

UNOLD®



WAFFELAUTOMAT DIAMANT

Bedienungsanleitung

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

Modell 48235



Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48235

Stand: Februar 2020 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 48235**

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

Instructions for use Model 48235

Technical Specifications.....	19
Explanation of symbols.....	19
Important Safeguards.....	19
First use	21
Preparing waffles.....	22
Cleaning	23
Recipes	23
Guarantee Conditions.....	29
Waste Disposal/Environmental Protection ..	29
Service	18

Notice d'utilisation modèle 48235

Spécification technique	30
Explication des symboles.....	30
Consignes de sécurité	30
Mise en service.....	33
Préparer des gaufres	33
Nettoyage	34
Recettes	34
Conditions de Garantie.....	39
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	39
Service	18

Gebbruiksaanwijzing model 48235

Technische gegevens	40
Verklaring van de symbolen.....	40
Veiligheidsvoorschriften	40
Ingebruikname	42
Wafels bereiden.....	43
Reiniging	44
Recepten	44
Garantievoorwaarden	49
Verwijderen van afval/Milieubescherming ..	49
Service	18

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso modello 48235**

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


Manual de Instrucciones modelo 48235

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

Instrukcja obsługi modelu 48235

Dane techniczne	70
Objaśnienie symboli.....	70
Zasady bezpieczeństwa	70
Uruchomienie i użycie.....	72
Pieczenie	73
Czyszczenie i pielęgnacja.....	74
Przepisy.....	74
Warunki gwarancji.....	79
Utylizacja / ochrona środowiska.....	79
Service	18

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48235**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Platten:	Antihafbeschichtet	
Griff:	Wärmeisoliert	
Größe:	Ca. 25,6 x 20,3 x 8,1 cm (B/T/H)	
Gewicht:	Ca. 1,5 kg	
Zuleitung:	Ca. 100 cm	
Ausstattung:	Einstellbarer Temperaturregler, Funktionskontrollleuchten, Durchmesser Backplatte 20 cm, Kabelaufbewahrung	
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 Benutzer-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 keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
11. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs ist der Netzstecker zu ziehen.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Gerät und Zuleitung nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. 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.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen, damit z. B. Kleinkinder das Gerät nicht versehentlich von der Arbeitsplatte ziehen können.
17. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät.
18. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

19. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht am heißen Gerät anliegt.
20. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialien wie Spiritus – Brandgefahr!
21. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie deshalb die Griffe bzw. Topflappen, wenn Sie das Gerät bewegen.
22. Solange das Gerät heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen – Verbrennungsgefahr!
23. Überhitzen Sie Ihr Koch-, Brat- und Backgeschirr nicht, um Rauchentwicklung zu vermeiden, die für kleine Tiere (z. B. Vögel) mit einem besonders empfindlichen Atmungssystem gefährlich sein kann. Wir empfehlen Ihnen, Vögel nicht in der Küche zu halten.
24. Beim Einfüllen von Teig oder Entnehmen der Waffel den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann: Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
25. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät und die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Fremdkörpern ab. Es besteht sonst Brandgefahr!
26. Berühren Sie nie während des Betriebs und kurz danach die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
27. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
28. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung der Zuleitung oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer und zum Ausschluss der Garantie führen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

**VORSICHT:****Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!****Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die 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 Verpackungsmaterialien fern.
2. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, die beiden antihaftbeschichteten Backflächen mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
3. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50 Hz) stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
4. Den Temperaturregler auf mittlere Position stellen, das Vorheizen beginnt. Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf.
5. Heizen Sie das Gerät für einige Minuten ohne eingefüllten Teig 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 Backflächen des Gerätes antihaftbeschichtet sind, müssen Sie diese nur vor der ersten Waffel einfetten, danach nicht mehr.
7. Sollte beim ersten Anheizen Ihres neuen Gerätes ein leichter Geruch entstehen, so ist dies völlig unbedenklich.
8. Die erste zubereitete Waffel ist nicht zum Verzehr geeignet und muss entsorgt werden.

