben jeweils 8-10 Waffeln. Wir empfehlen für Waffeln eine mittlere bis hohe Temperatureinstellung.



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 Min. quellen, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Zur Geschmacksveränderung können Sie den süßen Waffeln wahlweise 2 cl Rum oder Amaretto,

1 EL abgeriebene Zitronenschale, ½ Fläschchen Butter-Vanillearoma, 3 EL fein zerkleinerte Nüsse oder Mandeln zugeben. Die pikanten Waffeln 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. Bei vielen Rezepten brauchen Sie die Waffelplatten 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).

Erhitzen Sie das Gerät, bis die grüne Kontrolllampe aufleuchtet. Fetten Sie ggf. die Platten. Füllen Sie mit einer Suppenkelle eine Portion Teig auf die untere Waffelplatte. Streichen Sie den Teig mit einem Holzlöffel auf die Platte. Schließen Sie das Gerät und backen Sie die Waffeln goldbraun. 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). Bitte beachten Sie auch, dass Brüsseler Waffeln dicker werden als herkömmliche Waffeln und daher etwas länger backen müssen.

## SÜSSE WAFFELN

### Brüsseler Waffeln

150 g Butter, 150 g Zucker, 2 Eier, 1 Pckg. Vanillinzucker, ca. 375 ml Milch, 375 g Mehl, 1 TL Backpulver  
Wenn man statt Milch Mineralwasser nimmt, werden die Waffeln besonders

knusprig. Butter, Zucker, Eier und Vanillinzucker schaumig rühren. Milch, Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

**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 Schaummasse 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****Käse-Waffeln**

120 g weiche Butter oder Margarine, 3 Eigelb, 5 EL Kondensmilch, 1/8 l Milch, ½ TL Salz, 1 Prise 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 zu-

fügen. Dazu paßt Kräuterquark und ein grüner Salat oder roher Möhrensalat.

**Möhren-Waffeln**

150 g weiche Butter, 2 EL Zucker, 4 Eier, 100 g feingeriebene Möhren, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, 250 g Mehl Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Statt Möhren eignen sich auch Zucchini.

## WAFFELN FÜR GLUTENALLERGIKER

### Mais-Waffeln

3 Eier, 50 g weiche Butter, 3 EL Honig  
1 EL Ahornsirup, 150 ml Milch, 200 g  
Maismehl, 100 g Mandelblätter

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und vor dem Backen ca. 15 Minuten ausquellen lassen.

Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

### Reis-Waffeln

150 g Milchreis, 600 ml Milch, 1 EL  
Zucker, 30 g Butter, 4 Eier, ½ 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!

## HINWEISE UND REZEPTE FÜR DEN KONTAKTGRILL

Wir empfehlen zum Grillen grundsätzlich die Einstellung MAX.



Den Kontaktgrill immer gut vorheizen (bis die grüne Kontrolllampe aufleuchtet). Erst dann das Grillgut auflegen. Sie können die Speisen im aufgeklappten Gerät grillen. Wenn Sie kontaktgrillen möchten, klappen Sie die obere Grillplatte auf das Grillgut, so erreichen Sie schnelles und gleichmäßiges Garen. Ihre Fleischgerichte werden optimal gegrillt, wenn das Grillgut eine Stärke von 1,5-3 cm hat. Die in den Rezepten genannten Zeiten gelten für beidseitiges Kontaktgrillen. Den Griffverschluss können Sie beim Kontaktgrillen nicht schließen. Die nachfolgenden Rezepte sind für 1–2 Personen.

## FLEISCHGERICHTE

### Medaillons mit Pfefferbutter

4 Schweinemedallions, 125 g Butter, 3 EL eingelegte grüne Pfefferkörner, 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Die Butter mit Zitronensaft und Salz schaumig rühren, Pfefferkörner unterrühren, die Butter zur Rolle formen und kühl stellen. Die Medaillons säubern und trockentupfen, beidseitig im vorgeheizten Grill ca. 3-5 Minuten grillen, dann salzen und pfeffern. Mit Pfefferbutter servieren.

### Hähnchenspieße mit Obst

300 g Hähnchenbrustfilet, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 säuerlicher Apfel, 1 feste, reife Banane, Zitronensaft, 1 EL Erdnußöl, Salz, Pfeffer, Curry

Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln vierteln, die Äpfel schälen und achteln. Die Bananen in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Das Obst mit Zitronensaft beträufeln. Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspieße stecken, mit Öl bestreichen und beidseitig im vorgeheizten Grill ca. 10 Minuten grillen. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

### Putenschnitzel mit Kräutern

2 kleine Putenschnitzel, 1 Bund gemischte Kräuter (Petersilie, Thymian, Majoran, Rosmarin usw.), 2 EL Öl, 1 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer  
Schnitzel trockentupfen. Die Kräuter

fein hacken und mit Öl und Zitronensaft verrühren. Die Schnitzel in der Marinade 2-3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen, dabei mehrmals wenden. Schnitzel abtropfen lassen und im vorgeheizten Grill ca. 8 Minuten von beiden Seiten grillen.

### Ananas-Steak

½ frische Ananas, 1 Knoblauchzehe, ½ TL gemahlener Koriander, Cayennepfeffer, 2 kleine Rinderfiletsteaks, 2 TL Öl, 4 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer

Ein Ananasviertel mit dem ESGE-Zauberstab fein pürieren, mit Koriander und Cayennepfeffer würzen. Die restliche Ananas im Kühlschrank aufheben.

Die Steaks in das Ananaspüree legen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

### Orientalische Hackfleischspieße

je 150 g Rinder- und Lammhackfleisch, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 EL feingehackte Kräuter (wahlweise Salbei, Pfefferminze, Thymian, Rosmarin, Petersilie usw.)

2 Knoblauchzehen, 1 Ei, Salz, Pfeffer  
Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen. Das Hackfleisch mit den Kräutern, Zwiebel, Knoblauch und Ei verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fleischteig zu daumendicken Würsten formen, auf Holzspieße ste-

cken und im vorgeheizten Grill von beiden Seiten grillen, dabei zwischendurch mit Olivenöl bestreichen.

### **Lammspieße mit Knoblauch**

300 g Lammfleisch aus der Keule oder Lende, 1 kl. Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 2 EL Kräuteressig Salz, Pfeffer, 2 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 1 rote Paprikaschote, 2 feste, geviertelte Tomaten, 100 g Joghurt, 1 EL Crème fraîche, 1 TL Zitronensaft, 1-2 EL fein gehackte, frische Pfefferminze

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel fein würfeln,

den Knoblauch durchpressen. Mit Essig und Öl verrühren, salzen und pfeffern. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und zusammen mit dem Lorbeerblatt zufügen. Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Geputzte Paprikaschoten, Fleisch und Tomaten abwechselnd auf Holzspieße stecken und im vorgeheizten Grill beidseitig 4-5 Min. grillen.

Joghurt mit Crème fraîche, Zitronensaft und Pfefferminze verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Spießen servieren.

## **FISCHGERICHTE**

### **Gegrillter Lachs mit Zitronenbutter**

2 kleine Scheiben Lachs, 2 TL Zitronensaft, 2 EL weiche Butter, 1 TL geriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer  
Fisch säubern, mit Zitrone säuern, salzen, pfeffern und grillen. Butter mit Zitronenschale vermischen, auf dem gegrillten Lachs anrichten und servieren.

### **Kräuterforelle**

2 kleine Forellen, 2 EL Petersilie, 2 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Butter  
Fisch säubern, mit Zitrone innen säuern, Petersilie in den Bauchraum füllen, dünn mit flüssiger Butter bestreichen, grillen und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

## **VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN**

### **Gegrillte Auberginen und Zucchini**

1 längliche Aubergine, Salz, 2 kleine Zucchini, 4 EL Olivenöl oder Kräuteröl, Pfeffer

Bei Auberginen und Zucchini den Stielansatz ausschneiden. Die

Auberginen längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 30 Min. ziehen lassen. Dann abspülen und trockentupfen. Zucchini ebenfalls längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen.

Auberginen- und Zucchinischeiben mit Öl bepinseln und im vorgeheizten Grill von beiden Seiten knusprig grillen. Dazu passen hervorragend eine Aioli oder eine Joghurt-Minz-Sauce und Baguette.

### **Mediterraner Gemüsespieß**

2 kleine Zucchini, 6 kleine Zwiebeln, 2 Stangen Bleichsellerie, 6 Artischockenböden (Dose), 6 Cocktailtomaten, 125 g Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Kästchen Kresse

Die Zucchini in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren, Sellerie abziehen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Artischocken abtropfen lassen und halbieren. Tomaten halbieren.

Alle Zutaten abwechselnd auf Holzspieße stecken und von beiden Seiten im vorgeheizten Grill 3-4 Min. grillen. Sahne steifschlagen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mit Kresseblättchen garnieren.

### **Beschwipste Ananas**

4 Scheiben Ananas, 4 TL Kirschwasser, 1 EL Butter, 2 TL heller Honig, 1 Prise gemahlener Koriander

Ananasscheiben abtropfen lassen, mit Kirschwasser beträufeln. 30 Min. ziehen lassen.

Butter und Honig in einem Topf erwärmen, mit Koriander würzen. Die Ananasscheiben im vorgeheizten Grill von beiden Seiten zart bräunen, dabei immer wieder mit der Butter-Honig-Mischung bestreichen.

Mit Schlagsahne oder einer Kugel Vanille- oder Ananaseis servieren.

### **Bratapfel**

1 großer Apfel, Zitronensaft, 25g Butter, 4 TL flüssiger Honig, 1 Prise gemahlene Nelken, 1 Messerspitze Zimt, 1 TL Zucker

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln. Butter und Honig mit Nelkenpulver in einem Topf erwärmen.

Die Apfelscheiben im vorgeheizten Grill von beiden Seiten grillen, dabei immer wieder mit der Honig-Butter-Mischung bestreichen.

Zimt und Zucker vermischen und die Apfelscheiben damit bestreuen. Dazu passt halbsteif geschlagene Sahne.

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

## 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 in Deutschland und Österreich 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.

## 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.



## INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Multi 3 in 1 48356 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31, der EC Direktive 1935/2004 Art. 3 (1) in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 18.1.2016, UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim



## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung) können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

### SCHWEIZ

MENAGROS AG  
Hauptstr. 23  
CH 9517 Mettlen  
Telefon +41 (0)71 6346015  
Telefax +41 (0)71 6346011  
E-Mail [info@bamix.ch](mailto:info@bamix.ch)  
Internet [www.bamix.ch](http://www.bamix.ch)

### ÖSTERREICH

DEC  
Digital Electronic Center Service GmbH  
Kelsenstraße 2  
A-1030 Wien  
Telefon +43 (0)1/9616633-0  
Telefax +43 (0)1/9616633-22  
E-Mail [office@decservice.at](mailto:office@decservice.at)  
Internet [www.decservice.at](http://www.decservice.at)

### POLEN

Quadra-Net  
Dziadoszanska 10  
61-248 Poznań  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

Diese Anleitung kann im Internet unter [www.unold.de](http://www.unold.de) als pdf-Datei heruntergeladen werden.

**BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE**

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

**UNOLD AG**

**Abteilung Service  
Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim**

Anrede		Telefon
Vorname		
Name		Telefax
Straße/Nr.		
PLZ/Ort		E-Mail

**BESTELLUNG Modell Multi 3 in 1**

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	
	4835620	Wechselplatte für Kontaktgrillen	
	4835630	Wechselplatte für Brüsseler Waffeln	
	4835640	Wechselplatte für Sandwiches	
	4832110	Wechselplatte für Donuts	
	4832170/75	Wechselplatte für Motiv-Waffeln Mann/Frau	
	483569	Platten-Set, Inhalt: 2 Waffelplatten 2 Sandwichplatten 2 Grillplatten	

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <http://www.unold.de/datenschutz/> und <http://www.unold.de/agb/>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter [www.unold.de](http://www.unold.de) oder telefonisch bei unserem Service.

## INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48356

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating: 1.000 W, 230 V~, 50 Hz

Power cord: Approx. 100 cm

Housing: Stainless steel / plastic / insulated

Dimensions: Approx. 24.8 cm x 25.0 cm x 11.0 cm

Weight: Approx. 1.7 kg

Handles; Insulated

Features: Overheat protection, 2 control lights for „ON/OFF“ and „Ready, stepless temperature control from approx. 100 °C (MIN) to approx. 200 °C (MAX), heating supported by pressure springs, standing surface for vertical storage

Accessories: 1 set each detachable, dishwasher-proof aluminum diecast plates for sandwiches, waffles and contact grilling, instruction booklet



**Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted.**

### EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

### FOR YOUR SAFETY

**Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.**

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.

3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
9. 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.
10. Do not clean the appliance in a dishwasher.
11. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
12. 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.
13. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
14. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
15. For safety reasons never cover the appliance or the baking plates with aluminium foil or transparent film.
16. Do not heat any pot or pans on the baking plates.
17. Always use the appliance on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
18. 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.

19. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
20. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
21. Never carry the appliance by the lead cable.
22. Use the appliance only indoors.
23. Touch the appliance only on the handle in order to avoid burns.
24. Never fill the appliance with more than the indicated amount dough to avoid spilling.
25. To prevent injuries, do not move the appliance as long as it is in operation.
26. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
27. 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.
28. Let the appliance cool off before cleaning it.
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. 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.**



**Never open the casing of the appliance to prevent electric shock.**

**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.**

### **BEFORE FIRST USE**

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation!
1. Check if all parts are complete.
2. Wipe the removable parts with a damp cloth or clean it in warm soapy water. Dry the parts carefully.

3. Wipe the housing with a damp cloth. Make sure that no water can penetrate into the housing.
4. Put the plug into a socket.
5. Grease the plates slightly and preheat the empty appliance for about 10 minutes. Then wipe the plates with a damp cloth.
6. The first toast / waffle should not be used and should be thrown away.
7. For further used the plates must not be greased any more (except if provided in the recipe).
8. The appliance is now ready for being used.

## USE OF THE APPLIANCE

1. Attach the set of plates which you intend to use by pressing the plates into the hinge. The sliding holders will slightly move to the front.
2. Put the plug into the socket (power supply 230 V~, 50 Hz) and turn the temperature button to the desired position between MIN and MAX. The red control lamp turns on and keeps on lighting as long as the appliance is connected to the power.
3. Use the preheating phase of the Multi 3 in 1 (approx. 5 minutes) to prepare the ingredients.
4. As soon as the required temperature is reached, the green control lamp turns on. This lamp will always turn on, when the required temperature is reached and turns off, when the temperature has fallen and the appliance is heating again.
5. Before the first use, grease the plates with some oil or butter.
6. Now place either
  - the prepared sandwiches on the sandwich moulds, or
  - fill the dough into the waffle plates, or
  - place the food to be grilled on the riffled grill plate.
7. Close the lid. When preparing sandwiches, also close the handle locking!
8. To keep the prepared snacks warm, reduce the heat to MIN, but keep always in mind that the snacks will get dry after a certain time.

## CLEANING AND CARE



**Unplug the appliance before cleaning and let it cool down.**

1. Remove the cooled plates by pulling the sliding device to the front, the plate will jump up.
2. If some fat should have dripped inside the appliance, wait until it is luke-warm and wipe it away with a kitchen paper.
3. The aluminium diecast plates can be cleaned either in the dishwasher or by hand. Discolorations may occur in the dishwasher and do not represent a risk or a reason for complaint.
4. In case of strong crusts, soak the plates overnight.
5. Use a damp cloth for cleaning of the housing.
6. Do not use any scouring or corroding agents or oven cleaners.
7. All parts must be dried before reassembling the appliance.
8. For vertical storage wind the cable around the cable storage in the bottom.

## SPECIAL ACCESSORIES

The following exchangeable baking plate are available through our after-sales service.



Exchangeable baking  
plates for waffles  
Art-No. 4832170/75



Exchangeable baking  
plates for Donuts  
Art-No. 4832110

## GENERAL INFORMATION AND RECIPES FOR THE SANDWICH TOASTER

Attention: When preparing sandwiches always close the handle locking!  
For preparing sandwiches we recommend the a medium to high temperature setting.



You may use each kind of bread for the preparation of sandwiches – however, we recommend to take toast bread.

Instead of bread you may also use puff pastry or yeast dough which you can buy frozen.

Please roll these doughs approx. 3 mm thick and cut them into 13 cm large dough squares.

Spread all sides of the bread which will contact the toast plates slightly with butter.

You will see, that only few ingredients (e.g. the left-overs of other dishes) are necessary to prepare delicious snacks quite simply and rapidly without any limitation to your phantasy: You may take meat, fish, cheese, sausage, which can be combined with onions, tomatoes, gherkins, mushrooms, and spices to get delicious sandwiches. Or just try to make sweet pastries from puff pastry and fruits such like apples, bananas, pineapple combined with jam or chocolate. But also a simple short pastry dough made of flour and water and filled with a meat stuffing or with vegetables give delicious snacks.

## DELICIOUS SNACK IDEAS

### **Cheese sandwich**

4 slices toast bread, 2 slices cheese, 2 slices cooked ham,

You may vary this recipe by adding gherkins or pineapples (can).

Place 1 slice of cheese, ham, and optionally pineapple or gherkins on the buttered toast slices (buttered side down).

Then put the other toast slices (buttered side on top) on the sandwich, lay

it into the preheated sandwich toaster. Close the toaster and toast the sandwiches for approx. 2-3 minutes.

### **Sandwich with ricotta or mascarpone and chutney**

4 slices toast bread, 100 g ricotta or mascarpone cheese, 1 egg, chutney (e.g. mango chutney), salt and pepper  
Mix ricotta/mascarpone with the egg, salt, and pepper. Lay two buttered toast slices (buttered side down) on



the preheated mould. Press a hollow into the bread with a spoon. Pour the cheese mixture onto this hollow. Add some chutney to taste. Then cover with the other toast slices (buttered side on top), close the unit and toast for approx. 2-3 minutes.

### Chinese Rolls

1 tblsp oil, 2 scallions, washed and finely chopped, ½ small carrot, peeled and grated, 1 tsp soy sauce, 150 g bean sprouts (can), 50 g peeled prawns, some Sambal Oelek, 4 slices toast bread, some melted butter to spread

Heat oil and slightly fry onions, add carrots and continue to fry for 2 minutes. Then add soy sauce, bean sprouts and prawns and let simmer for a moment.

Remove the edges of the toast bread and roll the slices very thinly. Butter the underside with melted butter. Spread the stuffing on the slices and roll them up. Lay one roll each diagonally into the moulds of the toaster and toast for about 2-3 minutes.

We recommend to accompany this dish with salad.

### Apple sultana puffs

15 g butter, 250 g peeled and chopped apples, 25 g sultanas, 1 tblsp sugar, ½ tsp cinnamon, 3 tblsp water, 1 tblsp lemon juice, 250 g puff pastry (defrosted), melted butter  
Melt butter, add apples, sultanas, sug-

ar, cinnamon, water and lemon juice and cook stirring occasionally until the apples are soft.

Roll puff pastry to a 3 mm thick plate and cut it into 13 cm large dough squares.

Spread two dough plates with butter and place them on the preheated moulds of the sandwich toaster (buttered side down). Fill 1 tablespoon of the stuffing on each dough plate and cover it with another buttered dough plate (buttered side on top).

Close the toaster and bake for approx. 4 minutes, until the puff pastry is golden. Serve warm.

### Beef/ham snacks

175 g cold beef, finely chopped, 75 g cooked ham, finely chopped, 250 g puff pastry (defrosted), 1 egg, beaten, salt, freshly grinded pepper

Mix beef and ham and season with salt, pepper and eggs.

Then proceed as described for apple sultana puffs.

### Samosas

You can take small quantities of vegetables for this recipe – ideal to use left-overs. Just vary the stuffing accordingly.

125 g flour, 2 pinches of salt, 3 tblsp oil, 2 tblsp water, 150 g jacket potatoes, peeled and cut into small pieces  
1 tblsp oil, 75 g onions, finely chopped, 1 ½ tsp curry powder, 75 g defrosted peas, 1 tsp fresh, grated

ginger, 1 small chilli pepper, seeds removed, finely chopped, 2 tblsp water, 1 pinch of cayenne pepper, 2 tblsp lemon juice, melted butter, 2 tblsp fresh, finely chopped coriander

Sift flour, rub in salt, oil and water and knead thoroughly. Use more water if necessary. Knead for about 10 min. to get a stiff ball of dough. Rub the dough with oil and leave it in a plastic bag for about 30 minutes.

Prepare the stuff in the meantime. Fry the onions in oil, add curry powder and continue to fry for a moment, than add peas, ginger, chilli pepper and cook until the peas are soft. Then add the

potatoes and other ingredients and let simmer for 3-4 min.

Roll the dough and cut it into approx. 13 cm large squares. Brush the pre-heated moulds of the sandwich toaster with butter, place 2 dough plates on it and add the stuffing. Cover with two other dough plates, brush with melted butter, close the unit and bake the samosas.

We recommend a dressing of yoghurt with fresh, chopped coriander or parsley and sprinkled with paprika pepper or garam masala.

## EASY SNACKS

### Meat loaf snack

4 slices bread  
2 slices meat loaf  
2 tsp mustard  
some roasted onions

### Cheese snack

4 slices bread  
2 slices cheese  
some paprika powder

### Scrambled egg snack

4 half rolls or  
4 slices of bread  
2 eggs (scrambled)

### Jam snack

4 slices bread  
2 tsp jam  
Make delicious snacks also with honey or chocolate/nut cream or peanut butter.

