

# UNOLD®



## SANDWICHTOASTER QUADRO

### Bedienungsanleitung

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

Modell 48480



Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48480

Stand: Mai 2018 /nr

Copyright ©

**UNOLD** AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail [info@unold.de](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 48480

Technische Daten .....	6
Symbolerklärung.....	6
Sicherheitshinweise .....	6
In Betrieb nehmen.....	9
Bedienen .....	9
Reinigen und Pflegen.....	10
Sandwichideen .....	11
Garantiebestimmungen .....	17
Entsorgung / Umweltschutz .....	17
Informationen für den Fachhandel.....	17
Service-Adressen .....	18

### Instructions for use Model 48480

Technical Specifications.....	19
Explanation of symbols.....	19
Safety Information .....	19
First use .....	22
Use of the Appliance.....	22
Cleaning and Care .....	23
Sandwich Ideas .....	24
Guarantee Conditions.....	29
Waste Disposal/Environmental Protection ....	29
Service .....	18

### Notice d'utilisation Modèle 48480

Spécification technique .....	30
Explication des symboles.....	30
Consignes de sécurité .....	30
Mise en service.....	33
Usage de l'appareil .....	33
Nettoyage et entretien.....	34
Les sandwichs .....	34
Conditions de Garantie.....	39
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	39
Service .....	18

### Gebruiksaanwijzing Model 48480

Technische gegevens .....	40
Verklaring van de symbolen.....	40
Veiligheidsinstructies .....	40
Ingebruikname .....	43
Bedienen .....	43
Reiniging .....	44
Recepten .....	44
Garantievoorwaarden .....	49
Verwijderen van afval / Milieubescherming ..	49
Service .....	18

## INHALTSVERZEICHNIS

### Istruzioni per l'uso Modello 48480

Dati tecnici .....	50
Significato dei simboli .....	50
Avvertenze di sicurezza .....	50
Messa in funzione.....	53
Preparazione .....	53
Pulizia.....	54
Ricette .....	55
Norme di garanzia.....	59
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	59
Service .....	18

### Manual de instrucciones Modelo 48480


Datos técnicos .....	60
Explicación de los símbolos .....	60
Indicaciones de seguridad .....	60
Puesta en servicio.....	63
Horneado de los Sandwiches .....	63
Limpieza.....	64
Ideas para sándwiches .....	64
Condiciones de Garantía.....	69
Disposición/Protección del medio ambiente.....	69
Service .....	18

### Instrukcja obsługi Modell 48480

Dane techniczne.....	70
Objaśnienie symboli.....	70
Wskazówki bezpieczeństwa.....	70
Uruchomienie.....	73
Obsługa.....	73
Czyszczenie i konserwacja.....	74
Pomysły na kanapki .....	74
Warunki gwarancji.....	80
Utylizacja / ochrona środowiska.....	80
Service .....	18

## BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48480

### TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Platten:	Antihaftbeschichtet	
Griff:	Wärmeisoliert	
Abmessungen:	Ca. 32,8 x 27,2 x 10,4 cm (B/T/H)	
Gewicht:	Ca. 2,0 kg	
Zuleitung:	Ca. 85 cm	
Ausstattung:	Hitzebeständiges Gehäuse, wärmeisolierter Griff, antihaftbeschichtete Backplatten, leicht zu reinigen, Kontrollleuchten für EIN/AUS und BEREIT, platzsparende, stehende Aufbewahrung, Kabelaufbewahrung, auch für große Toastscheiben	
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten	

**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.

### SICHERHEITSHINWEISE

**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 Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht durch Kinder 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! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
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 Kinder wegen der Erstickungsgefahr von den Verpackungsmaterialien fern.
2. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir, die antihaftbeschichteten Backflächen mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
3. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz) stecken. Die Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen an, dass die Heizung in Betrieb ist.
4. Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, geht die grüne Kontrollleuchte aus.
5. Heizen Sie das Gerät für einige Minuten ohne Lebensmittel auf, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Fenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
6. Fetten Sie vor dem ersten Benutzen beide Backflächen mit einem Pinsel leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Margarine ein (da die Backplatten des Gerätes antihaftbeschichtet sind, müssen Sie diese nur vor dem ersten Nutzen einfetten, danach nicht mehr).
7. Sollte beim ersten Anheizen Ihres neuen Gerätes ein leichter Geruch entstehen, so ist dies völlig unbedenklich.

## BEDIENEN

1. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz) stecken. Die Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen an, dass die Heizung in Betrieb ist.
2. Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, geht die grüne Kontrollleuchte aus. Der vorbereitete Toast kann in das Gerät gelegt werden.
3. **Der Griff muss fest verschlossen werden, damit sich die Kanten des Toastes beim Backen schließen.**
4. Toasten Sie das Sandwich ca. 3–5 Minuten bis zur gewünschten Bräunung.
5. Der erste zubereitete Toast ist nicht zum Verzehr geeignet und sollte entsorgt werden.

6. Verwenden Sie zum Entnehmen des Toasts möglichst eine Holz- oder Kunststoffzange. Metallgeräte oder spitze Gegenstände könnten die Beschichtung beschädigen.



**Achtung !**

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

**REINIGEN UND PFLEGEN**



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

1. Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes und der Backflächen keine scharfen oder ätzenden Scheuer- und Reinigungsmittel, Ofenreiniger oder Metallkratzer, um Beschädigungen auf den Oberflächen zu vermeiden.
2. Wischen Sie das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab und trocknen Sie alle Teile gut ab.
3. Zur platzsparenden Aufbewahrung das Kabel um die Kabelaufbewahrung an der Unterseite des Gerätes wickeln.

## SANDWICHIDEEN

Für die Herstellung von Sandwiches kann jede Brotsorte verwendet werden – wir empfehlen Toastbrot. Schneiden Sie das Brot auf die Maße der Sandwichplatten zu. Bestreichen Sie alle Brotseiten, die auf die Toastplatten gelegt werden, dünn mit Butter oder Margarine. Lassen Sie beim Belegen rundum einen Rand von etwa 1 cm, da sonst der Käse aus der Füllung laufen kann.

Schon mit wenigen Zutaten (z. B. Essensreste) können Sie köstliche Snacks einfach und schnell zubereiten. Es eignen sich Fleisch, Fisch, Käse, Wurst, die mit Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken, Pilzen und Gewürzen kombiniert köstliche Sandwiches ergeben. Auch mit Früchten wie Äpfeln, Bananen und Ananas, kombiniert mit Marmelade oder Schokolade lässt sich köstliches Gebäck herstellen.