WAFFELN ZUBEREITEN

1. Geben Sie nun den Teig mit einer Schöpfkelle auf die Mitte der unteren Backfläche. Der Teig verteilt sich beim Schließen des Gerätes gleichmäßig. Achten Sie bitte immer darauf, dass Sie die Teigmenge richtig dosieren. Wenn Sie zu wenig Teig einfüllen, liegt das Oberteil des Gerätes nicht richtig auf; die Oberseite der Waffeln wird dann nicht so braun wie die Unterseite. Füllen Sie zu viel Teig ein, läuft der Teig über und verunreinigt das Gerät und die Arbeitsfläche.
2. Schließen Sie das Gerät sofort nach dem Einfüllen des Teiges, damit die Waffel unten und oben gleichmäßig braun wird.
3. Wenige Sekunden, nachdem Sie den Teig eingefüllt haben, erlischt die grüne Kontrollleuchte. Das Gerät wird wieder beheizt, der Backvorgang beginnt.
4. Mit dem Temperaturregler können Sie den gewünschten Bräunungsgrad bestimmen. Bei niedriger Einstellung erzielen Sie hellere, bei höherer Einstellung dunklere Waffeln. Dazwischen liegen alle gewünschten Bräunungsgrade.
5. Sind Ihre Waffeln zu hell geraten, wählen Sie eine höhere Reglerstellung. Sind die Waffeln zu dunkel, verfahren Sie genau umgekehrt.
6. Der Backvorgang dauert ca. 1,5 bis 3 Minuten.
7. **Hinweis zur Backampel:** Wenn beide Leuchten angehen, bedeutet dies, dass die Temperatur wieder erreicht ist, **nicht** jedoch, dass die Waffel fertig ist. Die Backzeit der Waffel hängt vom jeweils verwendeten Teig und dem persönlichen Geschmack ab. Bitte prüfen Sie daher vor der Entnahme der Waffel, ob diese entsprechend Ihren Wünschen gelungen ist.
8. Wenn der Backvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Waffel vorsichtig.
9. Nach dem Herausnehmen der Waffeln kann das Gerät sofort wieder mit Teig gefüllt werden. Die grüne Kontrollleuchte erlischt wieder.
10. Fahren Sie fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
11. Auf Stufe 1 können Sie bereits gebackene Waffeln kurz aufwärmen. Zum Backen ist diese Stufe aufgrund der Temperatur nicht geeignet.
12. Nach dem Backen Netzstecker ziehen. Erst dann ist das Gerät abgeschaltet.



Achtung: Auch nach dem Gebrauch ist das Gerät noch längere Zeit sehr heiß!

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, indem Sie den Regler auf „1“ stellen; und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.
2. Wischen Sie die noch warmen Backflächen mit einem feuchten Tuch ab oder verwenden Sie eine weiche Bürste zum Reinigen der Vertiefungen.
3. Verwenden Sie niemals spitze oder harte Gegenstände. Sie würden die Antihaftbeschichtung zerkratzen.
4. Verwenden Sie außerdem keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
5. Vor der erneuten Benutzung muss das Gerät vollkommen trocken sein.

REZEPTE

Waffeln schmecken am besten frisch und warm. Wenn die Waffeln knusprig sein sollen, darf man sie nicht aufeinander legen, sondern lässt sie einzeln auf einem Kuchengitter auskühlen. Waffeln schmecken auch kalt sehr gut. Sie halten sich einige Zeit frisch und mürbe, wenn man sie in einem geschlossenen Behälter (Blechdose) aufbewahrt. Die Waffeln müssen vorher gut ausgekühlt sein. Allerdings sollten Sie dem Teig für diese Waffeln mehr Fett beimischen. Sie können Waffeln auch einfrieren.

Wenn der Teig wenig Fett enthält, sollten Sie die antihaftbeschichteten Backflächen zwischendurch mit einem Fettpinsel leicht einfetten. Bei Verwendung von zu viel Fett läuft dieses beim Backen über und verunreinigt das Gerät. Außerdem bekommen die Waffeln davon leicht helle Flecken.

Milch (besonders Vollmilch) und Zucker im Waffelteig ergeben dunklere Waffeln. Wenn Sie Kokosfett im Teig verwenden, werden die Waffeln kaum braun. Alle Backzutaten sollten die gleiche Temperatur haben. Sie vermeiden dadurch ein Gerinnen des Teiges und Fleckenbildung beim Backen der Waffeln.

Wenn ein Waffelteig ungewohnte Backergebnisse bringt, z. B. in der Form kleben bleibt oder die Waffeln unterschiedlich bräunen, kann es an der Mehlsor-

te liegen. Verwenden Sie nur hochwertiges Mehl. Eine andere Ursache kann sein, dass altes, nicht vollständig heraus gewischtes Fett verbrannt ist. Dann die Backflächen gründlich reinigen und anschließend mit Butter oder einer Speckschwarte einfetten.

Die Waffelrezepte können Sie je nach Geschmack mit verschiedenen Zutaten variieren. Wenn Sie mehr oder weniger Waffeln backen möchten, können Sie die angegebenen Mengen entsprechend verändern.