### Liver sausage snack

4 slices bread  
50 g calf liver sausage  
some mustard

### Minced porc sausage snack

4 slices bread  
2-4 slices minced porc sausage  
2 TL sweet mustard

### Salami snack

4 slices bread  
2-4 slices salami  
4 slices tomatoes

**PIZZA****Pizza Salami-mushrooms**

4 slices white bread  
 2 tsp tomato pulp  
 2 slices salami  
 some origan  
 2 tblsp mushrooms (can)  
 2 slices cheese

**Pizza Salami**

4 slices white bread  
 4 slices peperoni salami  
 some origan  
 2 slices cheese  
 4 slices tomatoes

**TIP:**

Pizza snacks can be made with: tuna, artichokes, roasted beef, anchovis, etc

**VEGI FOOD - LIGHT AND TASTY****Mexican**

4 slices white or corn bread  
 2 tblsp corn kernels  
 2 tsp cubed paprika  
 2 tsp cubed onions  
 Worcester sauce  
 one dash of chilli sauce

**German Vegetable Mix**

4 slices white bread  
 4 tblsp mixed vegetables (peas, carrots, asparagus)  
 2 tsp cream  
 some soup seasoning  
 freshly chopped herbs

**Asean**

4 slices white bread  
 4 tblsp frozen Chinese vegetables  
 some dashes soy sauce

**POULTRY****Chicken - pineapple**

4 slices white bread  
 50 g chicken meat  
 1 tblsp pineapple pieces  
 2 tblsp remoulade

**Poultry – corn**

4 slices white bread  
 50 g poultry meat  
 4 tsp corn kernels (can)  
 2 tsp tomato pulp

**Poultry – carrots**

4 slices white bread  
 50 g poultry meat  
 ¼ carrot, finely grated  
 2 tsp remoulade

**EXOTIC FRUIT SNACKS****Hawaii**

4 slices white bread  
 2 slices cooked ham  
 2 slices pineapple  
 2 cocktail cherries  
 2 slices Gouda cheese  
 2 tsp remoulade with herbs

**Kiwi – roastbeef**

4 slices white bread  
 2 slices roast beef  
 1 kiwi in slices  
 some mango syrup

**Tangerine – beef tongue**

4 slices white bread  
 2 slices beef tongue  
 6-8 tangerine pieces (can)

## CHEESE VARIATIONS

### Chester

4 slices white bread  
 2 tsp sliced tomato pa-  
 prika  
 2 slices of Chester  
 2 slices tomatoes  
 4 sliced silver onions  
 (glass)  
 1 cooked cubed egg

### Sheep cheese

4 slices white bread  
 75 g sheep cheese  
 4 slices tomatoes  
 2 filled olives in slices  
 organ / basil

### Walnut rolls

4 slices lineseed bread  
 75 g walnut cheese  
 some drops of brandy  
 2 tsp cherry jam

## FISH AND SEAFOOD

### Crabs

4 slices white bread  
 50 g crabs (can)  
 some tomato pulp  
 some garlic  
 chilli, basil,  
 some dashes of lemon  
 juice

### Mussels

4 slices white bread  
 8 mussels (can)  
 some tomato pulp  
 some garlic  
 4 slices tomato  
 some parmesan cheese  
 2 tsp herb remoulade

### Tuna

4 slices white bread  
 50 g tuna  
 8 silver onions, sliced  
 some tomato ketchup  
 some horseradish

## SWEET DREAMS

### Orange corners

4 slices toast bread  
 4 pcs of chocolate  
 1 Tl orange marmelade  
 1 tsp orange liquor  
 2 slices fresh orange  
 1 tsp sliced almonds

### Strawberry dream

4 slices white bread  
 2 tsp strawberry jam  
 4 fresh strawberries in  
 slices  
 ½ tsp chocolate chips

### Hawaii snacks

4 slices muesli toast or  
 4 slices white bread  
 2 slices pineapple  
 2 tsp multivitamine jam  
 1 tsp coconut flakes

### Nutcracker

4 slices white bread or  
 sunflower seed bread  
 2 tsp nougat cream  
 2 Tl chopped nuts  
 2 tsp egg liquor

### Monkey toast

4 slices white bread  
 ½ banana  
 2 tsp nougat cream  
 Apple pastries  
 4 slices white bread  
 4 tsp apple jam, or  
 4 tsp stewed apples  
 1 tsp sultanas  
 some cinnamon

## ASPARAGUS

### Asparagus with ham

4 slices white bread  
 2 slices cooked ham  
 2 stalks of asparagus  
 (can or freshly cooked)  
 4 tsp sauce hollandaise,  
 or  
 2 slices mild cheese, or  
 2 slices herb butter

### Asparagus with scrambled egg

4 slices white bread  
 Scrambled egg of the  
 following ingredients:  
 1 egg  
 1 tblsp cream  
 herbs  
 2 stalks of asparagus

### Asparagus with turkey breast and egg

4 slices white bread  
 2 slices smoked turkey  
 breast  
 1 cooked and cubed egg  
 4 tsp sauce hollandaise

## INFORMATIONS AND RECIPES FOR WAFFLE PREPARATION

Attention: Never close the handle locking when preparing waffles, the dough will overflow! The recipes are provided for 8-10 waffles.

For waffles we recommend a medium to high temperature setting.



All recipes can be prepared with whole wheat or spelt flour instead of fine flour. Then you should take approx. 15% more liquid and leave the dough for about 30 minutes before baking.

You make season your sweet waffles with the following:  
 2 cl rum or amaretto, 1 tblsp lemon cests, ½ vanilla

flavour, 3 tblsp finely chopped nuts or almonds.

You may season your salty waffles by adding: 2-3 tblsp finely chopped herbs, grated cheese or cooked ham, 1 tsp curry powder, caraway or 1 tblsp line seed.

For most recipes you need not grease the waffle plates. However, if the waffle dough does not contain any grease or only few grease you should grease the plates. Take heat-resisting margarine (no diet and grease with a brush.

Preheat the unit until the green control lamp turns on. Pour one portion of batter on the lower waffle plate and smoothen with a wood spoon. Then close the unit and bake the waffles. When separating the eggs, beat the eggwhite and stir it under the batter before baking to get very light waffles (not for yeast batter).

## SWEET WAFFLES

### Belgian waffles

150 g butter, 150 g sugar, 2 eggs, 1 packet of vanilla sugar, approx. 375 ml milk, 375 g flour, 1 tsp baking powder

When you take mineral water instead of milk, the waffles will become crunchy. Beat butter, sugar, eggs and vanilla sugar. Add milk, flour and baking powder and prepare a smooth batter.

### Yeast waffles

150 g soft butter, 4 eggs, 350 ml warm milk, 1 tblsp sugar, 1 packet of vanilla sugar, 250 g flour, 1 packet of dry yeast

Mix flour and yeast. Add the other ingredients and prepare a smooth batter. Leave the batter for 20-30 min. to leaven, then bake the waffles.

### Butter milk waffles

125 g soft butter, 4 eggs, 1 tblsp sugar, ¼ tsp cinnamon, 1 pinch salt,

250 g flour, 375 ml butter milk, 1 packet of dry yeast

Beat butter with eggs, sugar, cinnamon and salt. Add flour and butter milk to the foamy mass and prepare a smooth batter. Please grease the waffle plates carefully!

### Cream cheese waffles

150 g cream cheese (low-fat), 4 eggs, 100 g soft butter, 4 tblsp sugar, 1 packet of vanilla sugar, 200 g flour, 150 ml milk

Beat cream cheese with soft butter, eggs, sugar and vanilla sugar. Add flour and milk and prepare a smooth batter. Please grease the waffle plates carefully!

## SALTY WAFFLES

### Cheese waffles

120 g soft butter, 3 egg yolks, 3 tblsp condensed milk 1/8 l milk, ½ tsp salt, 1 pinch of sugar, 75 g grated cheese, 200 g flour, 3 whipped egg whites, 1 grated onion

Beat butter with eggs, add milk, condensed milk, egg yolks, sugar, salt, cheese and flour and prepare a smooth

dough. Add whipped egg white. Add onions immediately before baking to provide that the dough becomes bitter. Eventually add 1 tblsp of chopped parsley.

### Carrot waffles

150 g soft butter, 2 tblsp sugar, 4 eggs, 100 g finely grated carrots,

1 pinch of f cinnamon, 1 pinch of salt,  
250 g flour

Prepare a smooth batter of all ingredi-  
ents. Try zucchini instead of carrots.

## WAFFLES FOR PEOPLE SUFFERING OF A GLUTEN ALLERGY

### Corn waffles

3 eggs, 50 g soft butter, 3 tblsp hon-  
ey, 1 tblsp maple syrup, 150 ml milk,  
200 g corn flour, 100 g sliced almonds  
Make a smooth dough of all ingredi-  
ents and leave for about 15 minutes  
before baking. Please grease the waf-  
fle plates carefully!

### Rice waffles

150 g soft rice, 600 ml milk, 1 tblsp  
sugar, 30 g butter, 4 eggs, ½ tsp cin-  
namon, 1 pinch of salt  
Make a pudding from rice, milk, sugar  
and butter and let it cool down. Mix

eggs, cinnamon and salt with the pud-  
ding. Please grease the waffle plates  
carefully!

### Potato waffles

675 g raw, finely grated potatoes,  
2 raw finely chopped onions, 4 eggs,  
2 pinches of salt, 2 tblsp sour cream,  
5 tblsp finely chopped parsley, 100-  
125 g potato starch

Finely mash the potatoes and onions  
with a hand blender and mix thorough-  
ly with the other ingredients. Please  
grease the waffle plates carefully!

## INFORMATIONS AND RECIPES FOR THE CONTACT GRILL

For grilling we recommend the MAX temperature setting.



Always preheat the contact grill (until the green lamp  
turns off). Then place the food you want to grill. You  
may grill in the opened grill. If you want to do contact  
grilling, close the upper grill plate over the food which  
will then be grilled rapidly and uniformly. Your food  
will be best with a thickness of 1.5-3 cm. The times in  
the below recipes are provided for contact grilling. Do  
not close the handle locking. The following recipes are  
provided for 1-2 persons.

## MEAT DISHES

### Porc medaillons with pepper butter

4 porc medaillons, 125 g butter, 3 tblsp green pepper kernels, 1 tsp lemon juice, salt, pepper

Beat butter with lemon juice and salt, add pepper, form a roll and put it into the refrigerator. Wash and dry the meat, grill it from both sides for approx. 3–5 minutes in the preheated grill, then season with salt and pepper. Serve with one slice of the pepper butter.

### Turkey steak with herbs

2 small turkey steaks

1 bunch of mixed herbs (parsley, thyme, majoram, rosemary etc.), 2 tblsp oil, 1 tblsp lemon juice, salt, pepper

Wash and dry the steaks. Finely chop the herbs and mix with oil and lemon juice. Lay the steaks into the marinade for 2-3 hrs, turn occasionally.

Dry the steaks and grill them in the preheated grill for approx. 8 minutes from both sides.

### Pineapple steak

½ fresh pineapple, 1 glove of garlic, ½ tsp ground coriander, cayenne pepper, 2 small beef fillet steaks, 2 tsp oil, 4 tblsp crème fraîche, salt, pepper  
Finely mash one quarter of the pineapple with a hand blender, season with chopped garlic, coriander and cayenne pepper. Keep the rest of the pineapple

in the refrigerator. Marinate the steaks overnight in pineapple puree.

Cut one quarter of the pineapple into slices. Dry the meat and spread it with oil. Grill it from both sides for 3–5 minutes, together with the pineapple slices.

Bring the puree to boil, refine it with crème fraîche. Season the steaks, put a little slice of butter on them and serve them with the pineapple puree.

### Lamb spits with garlic

300 g lamb meat from leg or fillet, 1 onion, 3 gloves of garlic, 3 tblsp olive oil, 2 tblsp herb vinegar, salt, pepper, 2 twigs of thyme, 1 twig of rosemary, 1 bay leaf, 1 red paprika, 2 tomatoes cut into quarters, 100 g yoghurt, 1 tblsp crème fraîche, 1 tsp lemon juice, 1-2 tblsp finely chopped, fresh peppermint

Cut the meat into pieces. Finely chop the onion and the garlic. Mix with vinegar and oil, add salt and pepper. Tear thyme and rosemary leaves from the twigs and add as well as the bay leaf. Marinate the meat overnight in the refrigerator.

Put cleaned paprika pieces, meat and tomatoes on wood spits and grill in the preheated grill from both sides for 4–5 minutes.

Mix yoghurt with crème fraîche, lemon juice and peppermint, season with salt



and pepper and serve the spits with the sauce. TIP: If you should not get fresh peppermint, just take dried peppermint!

### **Chicken spits with fruit**

300 g chicken breast, 2 medium onions, 1 sour apple, 1 banana, lemon juice, 1 tbsp peanut oil, salt, pepper, curry powder

Cut the chicken into cubes. Cut the onions into quarters, peel and cut the apple. Cut the banana into approx. 3 cm long pieces. Sprinkle the fruits with lemon juice. Put all ingredients on wood spits, brush them with oil, and grill for approx. 10 minutes in the preheated grill. Season with salt, pepper and curry powder and leave for a moment before serving.

### **Oriental chopped meat spits**

150 g chopped beef, 150 g chopped lamb, 1 medium onion, 2 tbsp finely chopped herbs (sage, pepper-

mint, thyme, rosemary, parsley etc.), 2 gloves of garlic, 1 egg, salt, pepper  
Finely chop the onion and mash the garlic. Thoroughly mix the chopped meat with the herbs, the onion, the garlic and the egg, season with salt and pepper. Form small sausages of the meat, stick them on wood spits and grill from both sides in the preheated grill by brushing occasionally with olive oil. Variation: Add 50 g of mashed sheep cheese to the meat, form small rolls and grill them. In the mediterranean region, this dish is also served cold with a yoghurt peppermint sauce.

## **FISH DISHES**

### **Grilled salmon with lemon butter**

2 small slices of salmon, 2 tsp lemon juice, 2 tbsp soft butter, 1 tsp grated lemon cests, salt, pepper

Clean the fish, sprinkle it with lemon juice and pepper and grill it from both sides in the preheated grill. Mix butter with lemon cests, and serve the salmon with the butter.

### **Herb Trout**

2 small trouts, 2 tbsp parsley, 2 tsp lemon juice, salt, pepper, butter

Clean the fish, sprinkle it with lemon juice, fill parsley inside and brush it with melted butter. Then grill it from both sides in the preheated grill. Season with salt and pepper.

## VEGETARIAN DELICACIES

### Grilled eggplants and zucchini

1 long eggplant, salt, 2 small zucchini, 4 tblsp olive oil, pepper

Cut the stalk from both vegetables. Cut the eggplant into slices, salt them and leave them for at least 30 min. Then rinse the slices and dry them.

Cut the zucchini also in slices and salt slightly.

Brush eggplant and zucchini with oil and grill them in the preheated grill from both sides.

We recommend to serve this dish with aioli or yoghurt mint sauce and French whitebread.

### Mediterranean vegetable spit

2 small zucchini, 6 small onions, 2 stalks of celery, 6 artichoke bottoms (can), 6 cocktail tomatoes, 125 g cream, lemon juice, salt, pepper, 1 box of cress

Cut the zucchini into 2-3 cm thick slices. Cut the onions into halves, peel the celery and cut it into 2-3 cm long pieces. Dry the artichokes and cut in the middle, cut the tomatoes.

Put all ingredients on wood spits and grill from both sides in the preheated grill for 3-4 minutes.

Beat the cream, season with lemon juice, salt and pepper and garnish with cress.

### Tipsy pineapple

4 slices pineapple, 4 tsp cherry brandy, 1 tblsp butter, 2 tsp light honey, 1 pinch of grinded coriander

Dry pineapple slices and sprinkle with cherry brandy. Leave for 30 min.

Melt butter and honey in a pot, season with coriander. Grill the pineapple slices from both sides in the preheated grill, brush occasionally with the butter honey mixture.

Serve with whipped cream or vanilla or pineapple ice cream.

### Baked apple

1 large apple, lemon juice, 25 g butter, 4 tsp liquid honey, 1 pinch of ground cloves, 1 pinch of cinnamon, 1 tsp sugar

Peel the apple, remove the grains and cut it into 1 cm thick slices. Sprinkle the apple slices with lemon juice and leave them for some minutes. Melt butter and honey in a pot and season with cloves.

Grill the apple slices in the preheated grill from both sides and brush occasionally with the honey butter mixtures.

Mix cinnamon and sugar and spread on the apple slices. Serve with whipped cream.

## GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. 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 only in Germany and Austria. 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.

## 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.




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.

**The instruction booklet is also available for download: [www.unold.de](http://www.unold.de)**

## NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48356

### SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1.000 W, 230 V~, 50 Hz	
Cordon :	Env. 100 cm	
Boîtier :	Acier inox / plastique / isolé	
Dimensions :	Env. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm	
Poids :	Env. 1,7 kg	
Poignées :	Isolées	
Caractéristiques :	Protection contre surchauffe, 2 lampes de contrôle pour «MARCHE/ARRÊT» et «PRÊT», réglage continu de la température de env. 100°C (MIN) à env. 200°C (MAX), chauffage monté sur des ressorts à pression, surface plane pour rangement verticale	
Accessoires :	3 jeux de plats détachables, nettoyable dans le lave-vaisselle, faites en aluminium coulé sous pression pour sandwichs, gaufres, grillades, notice d'utilisation	

**Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées**

### EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

### POUR VOTRE SÉCURITÉ

**Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.**

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.

4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.
6. 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.
7. Cet appareil n'est pas prévu pour être commandé par une minuterie ou un interrupteur à distance.
8. Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon dans de l'eau ou d'autres liquides.
9. 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.
10. L'appareil ne doit pas être mis au lave-vaisselle.
11. Ne touchez jamais l'appareil ou le cordon avec des mains humides.
12. 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.
13. Pour des raisons de sécurité, ne posez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide.
14. N'utilisez pas l'appareil ou le cordon près d'une flamme.
15. Pour des raisons de sécurité, ne couvrez jamais l'appareil et les plaques avec du papier d'aluminium ou un film plastique par exemple.
16. Ne chauffez pas des casseroles ou des poêles sur les plaques de cuisson.

17. Placez toujours l'appareil sur une surface libre, plane et résistante à la chaleur.
18. 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.
19. Le cordon doit être placé de façon qu'on ne puisse pas le tirer ou trébucher sur lui.
20. Pour débrancher l'appareil, ne tirez jamais sur le cordon, mais retirez la fiche électrique de la prise secteur.
21. Ne portez pas l'appareil par le cordon.
22. Utilisez l'appareil exclusivement à l'intérieur.
23. Pour éviter les brûlures, ne saisissez l'appareil que par la poignée.
24. Ne remplissez jamais l'appareil d'une quantité de pâte supérieure à celle indiquée, afin d'éviter les débordements.
25. Pour éviter les brûlures, ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
26. N'utilisez pas l'appareil avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter de l'endommager.
27. 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.
28. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
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. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraîne l'annulation de la garantie.



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



**N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution !**

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 MARCHÉ

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport. Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
2. Contrôler l'intégralité des pièces.
3. Nettoyer tous les éléments amovibles dans l'eau chaude avec une lessive douce. Sécher bien les éléments.
4. Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Faites attention que l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil.
5. Mettez la fiche dans une prise de courant.
6. Nous recommandons de graisser les plats avec de l'huile résistante à la chaleur avant le premier usage et de les chauffer environ 20 minutes. Après essayez les plats avec un chiffon humide.
7. Le premier sandwich ne doit pas être dégusté.
8. Pendant l'usage suivant il ne faut plus graisser les plats, sauf si c'est précrit par la recette.
9. Maintenant l'appareil est prêt pour être utilisé.

## OPÉRATION DE L'APPAREIL

1. Posez le jeu de plats de votre choix à l'intérieur de l'appareil en poussant les plats dans l'attache de la charnière. Les attaches coulissantes se mouvent légèrement en avant.
2. Posez la fiche dans la prise (alimentation 230 V~). La lampe de contrôle rouge s'allume. La lampe rouge reste en marche tant que l'appareil est en marche. Choisissez la température désirée.
3. Pendant que le Multi 3 en 1 préchauffe (env. 5 minutes) préparez les ingrédients pour les plats désirés.
4. Après que la température nécessaire soit achevée, la lampe de contrôle verte s'allume. Cette lampe s'éteint quand la température a baissée et l'appareil commence à réchauffer.
5. Avant le premier usage veuillez légèrement beurrer les plats.
6. Maintenant vous pouvez
  - poser les sandwiches préparés dans les moules de sandwiches, ou
  - versez la pâte pour les gaufres dans les plats à carreaux ou
  - posez les aliments à griller sur les plats rainurés.
7. Fermez le couvercle. En préparant des sandwiches veuillez aussi fermer le verrouillage de la poignée!
8. Pour tenir les casseroûtes au chaud, réduisez la température à MIN.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Avant de nettoyer veuillez débrancher et laisser refroidir l'appareil.**

1. Enlevez les plats froids en poussant les attaches coulissantes en avant, les plats sautent en haut.
2. Si de la graisse se trouve au-dessous des plats laissez refroidir l'appareil un peu et enlevez la graisse avec un tissu de cuisine.
3. Vous pouvez laver les plats en aluminium dans le lave-vaisselle ou à la main.
4. En cas d'incrustations fortes veuillez tremper les plats pendant la nuit.
5. Essayez l'extérieur avec un tissu humide.
6. Ne prenez jamais des produits de lavage écurants, des éponges écurants ou des pailles de fer ainsi que des agents caustiques pour nettoyer l'appareil.
7. Assurez-vous que l'appareil est bien séché avant de l'assembler pour le ranger.
8. Pour ranger l'appareil verticalement, placez le cordon autour du rangement de câble.

## ACCESSOIRES EN OPTION

Les plaques suivants peuvent être commandés auprès de notre service après-vente.



Plaques amovibles  
pour gaufres  
Art-Nr. 4832170/75



Plaques amovibles  
pour donuts  
Art-Nr. 4832110



## UTILISATION ET RECETTES POUR LA PRÉPARATION DES SANDWICHS

Attention: En préparant des sandwichs veuillez toujours fermer le verrouillage de la poignée!  
Nous recommandons une température moyenne haute.



Pour préparer des sandwichs vous pouvez prendre toute sorte de pain – nous recommandons du pain blanc.

A la place du pain la pâte feuilletée ou la pâte levée sont aussi convenables, que l'on peut acheter congelées.

Roulez les pâtes à env. 3 mm d'épaisseur et coupez-les en carreaux de 13 cm.

Beurrez légèrement les côtés extérieurs du pain qui seront posées sur les plats.

Vous allez constater qu'il vous faut seulement peu d'ingrédients (p.e. des restes) pour préparer des casse-croûtes délicieux: prenez de la viande, du poisson, du fromage, de la saucisse, combiné avec des oignons, des tomates, des cornichons, des champignons et des épices. Essayez aussi de fourrer de la pâte feuilletée avec de fruits (pommes, bananes, ananas) combinées avec de la confiture ou du chocolat – vous recevrez des pâtisseries savoureuses. Une simple pâte brisée fourrée d'une farce de viande ou de légumes est une casse-croûte délicieuse.

## LES SANDWICHS

### Croque Monsieur

4 tranches de pain blanc, 2 tranches de fromage, 2 tranches de jambon cuit

Varié ce sandwich en ajoutant des cornichons ou des ananas (conservé).

Placez sur deux tranches de pain beurrées (côté beurré en bas) une tranche de fromage et de jambon et à votre choix des ananas ou des cornichons.

Puis couvrez les sandwichs avec les tranches de pain restantes (côté beurré en haut) et faites griller les sandwichs dans l'appareil préchauffé pour env. 2-3 minutes.

### Chaussons chinois

1 CS d'huile, 2 échalottes finement hachées, ½ carotte râpée, 1 CT de sauce de soja, 150 g de pousses d'haricots (conservé), 50 g de crevettes pelées, un peu de Sambal Oelek, 4 tranches de pain blanc, beurre fondu

Chauffer l'huile et faites étuver les oignons, ajoutez la carotte et continuez à étuver pour 2 minutes, puis ajoutez la sauce de soja, les pousses d'haricots et les crevettes.

Enlevez les bords du pain et roulez-le bien mince. Badigeonnez le côté inférieur avec du beurre fondu, distribuez la farce sur le pain et

roulez-le. Mettez les rouleaux dans l'appareil préchauffé et faites griller pour 2-3 minutes. Accompagnez ce plat de salade.

### **Chaussons aux pommes**

15 g de beurre, 250 g de pommes pelées et coupées en petits morceaux, 25 g de raisins secs, 1 CS de sucre, ½ CT de canelle, 3 CS d'eau, 1 CS de jus de citron, 250 g de pâte feuilletée (déglacée), beurre fondu

Fondez le beurre, ajoutez les pommes, les raisins, le sucre, la canelle, l'eau et le jus de citron et faites cuire en remuant de temps en temps.

Roulez la pâte feuilletée à une épaisseur de 3 mm et coupez-la en carreaux de 13 cm.

Badigeonnez deux carreaux de pâte avec du beurre fondu et posez-les sur l'appareil préchauffé. Posez une CS de la compote sur la pâte, couvrez les chaussons d'un autre carreau de pâte beurré et faites griller pour env. 4 minutes. Faites servir au chaud, accompagné de crème chantilly ou de la glace à la vanille.

### **Chaussons boeuf – jambon**

175g de viande froide de boeuf, finement haché, 75 g de jambon cuit gras, finement haché, 250 g de pâte feuilletée, 1 oeuf battu, sel, poivre

Mélangez la viande de boeuf et le jambon, assaisonnez de sel et de poivre et mélangez avec les oeufs. Procédez comme décrit ci-dessus.