### 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 Dosen-Ananas 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 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 geben und nach Belieben Chutney hinzufügen. Anschließend die restlichen Toastscheiben (gebutterte Seite nach oben) darauf setzen, Gerät schließen und 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 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, 4 Scheiben Toastbrot, zerlassene Butter zum Bepinseln

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

Zwei Brotscheiben mit Butter bepinseln und auf die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters legen. Jeweils 1 Esslöffel Füllung auf das Brot geben und mit einer gebutterten Scheibe Brot abdecken. Das Gerät schließen und toasten, bis der Toast goldbraun ist. Warm servieren.

### **Rindfleisch-Schinkentaschen**

175 g kaltes Rindfleisch, feingehackt, 75 g gehackter gekochter Schinken, 4 Scheiben Toastbrot 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-Sultanintaschen.

### **Gefüllte Teigtaschen - Samosas**

Ideal auch zur Resteverwertung.

4 Scheiben Toastbrot, 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 geraspelter 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 Für die Füllung 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.

Brot mit einer Teigrolle flach ausrollen und auf ca. 13x13 cm große Quadrate zurechtschneiden. Die vorgeheizten Mulden des Sandwichtoasters mit Butter bepinseln, 2 Brotplatten darauflegen und gut füllen. Mit zwei weiteren Brotplatten 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 feinge-

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



### Einfache Rezepte

#### Marmeladen-Snack

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

#### Leberwurst-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  
Brotseiben. 2 Eier daraus  
Rührei herstellen.

#### TIPP:

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

### Pikant – Pizzas

#### Pizza Salami-Pilze

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

#### Pizza Salami

4 Scheiben Weißbrot  
4 Scheiben Peperonisalami  
etwas Oregano  
2 Scheiben Käse  
4 Scheiben Tomaten  
TIPP:

Alle Rezepte eignen sich  
für klassische Pizzabeläge:  
Thunfisch, Muscheln, Arti-  
schocken, gebratenes Rinder-  
hack, Sardellen usw.

## Geflügel

### Hähnchen-Ananas

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

### Geflügel-Möhren

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

### Geflügel-Mais

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

## Exotische Kombinationen mit Früchten



### 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 Schin-  
ken  
2 Scheiben Ananas  
2 Cocktailkirschen  
2 Scheiben Gouda

### Mandarinen-Rinderzunge

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

### Schweinebraten mit roten Jo- hannisbeeren

4 Scheiben Bauernbrot  
2 Scheiben kalter Schweine-  
braten  
2 EL rote Johannisbeeren TK  
2 TL Remoulade

#### TIPP:

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

## Variationen mit Käse

### 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 Wein-  
trauben

### Walnussbrötchen

4 Scheiben Leinsamenbrot  
75 g Walnusskäse  
einige Tropfen Weinbrand  
2 TL Kirschmarmelade

**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 Suppengewürzpulver  
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 Schin-  
ken  
2 Stangen Spargel (Dose oder  
Rest)  
4 TL Sauce Hollandaise, oder  
2 Scheiben Edamer, oder  
2 Scheiben Kräuterbutter

**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 Puten-  
brust  
1 hartgekochtes Ei  
4 TL Sauce Hollandaise

**Fisch und Meeresfrüchte****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

**Thunfisch**

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

## Süßes für kleine und große Naschkatzen

### 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

### Erdbeertraum

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

### Hawaitaschen

4 Scheiben Müslitoastbrot  
oder Weißbrot  
2 Scheiben Ananas  
2 TL Multivitaminconfiture  
1 TL Kokosraspeln

### Affentost

4 Scheiben Weißbrot  
½ Banane  
2 TL Nougatcreme

### Apfelecken

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

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 Sandwichtoaster 48480 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 30+31 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, 21.04.2017, UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

Kundendienst  
Telefon +49 (0)6205/94 18-27  
Telefax +49 (0)6205/94 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.

## INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48480

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	1,100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Plates:	Non-adhesive coating	
Handle:	Insulated	
Dimensions:	Approx. 32,8 x 27,2 x 10,4 cm (W/D/H)	
Weight:	Approx. 2,0 kg	
Power cord:	Approx. 85 cm	
Features:	Overheat protection, insulated handles, 2 control lights for „ON/OFF“ and „READY“, standing surface for vertical storage, cable storage	
Accessories:	Instruction manual with recipes	

**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.

### SAFETY INFORMATION

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

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance must not be performed by children, unless they are older than 8 years and are supervised.

4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years.
5. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people 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.**

## FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices. Keep packaging materials away from children - danger of suffocation!
2. Before first use, we recommend cleaning the non-stick plates with a damp cloth.
3. Close the appliance and connect the plug to a wall socket (220–240 V~, 50/60 Hz). The control lamps light up and indicate that the heating is operational.
4. Heat the appliance up for a couple of minutes without dough, in order to eliminate possible manufacturing residues. Make sure the room is well ventilated during this process. After the initial heating process the appliance might show signs of wear, which do not affect its features and do not constitute a reason for rejection.
5. Before first use, slightly grease both waffle plates with heat resistant grease like margarine, for example, using a pastry brush (as the plates are non-stick coated, greasing is only necessary before the very first use).
6. The appliance may generate a slight smell when first using it, which is absolutely normal.

## USE OF THE APPLIANCE

1. Before assembling the appliance remove all packing materials.
2. Wipe the appliance inside and outside with a damp cloth. Dry the parts carefully.
3. Grease the plates slightly and preheat the appliance for about 10 minutes. Then wipe the plates with a damp cloth. For further use the plates must not be greased any more (except if stated in the recipe).
4. Put the plug into the socket (power supply 220–240 V~, 50/60 Hz). Both control lamps are lighting.
5. Preheat the appliance for about 10 minutes. Then wipe the plates with a damp cloth.
6. As soon as the required temperature is reached, the green control lamp is turning off. This lamp will always turn on, when the required temperature has decreased and the appliance is heating again.
7. As soon as the right lamp turns out, the required temperature is reached and the prepared toast can be placed in the appliance.

8. The handle has to be closed firmly in order to ensure an optimum sealing of the toast edges.
9. The first toast should not be used and should be thrown away.
10. Toast the sandwich for approx. 3-5 minutes.
11. Do not use any metal tools or sharp tools to take the toast out. We recommend to use wooden or plastic tools.

**Attention:**

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

**CLEANING AND CARE**

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

1. Never immerse the appliance into water or any other liquid.
2. It is best to clean the baking surface while it is still warm with a soft brush or with a damp cloth.
3. Never use pointed or hard objects. They would scratch the antistick coating.
4. The appliance must be completely dry before using it again.
5. For storage, you can wind the cable around the cable storage underneath the appliance and then store it vertically.

## SANDWICH IDEAS

You may use any kind of bread for the preparation of sandwiches – however, we recommend to use white bread.

Cut the bread to the plate size and leave an uncovered edge of about 1 cm in order to ensure a good sealing of all sides of the sandwich.

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 white bread and fruits such as apples, bananas, pineapple combined with jam or chocolate.