Zucker-Ersatzstoffe

Wenn Sie statt Zucker Stevia verwenden möchten, ersetzen Sie lediglich die für Zucker erwähnte Menge durch Stevia. Achtung: der Teig wird etwas dünner. Honig oder Dicksaft wird wie Zucker verwendet. Die Süßkraft ist dann nicht so stark, die Waffeln bräunen allerdings stärker.

Süße Waffeln

Bei süßen Waffeln können Sie z. B. eine Prise Salz, gemahlene Nelken, gehackte oder geriebene Nüsse und Mandeln, Rosinen, sehr feine Apfelstückchen, Zimt, Cardamom, Anis, Ingwerpulver, Koriander, abgeriebene Zitronenschale oder Zitronensaft usw. dazugeben. Zum Verfeinern können Sie einen Schuss Alkohol, z. B. Arrak, Rum oder Kirschwasser zufügen. Bestreuen Sie die Waffeln mit Puderzucker oder mit Zucker und Zimt. Köstlich dazu sind Erdbeeren mit Schlagsahne, heiße Himbeeren, Sauerkirschen oder Apfelkompott.

Schwäbische Feinwaffeln

Für ca. 8 Waffeln

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 30 g Zucker, 100 g Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 EL Sahne.

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen (1 EL des Zuckers kurz vor dem Steifwerden zugeben). Fett schaumig rühren, Eigelb, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Gesiebtes Mehl und Sahne abwechselnd unterheben. Zuletzt den steifen Eischnee unterheben.

Haushaltswaffeln (knusprig, süß)

Für ca. 10 Waffeln

Zutaten: 125 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 1 EL Rum, 125 g Mehl, 125 g Mondamin, 2 gestr. TL Backpulver, Milch nach Belieben (ca. 1/8 l).

Zubereitung: Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, anschließend Eier, Rum, Mehl, Mondamin und Backpulver dazu geben (Mehl, Mondamin, Backpulver vorher sieben). Den Teig mit der Milch verdünnen, bis er dickflüssig vom Löffel geht.

Quarkwaffeln

Für ca. 12 Waffeln

Zutaten: 100 g Butter oder Margarine, 125 g abgetropfter Quark, 40 g Zucker, abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 150 g Mehl, knapp $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, 4 Eier.

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen (1 EL Zucker kurz vor dem Steifwerden zugeben). Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Quark, Fett und abgeriebene Zitronenschale dazu geben. Das gesiebte Mehl und die Milch abwechselnd unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Mandelwaffeln

Für ca. 10 Waffeln

Zutaten: 200 g Butter oder Margarine, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 125 g geschälte gemahlene Mandeln, 350 g Mehl, 1 TL Backpulver, gut $\frac{1}{8}$ l lauwarme Milch, 2 EL Rum.

Zubereitung: Eiweiß mit dem ESGE-Zauberstab® steif schlagen (1 EL Zucker kurz vor dem Steifwerden zugeben). Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, das zerlassene Fett langsam dazu geben. Das gesiebte, mit Backpulver gemischte Mehl und die Milch abwechselnd unterrühren. Zuletzt Mandeln und Eischnee unterheben. Diese Waffeln möglichst einen Tag in einem verschlossenen Behälter aufbewahren.

Apfelwaffeln

Für ca. 8 Waffeln

Zutaten: 250 g Butter oder Margarine, 75 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, gut $\frac{1}{8}$ l lauwarme Milch, 300 g geschälte und in feine Würfel geschnittene Äpfel, 50 g gemahlene Mandeln oder Nüsse, $\frac{1}{2}$ TL Zimt, 1 EL Rum.

Zubereitung: Die Apfelstücke mit Zimt, Zucker, Rum und gemahlene Nüssen vermischen und durchziehen lassen. Fett schaumig rühren, Zitronenschale sowie Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit der Milch einrühren. Die Apfel-Nuß-Mischung unterheben und backen. Mit Zucker und Zimt bestreut warm servieren.

Sandwaffeln

Für ca. 8 Waffeln

Zutaten: 250 g Butter oder Margarine, 150 g Mehl und 100 g Mondamin, 4 Eier, 150–200 g Zucker, 1 kl. Glas Kirschwasser oder Weinbrand, nach Geschmack Anis, Zitrone, Ingwerpulver oder Koriander.

Zubereitung: Margarine oder Butter sehr weich werden lassen. Zucker und Eier schaumig rühren, das weiche Fett langsam dazu geben. Das gesiebte, mit Mondamin gemischte Mehl nach und nach unterrühren. Zuletzt den Alkohol unterheben. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Hefewaffeln

Für ca. 14 Waffeln

Zutaten: 150 g Butter oder Margarine, 75 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, 375 g Mehl, 25 g frische Hefe, 1/8 l saure Sahne.