### **Chaussons farcis à la mexicaine – Samosas**

Très pratique pour récupérer des restes, donc modifiez la recette selon votre goût.

125 g de farine, 2 pincées de sel, 3 CS d'huile, 2 CS d'eau, 150 g de pommes de terres en robe

de chambre, pelées et coupées en petits carrés, 1 CS d'huile, 75 g d'oignons, finement hachés, 1½ CT de curry, g de pois, déglacées, 1 CT de gingembre râpé, 1 petit poivron dépépiné et finement haché, 2 CS d'eau, 1 pincée de poivre de Cayenne, 2 CS de jus de citron, beurre fondu pour badigeonner, 2 CS de coriandre frais, finement haché

Blutez la farine, ajoutez le sel, l'huile et l'eau. Prenez un peu plus d'eau si nécessaire et pétrissez la pâte pour env. 10 minutes pour avoir une boule lisse. Huilez la pâte et laissez-la reposer pour 30 minutes dans un sac de plastique.

Préparez la farce: Braisez les oignons dans l'huile, ajoutez le curry et ajoutez après quelques instants les petits pois, le gingembre, les poivrons et l'eau. Faites cuire quelques minutes. Puis ajoutez les autres ingrédients et les pommes de terre et faites cuire encore pour 3-4 minutes. Roulez la pâte et coupez-la en carreaux de 13 cm. Beurrez les moules préchauffées, y posez 2 carreaux de pâte et fourrez-les. Couvrez-les d'un autre carreau de pâte, fermez l'appareil et faites dorer les samosas. Nous recommandons d'accompagner ce plat d'une sauce de yaourt avec du coriandre frais haché ou du persil haché et de paprika.

### **Variante: Farce de viande d'agneau et de boeuf**

250 g viande d'agneau ou de boeuf finement hachée, 80 g d'oignons, 1 cuillerée à café de huile, 2 cuillerées à café d'ail finement haché, 1 cuillerée à café de gingembre finement haché, 1 poivrons dépépinés et hachés, 1 cuillerée à soupe de coriandre haché, 2 cuillerées à soupe d'eau, jus de citron, sel et poivre

Dorez les oignons dans l'huile, ajoutez l'ail, le gingembre et les poivrons. Braisez 2 minutes, ajoutez la viande et faites cuire, jusqu'à ce la viande commence à dorer, ajoutez les épices et

l'eau. Réduisez la chaleur et faites braiser env. 25 minutes. Ajoutez le coriandre.

Continuez comme décrit dans la recette ci-dessus.

## PIZZA

### Pizza Salami

4 tranches de pain blanc  
4 tranches de salami au poivron  
origan  
2 tranches de fromage  
4 tranches de tomates

### Pizza Salami-champignons

4 tranches de pain blanc  
2 CT de purée de tomates  
2 tranches de salami  
origan  
2 CS de champignons (consève)

2 tranches de fromage

Recommandation:

Enrichissez vos casse-croûtes pizza de thon, de moules, d'artichauts, des anchois etc.

## AU FROMAGE

### Fromage de mouton

4 tranches de pain blanc  
75 g de fromage de mouton  
4 tranches de tomates  
2 olives farcis en tranches  
origan / basilic

### Petits pains aux noix

4 tranches de pain aux linettes  
75 g de fromage aux noix  
quelques gouttes de cognac  
2 CT de la confiture de cerises

### Fromage frais

4 tranches de pain au muesli ou de pain blanc  
75 fromage blanc  
12 raisins frais coupés en deux

## AUX LÉGUMES (VÉGÉTARIEN)

### À la mexicaine

4 tranches de pain blanc ou de pain au maïs  
2 CS de grains de maïs (consève)  
2 CT de poivron rouge coupé  
2 CT d'oignons hachés  
quelques gouttes de sauce de Worcester  
quelques gouttes de sauce au chili

### Leipziger Allerlei

(RECETTE ALLEMANDE)  
4 tranches de pain blanc  
4 CS de légumes mélangés (petits pois, carottes, asperge,...)  
2 CT de crème chantilly  
épices potagers  
fines herbes hachées

### À l'asiatique

4 tranches de pain blanc  
4 CS de légumes chinois (congelés) quelques gouttes de sauce de soja

## LES SNACKS SIMPLES

### À la confiture

4 tranches de pain  
2 CT de confiture  
Essayez aussi du miel, de la crème de nougat ou du beurre de cacahuettes!

### À la Pâté de Foie

4 tranches de pain  
50 g de pâté de foie de veau  
un peu de moutarde

### À la saucisse de porc

4 tranches de pain  
2-4 tranches de saucisse de porc  
2 cuillérées de moutarde sucré

### Au pâté

4 tranches de pain  
2 tranches de pâté  
2 CT de moutarde  
des oignons grillés

### Au fromage

4 tranches de pain  
2 tranches de fromage  
un peu de paprika

### Aux oeufs brouillés

4 moitiés de petit pain, ou  
4 tranches de pain  
2 oeufs  
Préparez des oeufs brouillés.

### À la Salami

4 tranches de pain  
2-4 tranches de salami  
4 tranches de tomates

### Aux saucisses

4 tranches de pain  
1 saucisse viennoise  
2 CT de ketchup ou de moutarde

### Au boudin

4 tranches de pain  
50 g de boudin  
2 CT de moutarde  
½ cornichon en tranches

## AUX VOLAILLES

### Poulet – ananas

4 tranches de pain blanc  
50 g de viande de poulet  
1 CS d'ananas  
2 CS de remoulade

### Poulet – carottes

4 tranches de pain blanc  
50 g de viande de poulet  
¼ carotte râpée  
2 CT de remoulade

### Poulet – maïs

4 tranches de pain blanc  
50 g de poulet  
4 CT de maïs (conserve)  
2 CT de purée de tomate

## AUX FRUITS EXOTIQUES

### Mandarines – langue de boeuf

4 tranches de pain blanc  
2 tranches de langue de boeuf cuite  
6-8 pièces de mandarines  
2 CT de la remoulade aux fines herbes

### Hawaii

4 tranches de pain blanc  
2 tranches de jambon cuit  
2 tranches de ananas  
2 cerises en sirop  
2 tranches de fromage gouda

### Kiwi – Roastbeef

4 tranches de pain blanc  
2 tranches de roastbeef  
1 kiwi en tranches  
sirop de mangues

## AUX POISSONS ET FRUITS DE MERS

### Moules

4 tranches de pain blanc  
8 moules (conserve)  
purée de tomates  
ail  
4 tranches de tomate  
2 CT de remoulade aux fines herbes

### Crevettes

4 tranches de pain blanc  
50 g de crevettes (conserve)  
purée de tomates  
ail  
chili, basilic  
quelques gouttes de jus de citron

### Thon

4 tranches de pain blanc  
50 g de thon  
8 petits oignons conservés, coupés en tranches  
un peu de ketchup de tomates  
un peu de raifort

## LES PETITES PATISSERIES

### Rêve aux fraises

4 tranches de pain blanc  
2 CT de confiture de fraises  
4 fraises fraîches en tranches  
½ CT de chocolat râpé  
Chaussons aux framboises  
4 tranches de pain blanc  
2 CT de confiture de framboises  
1 pincée de cannelle  
2 CT d'amandes feuilletées

### À l'Hawaii

4 tranches de pain au muesli ou de pain blanc  
2 tranches d'ananas  
2 CT de confiture multivitaminées  
1 CT de flocons de coco

### Casse-noisette

4 tranches de pain blanc ou de pain de tournesol  
2 CT de crème de nougat  
2 cuillerées à café de noisettes hachées  
2 CT de liqueurs d'œufs

### À l'Orange

4 tranches de pain blanc  
4 pièces de chocolat amer  
1 CT de confiture d'oranges  
1 CT de liqueur d'oranges  
2 tranches d'orange fraîche  
1 CT d'amandes feuilletées

### Petit déjeuner des singes

4 tranches de pain blanc  
½ banane  
2 CT de crème de nougat

### Chaussons aux pommes

4 tranches de pain blanc  
4 CT de confiture de pommes, ou  
4 CT de compot de pommes  
1 CT de raisins secs  
une pincée de cannelle

## AUX ASPERGES

### Asperge avec du jambon

4 tranches de pain blanc  
 2 tranches de jambon cuit  
 2 asperges entières (conserves)  
 4 CT de sauce hollandaise, ou  
 2 tranches de fromage doux,  
 ou  
 2 tranches de beurre aux fines  
 herbes

### Asperge avec des oeufs brouil- lées

4 tranches de pain blanc  
 Préparez des oeufs brouillés:  
 1 oeuf  
 1 CS de crème  
 fines herbes  
 2 asperges entières

### Asperge avec de la poitrine de dinde

4 tranches de pain blanc  
 2 tranches de poitrine de dinde  
 fumée  
 1 oeuf dur coupé  
 4 CT de sauce hollandaise

## UTILISATION ET RECETTES POUR LA PRÉPARATION DES GAUFRES

Attention: Ne pas fermer le verrouillage de la poignée, la pâte pourrait couler!

Nous recommandons une température moyenne à haute.



Les recettes sont prévues pour 8-10 gaufres.

Toutes les recettes peuvent être préparées avec de la fleur de farine ou de la farine complète ou d'épéautre. Dans ce cas prenez environ 15% plus de liquide et laissez gonfler la pâte pour 30 minutes avant de cuire.

Assaisonnez les gaufres sucrées de 2 cl de rhum ou d'amaretto, 1 cuillerée à soupe de zestes, ½ portion d'arôme à la vanille, ou de 3 cuillerées de noisettes ou d'amandes râpées.

Varié les gaufres salées en ajoutant 2 à 3 cuillerées à soupe de fines herbes hachées, de fromage râpé, ou de jambon cuit, d'une cuillerée à café de curry, de cumin ou d'une cuillerée à soupe de linettes.

En général il n'est pas nécessaire de beurrer les plats. Néanmoins, quand la pâte contient peu de graisse ou pas de graisse, il faut beurrer les plats (ne prenez pas de la margarine diététique). Chauffez l'appareil jusqu'à ce que la lampe de contrôle verte s'allume. Versez une portion de la pâte dans le plat en bas et distribuez la pâte. Fermez l'appareil et faites cuire.

Si vous séparez les oeufs, battez le blanc et remuez le blanc battu à la fin dans la pâte, la pâte sera très léger (pas pour la pâte levée).

## GAUFRES SUCRÉES

### Gaufres de bruxelles

150 g de beurre, 150 g de sucre, 2 œufs, 1 sachet de sucre à la vanille, env. 375 ml de lait, 375 g de farine, 1 cuillerée à café de levure

Si vous prenez de l'eau minérale à la place du lait, les gaufres seront très croustillantes.

Malaxer le beurre, le sucre, les œufs et le sucre à la vanille. Ajoutez le lait, la farine et la levure et préparez une pâte lisse.

### Gaufres au babeurre

125 g de beurre mou, 4 œufs, 1 cuillerée à soupe de sucre, ¼ cuillerée à café de cannelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine, 375 ml de babeurre, 1 sachet de levure

Mélangez le beurre avec les œufs, le sucre, le cannelle et le sel. Ajoutez la farine, la levure et le babeurre et pré-parez une pâte lisse. Il faut bien beurrer les plats!

### Gaufres à la levure de boulanger

150 g de beurre mou, 4 œufs, 350 ml de lait tiède, 1 cuillerée à soupe de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 250 g de farine, 1 sachet de levure de boulanger sèche

Mélangez la farine et la levure. Ajoutez les autres ingrédients et préparez une pâte lisse. Laissez gonfler la pâte env. 20-30 minutes avant de la cuire.

### Gaufres au fromage blanc

150 g de fromage blanc maigre, 4 œufs, 100 g de beurre mou, 4 cuillerées à soupe de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 200 g de farine, 150 ml de lait

Mélangez le fromage blanc avec le beurre, les œufs, le sucre et le sucre à la vanille. Ajoutez la farine et le lait et préparez une pâte lisse. Il faut bien beurrer les plats pour cette recette!

## GAUFRES SALÉES

### Gaufres au fromage

120 g de beurre mou, 3 jaunes d'œufs, 5 cuillerées à soupe de lait condensé, 1/8 l de lait, ½ cuillerée de sel, 1 pincée de sucre, 75 g d'Emmental râpé, 200 g de farine ou de farine complète, 3 blancs d'œuf battus, 1 onion râpé

Malaxez le beurre avec les jaunes d'œufs, ajoutez le lait, le sucre, le sel, le fromage et la farine. Intégrez la neige d'œufs. Ajoutez l'oignon immédiatement avant de cuire les gaufres pour éviter que la pâte devienne amère.

### Gaufres aux carottes

150 g de beurre mou, 2 cuillerées à soupe de sucre, 4 œufs, 100 g de carottes râpées, 1 pincée de cannelle, 1 pincée de sel, 250 g de farine

Préparez une pâte lisse. Essayez des courgettes à la place des carottes.

## GAUFRES POUR LES ALLERGIQUES DE GLUTEN

Il faut bien beurrer les plats pour ces recettes!

### Gaufres de maïs

3 œufs, 50 g de beurre mou, 3 cuillerées à soupe de miel, 1 cuillerée à soupe de sirop d'érable, 150 ml de lait, 200 g de farine de maïs, 100 g d'amandes feuilletées

Préparez une pâte lisse de toutes les ingrédients et laissez-la gonfler pour 15 minutes.

### Gaufres de riz

150 g de riz au lait, 600 ml de lait, 1 cuillerée à soupe de sucre, 30 g de beurre, 4 œufs, ½ cuillerée à café de cannelle, 1 pincée de sel

Faites cuire le riz avec le sucre et le beurre dans le lait. Mélangez le riz froid avec les oeufs, le cannelle et le sel.

### Gaufres de pommes de terres

675 g de pommes de terre crus râpées, 2 oignons râpés, 4 œufs, 2 pincées de sel, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche, 5 cuillerées à soupe de persil haché, 100-125 g de féculé

Râpez les pommes de terre et les oignons très finement et mélangez-les avec les autres ingrédients.

## UTILISATION ET RECETTES POUR GRILLER À CONTACT

Pour griller nous recommandons de choisir la température la plus haute.



Pour griller il faut toujours bien préchauffer le gril (jusqu'à ce que la lampe de contrôle verte s'éteint). Puis posez vos aliments sur le gril. Vous pouvez griller dans l'appareil ouvert. Si vous voulez griller à contact, fermez l'appareil et vos aliments seront cuits dans peu de temps et très uniformément. Vos aliments seront grillés parfaitement avec une épaisseur de 2 à 3 cm. Les temps indiqués dans les

recettes sont prévus pour griller à contact. Ne fermez pas le verrouillage de la poignée.

Les recettes suivantes sont prévues pour 1 à 2 personnes.

## LES PLAT À LA VIANDE

### Médailles de porc avec du beurre au poivre

2 médailles de porc, 50 g de beurre, 1 cuillerées à soupe de grains de poivre vert, quelques gouttes de jus de citron, sel, poivre

Battez le beurre avec le jus de citron et le sel, ajoutez les grains de poivre, roulez le beurre et mettez-le au frigidaire. Nettoyez et séchez les

médailles, grillez-les dans le gril préchauffé env. 2-3 minutes, assaisonnez-les. Servez les médailles avec une tranche du beurre au poivre.

Recommandation: Remplacez le beurre au poivre par du beurre aux fines herbes.



**Steaks de dinde aux fines herbes**

2 petites steaks de dindes, 1 bouquet garni (persil, thyme, marjolaine, romarin etc.), 2 cuillerées à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, sel, poivre

Séchez les steaks. Hachez les fines herbes et mélangez-les avec l'huile et le jus de citron. Laissez reposer les steaks dans cette marinade pour 2-3 heures dans le frigidaire en les tournant de temps en temps.

Séchez les steaks et grillez-les dans le gril préchauffé pour env. 8 minutes.

**Steak à l'ananas**

½ ananas fraîche, 1 gousse d'ail, ½ cuillerée à café de coriandre moulu, poivre de Cayenne, 2 steaks de filet de boeuf (à 200 g), 2 cuillerées à café d'huile, 4 cuillerées à soupe de crème fraîche, sel, poivre

Purez un quart de l'ananas, assaisonnez de coriandre et de poivre de Cayenne.

Marinez les steaks au frigidaire pendant la nuit dans le purée d'ananas.

Coupez un quart d'ananas en tranches. Tartiniez les steaks, huilez-les et grillez-les 2-3 minutes. Grillez aussi les tranches d'ananas.

Faites cuire le purée et ajoutez le crème fraîche. Salez et poivrez les steaks, mettez un flocon de beurre sur les steaks et servez-les avec le purée d'ananas.

**Brochettes d'agneau à l ail**

400 g de viande d'agneau (gigot ou filet), 1 oignon, 3 gousses d'ail, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 2 cuillerées à soupe de vinaigre aux fines herbes, sel, poivre, 2 branches de thyme, 1 branche de romarin, 1 feuille de laurier, 1 poivron rouge, 2 tomates coupées, 100 g

de yaourt, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, 1 cuillerée à café de jus de citron, 1-2 cuillerées à soupe de menthe hachée

Coupez la viande en morceaux. Hachez les oignons, pressez l'ail. Mélangez avec le vinaigre et l'huile, ajoutez du sel et du poivre, le thyme, le romarin et la feuille de laurier. Laissez reposer la viande dans cette marinade pendant la nuit dans le frigidaire.

Posez des morceaux de poivron, de la viande et de tomates sur des broches et faites griller dans le gril préchauffé pour 3-4 minutes.

Préparez une sauce de yaourt avec de la crème fraîche, du jus de citron et de la menthe et servez cette sauce avec les brochettes.

**Brochettes de poulet aux fruits**

300 g de poitrine de poulet, 2 oignons moyens, 1 pomme, 1 banane, jus de citron, 1 cuillerée à soupe d'huile de cacahuètes, sel, poivre, curry  
Coupez la viande en morceaux. Coupez les oignons en quarts, pelez et coupez les pommes en huitièmes. Pelez la banane et coupez-la en morceaux de 3 cm. Versez le jus de citron sur les fruits.

Posez les ingrédients sur des broches, huilez-les et faites-les griller dans le gril préchauffé pour env. 10 minutes. Assaisonnez-les de sel, de poivre et de curry et laissez reposer quelques instants avant de les servir.

**Brochettes orientales**

150 g de viande de boeuf hachée, 150 g de viande d'agneau hachée, 1 oignon moyen, 2 cuillerées à soupe de fines herbes hachées (au choix: sauge, menthe, thyme, romarin, persil etc.), 2 gousses d'ail, 1 oeuf, sel, poivre

Hachez l'oignon, pressez l'ail. Mélangez la viande avec les fines herbes, les oignons, l'ail et l'oeuf, ajoutez sel et poivre. Formez des petites saucisses de cette farce et posez-les sur des

broches, faites griller les brochettes dans le gril préchauffé en les nappant d'huile de temps en temps.

## LES PLATS AU POISSON

### Saumon grillé avec beurre au citron

2 petites tranches de saumon, 2 cuillerées à café de jus de citron, 2 cuillerées à soupe de beurre mou, 1 cuillerée à café de cestes, sel, poivre

Nettoyez le poisson, nappez-le de jus de citron, assaisonnez-le de sel et de poivre et grillez-le dans le gril préchauffé. Mélangez le beurre avec les cestes et garnissez le saumon avec le beurre.

### Truites aux fines herbes

2 petites truites, 2 cuillerées à soupe de persil, 2 cuillerées à café de jus de citron, sel, poivre, beurre

Lavez le poisson, nappez-le à l'intérieur de jus de citron, fourrez-le de persil, beurrez la truite et grillez-la dans le gril préchauffé. Assaisonnez-la de sel et de poivre.

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

### Aubergines et courgettes grillées

1 aubergine, sel, 2 petites courgettes, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olives, poivre

Coupez les tiges des légumes. Coupez l'aubergine en tranches, salez-les et laissez reposer les tranches salées pour 30 minutes. Puis rincez les aubergines et séchez-les.

Coupez les courgettes en tranches et salez-les légèrement.

Nappez les tranches d'aubergine d'huile et grillez-les dans le gril préchauffé.

Accompagnez les légumes d'une sauce aïoli ou yaourt-menthe et de baguette.

### Brochette végétarienne

2 petites courgettes, 6 petits oignons, 2 tiges de céleri, 6 fonds d'artichaut (conserves), 6 petites tomates, 125 g de crème chantilly, jus de citron, sel, poivre, ½ paquet de cresson

Couper les courgettes en morceaux de 2-3 cm. Coupez les oignons en deux, pelez le céleri et coupez-le en morceaux de 2-3 cm. Faites égoutter les artichauts et coupez-les en deux. Coupez les tomates.

Posez les légumes sur des broches et grillez-les dans le gril préchauffé pour 3-4 minutes.

Battez la crème et assaisonnez-la de jus de citron, de sel et de poivre. Garnissez la sauce de cresson.

### Ananas ivre

4 tranches de ananas, 4 cuillerées à café de eau de vie de kirsch, 1 cuillerée à soupe de beurre, 2 cuillerées à café de miel, 1 pincée de coriandre moulu

Laissez égoutter les tranches d'ananas et nappez-les de kirsch. Laissez reposer pour 30 minutes.

Fondez le beurre et le miel et assaisonnez-les de coriandre. Faites griller les tranches d'ananas en les nappant de temps de la mélange beurre/miel.

Servez avec de la crème Chantilly ou une boule de glace à la vanille ou à l'ananas.

### **Pomme grillée**

1 grande pomme, jus de citron, 25 g de beurre, 4 cuillerées à café de miel liquide, 1 pincée de girofles moulus, 1 pincée de cannelle, 1 cuillerée à café de sucre

Pelez la pomme, enlevez les pépins et coupez la pomme en tranches de 1 cm. Nappez les tranches de jus de citron. Fondez le beurre et le miel avec le girofle.

Faites griller les tranches de pomme dans le grill préchauffé en les nappant de temps de la mélange beurre/miel.

Mélangez le cannelle avec le sucre et saupoudrez les tranches de pommes avec le sucre à cannelle. Servez les pommes avec de la crème Chantilly ou de la glace à la vanille.

## **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.


## **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.



Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

**GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48356****TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz	
Voedingskabel:	Env 100 cm	
Behuizing:	RVS / kunststof	
Afmetingen:	Env. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm	
Gewicht:	Env. 1,7 kg	
Handvatten:	Thermisch geïsoleerd	
Uitrusting:	Oververhittingsbeveiliging. 2 controlelampjes voor „Aan/Uit“ en „Gereed“ Traploze temperatuurregelaar van ca. 100°C (MIN) tot ca. 200°C (MAX), verwarmingsslangen op drukveren gelagerd, selvlak voor verticale bewaring	
Toebehoren:	Telkens 1 set uitneembare, vaatwasmachinevaste spuitgegoten aluminium- platen voor sandwiches, wafels, contactgrilles, gebruiksaanwijzing	

**Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden**

**VERKLARING VAN DE SYMBOLEN**

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

**VOOR UW VEILIGHEID**

**Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.**

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
5. VOORZICHTIG - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. 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
10. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
11. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
12. 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.
13. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
14. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
15. Dek het apparaat en de platen uit veiligheidsredenen nooit af bijv. met aluminium of plastic folie.
16. Verwarm geen potten en pannen op de bakplaten.
17. Gebruik het apparaat steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
18. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.