### **Cheese sandwich**

4 slices of white bread, 2 slices of cheese, 2 slices of 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 up) on the sandwich, lay it into the preheated sandwich toaster. Close the toaster and toast the sandwiches.

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

4 slices white 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 up), close the unit and toast the sandwich.

### **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 white 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 white bread and roll the slices very thinly. Butter the underside with melted but-



ter. Spread the stuffing on the slices and roll them up. Lay one roll each diagonally into the moulds of the toaster and toast the rolls. We recommend to accompany this dish with salad.

### **Apple sultana puffs**

15 g butter, 250 g peeled and chopped apples, 25 g sultanas, 1 tbsp sugar, ½ tsp cinnamon, 3 tbsp water, 1 tbsp lemon juice, 4 slices of white bread, melted butter

Melt butter, add apples, sultanas, sugar, cinnamon, water and lemon juice and cook stirring occasionally until the apples are soft. Roll bread to a 3 mm thick plate and cut it into 13 cm large squares. Spread slices of bread 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 slice of bread (buttered side up). Close the toaster and bake until the toast is golden. Serve warm.

### **Beef/ham snacks**

175 g cold beef, finely chopped, 75 g cooked ham, finely chopped, 4 slices of white bread, 1 egg, beaten, salt, freshly grinded pepper

Mix beef, ham, 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 tbsp oil, 2 tbsp water, 150 g jacket potatoes, peeled and cut into small pieces, 1 tbsp 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 tbsp water, 1 pinch of cayenne pepper, 2 tbsp lemon juice, melted butter, 2 tbsp fresh, finely chopped coriander

Prepare the stuff first. 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 bread and cut it into approx. 13 cm large squares. Brush the preheated moulds of the sandwich toaster with butter, place 2 bread 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.

## Poultry

### Chicken - pineapple

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

### Poultry – carrots

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

### Poultry – corn

4 slices of white bread  
50 g poultry meat  
4 tsp sweetcorn (can)  
2 tsp tomato pulp

## Simple recipes

### Jam snack

4 slices of bread  
2 tsp jam  
Make delicious snacks also with honey or chocolate/nut cream or peanut butter.  
Liver sausage snack  
4 slices of bread  
50 g calf liver sausage  
some mustard

2-4 slices of minced porc sausage  
2 Tl sweet mustard  
Salami snack  
4 slices of bread  
2-4 slices of salami  
4 slices of tomatoes

### Cheese snack

4 slices of bread  
2 slices of cheese  
some paprika powder  
Scrambled egg snack  
4 half rolls or  
4 slices of bread  
2 eggs (scrambled)

### Meat loaf snack

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

### Minced porc sausage snack

4 slices of bread

## Pizzas

### Pizza Salami-mushrooms

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

### Pizza Salami

4 slices of white bread  
4 slices of peperoni salami  
some oregano  
2 slices of cheese  
4 slices of tomatoes

TIP:

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

## Exotic fruit combinations

### Hawaii

4 slices of white bread  
2 slices of cooked ham  
2 slices of pineapple  
2 cocktail cherries  
2 slices of Gouda cheese

### Tangerine – beef tongue

4 slices of white bread  
2 slices of beef tongue  
6-8 tangerine pieces (can)  
2 tsp remoulade with herbs

### Kiwi – roastbeef

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

### Variations with cheese

#### Chester

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

#### Feta cheese

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

#### Walnut rolls

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



### Vegetarian – light and tasty

#### German Vegetable Mix

4 slices of white bread  
 4 tblsp mixed vegetables  
 (peas, carrots, asparagus )  
 2 tsp cream  
 a pinch of vegetable stock  
 cube  
 freshly chopped herbs

#### Mexican

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

#### Asian

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

### Asparagus for gourmets

#### Asparagus with ham

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

#### Asparagus with scrambled egg

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

## Fish and seafood

### Mussels

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

### Crabs

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

### Tuna

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



## Sweet dreams

### Hawaii snacks

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

### Nutcracker

4 slices of white bread or sun-  
 flower seed bread  
 2 tsp nougat cream  
 2 tsp chopped nuts  
 2 tsp egg liquor

### Orange corners

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

### Strawberry dream

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

### Monkey toast

4 slices of white bread  
 ½ banana  
 2 tsp nougat cream

### Apple pastries

4 slices of white bread  
 4 tsp apple jam, or  
 4 tsp stewed apples  
 1 tsp sultanas  
 some cinnamon

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.

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

## NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48480

### SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Plaques :	Avec enduction anti-adhésive	
Poignée :	Isolé	
Dimensions :	Env. 32,8 x 27,2 x 10,4cm (L/P/H)	
Poids :	Env. 2,0 kg	
Cordon :	Env. 85 cm	
Caractéristiques :	Protection contre surchauffe, 2 lampes de contrôle pour «MARCHE/ARRÊT» et «PRÊT», surface plane pour rangement verticale	
Accessoires :	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.

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
4. Conserver l'appareil et du câble de connexion hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

5. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d'enfants ou de personnes à risques.
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 SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport. Conserver les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Avant la première utilisation, nous vous recommandons d'essuyer soigneusement les deux plaques antiadhésives avec un chiffon humide.
3. Branchez l'appareil. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur appropriée (220–240 V~, 50/60 Hz). Les deux lampes de contrôle s'allument.
4. Faites chauffer l'appareil à vide (sans sandwichs) pendant quelques minutes afin d'éliminer tout résidu de fabrication. Aérez la pièce le temps du préchauffage. Après le premier chauffage, des traces d'utilisation peuvent éventuellement apparaître, n'altérant cependant pas le bon fonctionnement de l'appareil et ne pouvant donc pas faire l'objet d'une réclamation.
5. Lors de la première utilisation, appliquez à l'aide d'un pinceau une fine couche de graisse résistante à de hautes températures telle que de la margarine sur les deux plaques de cuisson (grâce au revêtement antiadhésif des plaques, il suffit de les graisser une seule fois, avant la toute première gaufre).
6. Lors de la première mise en marche de votre nouvel appareil, il est possible qu'une légère odeur se dégage, ne présentant absolument aucun risque.

## USAGE DE L'APPAREIL

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Faites attention que l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. Séchez l'appareil.
3. Nous recommandons de graisser les plaques avec de l'huile résistante à la chaleur avant le premier usage. Fermez l'appareil. Pendant l'usage suivant il ne faut plus graisser les plats, sauf si c'est précrit par la recette.
4. Posez la fiche dans la prise (alimentation 220–240 V~, 50/60 Hz). Les deux lampes de contrôle s'allument.
5. Préchauffez l'appareil environ 10 minutes. Après essuyez les plaques avec un chiffon humide.
6. Après que la température nécessaire est achevée, la lampe de contrôle verte s'éteint. Cette lampe s'allume toujours quand la température a baissée et l'appareil commence à réchauffer.
7. Aussitôt que la lampe droite s'éteint, la température nécessaire est achevée et le sandwich peut être mis dans l'appareil.
8. Il faut bien fermer la poignée pour que les bords du sandwich sont bien fermés.
9. Grillez le sandwich environ 3-5 minutes.
10. Le premier sandwich ne doit pas être dégusté.