Zubereitung: Hefe, ca. 75 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Mehl und etwas Zucker verrühren und aufgehen lassen. Alle Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten und gehen lassen. Dann backen und heiß mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

Pikante Waffeln

Bei pikanten Waffeln können Sie folgende Gewürze und Zutaten (stets gut zerkleinert) dazugeben: roher oder gekochter Schinken, Salami, Mandeln, Nüsse, Äpfel, Zwiebeln, Gurken, Paprikaschoten, Sardellenfilets, Oliven, Kapern, Lachs, Muscheln, Artischockenböden, Champignons, geriebener Käse, Krabben, in dünne Scheiben geschnittene Tomaten. Würzen Sie mit Pfeffer, Salz, Paprika, Oregano, Pizzagewürz, Senf, Tomatenmark, Kümmel, Cayennepfeffer, Knoblauch usw. Als Beilage eignen sich z. B. Salate, pikant gewürzter Hüttenkäse oder Quark.

Zwiebel-Speck-Waffeln

Für ca. 8-9 Waffeln

Zutaten: 500 g Weizenmehl Type 1050, 80 g fein gewürfelter, durchwachsener Räucherspeck, 1 Bund fein gehackte Petersilie, 50 g Röstzwiebeln, 1½ TL Salz, 1 Prise Zucker, 500 ml lauwarmes Wasser, 50 ml Öl, 1 Päckchen = 7 g Trockenhefe, 2 TL getrockneter Weizensauerteig.

Zubereitung: Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und verrühren (der Teig muss nicht gehen, wenn Trockenhefe verwendet wird). Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen und die Waffeln ca. 7 bis 8 Minuten backen.

Brotteigwaffeln

Für ca. 8 Waffeln

Zutaten: 500 g Brotbackmischung (es eignet sich jede Mischung für Weizenmischbrot), 500 ml lauwarmes Wasser (bei Vollkornmischung 570 ml), 1 Päckchen = 7 g Trockenhefe (falls nicht in der Backmischung enthalten), 75 ml Öl.

Zubereitung: Alle Zutaten in eine Schüssel füllen und verrühren. Das Waffeleisen auf mittlerer Stufe vorheizen und die Waffeln backen. Schmeckt pur oder herzhaft belegt zu Eintöpfen, Suppen und zur Party oder als leckeres Schulbrot.

Käsewaffeln I

Für ca. 8 Waffeln

Zutaten: 200 g Butter oder Margarine, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ TL Salz, 100 g Mehl, 100 g Mondamin, knapp $\frac{1}{2}$ TL Backpulver, $\frac{1}{8}$ l lauwarmes Wasser, 2 EL Parmesankäse (nach Geschmack mehr), Paprika.

Zubereitung: wie Pizzawaffeln. Abwandlung: frische Tomaten, halbiert und in feine Streifen geschnitten, Zwiebeln, Paprikaschoten, Schinken, Champignons usw.

Käsewaffeln II

Für ca. 8 Waffeln

Zutaten: 160 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 50 g Tilsiter, fein gewürfelt, 50 g Parmesan, 100 g Mehl, 4 EL Milch, 1 TL Backpulver, Salz

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen, Butter und Eigelb schaumig rühren. Käse, lauwarme Milch und das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl unterrühren. Dann den Eischnee unterheben.

Pizzawaffeln

Für ca. 10 Waffeln

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 150 g Mehl, $\frac{1}{2}$ TL Backpulver, knapp $\frac{1}{8}$ l lauwarmes Wasser, 100 g fein gewürfelter gekochter Schinken, 2 fein gewürfelte Äpfel, 50 g geriebene Wal- oder Haselnußkerne, 1 EL Tomatenmark, Pfeffer, Salz, 2 EL Pizzagewürz.

Zubereitung: Butter oder Margarine schaumig rühren, nacheinander die Eier zufügen. Das mit Backpulver gemischte Mehl und das Wasser zufügen. Schinken, Äpfel und Nüsse hinzufügen, mit Tomatenmark, Pfeffer, Salz und Pizzagewürz. Sofort backen.

- DE
- EN
- FR
- NL
- IT
- ES
- PL

Schinkenwaffeln

Für ca. 8 Waffeln

Zutaten: 150 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver, knapp 1/8 l lauwarmes Wasser, 125 g roher Schinken, gewürfelt, 1–2 Gewürzgurken, fein geschnitten, 2–3 Sardellenfilets, zerpfückt, 1 Zwiebel, gewürfelt, Salz, Paprika, 1 Prise Zucker, Pfeffer, Oregano, 1 TL Zitronensaft.