19. Het snoer moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
20. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
21. Draag het apparaat niet aan het snoer.
22. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
23. Grijp het apparaat alleen bij het handvat om verbrandingen te voorkomen.
24. Vul nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid deeg in het apparaat om het overlopen van het deeg te voorkomen.
25. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verbrandingen te voorkomen.
26. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
27. 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.
28. Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen.
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. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



**Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van letsel door elektrische schokken.**



**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. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen verwijderd van kinderen– Kans op verstikking!
2. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
3. Spoel alle afneembare onderdelen voor het eerste gebruik in heet water met een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen goed af.
4. Veeg het apparaat met een vochtige doek af. Let erop dat geen water de behuizing binnendringen kan.
5. De stekker in het stopcontact steken.
6. Olie de grillplaat voor het eerste gebruik iets in, het beste met kokosolie of een ander hittebestendig vet en verwarm het apparaat gedurende ca. 10 minuten,
7. De eerste sandwich is niet geschikt voor gebruik.
8. Gedurende het widere gebruik is het nie nodig de platen te vetten.
9. Het apparaat is nu bedrijfsklaar.

## BEDIENING VAN HET APPARAAT

1. Bevestig aan de binnenkanten 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 zich licht naar voren.
2. De stekker in het stopcontact (230 V~) steken. Bjide controlelampjes gaan branden. Zolang het apparaat in gebruik is, blijft het rode lampje ingeschakeld. Draai de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur.
3. Terwijl de Multi 3 in 1 voorverwarmt (ca. 5 minuten), de ingrediënten voor de gewenste gerechten gereedzetten.
4. Zodra de noodzakelijke temperatuur bereikt is, gaat het groene signaallampje aan. Dit controlelampje gaat steeds uit, wanneer de beoogde temperatuur gedaald is en het apparaat weer verwarmt.
5. Wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt de gegoten platen met een kleine hoeveelheid olie of boter insmeren.
6. Leg nu ofwel
  - de voorbereide sandwiches in de hiervoor bestemde uitsparingen van de sandwichtoaster of
  - vul het voorbereide deeg voor de wafels op de ruitvormige wafelplaat,of
  - deponeer het te grilleren voedsel op de geribbelde plaat van de contactgrille.
7. Maak het deksel dicht. Bij de bereiding van sandwiches maakt u ook de sluiting aan de handgreep dicht!
8. Om uw snacks for elke momentjes warm te houden, de temperatuur op MIN verminderen, maar niet te lang warm houden.

## REINIGING EN ONDERHOUD



Voor de reiniging de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.

1. De afgekoelde verwisselbare platen er uitnemen doordat u de schuifschakelaar naar voren trekt, waarbij de plaat omhoog springt.
2. Wanneer vet onder de platen komt, met een papierdoekje afwissen.
3. De aluminium-spuitgegoten platen kunt u in de vaatwasmachine of met de hand reinigen.
4. Bij sterke korstvorming kunt u de platen 's nachts inweken.
5. Voor het reinigen van de buitenvlakken gebruikt u een vochtige doek.
6. Gebruik bij de reiniging van het apparaat geen scherpe schuurmiddelen, bijtende reinigingsmiddelen of ovenreinigers.
7. Let erop dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u het apparaat weer in elkaar zet en opbergt.
8. Wikkel het kabel om de kabelopberging.

## SPECIAAL TOEBEHOREN

U kunt via onze klantenservice de volgende wisselplaten nabestellen.



Wisselplaten voor wafels  
Art-Nr. 4832170/75



Wisselplaten voor donuts  
Art-Nr. 4832110



## AANWIJZINGEN EN RECEPTEN VOOR DE SANDWICHMAKER

Let op: Bij de bereiding van sandwiches steeds de greepsluiting dichtmaken!

Wij aanbevelen een middelhoge tot hoge temperatuurinstelling.



Voor het maken van sandwiches kan iedere broodsoort worden gebruikt - wij adviseren toastbrood.

In plaats van verschillende broodsoorten kunt u ook bladerdeeg of gistdeeg gebruiken, dat ook diepgevroren verkrijgbaar is.

Deze deegsoorten rolt u ca. 3 mm dik in 13 cm grote deegvierkanten uit.

Smeer alle broodkanten die op de toastplaten worden gelegd, met een dun laagje boter of margarine in. U zult constateren dat u reeds met enkele ingrediënten (bijv. etensresten) kostelijke snacks gemakkelijk en snel kunt bereiden, waarbij uw fantasie geen grenzen kent: Hiervoor zijn vlees, vis, kaas optimaal, die met uien, tomaten, augurken, champignons en kruiden worden gecombineerd, tot kostelijke sandwiches kunnen worden gemaakt. Of probeer eens van bladerdeeg en vruchten, zoals appels, bananen, ananas, gecombineerd met confiture of chocolade, een kostelijk gebak te vervaardigen. Maar ook een eenvoudig meel-water-deeg, gevuld met een vleesvarce of groente levert een smakelijke snack op.

## SANDWICH IDEEEN

### Kaas-sandwich

4 plakjes toastbrood, 2 plakjes kaas (bijv. Scheibletten), 2 plakjes gekookte ham

Deze sandwich kunt u variëren doordat u al naar gelang de smaak augurken of ananas uit blik toevoegt. Twee met boter gesmeerde plakjes toastbrood (de kant met boter naar onderen) met elk 1 plakje kaas, ham en naar keuze ananas of augurk beleggen. Vervolgens de resterende plakjes toastbrood (kant met boter naar boven) erop plaatsen en de sandwiches in de voorverwarmde sandwichtoaster plaatsen. Het apparaat dichtmaken en ca. 2-3 minuten roosteren.

### Chinese rollen

1 TL olie, 2 sjalotten, gewassen en fijngehakt, ½ kleine wortel, geschild en geraspt, 1 TL ket-

jap, 150 g bonenkiemen, afgedropen (blik), 50 g geschilde garnalen, een beetje sambal oelek, 4 plakjes toastbrood, een beetje gesmolten boter om in te smeren

Olie verhitten en uien kort aanbraden, wortel toevoegen, nogmaals 2 minuten stoven totdat ze een beetje zacht worden. Vervolgens ketjap, bonenkiemen en garnalen toevoegen en laten trekken. Toastbroodranden verwijderen en het toastbrood met de deegrol zeer dun uitrollen. De onderkant met gesmolten boter insmeren. De vulling gelijkmatig op de plakjes verdelen en er oprollen. Telkens een rol diagonaal in de uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Het deksel sluiten en 2-3 minuten roosteren.

### **Gevulde deegflappen - Samosas**

Voor deze deegflappen kunnen ook kleine hoeveelheden groente worden gebruikt. De vulling kan dien-overeenkomstig worden gevarieerd.

125 g meel, 2 snufjes zout, 3 EL olie, 2 EL water, 150 g in de schil gekookte aardappelen, geschild en in dobbelsteentjes gesneden, 1 EL olie 75 g uien, fijngehakt, 1 ½ TL kerrie, 75 g diepgevroren erwten, ontdooid, 1 TL verse, fijn geraspte gember, 1 kleine chili, ontpit en fijngehakt, 2 EL water, 1 snufje cayennepeper, 2 EL citroensap, gesmolten boter om in te smeren, 2 EL verse, fijngehakte koriander

Meel zeven, zout, olie en water langzaam doorroeren. Evt. wat meer water gebruiken en het deeg goed doorkneden (ca. 10 min.), zodat er een stevige deegbol ontstaat. Deeg met olie insmeren en in een plastic zak ten minste 30 minuten laten rusten. Inmiddels de vulling bereiden. Hiervoor de uien in olie aanbraden, kerrie toevoegen en kort laten doorstoven, vervolgens erwten, gember, chili en water toevoegen en laten doorstoven totdat de erwten gaar zijn. Nu de resterende ingrediënten en de aardappelen toevoegen en nogmaals 3-4 min. laten smoren. Het deeg uitrollen en in ca. 13

cm grote vierkanten snijden. De voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster met boter insmeren, 2 deegplaten er opleggen en goed vullen. Met twee verdere deegplaten afdekken en met boter insmeren. Het apparaat dichtmaken en de samosas goudbruin bakken.

### **Appel-rozijnenflappen**

15 g boter, 250 g geschild en uitgeholde appels, in dobbelsteentjes gesneden, 25 g rozijnen, 1 EL suiker, ½ TL kaneel, 3 EL water, 1 TL citroensap, 250 g bladerdeeg (ontdooit), gesmolten boter om in te smeren

Boter smelten, appels, rozijnen, suiker, kaneel, water en citroensap toevoegen en al roerende, net gaar stoven.

Het bladerdeeg tot een 3 mm dikke plaat uitrollen en in 13 cm grote deegvierkanten snijden.

Twee deegplaten met boter insmeren en op de voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Telkens 1 eetlepel vulling op de deegplaten deponeren en met een geboterde deegplaat afdekken. Het apparaat dichtmaken en ca. 4 min. roosteren totdat het bladerdeeg goudbruin is. Warm serveren.

## **PIZZAS**

### **Pizza Salami-Champignons**

4 plakjes wittebrood  
2 TL tomatenpuree  
2 plakjes katenspek  
een beetje oregano  
2 EL champignons (blik)  
2 plakjes kaas

### **Pizza Salami**

4 plakjes wittebrood  
4 plakjes peperonisalami  
een beetje oregano  
2 plakjes kaas  
4 plakjes tomaat TIP:

Alle recepten zijn geschikt voor klassieke pizza-uitrusting: tonijn, mosselen, artisjokken, gebraden runder gehakt, ansjovis enz.

## EENVOUDIGE RECEPTEN

### Confiture-snack

4 plakjes brood  
2 TL confiture  
Met honing of nougatcrème kunnen ook heerlijke snacks worden getoverd.

### Leverworst-snack

4 plakjes brood  
50 g kalfsleverworst  
een beetje mosterd

### Salami-snack

4 plakjes brood  
2-4 plakjes salami  
4 plakjes tomaten

### Leverkaas-snack

4 plakjes brood  
2 plakjes leverkaas  
2 TL mosterd  
enkele gebakken uien

### Kaas-snack

4 plakjes brood  
2 plakjes tilsiter kaas  
een beetje paprikapoeder

### Omelet-snack

4 halve broodjes of 4 plakjes brood  
2 eieren  
hieruit omelet maken

### Weense worstjes-snack

4 plakjes brood  
1 Weens worstje  
2 TL ketchup of mosterd

### Boterhamworst-snack

4 plakjes brood  
2 plakjes boterhamworst  
enkele stukjes augurk

### Bloedworst-snack

4 plakjes brood  
50 g bloedworst  
2 TL mosterd  
½ augurk in plakjes

## VARIATIES MET KAAS

### Schapekaas

4 plakjes wittebrood  
75 g schapekaas  
4 plakjes tomaat  
2 gevulde olijven in schijfjes  
oregano / basilicum

### Verse kaas

4 plakjes mueslibrood of wittebrood  
75 verse kaas (vol vet)  
12 gehalveerde, ontpitte druiven

### Walnotenbroodjes

4 plakjes lijnzaadbrood  
75 g walnotenkaas  
enkele druppels vieux  
2 TL kersenconfiture

## GEVOGELTE

### Kip-Ananas

4 plakjes wittebrood  
50 g kippevlees  
1 EL ananas uit blik  
2 EL remoulade

### Gevogelte-worteltjes

4 plakjes wittebrood  
50 g gevogeltevlees  
¼ wortel, fijn geraspt  
2 TL remoulade

### Gevogelte-maïs

4 plakjes wittebrood  
50 g gevogeltevlees  
4 TL maïs (blik)  
2 TL tomatenpuree

## VEGETARISCHE SNACKS

### Mexicaans

4 plakjes wittebrood of  
 4 plakjes maïsbrood  
 2 EL maïskorrels  
 2 TL paprika in dobbelsteentjes  
 2 TL uien, in dobbelsteentjes  
 enkele sprenkeltjes worcestersaus  
 een sprenkeltje chilisaus

### Leipziger Allerlei

4 plakjes wittebrood  
 4 EL gemengde groente (erwten, worteltjes, asperges,...)  
 2 TL zoete room  
 een beetje soepgroentepoeder  
 verse gehakte kruiden

### Aziatisch

4 plakjes wittebrood  
 4 EL diepvries-chinagroente  
 een sprenkeltje sojasaus

## VIS EN ZEEBANKET

### Mosselen

4 plakjes wittebrood  
 8 mosselen uit blik  
 een beetje tomatenpuree  
 een beetje knoflook  
 4 plakjes tomaat  
 een beetje parmezaanse kaas  
 2 TL kruidenremoulade

### Garnalen

4 plakjes wittebrood  
 50 g garnalen (blik)  
 een beetje tomatenpuree  
 een beetje knoflook  
 chili, basilicum, enkele druppels citroensap

### Tonijn

4 plakjes wittebrood  
 50 g tonijn  
 8 zilveruitjes, gesneden  
 een beetje tomatenketchup  
 een beetje mierikswortel

## ASPERGES

### Asperges met ham

4 plakjes wittebrood  
 2 plakjes gekookte ham  
 2 asperges (blik of rest)  
 4 TL sauce hollandaise, of  
 2 plakjes edammer, of  
 2 plakjes kruidenboter

### Asperges met geklopt ei

4 plakjes wittebrood  
 geklopt ei uit de volgende ingrediënten:  
 1 ei, 1 EL room, kruiden  
 2 asperges

### Asperges met kalkoenfilet en ei

4 plakjes wittebrood  
 2 plakjes gerookte kalkoenfilet  
 1 hardgekookt ei  
 4 TL sauce hollandaise

## EXOTISCHE COMBINATIES MET VRUCHTEN

### Hawaii

4 plakjes wittebrood  
2 plakjes gekookte ham  
2 schijfjes ananas  
2 cocktailkersen  
2 plakjes Goudse kaas

### Mandarijnen-rundertong

4 plakjes wittebrood  
2 plakjes rundertong  
6-8 mandarijnpartjes (blik)  
2 TL kruidenremoulade

### Kiwi-rosbief

4 plakjes wittebrood  
2 plakjes rosbeef  
1 kiwi in plakjes  
een beetje mangosirop

## ZOETE GERECHTEN VOOR KLEINE EN GROTE SNOEPERS

### Notenkraaker

4 plakjes wittebrood of zonne-  
bloemenbrood  
2 TL nougatcrème  
2 TL gemalen noten  
2 TL advocaat

### Sinaasappelpunten

4 plakjes toastbrood  
4 stukjes pure chocolade  
1 TL sinaasappeljam  
1 TL sinaasappellikeur  
2 plakjes verse sinaasappel  
1 TL gesneden amandel

### Aardbeienfantasie

4 plakjes wittebrood  
2 TL aardbeienjam  
4 verse aardbeien in plakjes  
½ TL hagelslag

### Hawaii-flappen

4 plakjes muesli-toastbrood  
of  
4 plakjes wittebrood  
2 plakjes ananas  
2 TL multivitamine-confiture  
1 TL geraspte kokos

### Apenttoast

4 plakjes wittebrood  
½ banaan  
2 TL nougatcrème

### Appelpunten

4 plakjes wittebrood  
4 TL appelconfiture  
of  
4 TL appelcompote  
1 TL rozijnen  
een beetje kaneel

## AANWIJZINGEN EN RECEPTEN VOOR WAFELS

Let op: Bij de bereiding van wafels in geen geval de handvatssluiting dichtmaken, omdat anders het deeg er uitloopt! Wij aanbevelen een middelhoge tot hoge temperatuurinstelling.



De recepten zijn telkens goed voor 8-10 wafels. U kunt alle recepten in plaats van met bloem ook met volkoren tarwe- of dinkelmeel bereiden. Gebruik dan ca. 15% meer vloeistof en laat het deeg 30 minuten opzwellen, voordat u met het bakken begint. Ter verandering van de smaak kunt u aan de zoete wafels naar keuze 2 cl rum of amaretto, 1 EL geraspte citroenschil, ½ flesje boter-vanillearoma, 3 EL fijn gemalen noten of amandelen toevoegen.

De pittige wafels 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.

Bij veel recepten hoeft u de wafelplaten niet in te vetten. Wafeldeeg, dat weinig of geen vet bevat, vergt echter ingevette wafelplaten. Vet met een penseel met hittebestendige margarine in (geen di-

eetmargarine). Verhit het apparaat totdat het groene controlelampje gaat branden. Vet evt. de platen in. Vul met een soepsleef een portie deeg op de onderste wafelplaat. Strijk het deeg met een houten lepel over de plaat. Sluit het apparaat en bak de wafels goudbruin. Wanneer u de eieren scheidt, het eiwit stijf klopt en tot slot door het deeg mengt, krijgt u bijzonder lichte en luchtige wafels (niet bij gistdeeg).

## ZOETE WAFELS

### Brusselse wafels

150 g boter, 150 g suiker, 2 eieren, 1 pakje vanillesuiker, ca. 375 ml melk, 375 g meel, 1 TL bakpoeder

Wanneer men in plaats van melk mineraalwater neemt, worden de wafels bijzonder knapperig.

Boter, suiker, eieren en vanillesuiker tot schuim roeren. Melk, meel en bakpoeder toevoegen en tot een glad deeg roeren.

### Eenvoudige gistwafels

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

Meel en gist mengen. De andere ingrediënten toevoegen en tot een gladde deeg verwerken. Het deeg ca. 20-30 minuten laten rijzen, vervolgens bakken.

### Karnemelk-wafels

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

Boter en eieren, suiker, kaneel en zout tot schuim roeren. Meel en karnemelk aan de schuimmassa toevoegen en tot een glad deeg roeren. Het wafelijzer dient goed te worden ingevet!

### Quark-wafels

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

Magere quark met zachte boter, eieren, suiker en vanillesuiker tot schuim roeren. Meel en melk er doorroeren en tot een glad deeg verwerken. Het wafelijzer dient goed ingevet te worden!

## PITTIGE WAFELS

### Kaas-wafels

120 g zachte boter of margarine, 3 eidooiers, 5 EL koffiemelk, 1/8 l melk, ½ TL zout, 1 snufje suiker, 75 g geraspte Emmentaler kaas, 200 g bloem of volkorenmeel, 3 stijf geklopte eiwitten, 1 geraspte ui

Boter met eigeel tot schuim kloppen, 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.

### Wortel-wafels

150 g zachte boter, 2 EL suiker, 4 eieren, 100 g fijngeraspte worteltjes, 1 snufje kaneel, 1 snufje zout, 250 g meel

Alle ingrediënten tot een gladde deeg roeren.

In plaats van worteltjes zijn ook courgettes geschikt.

## WAFELS VOOR PERSONEN DIE ALLERGISCH TEGEN GLUTEN ZIJN

### Maïs-wafels

3 eieren, 50 g zachte boter, 3 EL honing, 1 EL ahorn-siroop, 150 ml melk, 200 g maïsmeel, 100 g gesneden amandel

Alle ingrediënten tot een glad deeg verwerken en voor het bakken ca. 15 minuten laten rijzen. Het wafelijzer dient bij dit deeg te worden ingeivet!

### Rijstwafels

150 g melkrijst, 600 ml melk, 1 EL suiker, 30 g boter, 4 eieren, ½ TL kaneel, 1 snufje zout

Uit melkrijst, melk, suiker en boter een rijstebrij koken en laten afkoelen. Eieren, kaneel en zout

door de brei roeren. Het wafelijzer dient goed ingeivet te worden!

### Aardappelwafels

675 g rauwe, fijn geraspte aardappelen, 2 rauwe, fijn geraspte/gehakte uien, 4 eieren, 2 snufjes zout, 2 EL zure room, 5 EL fijngehakte 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 dient goed ingeivet te worden!

## AANWIJZINGEN EN RECEPTEN VOOR DE CONTACTGRILLE

Wij aanbevelen en middelhoge tot hoge temperatuurinstelling.



De contactgrille altijd goed voorverwarmen (totdat het groene controlelampje gaat branden). Pas dan het te grillen voedsel er oplegen. U kunt de gerechten in het open geklapte apparaat grillen. Wanneer u contactgrilleren wilt, klapt u de bovenste grillplaat op het te grillen materiaal, dan realiseert u een snelle en gelijkmatige gaar.

Uw vleesgerechten worden optimaal gegrilleerd, wanneer het te grillen voedsel een dikte van 1,5-3 cm heeft. De in de recepten genoemde tijden gelden voor contactgrilleren aan beide kanten. De handvatsluiting kunt u bij het contactgrilleren niet dichtmaken. De navolgende recepten zijn voor 1-2 personen bestemd.

## VLEESGERECHTEN

### Medaillons met peperboter

4 varkensmedaillons, 125 g boter, 3 EL ingelegde groene peperkorrels, 1 TL druppels citroensap, zout, peper

De boter met citroensap en zout tot schuim roeren, peperkorrels er doorroeren, de boter tot een

rolletje vormen en op een koele plaats zetten. De medaillons schoonmaken en droog betten, aan beide kanten in de voorverwarmde grille ca. 3-5 minuten grillen, vervolgens zouten en pepere. Met een schijfje peperboter serveren.

Tip: Zeer goed hierbij smaakt ook kruidenboter.

**Kalkoenschnitzel met kruiden**

2 kleine kalkoenschnitzels, 1 bosje gemengde kruiden (peterselie, tijm, marjolein, rozemarijn enz.), 2 EL olie, 1 EL citroensap, zout, peper  
Schnitzel droog betten. De kruiden fijnhakken en met olie en citroensap aanroeren. De schnitzels in de marinade 2-3 uur in de koelkast laten trekken, hierbij meerdere keren omdraaien. Schnitzels laten afdruipe en in de voorverwarmde grille ca. 8 minuten van beide kanten grillen.

**Ananas-steak**

½ verse ananas, 1 teentje knoflook, ½ TL gemalen koriander, cayennepeper, 2 kleine runderfiletsteaks, 2 TL olie, 4 EL crème fraîche, zout, peper

Een kwart ananas met de ESGE-staafmixer pureren, met koriander en cayennepeper kruiden. De resterende ananas in de koelkast bewaren. De steaks in de ananaspuree leggen en gedurende de nacht in de koelkast marinieren.

Een kwart ananas in reepjes snijden. Het vlees droog betten, met olie insmeren en aan alle kanten 3-5 minuten grillen. Reepjes ananas kort meegrillen. De puree aan de kook brengen, met crème fraîche verfijnen. De steaks kruiden, een beetje boter er opleggen en met de ananaspuree serveren.

**Lamspiesjes met knoflook**

300 g lamsvlees uit de bout of lende, 1 kleine ui, 2 teentjes knoflook, 3 EL olijfolie, 2 EL kruidenazijn, zout, peper, 2 twijgjes tijm, 1 twijg rozemarijn, 1 laurierblad, 1 rode paprika, 2 stevige, in vieren gedeelde tomaten, 100 g yoghurt, 1 EL crème fraîche, 1 TL citroensap, 1-2 EL fijngehakte, verse pepermunt

Het vlees in hapklare stukjes snijden. De uien in kleine dobbelsteentjes snijden, de knoflook persen. Azijn en olie er doorroeren, zouten en pepen. Tijmblaadjes en rozemarijnnaalden van de twijgjes trekken en samen met het laurierblad toevoegen. Het vlees gedurende een nacht in de koelkast marinieren. Gereinigde paprika, vlees en tomaten afwisselend op houten spiesjes steken en in de voorverwarmde grille aan beide kanten 4-5 minuten grillen. Yoghurt met crème fraîche, citroensap en pepermunt door elkaar heen roeren, met zout en peper verfijnen en bij de spiesjes serveren. TIP: Mocht u geen verse pepermunt krijgen, dan kunt u ook gedroogde gebruiken.