11. Prenez des outils en bois ou en plastique pour enlever le sandwich pour ne pas endommager l'enduction des plaques.



### Attention !

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

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



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

1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
2. Essuyer l'extérieur de l'appareil et les plats avec un chiffon humide et doux. Puis sécher à l'aide d'un chiffon sec. Il est préférable de nettoyer les plaques de cuisson encore tièdes avec une brosse douce ou avec un chiffon humide.
3. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou durs. Ils rayeraient la matière anti-adhésive.
4. L'appareil doit être sec avant d'être utilisé de nouveau.
5. Pour garer l'appareil verticalement, rouler le câble autour du dispositif sous l'appareil.

## LES SANDWICHS

Pour préparer des sandwichs vous pouvez prendre toute sorte de pain – nous recommandons du pain blanc. Coupez les tranches de pain dans les mesures des plaques. Laissez toujours un bord de 1 cm pour éviter, que les ingrédients s'écoulent pendant la cuisson. Beurrez légèrement les côtés extérieures 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 du pain blanc avec de fruits (pommes, bananes, ananas) combinées avec de la confiture ou du chocolat – vous recevrez des pâtisseries savoureuses.

**Croque Monsieur**

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

Variez ce sandwich en ajoutant des cornichons  
ou des ananas (conserve).

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 .

**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 (conserve), 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-les griller. 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 cannelle, 3 CS d'eau,  
1 CS de jus de citron, 4 tranches de pain blanc  
Fondez le beurre, ajoutez les pommes, les  
raisins, le sucre, la cannelle, l'eau et le jus de  
citron et faites cuire en remuant de temps en  
temps.

Roulez le pain à une épaisseur de 3 mm et  
coupez-le 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  
hâché, 75 g de jambon cuit gras, finement  
hâché, 4 tranches de pain blanc, 1 oeuf battus,  
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.

4 tranches de pain blanc

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 hâchés,  
1½ CT de curry, 75 g de pois, dégelées, 1 CT  
de gingembre râpé, 1 petit poivron dépepiné  
et finement hâché, 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 hâché

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 le pain et coupez-le en carreaux de 13 cm. Beurrez les moules préchauffées, y posez 2 tranches de pain et fourrez-les. Couvrez-les d'une autre tranche de pain, 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.

### **Pizzas**

#### **Pizza Salami-champignons**

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

#### **Pizza Salami**

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

Recommandation:

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

### **Des combinaisons exotiques aux fruits**

#### **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

## 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

## Des recettes 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!

### Au 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 cuillerées 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.

### Au 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

## Vegetarien – Léger et délicieux

### À la mexicaine

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

### Leipzigiger 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

## Poissons et fruits de mer

### 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 pâtisseries

### 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  
 multivitamines  
 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'oeufs

### 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

## L'asperge pour les gourmets

### 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

## 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 48480

### TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Grillplaten:	Met anti-aanbaklaag	
Handvatten:	Thermisch geïsoleerd	
Afmetingen:	Ca. 32,8 x 27,2 x 10,4 cm L/D/H	
Gewicht:	Ca. 2,0 kg	
Voedingskabel:	Ca. 85 cm	
Uitrustingen:	Controlelampjes voor “aan/uit” en “gereed”, ruimtebesparende bewaring, rechtop	
Toebehoren:	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.

### VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weggehouden worden van het apparaat en de aansluitkabel.
4. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht zijn.



5. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen 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 verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de beide grillplaten met anti-aanbaklaag af te vegen met een vochtige doek.
3. Apparaat sluiten, stekker in een stopcontact (220-240 V~, 50/60 Hz) steken. Bijde controlelampjes gaan branden.
4. Laat het apparaat gedurende enkele minuten opwarmen zonder dat er beslag ingevuld is, om eventuele fabricageresiduen te verwijderen. Open het raam gedurende deze fase. Na het inbranden vertoont het apparaat misschien al sporen van gebruik, deze hebben echter geen nadelige invloed op de werking van het apparaat en zijn geen reden voor reclamatie.
5. Vet beide grillplaten voor het eerste gebruik met een kwast lichtjes in met hittebestendig vet, bijv. margarine (aangezien de bakplaten voorzien zijn van een anti-aanbaklaag hoeft u deze alleen in te vetten voor de eerste wafel, daarna niet meer).
6. Mocht er bij het eerste verwarmen van uw nieuwe apparaat een lichte geur ontstaan, zo is dit volkomen onbedenklijk.

## BEDIENEN

1. De stekker in het stopcontact (stroomvoeding 220-240 V~, 50/60 Hz) steken. Bijde controlelampjes gaan branden. Zolang het apparaat in gebruik is, blijft het rode lampje ingeschakeld.
2. Terwijl het apparaat voorverwarmt (ca. 10 minuten), de ingrediënten voor de gewenste gerechten gereedzetten. Veeg de bakplaten met een vochtige doek af.
3. Zodra de noodzakelijke temperatuur bereikt is, gaat het groene signaallampje uit. Dit controlelampje gaat steeds branden, wanneer de beoogde temperatuur gedaald is en het apparaat weer verwarmt.
4. Wanneer het groene controlelampje gaat branden, kunt uw het eerste sandwich toebereiden.
5. Toast het sandwich ong. 3-5 minuten.
6. Bij de bereiding van sandwiches maakt u ook de sluiting aan de handgreep dicht!
7. De eerste sandwich is niet geschikt voor verbruik.
8. Neem a.u.b. een houten of kunststoff tang tot eruit nemen van het sandwich.



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

## REINIGING



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

1. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld.
2. Veeg de nog warme bakplaten met een vochtige doek af of gebruik een zachte borstel voor het schoonmaken van de groeven.
3. Gebruik nooit spitse of harde voorwerpen. Deze zouden de anti-aanbaklaag kunnen bekrassen.
4. Vóór een volgende gebruik dient het apparaat volkomen droog te zijn.
5. Voor het opbergen de kabel om de kabelopberging aan de onderzijde wikkelen en het apparaat in verticale stand op een tegen stof beschermde plaats opbergen.

## RECEPTEN

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

Snij het brood tot de grootte van de bakplaten.

Smeer alle broodkanten die op de toastplaten worden gelegd, met een dun laagje boter of margarine in. Laat altijd een rand van 1 cm.

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 witbrood en vruchten, zoals appels, bananen, ananas, gecombineerd met confiture of chocolade, een kostelijk gebak te vervaardigen.