**Kippenspiesjes met fruit**

300 g kipfilet, 2 middelgrote uien, 1 zure appel, 1 stevige, rijpe banaan, citroensap, 1 EL pindaolie, zout, peper, kerrie

Het kippevlees in hapklare dobbelsteentjes snijden. De uien in vieren delen, de appels schillen en in acht stukken verdelen. De bananen in ca. 3 cm lange stukjes snijden. Het fruit met citroensap besprenkelen. Alle ingrediënten afwisselend op houten spiesjes steken, met olie insmeren en aan beide kanten in de voorverwarmde grille ca. 10 minuten grillen. Met zout, peper en kerrie kruiden en voor het serveren kort laten staan.



## VISGERECHTEN

### Gegrilleerde zalm met citroenboter

2 kleine schijfjes zalm, 2 TL citroensap, 2 EL zachte boter, 1 TL geraspte citroenschil, zout, peper

Vis schoonmaken, met citroen schoonmaken, zouten, peperen en grillen. Boter met citroenschil mengen, op de gegrilleerde zalm toebereiden en serveren.

### Kruidenforel

2 kleine forellen, 2 EL peterselie, 2 TL citroensap, zout, peper, boter

Vis schoonmaken, met citroen van binnen zu- ren, peterselie in de buikholte vullen, met vloeibare boter dun insmeren, grillen en voor het serveren met zout en peper kruiden.

## VEGETARISCHE LEKKERNIEN

### Gegrilleerde aubergines en courgettes

1 lange aubergine, zout, 2 kleine courgettes, 4 EL olijfolie of kruidenolie, peper

Bij aubergines en courgettes het stengelbegin er uitsnijden. De aubergines overlangs in ca. 1 cm dikke plakjes snijden, zouten en 30 min. laten trekken. Vervolgens afspoelen en droog betten.

Courgettes eveneens overlangs in 1 cm dikke plakken snijden en licht zouten.

Aubergine- en courgetteplakjes met olie instrijken en in de voorverwarmde grille van beide kanten knappend grillend.

Hierbij passen voortreffelijk een aioli of een yoghurt-mint-saus en stokbrood.

### Mediterrane groentespies

2 kleine courgettes, 6 kleine uien, 2 stronken bleekselderij, 6 artisjokken (blik), 6 cocktailtomaten, 125 g room, citroensap, zout, peper, 1 bakje Oostindische kers

De courgettes in 2-3 cm dikke plakjes snijden. De uien halveren, bleekselderij pellen en in 2-3 cm lange stukken snijden. Artisjokken laten afdrui- pen en halveren. Tomaten halveren.

Alle ingrediënten afwisselend op de houten spiesjes steken en van beide kanten in de voorverwarmde grille 3-4 min. grillen.

Room stijf kloppen, met citroensap, zout en peper kruiden met blaadjes Oostindische kers garneren.

### Geestrijke ananas

4 plakjes ananas, 4 TL kersenbrandewijn, 1 EL boter, 2 TL lichte honing, 1 snufje gemalen koriander

Plakjes ananas laten afdrui- pen en er kersenbrandewijn overheen sprenkelen. 30 min. laten trekken.

Boter en honing in een pan verhitten, met koriander kruiden. De plakjes ananas in de voorverwarmde grille van beide kanten bruin laten worden, hierbij steeds weer met het boter-honing-mengsel smeren.

Met slagroom of een bolletje vanille- of ananasijs serveren.

**Gebraden appel**

1 grote appel, citroensap, 25 g boter, 4 TL vloeibare honing, 1 snufje gemalen kruidnagel, 1 mespunt kaneel, 1 TL suiker

De appel schillen, het klokhuis er uitsteken en in 1 cm dikke plakjes snijden. De appelschijfjes met citroensap besprenkelen en laten trekken.

Boter en honing in een pan verhitten, met kruidnagel-poeder kruiden.

De plakjes appel in de voorverarmde grille van beide kanten grillen, daarbij steeds weer insmeren met het honing-boter-mengsel instrijken. Kaneel en suiker mengen en de plakjes appel ermee bestroien. Daarbij past half stijf geklopte room.

**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 verkopte 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.

**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 recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen 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.

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 48356

### DATI TECNICI

Potenza:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz	
Cavo:	Ca. 100 cm	
Corpo:	Accero/plastico, resistente alle alte temperature	
Ingombro:	Ca. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm	
Peso:	Ca. 1,7 kg	
Impugnature:	Isolanti	
Dotazione:	Protezione contro il surriscaldamento, 2 spie di controllo di ACCESO/SPENTO e PRONTO, temperatura a regolazione continua di ca. 100°C (MIN) a ca. 200°C (MAX), serpentini termici inseriti su molle di compressione, superficie per una comoda conservazione verticale	
Accessori:	1 set ciascuno di piastre estraibili in alluminio pressofuso lavabili in lavastoviglie per sandwich, waffel & griglia a contatto, istruzioni per l'uso	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

### SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

### PER LA VOSTRA SICUREZZA

**Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.**

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
7. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
8. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
9. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
11. 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.
12. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
13. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
14. 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.
15. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
16. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
17. Per motivi di sicurezza, non coprire per nessun motivo l'apparecchio e le piastre con fogli di alluminio o pellicole di plastica.
18. Non riscaldare pentole o padelle sulle piastre di cottura.
19. Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie libera, piana e resistente alle alte temperature.

20. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
21. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non essere tirato o da inciamparci.
22. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
23. Non afferrare la base dal cavo di alimentazione.
24. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
25. Afferrare l'apparecchio solo dal manico onde evitare bruciature.
26. Non versare mai una quantità eccessiva di impasto nell'apparecchio, onde evitare che l'impasto fuoriesca.
27. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare bruciature.
28. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche o produttori, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
29. 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.
30. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
31. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
32. 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. 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.**



**Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.**

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

## MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Verificare che ci siano 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. Riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti. Pulire le piastre con un panno umido.
6. Il primo toast o waffel preparato con la tostiera non deve essere consumato e dovrebbe essere gettato.
7. Durante gli utilizzi successivi non è necessario ungere nuovamente le piastre.
8. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.

## UTILISAZIONE

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 (alimentazione 230 V~, 50 Hz). Entrambe la spia di controllo rosso si accendono. Ruotare l'interruttore sul livello di temperatura desiderato.
3. Mentre il Multi 3 in 1 si scalda (ca. 5 minuti), preparare gli ingredienti da cuocere.
4. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la luce verde si accenderà. Questa spia di controllo si accende quando la temperatura impostata scende e l'apparecchio ricomincia a scaldare.
5. Al primo utilizzo spennellare le piastre con una piccola quantità d'olio o burro.
6. A questo punto appoggiare
  - i panini negli appositi alloggiamenti della tostiera con le piastre da sandwich, oppure
  - versare l'impasto per i waffel sull'apposita piastra a dadini, oppure
  - disporre gli ingredienti da grigliare sulla piastra scanalata da griglia a contatto.
7. Chiudere il coperchio. Durante la preparazione dei panini, bloccare anche la chiusura dell'impugnatura.
8. Per porre in caldo per poco ridurre la temperatura a MIN.

## PULIZIA E MANUTENZIONE



**Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina della corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.**

1. Estrarre le piastre raffreddate, tirando in avanti l'interruttore scorrevole. A questo punto la piastra si solleva.
2. Se sovesse fuoriuscire del grasso nella base del corpo, per esempio perché la farcitura del panino non era sufficientemente distante dal bordo del pane, è possibile pulirlo con un panno da cucina dopo aver estratto le piastre, quando l'apparecchio è ancora tiepido.
3. Le piastre in alluminio pressofuso possono essere lavate in lavastoviglie o a mano.
4. In caso di incrostazioni ostinate, lasciare in ammollo le piastre per tutta la notte.
5. Pulire l'apparecchio con un panno umido e ben strizzato.
6. Prima di riporre l'apparecchio, tutte le sue parti devono essere asciutte.
7. Per risparmiare spazio, avvolgere il cavo nell'apposito vano sulla base dell'apparecchio. L'apparecchio può essere riposto e conservato in posizione verticale.

## ACCESSORI SUPPLEMENTARI

È possibile ordinare i seguenti ricambio contattando il nostro servizio clienti.



Piastre intercambiabili  
per waffel, Art-No. 4832170/75



Piastre intercambiabili per  
donuts, Art-No. 4832110

## SUGGERIMENTI E RICETTE PER LA TOSTIERA CON PIASTRA PER SANDWICH

Attenzione: Durante la preparazione dei panini, bloccare anche la chiusura dell'impugnatura!  
Si consiglia di utilizzare una temperature media a alta.



Per la preparazione dei panini si può utilizzare qualsiasi tipo di pane. Noi suggeriamo il pane da toast.

Aniché il pane è possibile utilizzare anche pasta sfoglia o pasta lievitata, disponibile in commercio anche surgelata.

Lavorare l'impasto fino a raggiungere uno spessore di circa 3 mm e formare dei grandi quadrati di 13 cm.

Spalmare su entrambi i lati delle fette da disporre sulle piastre un po' di burro o margarina.

Bastano pochi ingredienti (p.e.: rimasugli dei pasti) per preparare degli snack gustosi in modo semplice e veloce. Carne, pesce, formaggio, affettati abbinati a cipolla, pomodori, cetrioli sottaceto, funghi e spezie sono ottimi per preparare panini veramente sfiziosi. Oppure vale la pena provare dei dolci deliziosi preparati con pasta sfoglia e frutta come mele, banane e ananas abbinati a marmellata o cioccolato. Ma basta anche una semplice pasta frolla a base di farina, burro e margarina, arricchita con un ripieno di carne o verdure per realizzare degli stuzzichini gustosi.

Nel farcire i panini, accertarsi che il pane abbia le stesse dimensioni delle piastre e che la farcitura disti dai margini circa 1 cm, onde evitare che il formaggio scivoli e fuoriesca.

## ALCUNE IDEE PER PREPARARE DEI PANINI DELIZIOSI

### Panino al formaggio

4 fette di pane da toast, 2 fette di formaggio (p.e. sottilette), 2 fette di prosciutto cotto

È possibile variare questo panino, aggiungendo cetrioli sottaceto o ananas in scatola a seconda dei gusti.

Farcire due fette di pane da toast imburrate (la parte imburrata verso il basso) con una fetta di formaggio, prosciutto e ananas o cetrioli a scelta. Infine sovrapporre le rimanenti fette di toast (parte imburrata verso l'alto) e mettere i panini nella tostiera con le piastre da sandwich preriscaldiate. Chiudere l'apparecchio e tostare per circa 2-3 minuti.

### Panino Chutney - Ricotta/Mascarpone

4 fette di pane da toast, 100 g di ricotta o mascarpone, 1 uovo, chutney (p.e. Mango Chutney), sale e pepe

Mescolare la ricotta/il mascarpone con uova, sale e pepe. Porre due fette di pane da toast imburrate (con il lato imburrato verso il basso) sugli appositi alloggiamenti della piastra. Con un cucchiaino formare un leggero avvallamento nel pane. Versare gli ingredienti ben amalgamati sul pane e aggiungere il Chutney a piacere. Infine, appoggiare le fette di pane da toast rimanenti (con la parte imburrata verso l'alto),



chiudere l'apparecchio e tostare per circa 2-3 minuti.

### **Involtini cinesi**

1 cucchiaino di olio, 2 cipolle primaverili, lavate e tritate finemente, ½ carota piccola, sbucciata e grattugiata, 1 cucchiaino di salsa di soia, 150 g di germogli di fagiolo, sgocciolati (barattolo), 50 g di granchi spellati, Un po' di Sambal Oelek, 4 fette di pane da toast

Del burro ammorbidito da spennellare

Riscaldare l'olio e cuocere brevemente le cipolle, aggiungere la carota, cuocere per altri 2 minuti finché si ammorbidiscono leggermente. Quindi aggiungere la salsa di soia, i germogli di fagioli e i granchi e lasciar insaporire. Togliere i bordi del pane e stendere il toast con un mattarello fino a farlo diventare molto sottile. Spennellare la parte inferiore con il burro ammorbidito. Distribuire la farciura uniformemente sulle fette e arrotolare. Porre un involtino diagonalmente nell'avvallamento della piastra da sandwich, chiudere il coperchio e tostare per 2-3 minuti.

### **Saccottini alle mele e uva sultanina**

15 g di burro, 250 g di mele sbucciate e senza torsolo, tagliate a dadini, 25 g di uva sultanina, 1 cucchiaino di zucchero, ½ cucchiaino di cannella

3 cucchiaini di acqua, 1 cucchiaino di succo di limone, 250 g di pasta sfoglia (scongelata), burro ammorbidito da spennellare. Sciogliere il burro e aggiungere la mela, l'uva sultanina, lo zucchero, la cannella, l'acqua e il succo di limone, quindi cuocere mescolando di tanto in tanto. Lavorare la pasta sfoglia fino a raggiungere uno spessore di 3 mm e formare dei grandi quadrati di 13 cm. Spennellare due quadrati di impasto con il burro e porre nell'alloggiamento preriscaldato della piastra da sandwich. Distribuire sulla pasta un cucchiaino di farciura e coprire con un altro quadrato di pasta imburato. Chiudere l'apparecchio e tostare per circa 4 minuti fino a doratura. Servire caldo.

## **PIZZE PICCANTI**

### **Pizza con salsiccia affumicata e funghi**

4 fette di pane bianco  
2 cucchiaini di polpa di pomodoro  
2 fette di salsiccia affumicata  
Un po' di origano  
2 cucchiaini di Champignon (barattolo)  
2 fette di formaggio

### **Pizza al salamino**

4 fette di pane bianco  
4 fette di salamino piccante  
Un po' di origano  
2 fette di formaggio  
4 fette di pomodoro

### **SUGGERIMENTO:**

Tutte le ricette sono abbinabili agli ingredienti classici della pizza: tonno, molluschi, carciofi, carne macinata arrosto, acciughe, ecc.

## RICETTE SEMPLICI

### Snack alla marmellata

4 fette di pane da toast  
2 cucchiaini di marmellata  
Anche con il miele o la crema di cacao e nocciola è possibile creare deliziosi snack.

### Snack con salsiccia di fegato

4 fette di pane da toast  
50 g di salsiccia di fegato di vitello  
Un po' di senape

### Snack al salame

4 fette di pane da toast  
2-4 fette di salame  
4 fette di pomodoro

### Snack con würstel viennese

4 fette di pane da toast  
1 würstel viennese di piccole dimensioni  
2 cucchiaini di ketchup o senape

### Snack con Leberkäse

4 fette di pane da toast  
2 fette di Leberkäse (specialità a base di patè di carne)  
2 cucchiaini di senape  
Alcune cipolle rosolate

### Snack al formaggio

4 fette di pane da toast  
2 fette di Tilsiter

Peperoncino in polvere

### Snack con formaggio fresco

4 fette di pane da toast  
50 g di formaggio fresco alle erbe

### Snack al Camembert

4 fette di pane da toast  
4 fette di Camembert

### Snack all'uovo strapazzato

4 mezzi panini, oppure  
4 fette di pane  
2 uova  
da strapazzare.

## POLLO

### Pollo alle carote

4 fette di pane bianco  
50 g di carne di pollo o di altra carne bianca  
¼ di carota grattugiata finemente  
2 cucchiaini di salsa rémoulade

### Pollo al mais

4 fette di pane bianco  
50 g di carne di pollo o di altra carne bianca  
4 cucchiaini di mais dolce in scatola  
2 cucchiaini di polpa di pomodoro

### Pollo all'ananas

4 fette di pane bianco  
50 g di carne di pollo  
1 cucchiaino di ananas in scatola  
2 cucchiaini di salsa rémoulade

## COMBINAZIONI ESOTICHE DI FRUTTI

### Hawaii

4 fette di pane bianco  
2 fette di prosciutto cotto  
2 fette di ananas  
2 ciliegie da cocktail  
2 fette di formaggio Gouda

### Lingua di manzo ai mandarini

4 fette di pane bianco  
2 fette di lingua di manzo  
6-8 spicchi di mandarino (barrattolo)  
2 cuc. di rémoulade alle erbe

### Roastbeef al kiwi

4 fette di pane bianco  
2 fette di roastbeef  
1 kiwi tagliato a fettine  
Un po' di sciroppo al mango

## VARIAZIONI AL FORMAGGIO

### Formaggio fresco

4 fette di pane al müsli o pane bianco  
75 di formaggio fresco (doppia panna)  
12 chicchi d'uva tagliati a metà senza semini

### Panini alle noci

4 fette di pane con semi di lino  
75 g di formaggio alle noci  
Alcune gocce di brandy  
2 cucchiaini di marmellata alle ciliegie

### Formaggio di pecora

4 fette di pane bianco  
75 g di formaggio di pecora  
4 fette di pomodoro  
2 olive ripiene tagliate a fettine  
Origano / basilico

## VEGETARIANO – BUONO E LEGGERO

### Messicano

4 fette di pane bianco o al mais  
2 cucchiari di chicchi di mais  
2 cucchiaini di peperoncino tagliato a dadini  
2 cucchiaini di cipolla, tagliata a dadini  
Salsa Worcester, Salsa al Chili

### Leipziger Allerlei

4 fette di pane bianco  
4 cucchiari di verdura mista (piselli, carote, asparagi,...)  
2 cucchiaini di panna dolce  
Un pizzico di spezie in polvere per minestre  
Erbe aromatiche fresche tritate

### Asiatico

4 fette di pane bianco  
4 cucchiari di verdura cinese surgelata  
Qualche goccia di salsa di soia

## PESCE E FRUTTI DI MARE

### Molluschi

4 fette di pane bianco  
8 molluschi in scatola  
Un po' di polpa di pomodoro  
Un po' d'aglio  
4 fette di pomodoro  
Un po' di parmigiano  
2 cucchiaini di rémoulade alle erbe

### Gamberi

4 fette di pane bianco  
50 g di gamberi in scatola  
Un po' di polpa di pomodoro  
Un po' d'aglio  
Chili, basilico, qualche goccia di succo di limone

### Tonno

4 fette di pane bianco  
50 g di tonno  
8 cipolle tagliate  
Un po' di ketchup al pomodoro  
Un po' di rafano

## ASPARAGI

### Asparagi con prosciutto

4 fette di pane bianco  
 2 fette di prosciutto cotto  
 2 asparagi (barattolo o rimasugli)  
 4 cucchiaini di salsa olandaise, oppure  
 2 fette di formaggio Edamer, oppure, 2 fette di burro alle erbe

### Asparagi con uovo strapazzato

4 fette di pane bianco  
 Uovo strapazzato con i seguenti ingredienti:  
 1 uovo  
 1 cucchiaino di panna  
 Erbe aromatiche  
 2 asparagi

### Asparagi con petto di tacchino e uovo

4 fette di pane bianco  
 2 fette di petto di tacchino affumicato  
 1 uovo sodo  
 4 cucchiaini di salsa olandaise

## DOLCEZZE PER GOLOSI GRANDI E PICCOLI

### Schiaccianoci

4 fette di pane bianco o al girasole  
 2 cucchiaini di crema di cacao e nocciola  
 2 cucchiaini di nocciole tritate  
 2 cucchiaini di liquore all'uovo

### Triangolini all'arancia

4 fette di pane da toast  
 4 pezzettini di cioccolato fondente  
 1 cucchiaino di marmellata all'arancia  
 1 cucchiaino di liquore all'arancio  
 2 fette di arancia fresca

### Sogno alla fragola

4 fette di pane bianco  
 2 cucchiaini di marmellata alla fragola  
 4 fragole fresche tagliate a fettine  
 ½ cucchiaino di scaglie di cioccolato

### Saccottini Hawaii

4 fette di pane per toast al müsli o pane bianco  
 2 fette di ananas  
 2 cucchiaini di confettura multivitaminica  
 1 cucchiaino di scaglie di cocco

1 cucchiaino di mandorle tagliate a foglie sottili

### Toast delle scimmiette

4 fette di pane bianco  
 ½ banana  
 2 cucchiaini di crema di cacao e nocciola

### Triangolini alla mela

4 fette di pane bianco  
 4 cucchiaini di marmellata alla mela  
 o composto di mela  
 1 cucchiaino di uva sultanina  
 Un po' di cannella

## SUGGERIMENTI E RICETTE PER LA TOSTIERA CON PIASTRA PER WAFFEL

Attenzione: Durante la preparazione dei waffel, per nessun motivo chiudere la maniglia, onde evitare che l'impasto fuoriesca! Si consiglia di utilizzare una temperature media a alta.



Le ricette sono per 8-10 waffel ciascuna

Anziché con farina di grano tutte le ricette possono essere preparate con farina di frumento o farina integrale di farro. In tal caso utilizzare circa il 15% di liquido in più e lasciare lievitare l'impasto per 30 minuti prima di cominciare con la cottura.

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. I waffel piccanti possono essere insaporiti 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. In molte ricette non è necessario ungere le piastre dei waffel. 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). Riscaldare l'apparecchio finché la spia verde si accende. Ungere se necessario le piastre. Versare sulla piastra per waffel inferiore una porzione di impasto servendosi di un mestolo. Spalmare bene l'impasto sulla piastra con un cucchiaino in legno. Chiudere l'apparecchio e cuocere i waffel finché assumono un colorito dorato.

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).

Si ricorda che i waffel di Bruxelles diventano più spessi dei waffel tradizionali e per questo motivo devono essere fatti cuocere più a lungo.

### WAFFEL DOLCI

#### Waffel di Bruxelles

150 g di burro, 150 g di zucchero, 2 uova, 1 confezione di zucchero vanigliato, Circa 375 ml di latte, 375 g di farina, 1 cucchiaino di polvere lievitante

Se anziché il latte si usa l'acqua minerale, i waffel diventano particolarmente croccanti. Mescolare burro, zucchero, uova e zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto spumoso. Aggiungere latte, farina e polvere lievitante e mescolare il tutto finché si eliminano tutti i grumi.

#### Waffel al lievito semplici

150 g di burro, 4 uova, 350 ml di latte tiepido, 1 cucchiaino di zucchero, 1 confezione di zucchero vanigliato, 250 g di farina, 1 confezione di lievito secco

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 al latticello**

125 g di burro ammorbidito, 4 uova, 1 cucchiaino di zucchero,  $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di cannella, 1 pizzico di sale, 250 g di farina, 375 ml di latticello, 1 confezione di lievito secco

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.

Si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

**WAFFEL SOSTANZIOSI****Waffel al formaggio**

120 g di burro ammorbidito o margarina, 3 tuorli, 5 cucchiaini di latte condensato,  $\frac{1}{8}$  l di latte,  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di sale, 1 pizzico di zucchero, 75 g di formaggio Emmentaler grattugiato, 200 g di farina di grano o integrale, 3 albumi montati bene a neve, 1 cipolla grattugiata

Mescolare il burro e il tuorlo fino a farne un'impasto schiumoso, quindi aggiungere latte, zucchero, sale, formaggio e farina. Incorporare gli albumi montati a neve. Aggiungere la cipolla grattugiata solo poco prima della cottura, altrimenti l'impasto diventa amaro.

**Waffel alle carote**

150 g di burro ammorbidito, 2 cucchiaini di zucchero, 4 uova, 100 g di carote grattugiate finemente, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, 50 g di farina

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

**WAFFEL PER INTOLLERANTI AL GLUTINE**

Si raccomanda di ungere bene le piastre da waffel!

**Waffel al mais**

3 uova, 50 g di burro, 3 cucchiaini di miele, 1 cucchiaino di sciroppo d'acero, 150 ml di latte, 200 g di farina di mais, 100 g di mandorle tagliate a foglie sottili

Lavorare tutti gli ingredienti fino a formare un impasto uniforme e lasciare riposare per circa 15 minuti prima della cottura.

**Waffel al riso**

150 g di riso dolce al latte, 600 ml di latte, 1 cucchiaino di zucchero, 30 g di burro, 4 uova,  $\frac{1}{2}$  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.

**Waffel alle patate**

675 g di patate crude grattugiate finemente, 2 cipolle crude grattugiate finemente o tritate, 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 o grattugiare finemente, quindi mescolare gli altri ingredienti.

**SUGGERIMENTI PER LA TOSTIERA CON PIASTRA PER GRIGLIA A CONTATTO**

Si consiglia di utilizzare una temperatura alta.



Riscaldare bene la griglia a contatto (finché rimane accesa la spia verde). Solo dopo collocare gli ingredienti da grigliare. È possibile cuocere i cibi tenendo l'apparecchio aperto. Se si desidera cuocere con la griglia a contatto, abbassare la piastra superiore sugli ingredienti. In questo modo si ottiene una cottura veloce e omogenea. I piatti di carne si cuociono al meglio se la carne ha uno spessore di

1,5-3 cm. I tempi indicati nelle ricette valgono per una cottura con griglia a contatto su entrambi i lati. Quando si cuoce con la piastra per griglia a contatto non è possibile chiudere il manico.

Le ricette che seguono sono per 1-2 persone.

**PIATTI DI CARNE****Medaglioni con burro pepato**

4 medaglioni di maiale  
125 g di burro, 3 cucchiaini di grani di pepe verde,  
1 cucchiaino di succo di limone in gocce, sale  
e pepe

Amalgamare il succo di limone e il sale fino a farne una schiuma, aggiungere il pepe, il burro, farne un rotolo e mettere in frigorifero. Pulire i medaglioni e asciugarli tamponandoli, grigliare su entrambi i lati sulla griglia preriscaldata per circa 3-5 minuti, quindi salare e pepare. Servire con una fetta di burro pepato. Suggerimento: ottimo da servire anche con burro alle erbe.

**Spiedini al pollo con frutta**

300 g di filetto di petto di pollo, 2 cipolle di medie dimensioni, 1 mela acidula, 1 banana solida e matura, succo di limone, 1 cucchiaino di olio di arachide, sale, pepe, curry

Tagliare il petto di pollo a dadini della dimensione di un boccone. Tagliare le cipolle in quattro parti, sbucciare le mele e tagliarle in otto parti. Tagliare le banane in pezzi lunghi circa 3 cm. Spruzzare sulla frutta il succo di limone. Infilare gli ingredienti in ordine sparso su spiedini in legno, cospargere di olio e grigliare su entrambi i lati sulla griglia preriscaldata per circa 10 minu-

ti. Aromatizzare con sale, pepe e curry. Lasciare riposare brevemente prima di servire.

#### **Fettina di tacchino alle erbe aromatiche**

2 fettine piccole di tacchino, 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (prezzemolo, timo, maggiorana, rosmarino, ecc.), 2 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di succo di limone, sale e pepe

Asciugare la fettina tamponandola. Tritare finemente le erbe aromatiche e mescolarle con olio e succo di limone. Lasciare marinare le fettine per 2-3 ore in frigorifero, girandole più volte. Far asciugare le fettine e cuocere sulla griglia preriscaldata per circa 8 minuti su entrambi i lati.

#### **Bistecca all'ananas**

½ ananas fresco, 1 spicchio d'aglio, ½ cucchiaino di coriandolo macinato, pepe Cayenne, 2 bistecche di manzo piccole, 2 cucchiaini di olio, 4 cucchiaini di crème fraîche, sale e pepe

Frullare un quarto d'ananas con il frullatore a immersione ESGE fino a farne una crema e aromatizzare con coriandolo e pepe Cayenne. Porre l'ananas rimanente in frigorifero. Appoggiare le bistecche nella crema all'ananas e fare marinare per tutta la notte in frigorifero. Tagliare un quarto di ananas a striscioline. Asciugare tamponando la carne, cospargere d'olio e grigliare su ogni lato per 3-5 minuti. Grigliare brevemente anche le striscioline di ananas. Fare bollire la crema e impreziosire con la Crème fraîche. Aromatizzare le bistecche e servire con burro e la crema all'ananas.

#### **Spiedini di carne macinata orientali**

150 g di carne macinata di manzo, 150 g di carne macinata di agnello, 1 cipolla di medie dimensioni, 2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate finemente

(a scelta salvia, menta piperita, timo, rosmarino, prezzemolo, ecc.), 2 spicchi d'aglio, 1 uovo, sale e pepe

Tritare finemente le cipolle, spremere l'aglio. Impastare la carne macinata con erbe, cipolla, aglio e uova, quindi aromatizzare con sale e pepe. Dare all'impasto la forma di piccoli würstel della dimensione di un pollice, infilare negli spiedini di carne e grigliare su entrambi i lati sulla griglia preriscaldata. Quindi cospargere di tanto in tanto con olio d'oliva.

#### **Spiedini di agnello all'aglio**

300 g di carne di agnello (coscia o lombata)

1 cipolla piccola, 2 spicchi d'aglio, 3 cucchiaini di olio d'oliva, 2 cucchiaini di aceto alle erbe, sale e pepe, 2 rametti di timo, 1 rametto di rosmarino, 1 foglia di alloro, 1 peperone rosso, 2 pomodori ben solidi tagliati in quattro parti, 100 g di yogurt; 1 cucchiaino di Crème fraîche; 1 cucchiaino di succo di limone, 1-2 cucchiaini di menta piperita fresca tritata finemente

Tagliare la carne in pezzettini della dimensione di un boccone. Tagliare la cipolla a dadini sottili e spremere l'aglio. Mescolare con aceto e olio, salare e pepare. Togliere le foglie di timo e di rosmarino dai rami e aggiungerli assieme alla foglia di alloro. Lasciare marinare la carne nel frigorifero per tutta la notte. Infilare i peperoni puliti, la carne e il pomodoro alternativamente negli spiedini in legno e fare cuocere su entrambi i lati sulla griglia preriscaldata per 4-5 minuti. Mescolare lo yogurt con la Crème fraîche, il succo di limone e la menta piperita, insaporire con sale e pepe e servire assieme agli spiedini.



## PESCE

### Salmone grigliato con burro al limone

2 fettine di salmone, 2 cucchiaini di succo di limone, 2 cucchiaini di burro ammorbidito, 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata, sale e pepe

Pulire il pesce, insaporire con il limone, salare, pepare e grigliare. Mescolare il burro con la scorza di limone, versare sul salmone grigliato e servire.

### Trota alle erbe aromatiche

2 piccole trote, 2 cucchiaini di prezzemolo, 2 cucchiaini di succo di limone, sale, pepe, burro  
Pulire il pesce, cospargervi all'interno il succo di limone e riempire il ventre con il prezzemolo, cospargere con burro fuso, grigliare e servire dopo aver aromatizzato con sale e pepe.

## SPECIALITÀ VEGETARIANE

### Melanzane e zucchine grigliate

1 melanzana allungata, sale, 2 zucchine piccole, 4 cucchiaini di olio d'oliva o alle erbe, pepe  
Togliere lo stelo dalla melanzana e dalle zucchine. Tagliare la melanzana per il lungo in fette dello spessore di 1 cm, salare e lasciare riposare per 30 minuti. Quindi lavare e asciugare tamponando per bene.

Tagliare anche le zucchine per il lungo in fette da 1 cm di spessore e salare leggermente. Spennellare le fette di melanzane e zucchine con olio e cuocere sulla griglia preriscaldata su entrambi i lati fino a farle diventare croccanti. Ottimo piatto da abbinare con salsa aioli o menta e yogurt e baguette.

### Spiedino alle erbe mediterranee

2 zucchine piccole, 6 cipolle piccole, 2 gambi di sedano, 6 fondi di carciofo in scatola, 6 pomodori da cocktail, 125 g di panna, succo di limone, sale e pepe del crescione

Tagliare le zucchine in fette dallo spessore di 2-3 cm. Tagliare le cipolle a metà, pelare il sedano e tagliarlo in pezzi da 2-3 cm. Lasciare

sgocciolare i carciofi e tagliare a metà. Tagliare a metà i pomodori.

Infilare tutti gli ingredienti alternativamente sugli spiedini e cuocere sulla griglia preriscaldata per 3-4 minuti da entrambi i lati. Montare la panna, aromatizzare con succo al limone, sale e pepe e decorare con foglie di crescione.

### Ananas allo spirito

4 fette di ananas, 4 cucchiaini di acquavite di ciliegie, 1 cucchiaino di burro, 2 cucchiaini di miele chiaro, 1 pizzico di coriandolo macinato  
Fare asciugare le fette di ananas e irrorare di acquavite di ciliegie. Lasciar riposare per 30 minuti. Riscaldare in un pentolino burro e miele, aromatizzare con coriandolo. Dorare le fette di ananas su entrambi i lati nella griglia preriscaldata, irrorando costantemente con la miscela di burro e miele. Servire con panna montata o una pallina di gelato alla vaniglia o ananas.

### Mela cotta

1 mela di grandi dimensioni, succo di limone, 25 g di burro, 4 cucchiaini di miele liquido, 1

pizzico di chiodo di garofano macinato, 1 punta di cannella, 1 cucchiaino di zucchero

Pelare la mela, togliere il torsolo e tagliare la mela in fette da 1 cm di spessore. Irrorare le fette di mela con succo di limone. Riscaldare il

burro e il miele con la polvere di garofano in un padellino. Dorare le fette di mela su entrambi i lati nella griglia preriscaldata, irrorando costantemente con la miscela di burro e miele.

## 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 in Germania e Austria. 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.

## 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.



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.

## INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48356

### DATOS TÉCNICOS



Potencia:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz
Cable:	Ca. 100 cm
Carcasa:	Resistente a temperaturas elevadas
Medidas:	Ca. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm
Peso:	Ca. 1,7 kg
Mangos:	Termoaislantes
Equipamiento del aparato:	Protección de sobrecalentamiento, 2 lámparas de control para "Ein/Aus" (encendido/apagado) y "Bereit" (listo), regulación continua de temperatura 100°C (MIN) do 200°C (MAX), serpentines calefactores alojados sobre muelles de compresión, superficie de sustentación para almacenamiento vertical
Accesorios:	Por cada set, placas de aluminio fundido a presión extraíbles y aptas para el lavavajillas, para: sándwiches, gofres y grill de contacto, instrucciones de uso

**Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño**

### EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

### PARA SU SEGURIDAD

**Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.**

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.

4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. PRECAUCIÓN: ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
6. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
7. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
8. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
9. 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.
10. El equipo no debe limpiarse en el lavavajillas.
11. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
12. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
  - 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. 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.**



**No abra la carcasa del equipo bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.**

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

## PUESTA EN MARCHA

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Compruebe que se encuentren todos los accesorios especificados.
3. Lave los accesorios desmontables en agua caliente con un detergente suave, enjuáguelos con agua clara y séquelos bien.
4. Limpie la cubierta del aparato con un paño húmedo y séquela minuciosamente.
5. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. Caliente el aparato vacío durante 10 minutos aproximadamente. Limpie a continuación las placas de cocción con un trapo húmedo.
6. El primer pan tostado/gofre que se haga no es apto para su consumo y debería eliminarse.
7. En la utilización sucesiva ya no hará falta engrasar las placas de cocción.
8. Ahora el aparato está listo para funcionar.

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Fije una placa del set (que desee utilizar) en las caras interiores del aparato, respectiva-ente, introduciendo las placas en el soporte de la bisagra y presionándolas firmemente. Con ello se mueven ligeramente hacia delante los soportes corredizos.
2. Conecte el enchufe a una toma de corriente (alimentación de corriente 230 V~, 50 Hz). La lámpara de control roja se enciende. Regule el interruptor al nivel de temperatura deseado.
3. Mientras se precalienta el Multi 3 en 1 (aprox. 5 minutos), prepare los ingredientes para los platos deseados.
4. En cuanto se haya alcanzado la temperatura necesaria, se enciende la lámpara de control verde. Esta lámpara de control se encenderá después siempre que descienda la temperatura prevista y el aparato se caliente.
5. En el primer uso, unte las placas de fundición con una pequeña cantidad de aceite o mantequilla, con ayuda de un pincel.
6. Coloque ahora o bien
  - los sándwiches preparados en las cavidades previstas para ello en la sandwichera, o
  - eche la masa preparada para los gofres en la placa cuadrículada de la máquina de gofres, o
  - ponga los alimentos para hacer al grill sobre la placa acanalada del grill de contacto.
7. Cierre la tapa. ¡En caso de preparar sándwiches cierre también el cierre del mango!
8. Por mantener caliente reducir la temperatura a MIN.

## LIMPIEZA Y CUIDADO



Antes de limpiar el aparato, saque el enchufe de la toma de red y deje enfriar el aparato.

1. Quite las placas intercambiables, una vez enfriadas, tirando hacia delante el conmutador deslizante. De esta forma salta la placa hacia arriba.
2. Si cayera alguna vez grasa en la parte de abajo de la carcasa, por ej. porque el relleno del sándwich no guardaba suficiente distancia hasta el borde del pan, puede quitarlo con un papel de cocina, después de sacar las placas, mientras el aparato aún esté caliente.
3. Puede lavar las placas de aluminio fundido a presión en el lavavajillas o a mano.
4. En caso de incrustaciones fuertes, ponga en remojo las placas durante la noche.
5. Limpie la carcasa con un trapo húmedo y bien escurrido.
6. Antes de guardar el aparato, todas las piezas deben estar secas.
7. Para ahorrar espacio de almacenamiento, enrolle el cable en el recogecables de la base del aparato. El aparato puede guardarse de canto.

## ACCESORIOS OPCIONALES

Podrá pedir los siguientes placas a nuestro servicio técnico de postventa.



Placas intercambiables  
para gofres  
Art-Nr. 4832170/75



Placas intercambiables  
para donuts  
Art-Nr. 4832110

## CONSEJOS Y RECETAS PARA LA SANDWICHERA

Atención: ¡En caso de preparar sándwiches cierre siempre el cierre del mango! Recomendamos una temperatura media a alta.



Para elaborar sándwiches se puede usar cualquier clase de pan – le recomendamos pan de molde.

En lugar de clases de pan diferentes, usted también puede utilizar hojaldre o masa de levadura, que se pueden adquirir congeladas.

Extienda estas masas en cuadrados de masa de 13 cm, de aprox. 3 mm de grosor.

Unte ligeramente con mantequilla o margarina todas las caras del pan que se coloque en las placas de tostado.

Incluso con unos pocos ingredientes (por ej. restos de comida) puede preparar snacks deliciosos, de forma sencilla y rápida. Son apropiados carne, pescado, queso y embutidos, que combinados con cebollas, tomates, pepinillos en vinagre, setas y especias, dan como resultado unos sándwiches exquisitos. O también puede intentar elaborar unas pastas deliciosas de hojaldre y frutas, como manzanas, bananas, piña, combinadas con mermelada o chocolate. Pero también una sencilla pastaflora de harina, mantequilla y margarina, rellena con un relleno de carne o verduras, produce unos sabrosos snacks. Preste atención al rellenar los sándwiches, de manera que el pan esté cortado a las medidas de las placas y que al cubrirlo quede alrededor un borde libre de 1 cm aprox., ya que en caso contrario podría salirse el queso del relleno.

## IDEAS PARA SÁNDWICHES

### Sándwich de queso

4 rebanadas de pan de molde, 2 lonchas de queso (p. ej. lonchas de queso para fundir), 2 lonchas de jamón de York

Puede variar este sándwich añadiendo a su gusto pepinillos en vinagre o piña de lata.

Cubra dos rebanadas de pan de molde con mantequilla (la cara con mantequilla hacia abajo) cada una con una loncha de queso, de jamón de York y a elegir entre piña o pepinillos. A continuación coloque encima las otras rebanadas (la cara con mantequilla hacia arriba) y ponga

los sándwiches en la sandwichera precalentada. Cierre el aparato y deje tostar durante 2-3 min. aprox.

### Sándwich de Ricotta/Mascarpone - Chutney

4 rebanadas de pan de molde, 100 g de queso Ricotta o Mascarpone, 1 huevo, chutney (p. ej. chutney de mango), sal y pimienta

Mezcle el queso Ricotta/Mascarpone con huevo, sal, y pimienta. Coloque dos rebanadas untadas con mantequilla (la cara con mantequilla hacia abajo) sobre las cavidades de cocción precalen-



tados. Presione un ligero hoyo en el pan con ayuda de una cuchara. Vierta la mezcla en el pan y añada chutney a voluntad. A continuación coloque encima las otras rebanadas (cara con mantequilla hacia arriba), cierre el aparato y tueste aprox. 2-3 min.

### **Rollitos chinos**

1 cucharadita de aceite, 2 cebollas de primavera, lavadas y picadas finamente, ½ zanahoria pequeña, pelada y rallada, 1 cucharadita de salsa de soja, 150 g de brotes de judías, escurridas (lata), 50 g de gambas peladas, un poco de Sambal Oelek, 4 rebanadas de pan de molde un poco de mantequilla derretida para pincelar Caliente el aceite y rehogue brevemente las cebollas, incorpore la zanahoria y siga rehogando 2 minutos más, hasta que se reblandezcan ligeramente. Después incorpore la salsa de soja, los brotes de judías y las gambas, y reserve. Quite la corteza de las rebanadas y extienda éstas con el rodillo hasta que queden muy finas. Con ayuda de un pincel, pinte la cara inferior con mantequilla derretida. Reparta el relleno uniformemente sobre las rebanadas y enrolle. Coloque un rollito diagonalmente en cada cavidad de la sandwichera, respectivamente, cierre la tapa y deje tostar 2-3 min.

### **Bolsitas de manzana y pasas sultanas**

15 g de mantequilla, 250 g de manzanas peladas y sin corazón, cortadas en dados, 25 g de pasas sultanas, 1 cs de azúcar, ½ ct de canela 3 cs de agua, 1 ct de zumo de limón, 250 g de hojaldre (descongelado), mantequilla derretida para pincelar  
Derrita la mantequilla, incorpore las manzanas, pasas sultanas, azúcar, canela, agua y zumo de limón, y rehogue removiendo de vez en cuando

justo hasta que esté a punto. Extienda el hojaldre hasta formar una hoja de 3 mm de grosor y corte cuadrados de masa de 13 cm de grandes. Pinte dos hojas de masa con mantequilla y póngalas sobre las cavidades precalentadas de la sandwichera. Añada 1 cucharada sopera de relleno sobre cada hoja de masa y cúbralas con otra hoja de masa untada con mantequilla. Cierre el aparato y tueste aprox. 4 min., hasta que el hojaldre esté de color marrón dorado. Sirva caliente.

### **Bolsitas de ternera y jamón**

175 g de carne de ternera fría, finamente picada, 75 g de jamón cocido con grasa, finamente picado, 250 g de hojaldre rápido, 1 huevo batido, sal, pimienta recién molida

Mezcle la carne de ternera y el jamón, y éstos a su vez con la sal, la pimienta y el huevo. Proceda a continuación igual que con las bolsitas de manzana y pasas sultanas.

### **Bolsitas de masa rellenas - samosas**

Para estas bolsitas de masa vamos a gastar pequeñas cantidades de verduras. El relleno puede variarse convenientemente.

125 g de harina, 2 pellizcos de sal, 3 cs de aceite, 2 cs de agua

150 g de patatas cocidas con piel, peladas y cortadas en dados, 1 cs de aceite, 75 g de cebolla, finamente picada, 1 ½ ct de curry, 75 g de guisantes ultracongelados, descongelados, 1 ct de jengibre fresco, finamente rallado, 1 chile pequeño, sin semillas y finamente picado, 2 cs de agua, 1 pizca de pimienta de cayena, 2 cs de zumo de limón, mantequilla derretida para pincelar, 2 cs de cilantro fresco, finamente picado  
Tamice la harina, incorpore la sal, el aceite y el agua lentamente. Si es necesario, use más agua,

y amase bien la masa (aprox. 10 min.) para que se forme una bola de masa sólida. Ponga aceite a la masa y déjela descansar en una bolsa de plástico aprox. 30 minutos. Entretanto prepare el relleno. Para ello rehogue la cebolla en aceite, añada el curry y siga rehogando brevemente; después incorpore los guisantes, el jengibre, el chile y el agua, y continúe rehogando hasta que los guisantes estén en su punto. Ahora añada los

demás ingredientes y las patatas, y deje rehogar otra vez 3-4 min. Extienda la masa y córtela en cuadrados de 13 cm de grandes. Pinte con mantequilla las cavidades precalentadas de la sandwichera, coloque encima dos hojas de masa y rellene bien. Cúbralas con otras dos hojas de masa y pinte con mantequilla. Cierre el aparato y deje que se cuezan las samosas.

## PESCADO Y MARISCOS

### Mejillones

4 rebanadas de pan blanco  
8 mejillones de lata  
un poco de concentr. de tomate  
un poco de ajo  
4 rodajas de tomate  
algo de queso parmesano  
2 ct de salsa remoulade a las hierbas

### Gambas

4 rebanadas de pan blanco  
50 g de gambas (lata)  
un poco de concentrado de tomate  
un poco de ajo  
chile, albahaca, unas gotas de zumo de limón

### Atún

4 rebanadas de pan blanco  
50 g de atún  
8 cebollitas en vinagre, cortadas  
un poco de ketchup  
un poco de rábano

## ESPÁRRAGOS PARA GOURMETS

### Espárragos con jamón

4 rebanadas de pan blanco  
2 lonchas de jamón de York  
2 tallos de espárragos  
4 ct de salsa holandesa, o  
2 lonchas de edamer, o  
2 rodajas de mantequilla de hierbas

### Espárragos con huevo revuelto

4 rebanadas de pan blanco  
huevo revuelto a partir de los siguientes ingredientes:  
1 huevo  
1 cs de nata  
hierbas  
2 tallos de espárragos

### Espárragos con pechuga de pavo y huevo

4 rebanadas de pan blanco  
2 lonchas de pechuga de pavo ahumado  
1 huevo duro  
4 ct de salsa holandesa

## RECETAS FÁCILES

### Snack de mermelada

4 rebanadas de pan  
2 ct de mermelada

Con miel o crema praliné también se pueden hacer deliciosos snacks.

### Snack de paté de hígado

4 rebanadas de pan  
50 g de paté de hígado de ternero  
un poco de mostaza

### Snack de salami

4 rebanadas de pan  
2-4 rodajas de salami  
4 rodajas de tomate

### Snack de salchichas de Viena

4 rebanadas de pan

1 salchicha de Viena  
2 ct de ketchup o de mostaza

### Snack de fiambre de jamón

4 rebanadas de pan  
2 lonchas de fiambre de jamón cocido  
algunos trocitos de pepinillos en vinagre y mostaza

### Snack de paté de carne

4 rebanadas de pan  
2 rodajas de paté de carne horneada  
2 ct de mostaza  
algunas cebollas asadas a la parrilla

### Snack de queso

4 rebanadas de pan

2 lonchas de tilsiter  
un poco de pimienta en polvo

### Snack de queso fresco

4 rebanadas de pan  
50 g de queso fresco de hierbas

### Snack de camembert

4 rebanadas de pan  
4 rodajas de camembert

### Snack de huevos revueltos

4 mitades de panecillo, ó  
4 rebanadas de pan  
2 huevos  
haga con ello los huevos revueltos.