**Kaas-sandwich**

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

Deze sandwich kunt u variëren doordat u al naargelang 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 roosteren.

**Chinese rollen**

1 TL olie, 2 sjalotten, gewassen en fijnggehakt, ½ kleine wortel, geschild en geraspt, 1 TL ketjap 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 roosteren.

**Gevulde deegflappen - Samosas**

Voor deze deegflappen kunnen ook kleine hoeveelheden groente worden gebruikt. De vulling kan dienovereenkomstig worden gevarieerd.

4 plakjes toastbrood, 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

Eerst 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 brood uitrollen en in ca. 13 cm grote vierkanten snijden. De voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster met boter insmeren, 2 broodplaten er opleggen en goed vullen. Met twee verdere broodplaten afdekken en met boter insmeren. Het apparaat dichtmaken en de samosas goudbruin bakken.

**Appel-rozijnenflappen**

15 g boter, 250 g geschilde en uitgeholde appels, in dubbel-steentjes gesneden, 25 g rozijnen, 1 EL suiker, ½ TL kaneel, 3 EL water, 1 TL citroensap, 4 plakjes witbrood, gesmolten boter om in te smeren

Boter smelten, appels, rozijnen, suiker, kaneel, water en citroensap toevoegen en al roerende, net gaar stoven. Het brood tot een 3 mm dikke plaat uitrollen en in 13 cm grote deegvierkanten snijden. Twee dbroodplaten met boter insmeren en op de voorverwarmde uitsparingen van de sandwichtoaster leggen. Telkens 1 eetlepel

vulling op de broodplaten deponeren en met een dichtmaken en ca. 4 min. roosteren totdat het geboterde broodplaat afdekken. Het apparaat bladerdeeg goudbruin is. Warm serveren.

### Eenvoudige recepten

#### 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

#### 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

#### 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

### 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.

### Asperges voor fijnproevers

#### 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

## 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

## Vegetarisch – Licht en lekker

### 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

## 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 mandarijnpastjes (blik)  
2 TL kruidenremoulade

### Kiwi-rosbief

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

## 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



## Zoete gerechten voor kleine en grote snoepers

### Apenttoast

4 plakjes wittebrood  
 ½ banaan  
 2 TL nougatcrème

### Appelpunten

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

### Hawaii-flappen

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

### Aardbeienfantasie

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



## 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 48480

### DATI TECNICI

Potenza:	1.100 W, 220–240 V~ 50/60 Hz
Piastre:	Antiaderenti
Manico:	Termoisolante
Dimensioni:	Ca. 32,8 x 27,2 x 10,4 cm L/P/A
Peso:	Ca. 2,0 kg
Cavo di alimentazione:	Ca. 85 cm
Dotazione:	Corpo in plastica richiudibile, carrello in plastica
Accessori:	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.

### AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

1. L'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. I bambini sotto i 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
4. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non siano più di 8 anni e siano sorvegliati.
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. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

6. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
8. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
9. 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.
10. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
11. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
12. 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.
13. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
14. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
15. Per motivi di sicurezza, non coprire per nessun motivo l'apparecchio e le piastre con fogli di alluminio o pellicole di plastica.
16. Non riscaldare pentole o padelle sulle piastre di cottura.
17. Utilizzare l'apparecchio sempre su una superficie libera, piana e resistente alle alte temperature.
18. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
19. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non essere tirato o da inciamparci.

20. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
21. Non afferrare la base dal cavo di alimentazione.
22. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
23. Afferrare l'apparecchio solo dal manico onde evitare bruciature.
24. Non versare mai una quantità eccessiva di impasto nell'apparecchio, onde evitare che l'impasto fuoriesca.
25. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare bruciature.
26. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche o produttori, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
27. 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.
28. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
29. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
30. 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 tutto il materiale di imballaggio e le eventuali protezioni dalle aperture. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consigliamo di pulire le piastre antiaderenti con un panno umido.
3. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina nella presa di corrente (220-240 V~, 50/60 Hz). Entrambe le spie di controllo si accendono.
4. Impostare il termostato alla temperatura intermedia. Il preriscaldamento ha inizio. Non appena l'apparecchio raggiunge la temperatura preimpostata, la spia di controllo verde si accende.
5. Riscaldare l'apparecchio per qualche minuto senza impasto per rimuovere eventuali residui di produzione. Nell'effettuare questa procedura, aprire la finestra. A procedura effettuata sulla piastra possono comparire alcuni segni, che tuttavia non compromettono il funzionamento dell'apparecchio e che pertanto non costituiscono motivo di reclamo.
6. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, ungere leggermente con un pennello le piastre con un grasso resistente alle alte temperature, per esempio con margarina (poiché le piastre dell'apparecchio sono antiaderenti, queste devono essere unte una sola volta).
7. Non sussiste alcun pericolo se al primo utilizzo l'apparecchio dovesse sprigionare un leggero odore.

## PREPARAZIONE

1. Inserire la spina in una presa di corrente (alimentazione 220–240 V~, 50/60 Hz). Entrambe le spie di controllo si accendono.
2. Riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti. Pulire le piastre con un panno umido.
3. Al raggiungimento della temperatura desiderata, la luce di destra si spegne. Questa spia di controllo si accende quando la temperatura impostata scende e l'apparecchio ricomincia a scaldare.
4. Quando la spia di destra si spegne, la temperatura desiderata è stata raggiunta e il toast può essere inserito nell'apparecchio.
5. La maniglia deve essere ben chiusa, affinché i bordi del toast si chiudano durante la cottura.
6. Il primo toast preparato non deve essere consumato e dovrebbe essere gettato.
7. Durante gli utilizzi successivi non è necessario ungere nuovamente le piastre.
8. Per estrarre il toast si consiglia di utilizzare una pinza in plastica o in legno. Gli attrezzi metallici o appuntiti possono danneggiare il rivestimento.



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

## PULIZIA



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

1. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o in altri liquidi.
2. Pulire le superfici di cottura ancora calde con un panno umido oppure utilizzare una spazzola morbida per pulire le scanalature.
3. Non utilizzare oggetti appuntiti o duri in quanto potrebbero graffiare la superficie antiaderente.
4. Prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.
5. Avvolgere il cavo di alimentazione nello spazio avvolgicavo nella parte inferiore e posizionare l'apparecchio verticalmente a riparo dalla polvere.

UNOLD®

## RICETTE

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

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 frutta come mele, banane e ananas abbinati a marmellata o cioccolato.

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.

### **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 preriscaldate. 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 imburato 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 piacimento. 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, 4 fette di pane da toast

**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. Spennellare due quadrati di pane con il burro e porre nell'alloggiamento preriscaldato della piastra da sandwich. Distribuire sulla pasta un cucchiaino di farcitura e coprire con un altro quadrato di pasta imburato. Chiudere l'apparecchio e tostare per circa 4 minuti fino a doratura. Servire caldo.