## AVES

### Ave y zanahorias

4 rebanadas de pan blanco  
50 g de carne de ave  
¼ de zanahoria, finamente rallada  
2 ct de salsa remoulade

### Ave y maíz

4 rebanadas de pan blanco  
50 g de carne de ave  
4 ct de maíz tierno (lata)  
2 ct de concentrado de tomate

### Pollo y piña

4 rebanadas de pan blanco  
50 g de carne de pollo  
1 cs de piña de lata  
2 cs de salsa remoulade

## VARIACIONES CON QUESO

### Queso fresco

4 rebanadas de pan de muesli o pan blanco  
75 g de queso fresco (de doble nata)  
12 granos de uva cortados por la mitad y sin pepitas

### Queso de oveja

4 rebanadas de pan blanco  
75 g de queso de oveja  
4 rodajas de tomate  
2 olivas rellenas en discos  
orégano / albahaca

### Panecillo de nueces

4 rodajas de pan de linaza  
75 g de queso con nueces  
algunas gotas de brandy  
2 ct de mermelada de cerezas

## PIZZAS ATREVIDAS

### Pizza Salami con setas

4 rebanadas de pan blanco  
2 ct de concentrado de tomate  
2 rodajas de Katenwurst (especialidad alemana de embutido curado)  
un poco de orégano  
2 cs de champiñones (lata)

2 lonchas de queso

### Pizza Salami

4 rebanadas de pan blanco  
4 rodajas de peperoni  
un poco de orégano  
2 lonchas de queso  
4 rodajas de tomate

### CONSEJO:

Todas las recetas son aptas para la guarnición clásica de las pizzas: atún, mejillones, alcachofas, carne de ternera picada y asada, anchoas, etc.

## DULCES PARA GOLOSOS GRANDES Y PEQUEÑOS

### Sueño de fresas

4 rebanadas de pan blanco  
2 ct de mermelada de fresa  
4 fresas frescas en rodajas  
½ ct de granos de chocolate

4 trocitos de chocolate amargo  
1 ct de mermelada de naranja  
1 ct de licor de naranja  
2 rodajas de naranjas frescas  
1 ct de almendras fileteadas

4 ct de mermelada de manzana  
o compota de manzana  
1 ct de pasas  
un poco de canela

### Bolsitas de Hawaii

4 rebanadas de pan de muesli o pan blanco  
2 rodajas de piña  
2 ct de confitura multivitaminas  
1 ct de coco rallado

### Cracker de nueces

4 rebanadas de pan blanco o pan de pipas de girasol  
2 ct de crema praliné  
2 ct de nueces desmenuzadas  
2 ct de licor de huevo

### Tostada de monos

4 rebanadas de pan blanco  
½ banana  
2 ct de crema praliné

### Triángulos de naranja

4 rebanadas de pan de molde

### Triángulos de manzana

4 rebanadas de pan blanco

## VEGETARIANO – LIGERO Y RICO

### Mejicano

4 rebanadas de pan blanco  
2 cs de granos de maíz  
2 ct de pimiento cortado en daditos  
2 ct de cebolla cortada en daditos  
salsa worcester  
salsa de chile  
100

### Revuelto de Leipzig

4 rebanadas de pan blanco  
4 cs de verduras mezcladas (guisantes, zanahorias, espárragos)  
2 ct de nata dulce  
un poco de condimento en polvo para sopas  
hierbas frescas picadas

### Asiático

4 rebanadas de pan blanco  
4 cs de verduras chinas congeladas  
unas chispas de salsa de soja

## CONSEJOS Y RECETAS PARA LA MÁQUINA DE GOFRES

Atención: ¡En la preparación de gofres no cierre en ningún caso el cierre del mango, porque en caso contrario se sale la masa! Las recetas dan para hacer 8-10 gofres por cada una. Recomendamos una temperatura media a alta.



También puede preparar todas las recetas con harina integral de trigo o harina integral de espelta, en lugar de harina fina. Use entonces un 15% aprox. más de líquido y deje que la masa se hinche durante 30 minutos, antes de empezar con la cocción.

Para modificar el sabor puede añadir opcionalmente a los gofres dulces, 2 cl de ron o amaretto, 1 cs de piel de limón rallada, 1/2 botellita de aroma de mantequilla-vainilla, 3 cs de nueces o almendras finamente troceadas.

Puede modificar el gusto de los sabrosos gofres añadiendo 2-3 cs de hierbas picadas finamente, queso rallado o jamón cocido, 1 ct de curry, comino o 1 cs de linaza.

Para muchas recetas no hará falta que engrase las placas de los gofres. La masa de gofre que contenga poca o nada de grasa, requerirá placas engrasadas. Engrase con margarina resistente al calor (pero no margarina de régimen), con ayuda de un pincel.

Caliente el aparato hasta que se enciende la luz de control verde. En caso necesario, engrase las placas. Eche una porción de masa con ayuda de un cucharón de sopa en la placa de gofres inferior. Alise la masa con una cuchara de madera sobre la placa. Cierre el aparato y deje que se cuezan los gofres hasta que alcancen un color marrón dorado.

Si separa los huevos, bate las claras a punto de nieve y al final lo entremezcla en la masa, obtendrá unos gofres especialmente esponjosos y ligeros (no con masa de levadura). Tenga en cuenta también que los gofres de Bruselas se hacen más gruesos que los gofres habituales, y por ello necesitan más tiempo de cocción.

## GOFRES DULCES

### Gofres de Bruselas

150 g de mantequilla, 150 g de azúcar, 2 huevos, 1 sobre de azúcar de vainilla, aprox. 375 ml de leche, 375 g de harina, 1 ct de levadura química

Si en lugar de leche se usa agua, los gofres salen especialmente crujientes. Bata la mantequilla, el azúcar, los huevos y el azúcar de vainilla hasta que se forme espuma. Añada la leche, la

harina y la levadura química y mezcle hasta formar una masa plana.

### Gofres de levadura sencillos

150 g de mantequilla blanda, 4 huevos, 350 ml de leche tibia, 1 cs de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 250 g de harina, 1 sobre de levadura seca

Mezcle bien la harina y la levadura. Agregue los demás ingredientes y elabore una masa plana. Deje que la masa suba durante 20-30 min., que se cueza a continuación.

### **Gofres de quark**

150 g de queso quark desnatado, 4 huevos, 100 g de mantequilla blanda, 4 cs de azúcar, 1 sobre de azúcar de vainilla, 200 g de harina, 150 ml de leche

Mezcle el queso quark desnatado con la mantequilla blanda, los huevos, el azúcar y el azúcar de vainilla hasta formar una espuma. Entremezcle la harina y la leche con la masa hasta elaborar una masa fina.

## **GOFRES SUSTANCIOSOS**

### **Gofres de queso**

120 g de mantequilla blanda o margarina, 3 yemas de huevo, 5 cs de leche condensada, 1/8 l de leche, 1/2 ct de sal, 1 pizca de azúcar, 75 g de emmental rallado, 200 g de harina fina o integral, 3 claras batidas a punto de nieve, 1 cebolla rallada

Mezcle la mantequilla con las yemas de huevo hasta formar una espuma, entremezcle la leche, el azúcar, la sal y el queso con la harina. Incorpore la clara batida. La cebolla rallada incorpórela justo antes de la cocción, ya que en caso contrario la masa quedará amarga.

Eventualmente, agregue 1 cs de perejil finamente picado.

### **Gofres de zanahorias**

150 g de mantequilla blanda  
2 cs de azúcar, 4 huevos, 100 g de zanahorias finamente ralladas, 1 pizca de canela, 1 pellizco de sal, 250 g de harina

Mezcle todos los ingredientes para formar una masa plana.

En lugar de zanahorias también son adecuados los calabacines.

## **GOFRES PARA ALÉRGICOS AL GLUTEN**

¡El molde para hacer gofres debería estar bien engrasado!

### **Gofres de maíz**

3 huevos, 50 g de mantequilla blanda, 3 cs de miel, 1 cs de sirope de arce, 150 ml de leche, 200 g de harina de maíz, 100 g de almendras fileteadas

Elabore un masa plana con todos los ingredientes y deje que se hinche durante 15 min. antes

de cocerse. ¡El molde para hacer gofres debería estar bien engrasado!

### **Gofres de arroz**

150 g de arroz con leche, 600 ml de leche, 1 cs de azúcar, 30 g de mantequilla, 4 huevos, 1/2 ct de canela, 1 pizca de sal

Ponga a cocer una papilla de arroz con el arroz con leche, la leche, el azúcar y la mantequilla, y deje que se enfríe. Entremezcle los huevos, la canela y la sal con la papilla.

#### **Gofres de patata**

675 g de patatas crudas y finamente ralladas, 2 cebollas crudas, finamente ralladas/picadas,

4 huevos, 2 pizcas de sal, 2 cucharadas soperas de nata agria, 5 cucharadas soperas de perejil picado finamente, 100-125 g de almidón de patatas.

Triture finamente las patatas y cebollas con la batidora de brazo ESGE o rállelas finamente y mézclelas bien con los demás ingredientes.

## **CONSEJOS Y RECETAS PARA EL GRILL DE CONTACTO**

Recomendamos una temperatura media a alta.



Precaliente siempre bien el grill de contacto (hasta que se ilumine la luz de control verde). Sólo entonces se pueden poner los alimentos para asar al grill. Puede hacer las comidas al grill con el aparato abierto. Si desea asar al grill de contacto, cierre la placa de grill superior encima de los alimentos, así conseguirá una cocción rápida y uniforme. Sus platos de carne se asarán de forma óptima al grill, si

el grosor de los alimentos es de 1,5-3 cm. Los tiempos indicados en las recetas son válidos para el grill de contacto por ambas caras. Durante el grill de contacto no se puede cerrar el cierre del mango. Las recetas siguientes son para 1-2 personas.

## **PLATOS DE CARNE**

#### **Medallones con mantequilla de pimienta**

4 medallones de cerdo, 125 g de mantequilla, 3 cs de granos de pimienta verde macerados, 1 ct de gotas de zumo de limón, sal, pimienta. Mezcle la mantequilla con el zumo de limón y la sal hasta que espume, entremezcle los granos de pimienta; forme un rollo con la mantequilla y póngala a enfriar. Limpie los medallones y séquelos con papel de cocina, áselos en el grill precalentado aprox. 3-5 minutos, a continuación salpimiente. Sírvalo con una rodaja de mantequilla de pimienta.

#### **Pinchos de pollo con fruta**

300 g de filete de pechuga de pollo, 2 cebollas medianas, 1 manzana ácida, 1 banana firme y madura, zumo de limón, 1 cs de aceite de caca-huete, sal, pimienta, curry

Corte la carne de pollo en dados con tamaño de bocado. Cuartee las cebollas, pele las manzanas y córtelas en ocho partes. Corte las bananas en trozos de 3 cm de largo. Rocíe la fruta con el zumo de limón. Clave todos los ingredientes alternándolos en pinchos de madera, úntelos con aceite y áselos en el grill precalentado aprox. 10

minutos. Condimente con sal, pimienta y curry, y déjelo descansar un momento, antes de servir.

### **Escalope de pavo con hierbas**

2 escalopes de pavo pequeños, 1 manojo de hierbas mezcladas (perejil, tomillo, mejorana, romero, etc.), 2 cs de aceite, 1 cs de zumo de limón, sal, pimienta,

Seque los escalopes con papel de cocina. Pique finamente las hierbas y mézclelas con el aceite y el zumo de limón. Deje macerar los escalopes en el adobo 2-3 horas en el frigorífico, y al mismo tiempo déles la vuelta a menudo. Deje escurrir los escalopes y áselos en el grill precalentado, aprox. 8 minutos por ambos lados.

### **Bistec de piña**

½ piña fresca, 1 diente de ajo, ½ ct de cilantro molido, pimienta de cayena, 2 bistecs de filetes de ternera, 2 ct de aceite, 4 cs de Crème fraîche, sal, pimienta

Haga un puré fino con un cuarto de la piña con la batidora de brazo ESGE, condimente con el cilantro y la pimienta de cayena. Guarde el resto de la piña en el frigorífico. Ponga los bistecs en el puré de piña y déjelo macerar durante la noche en el frigorífico. Corte un cuarto de piña en tiras. Seque la carne con papel de cocina, úntela con aceite y áselo al grill 3-5 minutos por cada lado. Ase brevemente también las tiras de piña. Hierva el puré, refínelo con la Crème fraîche. Condimente los bistecs, cúbralos con un poco de mantequilla y sívalos junto con el puré de piña.

### **Pinchos orientales de carne picada**

150 g de carne de ternera picada, 150 g de carne de cordero picada, 1 cebolla mediana, 2 cs

de hierbas finamente picadas (opcionalmente salvia, menta, tomillo, romero, perejil, etc.), 2 dientes de ajo, 1 huevo, sal, pimienta

Pique finamente las cebollas, machaque los ajos. Haga una masa con la carne picada y las hierbas, la cebolla, el ajo y el huevo, condimente con sal y pimienta. Forme salchichas de tamaño del dedo pulgar con la masa de carne, clávelas en los pinchos de madera y áselas en el grill precalentado, por ambos lados; entretanto unte con aceite de oliva.

### **Pinchos de cordero con ajo**

300 g de carne de cordero de la pierna o del lomo, 1 cebolla pequeña, 2 dientes de ajo, 3 cs de aceite de oliva, 2 cs de vinagre de hierbas, sal, pimienta, 2 ramitas de tomillo, 1 ramita de romero, 1 hoja de laurel, 1 pimienta morrón rojo, 2 tomates firmes y cuarteados, 100 g de yogur; 1 cs de Crème fraîche; 1 ct de zumo de limón, 1-2 cs de menta fresca, finamente picada. Corte la carne en dados con tamaño de bocado. Pique finamente la cebolla, machaque el ajo. Mezcle con vinagre y aceite, salpimiente. Quite las hojas de tomillo y de romero de las ramitas y añádalas junto con la hoja de laurel. Deje macerar la carne durante la noche en el frigorífico. Clave alternando los pimientos limpios, la carne y los tomates en los pinchos de madera y áselos en el grill precalentado por ambos lados, 4-5 minutos. Mezcle el yogur con la Crème fraîche, el zumo de limón y la menta, pruebe de sal y pimienta y sívalo junto con los pinchos.



## PLATOS DE PESCADO

### Trucha a las finas hierbas

2 truchas pequeñas, 2 cucharadas soperas de perejil, 2 ct de zumo de limón, sal, pimienta, mantequilla

Limpie el pescado, acidifique por dentro con limón, rellene el espacio del vientre con el perejil, úntelo un poco con mantequilla líquida, áselo y antes de servirlo, condimente con sal y pimienta.

### Salmón al grill con mantequilla de limón

2 pequeñas rodajas de salmón, 2 ct de zumo de limón, 2 cs de mantequilla blanda, 1 ct de raspadura de limón, sal, pimienta

Limpie el pescado, acidifíquelo con limón, salpimiente y áselo al grill. Mezcle la mantequilla con la raspadura de la piel de limón, póngalo sobre el salmón asado y sirva.

## DELICIAS VEGETARIANAS

### Berenjenas y calabacines al grill

1 berenjena alargada, sal, 2 calabacines pequeños, 4 cs de aceite de oliva o aceite de hierbas, pimienta

Corte y retire la pieza del tallo de la berenjena y los calabacines. Corte la berenjena a lo largo en rodajas de 1 cm aprox., sazone y déjela reposar 30 minutos. Después lávela y séquela con papel de cocina. Corte igualmente los calabacines a lo largo en rodajas de 1 cm y sazónelos ligeramente. Pinte con aceite las rodajas de berenjena y calabacín y áselas en el grill precalentado por los dos lados, hasta que queden crujientes. Se acompañan estupendamente con alioli o una salsa de yogur-menta y pan baguette.

### Pincho mediterráneo de verduras

2 calabacines pequeños, 6 cebollas pequeñas, 3 tallos de apio, 6 cogollos de alcachofa (lata), 6 tomates de cóctel, 125 g de nata, zumo de limón, sal, pimienta, 1 cajita de berro

Corte los calabacines en rodajas de 2-3 cm de grosor. Corte las cebollas por la mitad, despelleje el apio y córtelo en trozos de 2-3 cm de lar-

go. Deje escurrir las alcachofas y córtelas por la mitad. Corte los tomates también por la mitad.

Clave todos los ingredientes alternando en los pinchos de madera y áselos al grill precalentado por ambos lados 3-4 minutos. Monte la nata, condimente con el zumo de limón, sal y pimienta, y adórnela con hojitas de berro.

### Piñas achispadas

4 rodajas de piña, 4 ct de kirsch, 1 cs de mantequilla, 2 ct de miel clara, 1 pizca de cilantro molido

Deje escurrir las rodajas de piña y rocíelas con kirsch. Deje reposar 30 min. Caliente la mantequilla y la miel en una olla, condimente con el cilantro. Dore suavemente las rodajas de piña en el grill precalentado, por ambos lados; a su vez, vaya untando una y otra vez con la mezcla de miel y mantequilla. Sirvalo con nata montada o con una bola de helado de vainilla o de piña.

### Manzana asada

1 manzana grande, zumo de limón, 25 g de mantequilla, 4 ct de miel líquida, 1 pizca de

clavo molido, 1 punta de cuchillo de canela, 1 ct de azúcar

Pele la manzana, saque el corazón y corte la manzana en rodajas de 1 cm de grueso. Rocíe las rodajas de manzana con el zumo de limón. Caliente en una olla la mantequilla y la miel junto con el polvo de clavo. Ase las rodajas de

manzana en el grill precalentado, por ambos lados; a su vez, vaya untando una y otra vez con la mezcla de miel y mantequilla.

Mezcle la canela y el azúcar y espolvoree las rodajas de manzana con ello. Se acompaña con nata semi-montada.

## 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. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás diríjase 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 solamente en Alemania y Austria. 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.



## 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.



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.

**INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48356****DANE TECHNICZNE**

Moc:	1.000 W, 230 V~, 50 Hz	
Długość kabla:	Ok. 90 cm	
Obudowa:	Odporna na wysokie temperatury	
Wymiary:	Ok. 24,8 cm x 25,0 cm x 11,0 cm (dł./szer./wys.)	
Ciężar:	Ok. 2,8 kg	
Uchwyty:	Z izolacją cieplną	
Wyposażenie:	Ochrona przed przegrzaniem, 2 lampki kontrolne „wł./wyt.“ i „gotowości“, bezstopniowa regulacja temperatury od około 100°C (MIN) do około 200 °C (MAX), węzownice grzejne łożyskowane na sprężynach naciskowych, powierzchnia oparcia dla pionowego przechowywania.	
Aksesoria:	po 1 zestawie wyjmowanych, nadających się do mycia w zmywarce płyt z odlewu aluminiowego ciśnieniowego do kanapek, gofrów, grille kontaktowe, instrukcja obsługi	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

**OBJAŚNIENIE SYMBOLI**

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

**DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA**

**Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.**

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkownika i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.

4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
8. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
9. Cokół nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem należy go całkowicie wysuszyć.
10. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
11. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
  - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
  - zakładach rolnych,
  - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
  - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
13. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
14. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
15. Ze względów bezpieczeństwa nie przykrywać urządzenia ani płyt np. folią aluminiową lub plastikową.
16. Na płytach grzejnych nie podgrzewać garnków ani patelni.
17. Urządzenie używać zawsze na wolnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
18. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną go dzieci.

19. Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby zapobiec pociągnięciu lub potknięciu się o niego.
20. Przewód wyjmować z gniazdka pociągając za wtyczkę, nigdy za przewód przyłączeniowy.
21. Nie nosić urządzenia za przewód przyłączeniowy.
22. Urządzenie używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
23. Urządzenie chwytać tylko za uchwyt, aby uniknąć oparzeń.
24. Nie napełniać urządzenia większą ilością, aby uniknąć przelania się ciasta.
25. Nie przesuwając urządzenia podczas pracy, aby uniknąć oparzeń.
26. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
27. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
28. Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.
29. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. W razie uszkodzenia przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie lub cokolwiek do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.



**Uwaga! Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy, dlatego do otwierania i zamykania używać wyłącznie izolowanego uchwytu.**



**W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.**

Producent nie przyjmuje żadnej odpowiedzialności za błędny montaż, niewłaściwe lub błędne używanie lub po wykonaniu napraw przez nieupoważnione osoby trzecie.

## URUCHOMIENIE

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Sprawdzić, czy są wszystkie podane części.
3. Wyjmowane części akcesoriów wymyć w gorącej wodzie z łagodnym środkiem do mycia naczyń, wypłukać czystą wodą i dobrze wysuszyć.
4. Obudowę urządzenia wytrzeć wilgotną ścierką i dokładnie wysuszyć.
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
6. Lekko natłuścić płyty i podgrzać puste urządzenie przez około 10 minut na najwyższym stopniu grzejnym. Następnie przetrzeć płyty wilgotną ścierką.
7. Pierwszy przygotowany tost lub pierwszy gofr nie nadaje się do spożycia i należy go wyrzucić.
8. Podczas dalszego używania płyt podłożowych nie trzeba natłuszczać.

## OBŚŁUGA

1. Wewnątrz urządzenia zamocować po 1 płycie zestawu, które chce się używać, przy czym płyty wprowadzić w zamocowanie zawiasu i dobrze docisnąć. Przesunąć zamocowania przesuwne lekko do przodu.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50 Hz) i obrócić regulator temperatury w wymagane położenie pomiędzy MIN i MAX. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna.
3. Podczas podgrzewania urządzenia Multi 3 w 1 (ok. 5 minut), można przygotować składniki dla pożądanых potraw.
4. Po osiągnięciu wymaganej temperatury zaświeci się zielona lampka kontrolna. Ta lampka kontrolna świeci się zawsze wtedy, gdy wymagana temperatura zostanie osiągnięta i można dodać ciasta lub składników.
5. Przed pierwszym użyciu płyt żeliwnych posmarować je pędzlem małą ilością oleju lub masła.
6. Włożyć teraz
  - przygotowane kanapki w odpowiednie zagłębienia tostera lub
  - wlać przygotowane ciasto na gofry do ryflowanej płyty gofrownicy lub
  - włożyć produkt do grillowania w ryflowaną płytę grilla kontaktowego.
7. Zamknąć pokrywę. Przy przygotowaniu kanapek zamknąć także zamknięcie uchwyty!
8. Jeśli po przygotowaniu kanapek chce się krótkotrwale utrzymać je w ciepłe, obrócić regulator temperatury w położenie MIN.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę i ochłodzić urządzenie.

1. Wyjąć ochłodzone płyty wymienne pociągając wyłącznik suwakowy do przodu. Płyta wtedy odskoczy do góry.
2. Jeśli krople tłuszczu spłynęły do spodu obudowy, np. ponieważ wkład kanapki nie był w dostatecznej odległości od brzegu chleba, to po wyjęciu płyt, gdy urządzenie jeszcze jest ciepłe, przyłożyć ściereczkę, aby tłuszcz wsiąknął w nią.
3. Aluminiowe płyty z odlewu ciśnieniowego można myć w zmywarce lub ręcznie. Zalecamy mycie ręczne, ponieważ aluminium może przebarwić się w zmywarce. Tego rodzaju przebarwienia nie są szkodliwe dla zdrowia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
4. Przy silnych zeskorupieniach namoczyć płyty przez noc.
5. Przetrzeć obudowę dobrze wyciśniętą, wilgotną ścierką.
6. Nie stosować ostrych ani ściernych środków czyszczących. Wyrzeć obudowę wilgotną ścierką i wysuszyć miękką ścierką. Środka czyszczącego nie nakładać nigdy na urządzenie, tylko na ścierekę.
7. Przed przechowaniem wszystkie części muszą być suche.
8. Aby przechowywane urządzenie nie zajmowało dużo miejsca, nawinąć przewód na spodzie urządzenia. Urządzenie może być przechowywane wyższą krawędzią w pionie.

## AKCESORIA SPECJALNE

W naszym serwisie można zamówić następujące płyty.