**Ricette semplici****Snack con würlstel viennese**

4 fette di pane da toast  
1 würlstel 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 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 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.

**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 semi

**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



## 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 cucchiai 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.

## Pollo

### 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 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 all'ananas

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

## Vegetariano – Buono e leggero

### Messicano

4 fette di pane bianco o al mais  
2 cucchiai 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 cucchiai 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 cucchiai di verdura cinese surgelata  
Qualche goccia di salsa di soia

## Combinazioni esotiche di frutti

### Lingua di manzo ai mandarini

4 fette di pane bianco  
2 fette di lingua di manzo  
6-8 spicchi di mandarino (barattolo)  
2 cucchiaini di rémoulade alle erbe

### Hawaii

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

### Roastbeef al kiwi

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

## 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 per buongustai

### Asparagi con prosciutto

4 fette di pane bianco  
 2 fette di prosciutto cotto  
 2 asparagi (barattolo o rimasugli)  
 4 cucchiaini di salsa hollandaise, 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 hollandaise

## Dolcezze per golosi grandi e piccoli

### 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

1 cucchiaino di scaglie di cocco

### 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

1 cucchiaino di marmellata all'arancia

1 cucchiaino di liquore all'arancio  
 2 fette di arancia fresca  
 1 cucchiaino di mandorle tagliate a foglie sottili

### Saccottini Hawaii

4 fette di pane per toast al müsli o pane bianco  
 2 fette di ananas  
 2 cucchiaini di confettura multivitaminica

### Triangolini all'arancia

4 fette di pane da toast  
 4 pezzettini di cioccolato fondente

### 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

## 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.

## MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48480

### DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Placas:	Anitadherente	
Mango	Aislante de calor	
Medidas:	Aprox. 32,8 x 27,2 x 10,4 cm L/P/A	
Peso:	Aprox. 2,0 kg	
Cableado:	Aprox. 85 cm	
Equipamiento:	Termostato con progresión continua regulable, luces de control de función, lugar para guardar el cable	
Accesorios:	Manual de instrucciones	

**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.

### INDICACIONES DE SEGURIDAD

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

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental 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. Los niños no deben jugar con el aparato.
3. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.

5. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
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 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 SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje y seguros de transporte, si los hubiera. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Previo a la puesta en servicio, recomendamos limpie las dos superficies de horneado con un paño húmedo.
3. Cierre el equipo y conecte el conector a una toma de corriente (220–240 V~, 50 Hz). Los pilotos de control se ilumina e indica que el calefactor está funcionando.
4. Haga funcionar el equipo durante unos minutos, sin llenarlo con la masa, para eliminar posibles residuos de fabricación. Abra la ventana durante este proceso. Una vez terminado dicho proceso, el equipo puede presentar ligeros signos de uso. Estos, no obstante, no influyen en el funcionamiento del equipo y no son razón para reclamaciones.
5. Previo a la puesta en servicio, aceite las dos superficies de horneado ligeramente con grasa resistente al calor, como p. ej. margarina, utilizando un pincel (dado que las superficies de horneado son antiadherentes, sólo tendrá que aceitarlas previo a la puesta en servicio).
6. El ligero olor que desprende su nuevo equipo durante el primer calentamiento es completamente inofensivo.

## HORNEADO DE LOS SANDWICHES

1. Caliente el aparato vacío durante 10 minutos aproximadamente.
2. En cuanto se haya alcanzado la temperatura necesaria, se apaga la lámpara de control derecha. Esta lámpara de control se encenderá después siempre que descienda la temperatura prevista y el aparato se caliente nuevamente.
3. En cuando la lámpara derecha se apaga, quiere decir que se ha alcanzado la temperatura necesaria y que puede ponerse en el aparato el pan para tostar previamente preparado.
4. El mango tiene que cerrarse firmemente, para que los bordes del pan para tostar se cierren al tostarse.
5. El primer pan tostado que se haga no es apto para su consumo y debería eliminarse.
6. En la utilización sucesiva ya no hará falta engrasar las placas de cocción.
7. Para extraer el pan tostado utilice, a ser posible, unas pinzas de madera o de plástico. Los aparatos de metal o los objetos puntiagudos pueden dañar el recubrimiento



### Atención:

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

## LIMPIEZA



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

1. No sumerja el aparato en agua u otros fluidos.
2. Limpie las placas aún calientes con un trapo húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades.
3. Nunca utilice objetos puntiagudos o ásperos. Ya que podría dañar el antiadherente.
4. Antes de cada nuevo uso, el aparato debe estar perfectamente seco.
5. Para guardarlo, enrolle el cable en su lugar correspondiente y coloque el aparato en posición vertical resguardado del polvo.

## IDEAS PARA SÁNDWICHES

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

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.



**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 precalentadas. Presione una 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 enrollé. 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.

**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.

## 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, 0

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

### 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

### 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

## Vegetariano – ligero y rico

### Mejicano

4 rebanadas de pan blanco

2 cs de granos de maíz

2 ct de pimienta cortado en daditos

2 ct de cebolla cortada en daditos

salsa worcester

salsa de chile

### 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

## Espárragos para gourmets

### Espárragos con jamón

4 rebanadas de pan blanco  
2 lonchas de jamón de York  
2 tallos de espárragos (lata o demás)  
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

## Pescado y mariscos

### 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

### 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

### Atún

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

## 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

### 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

### Tostada de monos

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

### Triángulos de naranja

4 rebanadas de pan de molde  
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

### 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

### Triángulos de manzana

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

## 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

## 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 casos 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.



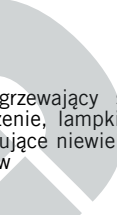
## DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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 MODELL 48480****DANE TECHNICZNE**

Moc:	1.100 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Płytki:	Z nieprzywierającą powłoką	
Uchwyt:	Z izolacją cieplną	
Rozmiary:	Ok. 32,8 x 27,2 x 10,4 cm (szer/gł/wys)	
Ciężar:	Ok. 2,0 kg	
Przewód zasilający:	Ok. 85 cm	
Wyposażenie:	Obudowa odporna na nagrzewanie, uchwyt nienagrzewający się, płytki opiekające z nieprzywierającą powłoką, łatwe czyszczenie, lampki kontrolne WŁ./WYŁ. i GOTOWOŚCI, przechowanie pionowe zajmujące niewiele miejsca, schowek na przewód, nadaje się także do dużych tostów	
Akcesoria:	Instrukcja obsługi z przepisami	

**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 postępuwać tutaj ze szczególną ostrożnością.

**WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

**Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.**

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
3. Konserwacja i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.

4. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla łączącego.
5. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób.
6. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
7. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
8. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
9. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
10. Cokół nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem należy go całkowicie wysuszyć.
11. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
12. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
13. 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.
14. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu.
15. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
16. Ze względów bezpieczeństwa nie przykrywać urządzenia ani płyt np. folią aluminiową lub plastikową.
17. Na płytach grzejnych nie podgrzewać garnków ani patelni.
18. Urządzenie używać zawsze na wolnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.

19. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną go dzieci.
20. Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby zapobiec pociągnięciu lub potknięciu się o niego.
21. Przewód wyjmować z gniazdka pociągając za wtyczkę, nigdy za przewód przyłączeniowy.
22. Nie nosić urządzenia za przewód przyłączeniowy.
23. Urządzenie używać wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
24. Urządzenie chwycić tylko za uchwyt, aby uniknąć oparzeń.
25. Nie napełniać urządzenia większą ilością, aby uniknąć przelania się ciasta.
26. Nie przesuwac urządzenia podczas pracy, aby uniknąć oparzeń.
27. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
28. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
29. Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.
30. 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. Przed pierwszym użyciem zalecamy powierzchnie opiekania z nieprzywierającą powłoką przetrzeć wilgotną ściereczką.
2. Zamknąć urządzenie, włożyć wtyczkę do gniazdka (220–240 V~, 50/60 Hz). Lampki kontrolne zaświecą się sygnalizując, że nagrzewanie jest włączone.
3. Gdy urządzenie osiągnie właściwą temperaturę, zgaśnie zielona lampka kontrolna.
4. Grzać urządzenie przez kilka minut bez środków spożywczych, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Otworzyć w tym czasie okno. Po wypaleniu na urządzeniu mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
5. Przed pierwszym użyciem natłuścić obydwie powierzchnie opiekania pędzelkiem przy pomocy tłuszczu odpornego na wysokie temperatury, n. p. margaryny (ponieważ płytki opiekające urządzenia powleczone są nieprzywierającą powłoką, należy natłuścić je tylko przed pierwszym użyciem, później już nie potrzeba tego robić).
6. Jeśli przy pierwszym nagraniu urządzenia wydzieli się niewielki zapach, jest on całkowicie nieszkodliwy.

## OBSŁUGA

1. Zamknąć urządzenie, włożyć wtyczkę do gniazdka (220–240 V~, 50/60 Hz). Lampka kontrolna pomarańczowa zaświeci się sygnalizując, że nagrzewanie jest włączone.
2. Gdy urządzenie osiągnie właściwą temperaturę, zgaśnie zielona lampka kontrolna. Przygotowany tost może pozostać w urządzeniu.
3. **Uchwyt musi być dobrze zamknięty, aby krawędzie tostu zwały się podczas opiekania.**
4. Opiekać kanapkę przez 3 do 5 minut aż do pożądanego zbrązowienia.
5. Pierwszy przygotowany tost nie nadaje się do spożycia i należy go wyrzucić.
6. Do wyjmowania tostu używać kleszczy z drewna lub tworzywa sztucznego. Sprzęt metalowy lub szpiczaste przedmioty mogą uszkodzić powłokę.



### Uwaga!

**Powierzchnie urządzenia są gorące podczas pracy, dlatego do otwierania i zamykania używać wyłącznie izolowanego uchwytu.**

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed czyszczeniem urządzenia wyjąć wtyczkę i ochłodzić urządzenie.

1. Do czyszczenia urządzenia lub powierzchni opiekania nie używać ostrych lub żrących środków do szorowania lub czyszczących, środków do czyszczenia okien lub metalowych skrobaczek, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni.
2. Przetrzeć obudowę dobrze wyciśniętą, wilgotną ściereczką i dobrze wysuszyć wszystkie części.
3. Aby przechowywane urządzenie nie zajmowało dużo miejsca, nawinąć przewód na spodzie urządzenia.

## POMYSŁY NA KANAPKI

Do kanapek można używać każdego rodzaju chleba – zalecamy chleb tostowy.

Ukroić chleb na wymiar płytek do kanapek. Chleb kładziony na płyty posmarować cienko ze wszystkich stron masłem lub margaryną. Podczas nakładania składników pozostawić wolny brzeg na około 1 cm, gdyż w przeciwnym wypadku ser mógłby wypłynąć.

Smaczne przekąski można prosto i szybko przygotować z niewielką ilością składników (np. pozostałości z jedzenia). Na kanapki nadaje się mięso, ryba, ser, kiełbasa, które w połączeniu z cebulą, pomidorami, ogórkami konserwowymi, grzybami i przyprawami dają smaczne kanapki. Także z owocami, jak jabłka, banany i ananasy w połączeniu z marmoladą lub czekoladą mogą powstać smaczne wypieki.

### 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 tosterka. Zamknąć urządzenie i tostować.

**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 tyżką wgłębienie w chlebie. Wyłożyć mieszankę na chleb i dodać do smaku czatnej. Następnie nałożyć pozostałe kromki chleba posmarowane masłem na górze, zamknąć urządzenie i piekać.

**Rolowane kanapki chińskie**

1 tyżka oleju, 2 młode cebulki, umyte i drobno posiekane, 1/2 małej utartej marchewki, 1 tyżka sosu sojowego, 150 g odsączonych kietków fasoli (z puszki), 50 g pokrojonych krabów, trochę pasty Sambal Oelek, 4 kromki chleba tostowego, 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, kietki 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. Kłaść ukośnie po jednej rolce we wgłębieniu tostera, zamknąć pokrywę i piekać.

**Kieszonki z jabłkami i sułtankami**

15 g masła, 250 g obranych jabłek bez pestek, pokrojonych w kostkę, 25 g sułtanek, 1 tyżka cukru, pół tyżeczki cynamonu, 3 tyżki wody, 1 tyżeczka soku z cytryny, 4 kromki chleba

tostowego, roztopione masło do smarowania pędzelkiem.

Roztopić masło, dodać jabłka, sułtanki, cukier, cynamon, wodę i sok z cytryny i mieszając lekko uprzyżyć. Dwie kromki chleba posmarować roztopionym masłem i włożyć do podgrzanego wgłębienia tostera. Nałożyć po 1 tyżce farszu na chleb i przykryć drugą kromką posmarowaną masłem. Zamknąć urządzenie i tostować, aż tost osiągnie kolor złoto-brązowy. Serwować na ciepło.

**Kieszonki z szynką i wołowiną**

175 g zimnej wołowiny drobno posiekanej, 75 g gotowanej szynki, drobno posiekanej, 4 kromki chleba tostowego, 1 jajko ubite, sól, świeżo zmielony pieprz.

Szynkę, wołowinę, jajko, sól, pieprz wymieszać. Postępować dalej analogicznie jak dla kieszonek z jabłkami i sułtankami.