Płyty wymienne do gofrów z motywami  
Nr art. 4832170/75



Płyty wymienne do pączków  
Nr art. 4832110

## WSKAZÓWKI DLA TOSTERA DO KANAPEK

Uwaga: Przy przygotowaniu kanapek zamknąć zawsze zamknięcie uchwyty! Dla przygotowania kanapek zalecamy ustawienie temperatury średniej do wysokiej.



Do kanapek można używać każdego rodzaju chleba – zalecamy chleb tostowy. Zamiast różnych rodzajów chleba można używać ciasta francuskiego lub drożdżowego.

Te ciasta wałkować na grubość około 3 mm w kwadratach o boku 13 cm.

Chleb kładziony na płyty posmarować cienko ze wszystkich stron ma-

stem lub margaryną.

Smaczne przekąski można prosto i szybko przygotować z niewielką ilością składników (np. pozostałości z jedzenia). Nadaje się mięso, jak np. pieczeń, ryba, ser kielbasa. W połączeniu z cebulą, pomidorami, korniszonami, grzybami lub przyprawami można uzyskać smaczne kanapki według własnych upodobań. Prosimy spróbować z ciasta francuskiego i owoców, jak jabłka, banany, ananasy w połączeniu z marmoladą lub czekoladą uzyskać smaczne biskwity. Również zwykłe ciasto francuskie z mąki, masła i margaryny wypełnione farszem mięsnym lub warzywnym daje pełne smaku kanapki.

## PRZEPISY NA KANAPKI

### Kanapki z serem

4 kromki chleba tostowego, 2 plasterki sera (np. topionego) 2 plastry gotowanej szynki

Taką kanapkę można urozmaicać przez dodanie, do smaku, korniszonów lub ananasa z puszki.

Dwie kromki tostów posmarowane masłem (od spodu) obłożone plasterkiem sera, szynki i do wyboru ananasem lub ogórkami. Następnie nałożyć na nie pozostałe kromki tostów (posmarowane masłem na górze) i włożyć do podgrzanego tostera. Zamknąć urządzenie i opiekac przez około 2-3 minuty.

### Kanapki z ricottą/mascarpone - czatnej

4 kromki chleba tostowego, 100 g sera ricotta lub mascarpone, 1 jajko, czatnej (np. czatnej z mango), sól i pieprz

Ser ricotta/mascarpone wymieszać z jajkiem, solą i pieprzem. Dwie kromki chleba tostowego posmarowane od spodu masłem położyć we wgłębieniu do opiekania. Zrobić łyżką wgłębienie w chlebie. Wylać mieszankę na chleb i dodać do smaku czatnej. Następnie nałożyć pozostałe kromki chleba posmarowane masłem na górze, zamknąć urządzenie i opiekac przez ok. 2-3 minuty.

### Rolowane kanapki chińskie

1 łyżka oleju, 2 młode cebulki, umyte i drobno posiekane, 1/2 małej utartej marchewki,

1 łyżka sosu sojowego, 150 g odsączonych kiełków fasoli (z puszki), 50 g pokrojonych krabów, trochę pasty Sambal Oelek, 4 kromki chleba to-



stowego, trochę roztopionego masła do posmarowania pędzelkiem

Podgrzać olej i cebulę krótko przesmażyć na oleju, dodać marchewkę, dalej dusić przez 2 minuty, aż stanie się lekko miękka. Następnie dodać sos sojowy, kiełki fasoli i kraby i wymieszać.

Odkroić skórki z chleba i tosty bardzo cienko rozwałkować wałkiem do makaronu. Na dolnej stronie posmarować pędzelkiem masłem. Farsz równomiernie rozsmarować na kromkach i zrolować. Kłась ukośnie po jednej rolce we wnętrzu tostera, zamknąć pokrywę i opiekać przez ok. 2-3 minuty.

#### **Kieszonki z jabłkami i sułtankami**

15 g masła, 250 g obranych jabłek bez pestek, pociętych w kostkę, 25 g sułtanek, 1 łyżka cukru, pół łyżeczki cynamonu, 3 łyżki wody, 1 łyżeczka soku z cytryny, 250 g ciasta francuskiego (rozrożonego), roztopione masło do smarowania pędzelkiem.

Roztopić masło, dodać jabłka, sułtany, cukier, cynamon, wodę i sok z cytryny i mieszając lekko podgotować. Ciasto francuskie rozwałkować na placki o grubości 3 mm i pociąć na kwadraty o boku 13 cm. Dwa kwadraty ciasta posmarować roztopionym masłem i włożyć do podgrzanego wnętrza tostera. Na każdy kwadrat ciasta nałożyć 1 łyżkę farszu i przykryć następnym kwadratem posmarowanym masłem.

Zamknąć urządzenie i opiekać przez około 4 minuty, aż ciasto francuskie nabierze koloru złotobrązowego. Serwować na ciepło.

#### **Kieszonki z szynką i wołowiną**

175 g zimnej wołowiny drobno posiekanej, 75 g gotowanej szynki, drobno posiekanej, 250 g ciasta francuskiego głęboko mrożonego (rozrożonego), 1 jajko ubite, sól, świeżo zmielony pieprz.

Szynkę, wołowinę, jajko, sól, pieprz wymieszać.

Postępować dalej analogicznie jak dla kieszzonek z jabłkami i sułtankami.

#### **Pierozki z farszem - samosa**

Idealne także do wykorzystania resztek.

- Farsz warzywny

125 g mąki, 2 szczypty soli, 3 łyżki oleju, , 2-3 łyżki wody, 150 g ziemniaków w mundurkach, obranych i pokrojonych w kostkę, 1 łyżka oleju, 75 g cebuli drobno posiekanej, 1 ½ łyżeczki curry, 75 g głęboko zamrożonego groszku, rozmrożonego, 1 łyżeczka świeżego, drobno startego imbiru, 1 mały strąk chili, z usuniętymi ziarnami i drobno posiekany, 2 łyżki wody, szczypta pieprzu cayenne, 2 łyżki soku z cytryny, roztopione masło do smarowania pędzelkiem,

2 łyżki świeżej, drobno posiekanej kolendry

Z mąki, soli, oleju i wody zagnieść ciasto. Kulkę ciasta posmarować olejem i w torebce plastikowej zostawić na 30 minut.

W międzyczasie przygotować farsz. Cebulę podsmażyć na oleju, dodać curry i krótko dalej podgrzewać, następnie dodać groszek, imbir, posiekane chili i wodę i dalej i dalej gotować, aż groszek ugotuje się. Teraz dodać pozostałe składniki i ziemniaki i jeszcze 3-4 minuty podgotować.

Ciasto rozwałkować i pociąć na kwadraty o boku 13 cm. Podgrzane płyty tostera posmarować masłem, włożyć 2 placki ciasta i dobrze napełnić. Przykryć 2 plackami i posmarować masłem. Zamknąć urządzenie i upiec samosy.

Zalecamy dodać sos jogurtowy ze świeżo posiekaną kolendrą lub pietruszką i posypać papryką.

- Farsz z mielonej baraniny i wołowiny

250 g drobno zmielonej baraniny lub wołowiny, 80 g cebuli, 1 łyżeczka oleju, 2 łyżeczki drobno

posiekanego czosnku, 1 łyżeczka drobno posiekanego korzenia imbiru, 1 strączek chili bez ziaren drobno posiekany, 1 łyżka świeżej, drobno posiekanej kolendry, 2 łyżki wody, sok z cytryny, sól i pieprz.

Cebule przesmażyć na oleju do koloru jasno brązowego, dodać czosnek, imbir i chili. Smażyć 2 min. dodać mięso i i dalej smażyć, aż zacznie

brązowieć, następnie dodać przyprawy i wodę. Zmniejszyć grzanie i dusić mięso przez około 25 minut, aż będzie miękkie i płyn odparuje. Dodać posiekaną kolendrę.

Następnie postępować tak samo jak przy samosach z farszem warzywnym.

## WEGETARIAŃSKA: LEKKIE I SMACZNE

### Meksykańska

4 kromki białego chleba lub chleba z kukurydzą  
2 łyżki ziaren kukurydzy  
2 łyżeczki pokrojonej w kostkę papryki  
2 łyżeczki cebuli, pokrojonej w kostkę  
Sos worcester  
Sos chili

### Sałatka jarzynowa

4 kromki białego chleba  
4 łyżki warzyw mieszanych (groszek, marchewka, szparagi,...)  
2 łyżeczki słodkiej śmietany  
trochę vegetty  
świeżo posiekane zioła

### Azjatyckie

4 kromki białego chleba  
4 łyżki warzyw chińskich głęboko mrożonych  
trochę sosu sojowego

## PIZZA PIKANTNA

### Pizza salami z grzybami

4 kromki białego chleba  
2 łyżeczki koncentratu pomidorowego  
2 plasterki kielbasy kwadratowej  
trochę oregano  
2 łyżki pieczarek (z puszki)

2 plasterki sera  
Porada: Wszystkie przepisy nadają się dla klasycznych składników pizzy: tuńczyka, mały, karczochów, pieczonej mielonej wołowiny, sardeli itd.

### Pizza Salami

4 kromki białego chleba

4 plasterki salami peperoni  
trochę oregano  
2 plasterki sera  
4 plasterki pomidorów

## PROSTE PRZEPISY

### Przekąska z marmoladą

4 kromki chleba  
2 łyżeczki marmolady  
Równie smaczne są przekąski z miodem lub kremem orzechowym.

### Przekąska z pasztetową

4 kromki chleba  
50 g pasztetowej z cielęciny  
trochę musztardy  
Przekąska z salami  
4 kromki chleba  
2-4 plasterki salami  
4 plasterki pomidorów

### Przekąska z kielbaskami wiedeńskimi

4 kromki chleba  
1 kielbaska wiedeńska  
2 łyżeczki keczupu lub musztardy

### Przekąska z grubo mielonej kiełbasy

4 kromki chleba  
2 plasterki grubo mielonej kiełbasy  
kilka ogórków konserwowych

### Przekąska z pasztetową

4 kromki chleba  
50 g pasztetowej  
2 plasterki pomidora

### Przekąska z pasztetem

4 kromki chleba  
2 plasterki pasztetu  
2 łyżeczki musztardy  
trochę usmażonej cebuli

### Przekąska z serem

4 kromki chleba  
2 plasterki sera żółtego Tilsiter  
zmielona papryka

### Przekąska z twarogiem

4 kromki chleba  
50 g twarogu ziołowego

### Przekąska z serem camembert

4 kromki chleba  
4 plasterki sera camembert

### Przekąska z jajecznicą

4 połówki bułki lub  
4 kromki chleba  
2 jaja  
Usmażyć jajecznicę.

Porada:

Zrób sobie czasami tosty z bułki obłożonej - po prostu pyszne!

## RYBY I OWOCE MORZA

### Tuńczyk

4 kromki białego chleba  
50 g tuńczyka  
8 cebul marynowanych  
trochę keczupu  
trochę chrzanu

### Małże

4 kromki białego chleba  
8 małży z puszeki

trochę koncentratu pomidorowego

### Kraby

4 kromki białego chleba  
50 g krabów (z puszeki)  
trochę koncentratu pomidorowego  
trochę czosnku  
chili, bazylię, kilka kropli soku z cytryny

### Makrele

4 kromki białego chleba  
kilka krążków cebuli  
trochę keczupu  
50 g wędzonej makreli

## SŁODKOŚCI DLA MAŁYCH I DUŻYCH ŁASUCHÓW

### Przysmak truskawkowy

4 kromki białego chleba  
2 łyżeczki marmolady truskawkowej  
4 świeże truskawki w plasterkach  
½ łyżeczki czekolady w proszku

### Kieszonki hawajskie

4 kromki chleba tostowego musli lub białego chleba  
2 plasterki ananasa  
2 łyżeczki konfitury multiwitaminowej  
1 łyżeczka wiórków kokosowych

### Orzechówka

4 kromki białego chleba lub chleba ze słonecznikiem  
2 łyżeczki kremu orzechowego  
2 łyżeczki posiekanych orzechów  
2 łyżeczki ajerkoniaku

### Rożki pomarańczowe

4 kromki chleba tostowego  
4 kostki gorzkiej czekolady  
1 łyżeczka marmolady pomarańczowej  
1 łyżeczka likieru pomarańczowego  
2 plasterki świeżych pomarańczy

1 łyżeczka płatków migdałowych

### Tost małpi

4 kromki białego chleba  
½ banana  
2 łyżeczki kremu orzechowego

### Rożki z jabłkami

4 kromki białego chleba  
4 łyżeczki marmolady z jabłek lub jabłek z kompotu  
1 łyżeczka rodzynek  
szczypta cynamonu

## WSKAZÓWKI I PRZEPISY DLA GOFROWNIC

Uwaga: Podczas przygotowywania gofrów w żadnym wypadku nie wolno zamknąć uchwytu, gdyż ciasto wypłynie! Przepisy podane są na 8-10 gofrów.

Dla przygotowania gofrów zalecamy ustawienie temperatury średniej do wysokiej.



We wszystkich przepisach można używać mąki pszennej lub z pełnego przemiału. Dodać wtedy ok. 15% więcej wody i odczekać 30 minut, aby ciasto zwiększyło swoją objętość zanim rozpocznie się wypiek. Aby zmienić smak można do słodkich gofrów dodać 20 ml rumu lub amaretto, 1 łyżkę startej skórki cytryny, ½ buteleczki aromatu waniliowo-maślanego, 3 łyżki drobno zmielonych orzechów lub migdałów.

Smak pikantnych gofrów można zmienić przez dodanie 2-3 łyżek drobno posiekanych ziół, utartego sera lub gotowanej szynki, 1 łyżeczki curry, kminku lub 1 łyżki siemienia lnianego. W wielu przepisach nie trzeba natłuszczać płyt gofronicy. Ciasto na gofry, które nie zawiera tłuszczu lub zawiera niewielką jego ilość, wymaga natłuszczenia płyt. Natłuszczyć płyty pędzlem przy pomocy margaryny odpornej na wysokie temperatury (nie może to być margaryna dietetyczna). Podgrzać urządzenie, aż zaświeci się zielona lampka kontrolna. Ewentualnie natłuszczyć płyty. Na dolną płytę do gofrów nałożyć porcję ciasta łyżką wazową. Rozprowadzić ciasto na płycie łyżką drewnianą. Zamknąć

urządzenie i upiec gofry na kolor złoto-brązowy. Po rozdzieleniu białka od żółtka białko ubić na sztywno i następnie wymieszać z ciastem, uzyska się wyjątkowo luźne i napowietrzane gofry (nie dotyczy to ciasta drożdżowego).

Prosimy zwrócić uwagę na to, że gofry brukselskie będą grubsze niż zwykle i dlatego muszą być dłużej pieczone.

## SŁODKIE GOFRY

### Gofry brukselskie

150 g masła, 150 g cukru, 2 jajka, 1 paczka cukru waniliowego, ok. 375 ml mleka, 375 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia  
Gdy zamiast mleka użyje się wody mineralnej, gofry będą wyjątkowo chrupiące. Masło, cukier, jajka i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Dodać mleko, mąkę i proszek do pieczenia i wymieszać na gładkie ciasto.

### Zwykłe gofry drożdżowe

150 g miękkiego masła, 4 jajka, 350 ml ciepłego mleka, 1 łyżkę cukru, 1 torebkę cukru waniliowego, 250 g mąki, 1 opakowanie suszonych drożdży  
Mąkę wymieszać z drożdżami. Dodać inne składniki i wyrobić na gładkie ciasto. Ciasto odstawić na ok. 20-30 minut, potem upiec.

### Gofry śmietankowe

4 jajka, 5 łyżek cukru, 300 ml słodkiej śmietany, 50 g miękkiego masła, 225 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia  
Wyrobić ciasto ze wszystkich składników.

### Gofry z maślanki

125 g miękkiego masła, 4 jajka, 1 łyżka cukru, ¼ łyżeczki cynamonu, szczypta soli, 250 g mąki, 375 ml maślanki, 1 opakowanie suszonych drożdży  
Masło z jajami, cukrem, cynamonem i solą utrzeć na puszystą masę. Do puszystej masy dodać mąkę i maślanke i wymieszać na gładkie ciasto. Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

### Gofry z twarogiem

150 g chudego twarogu, 4 jajka, 100 g miękkiego masła, 4 łyżki cukru, 1 cukier waniliowy, 200 g mąki, 150 ml mleka.  
Twaróg, masło, jajka cukier i cukier waniliowy utrzeć na puszystą masę. Dodać mąkę i mleko i wymieszać na gładkie ciasto.  
Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

## GOFRY DLA ALERGIKÓW NA GLUTEN

### Gofry kukurydziane

3 jajka, 50 g miękkiego masła, 3 łyżki miodu  
1 łyżka syropu klonowego, 150 ml mleka, 200 g mąki kukurydzianej, 100 g płatków migdałowych

Wyrobić gładkie ciasto z wszystkich składników i odstawić na 15 minut przed wypiekiem.  
Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

**Go fry ryżowe**

150 g ryżu na mleku, 600 ml mleka, 1 łyżka cukru, 30 g masła, 4 jaja, ½ łyżeczki cynamonu, szczypta soli.

Z ryżu, mleka, cukru i masła ugotować papkę ryżową i ochłodzić. Dodać do masy jaja, cynamon i sól. Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

**Go fry ziemniaczane**

675 g surowych, drobno startych ziemniaków, 2 surowe drobno starte lub posiekane cebule, 4

jaja, 2 szczypty soli, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 5 łyżek drobno posiekanej pietruszki, 100-125 g mąki ziemniaczanej

Ziemniaki zmiksowane z cebulą w robocie ES-GE-Zauberstab lub drobno utarte wymieszać z resztą składników.

Dla tego rodzaju ciasta płyty grzejne muszą być dobrze natłuszczone!

**WSKAZÓWKI I PRZEPISY DLA GRILLA KONTAKTOWEGO**

Do grillowania zalecamy ustawienie na MAX.



Grill kontaktowy zawsze dobrze rozgrzać (aż zaświeci się zielona lampka kontrolna). Dopiero wtedy włożyć produkty do grillowania. Potrawy można grillować w otwartym urządzeniu. Gdy chce się grillować kontaktowo, opuścić górną płytę na produkt i uzyskać wtedy szybkie i równomierne opieczienie. Potrawy mięsne będą optymalnie grillowane, gdy wkład ma grubość 1,5-3 cm. Czasy podane w przepisach obowiązują dla grillowania kontaktowego obustronnego. Zamka uchwytu można nie zamykać podczas grillowania kontaktowego.

Poniższe przepisy są na 1-2 osoby.

**POTRAWY MIĘSNE****Medaliony z masłem i pieprzem**

4 medaliony wieprzowe

125 g masła, 3 łyżki marynowanego zielonego pieprzu, 1 łyżeczka soku z cytryny, sól, pieprz

Masło, sok cytrynowy i sól utrzeć na puszystą masę, dodać ziarna pieprzu, uformować z masła ruloniki i ochłodzić. Medaliony umyć i osuszyć, grillować obustronnie w podgrzanym grillu przez 3-5 minut, następnie posolić i popieprzyć.

Podawać z rolkami masła z pieprzem.

**Szaszłyki z kurczaka z owocami**

300 g filetów z piersi kurczaka, 2 średnie cebule, 1 kwaśne jabłko, 1 twardy, dojrzały banan, sok z cytryny, 1 łyżka oleju z orzechów ziemnych, sól, pieprz, curry

Mięso kurczaka pociąć na kostki na jeden gryz. Cebule poćwiartować, obrać jabłka i pokroić na ósemki. Banany pociąć na kawałki 3 cm. Owoce skropić sokiem cytrynowym.

Wszystkie składniki naprzemiennie nakładać na szpikulce drewniane, posmarować olejem i obustronnie grillować w nagrzanym grillu przez około 10 minut. Posypać solą, pieprzem i curry i przed podaniem odczekać chwilę.

### **Sznycel z indyka z ziołami**

2 małe sznycele z indyka

1 pęczek mieszanych ziół (pietruska, tymianek, majeranek, rozmaryn itd.), 2 łyżki oleju, 1 łyżka soku z cytryny, sól, pieprz

Sznycel wytrzeć do sucha. Zioła drobno posiekać i wymieszać z olejem i sokiem z cytryny. Sznycel trzymać w marynacie przez 2-3 godziny w lodówce kilkakrotnie obracając go. Sznycel osuszyć i grillować w nagrzanym grillu obustronnie przez ok. 8 minut.

### **Stek z ananasem**

½ świeżego ananasa, 1 ząbek czosnku, ½ łyżeczki mielonej kolendry, pieprz cayenne, 2 małe steki z filetu wołowego, 2 łyżeczki oleju, 4 łyżki Crème fraîche, sól, pieprz

Ćwiartkę ananasa zmiksować w mikserze ESSE-Zauberstab, dodać kolendry i pieprzu cayenne. Pozostały ananas wstawić do lodówki.

Steki włożyć do puree ananasowego i marynować przez noc w lodówce.

### **Orientalny szaszłyk z mięsa mielonego**

Po 150 g mięsa mielonego wołowego i baraniego, 1 średnia cebula, 2 łyżki drobno posiekanych ziół (do wyboru szaławii, mięty, tymianku,

rozmarynu, pietruszki itp). 2 ząbki czosnku, 1 jajko, sól, pieprz

Cebulę drobno posiekać, czosnek wycisnąć przez prasę. Wyrobić mięso mielone z ziołami, cebulą, czosnkiem i jajkiem, dodać sól i pieprz. Z masy mięsnej formować kietbaski o grubości kciuka, nakładać na szpikulce i grillować obustronnie w nagrzanym grillu, smarować w międzyczasie oliwą z oliwek.

### **Szaszłyk barani z czosnkiem**

300 g mięsa baraniego z udźca lub połówdwy, 1 mała cebula, 2 ząbki czosnku, 3 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki octu ziołowego, sól, pieprz, 2 gałązki tymianku, 1 gałązka rozmarynu, 1 liść laurkowy, 1 strąk czerwonej papryki, 2 twarde poćwiartowane pomidory, 100 g jogurtu, 1 łyżka Crème fraîche, 1 łyżeczka soku z cytryny, 1-2 łyżki drobno pociętej świeżej mięty pieprzowej. Mięso pociąć na kawałki na jeden gryz. Cebulę pociąć drobno w kostkę, czosnek przecisnąć przez prasę. Wymieszać z octem i olejem, posolić i popieprzyć. Liście tymianku i igły rozmarynu oderwać z gałązek i dodać razem z liściem laurowym. Mięso marynować przez noc w lodówce.

Umyte strąki papryki, mięso i pomidory na zmianę nadziewać na szpikulce i grillować obustronnie w nagrzanym grillu przez 4-5 minut. Wymieszać jogurt z Crème fraîche, sokiem z cytryny i miętą, posolić i popieprzyć i podawać z szaszłykiem.

## **POTRAWY RYBNE**

### **Grillowany łosoś z masłem cytrynowym**

2 małe dzwonka łososa, 2 łyżeczki soku z cytryny, 2 łyżki miękkiego masła, 1 łyżeczka startej skórki cytrynowej, sól, pieprz

Rybę oczyścić, skropić cytryną, posolić, popieprzyć i grillować. Wymieszać masło ze startą skórką cytrynową i przed podaniem położyć je na grillowanym łososiu.

**Pstrąg z ziołami**

2 małe pstrągi, 2 łyżki pietruszki, 2 łyżeczki soku z cytryny, sól, pieprz, masło  
Rybę oczyścić, skropić w środku cytryną, włożyć pietruszkę do brzucha, posmarować cienko roz-

topionym masłem, grillować i przed podaniem posypać solą i pieprzem.

**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 Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopia 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. 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.

**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.



Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.



**UNOLD®**

**UNOLD®**

**UNOLD®**

**Aus dem Hause**

**UNOLD®**