**Pierozki z farszem - samosa**

Idealne także do wykorzystania resztek.

4 kromki chleba tostowego, 150 g ziemniaków w mundurkach, obranych i pokrojonych w kostkę, 1 tyżka oleju, 75 g cebuli drobno posiekanej, 1 ½ tyżeczki curry, 75 g głęboko zamrożonego groszku, rozmrożonego, 1 tyżeczka świeżego, drobno startego imbiru, 1 mały strąk chili, z usuniętymi ziarnami i drobno posiekany, 2 tyżki wody, szczypta pieprzu cayenne, 2 tyżki soku z cytryny, roztopione masło do smarowania pędzelkiem, 2 tyżki świeżej, drobno posiekanej kolendry

Do farszu cebulę podsmażyć na oleju, dodać curry i krótko dalej podgrzewać, następnie dodać groszek, imbir, posiekane chili i wodę i

dalej i dalej dusić, aż groszek ugotuje się. Teraz dodać pozostałe składniki i ziemniaki i jeszcze 3-4 minuty pogotować.

Chleb rozwałkować wałkiem na płasko i pociąć na kwadraty o wymiarach około 13x13 cm. Podgrzane płyty tosterki posmarować masłem, włożyć 2 kromki chleba i dobrze napełnić. Przykryć 2 kwadratami chleba 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 posiekanej 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.

## Pizza pikantna

### Pizza salami z grzybami

4 kromki białego chleba  
2 łyżeczki koncentratu pomidorowego  
2 plasterki kiełbasy kwadratowej  
trochę oregano  
2 łyżki pieczarek (z puszki)  
2 plasterki sera

### Pizza Salami

4 kromki białego chleba  
4 plasterki salami peperoni  
trochę oregano  
2 plasterki sera  
4 plasterki pomidorów

PORADA: Wszystkie przepisy nadają się dla klasycznych składników pizzy: tuńczyka, mały, karczochów, pieczonej mielonej wołowiny, sardeli itd.

## Drób

### Drób z kukurydzą

4 kromki białego chleba  
50 g mięsa drobiowego  
4 łyżeczki kukurydzy (z puszki)  
2 łyżeczki koncentratu pomidorowego

### Kurczak z ananasem

4 kromki białego chleba  
50 g mięsa kurczaka  
1 łyżka ananasa z puszki  
2 łyżki remulady

### Drób z marchewką

4 kromki białego chleba  
50 g mięsa drobiowego  
¼ marchewki drobno utartej  
2 łyżeczki remulady

## 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 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. Jajecznica z 2 jaj.

Porada:

Zrób sobie czasami tosty z bułki obłożonej - po prostu pyszne!

### Przekąska z grubo mielonej kielbasy

4 kromki chleba  
2 plasterki grubo mielonej kielbasy  
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

## Przekąski wegetariańskie - lekkie i smaczne

### Meksykańskie

4 kromki białego chleba lub chleba z kukurydzą  
2 łyżki ziaren kukurydzy  
2 łyżeczki papryki, pokrojonej w kostkę  
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

### Wariacje serowe

#### Ser owczy

4 kromki białego chleba  
75 g sera owczego  
4 plasterki pomidorów  
2 nadziewane oliwki w plasterkach  
oregano / bazylija

#### Twaróg

4 kromki chleba tostowego  
musli lub białego chleba  
75 g twarogu (ze śmietaną)  
12 połówek winogron bez pestek

#### Bułeczka z orzechami włoskimi

4 kromki chleba z siemieniem lnianym  
75 g sera orzechowego  
kilka kropli winiaku  
2 łyżeczki marmolady wiśniowej

### Szparagi dla smakoszy

#### Szparagi z szynką

4 kromki białego chleba  
2 plasterki gotowanej szynki  
2 laski szparagów (puszka lub resztki)  
4 łyżeczki sosu  
Hollandaise lub  
2 plastry sera edamski lub  
2 plastry masła ziołowego

#### Szparagi z jajecznicą

4 kromki białego chleba  
Jajecznica z następujących składników:  
1 jajko  
1 łyżka śmietany  
zioła  
2 laski szparagów

#### Szparagi z piersią indyka i jajkiem

4 kromki białego chleba  
2 plastry wędzonej piersi indyka  
1 jajko ugotowane na twardo  
4 łyżeczki sosu Hollandaise

### Egzotyczne kombinacje z owocami

#### Rostbef z kiwi

4 kromki białego chleba  
2 plastry rostbefu  
1 kiwi w plasterkach  
trochę syropu z mango

#### Pierś indyka z wiśniami

4 kromki białego chleba  
2 plastry wędzonej piersi indyka  
2 łyżki wiśni bez pestek (ze słoika)  
2 plastry sera gouda  
1 szczypta cynamonu

#### Przekąska hawajska

4 kromki białego chleba  
2 plastry gotowanej szynki  
2 plasterki ananasa  
2 wiśnie koktajlowe  
2 plastry sera gouda

#### Ozorki wołowe z mandarynką

4 kromki białego chleba  
2 plastry ozorów wołowych  
6-8 kawałków mandarynki (z puszki)  
2 łyżeczki remulady ziołowej

#### Pieczeń wieprzowa z czerwonymi porzeczkami

4 kromki chleba wiejskiego  
2 plastry zimnej pieczeni wieprzowej  
2 łyżki mrożonych czerwonych porzeczek  
2 łyżeczki remulady  
PORADA: Zamiast pieczeni wieprzowej można używać pieczeni wołowej z borówkami z dodatkiem chrzanu do remulady.

## Ryby i owoce morza

### Małże

4 kromki białego chleba  
 8 małży z puszki  
 trochę koncentratu  
 pomidorowego  
 trochę czosnku  
 4 plasterki pomidora  
 trochę parmezanu  
 2 łyżeczki remulady ziołowej

### Kraby

4 kromki białego chleba  
 50 g krabów (z puszki)  
 trochę koncentratu  
 pomidorowego  
 trochę czosnku  
 chili, bazylią, kilka kropli soku  
 z cytryny

### Tuńczyk

4 kromki białego chleba  
 50 g tuńczyka  
 8 cebul marynowanych  
 pociętych  
 trochę keczupu  
 trochę chrzanu

## Słodkości dla małych i dużych łakomczuchów

### Dziadek do orzechów

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 czekolady gorzkiej  
 1 łyżeczka marmolady  
 pomarańczowej  
 1 łyżeczka likieru  
 pomarańczowego

2 plasterki świeżych  
 pomarańczy  
 1 łyżeczka płatków  
 migdałowych

### Kieszonki hawajskie

4 kromki chleba tostowego  
 musli lub białego chleba  
 2 plasterki ananasa  
 2 łyżeczki konfitury  
 multiwitaminowej  
 1 łyżeczka wiórków  
 kokosowych

### 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

## 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 przesałać 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®**