Zubereitung: wie Pizzawaffeln.

Abwandlung: Kapern, Oliven, Salami.

Gesalzene Waffeln

Für ca. 4-6 Waffeln

Zutaten: 250 g Mehl, 3/8 l Milch, 2 Eigelb, 1/2 TL Salz, 50 g zerlassene Butter, 1/2 Päckchen Backpulver, Schnee von 2 Eiweiß.

Zubereitung: Aus Mehl, Backpulver, Milch, Eigelb und Salz einen glatten Teig rühren, das zerlassene Fett unterrühren und zum Schluss den Eischnee unterheben.

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.

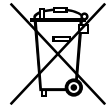


GARANTIEBESTIMMUNGEN

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 an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken. (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). 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 Waffelautomat 48235 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 der EU-Verordnung Nr. 1935/2004 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, 5.11.2015

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Stand 16.6.2020

17 von 80

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garanzzeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite 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
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48235**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power rating:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Baking plates:	Non-adhesive coating	
Handle:	Insulated	
Dimensions:	Approx. 25.6 x 20.3 x 8.1 cm (W/D/H)	
Weight:	Approx. 1.5 kg	
Power cord:	Approx. 100 cm	
Features:	Adjustable temperature control, function control lamp, baking plate diameter 20 cm	
Accessories:	Instruction manual with recipes	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Never leave the appliance unattended when it is operating and keep it out of reach of children.
11. Unplug the appliance from the wall socket after use, before cleaning or when problems appear during operation.
12. Place the appliance on an uncluttered and even surface. Never place or use the appliance and the lead cable near hot surfaces.
13. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
14. 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.
15. Use the appliance only indoors.
16. Unroll the lead cable completely before use. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
17. Never wrap the lead cable around the appliance, but around the cable storage on the bottom of the base.
18. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
19. Make sure that the lead cable does not touch the hot appliance.
20. Do not use the appliance near flammable liquids. Fire hazard!

21. The appliance becomes hot during operation. Please use the handles or pot holders when moving the appliance.
22. Do not leave the appliance unattended when it is still hot. Risk of burns!
23. Open the lid completely when placing the dough onto the waffle plates or removing the waffles. Otherwise the lid may fall down. Risk of burns and injury!
24. For safety reasons never cover the appliance or the waffle plates with paper, plastic film or other foreign material. Otherwise the risk of fire hazard exists!
25. Never touch the waffle plates during operation or shortly afterwards with any part of the body or heat sensitive objects.
26. Do not store the appliance when it is still hot.
27. Check the plug and lead cable regularly for wear and damage. In case the lead cable or other parts present damages, please send the appliance to our after-sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.
28. If the lead cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.

**CAUTION:****The appliance becomes very hot during operation!****Never open the housing of the appliance. This can result in 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 safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation!
2. Before first use, we recommend cleaning the non-stick waffle plates with a damp cloth.

3. Close the appliance and connect the plug to a wall socket (220–240 V~, 50 Hz). The red control lamp lights up and indicates that the heating is operational.
4. Turn the temperature control to the intermediate position to start to preheat. When the appliance has reached the preset temperature, the green control lamp lights up.
5. 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.
6. Before first use, slightly grease both waffle plates with heat resistant grease like margarine, for example, using a pastry brush (as the waffle plates are non-stick coated, greasing is only necessary before the very first use).
7. The appliance may generate a slight smell when first using it, which is absolutely normal.
8. The first waffle should not be used and should be thrown away.

PREPARING WAFFLES

1. Place the dough in the middle of the lower waffle plate using a ladle. The dough will be spread evenly over the waffle plates by closing the lid of the appliance. Please make sure you use the right quantity of dough. If the quantity of dough is insufficient, the upper part of the appliance does not close properly and the upper side of the waffles will not be as brown as the lower side. If it is too much, the dough will overflow and soil the appliance and the worktop.
2. Close the appliance immediately after placing the dough, so that the waffle will brown evenly on both sides.
3. A few seconds after placing the dough, the green control lamp turns off. The appliance will be heated up again and the baking process starts.
4. The temperature control is adjustable: with a lower level adjustment, the waffles will be light brown and dark brown with a higher level adjustment. Any other browning grade desired is continuously adjustable between highest and lowest adjustment.
5. **Note concerning the baking signal lights:** When both lights are illuminated, this means that the temperature has again been reached, however it **does**

not mean that the waffle is done. The bake time of the waffle depends on the dough used and your personal taste. Consequently, before removing the waffle, please check whether it is done the way you want it.

6. When the baking process is finished, the waffles are ready and can be removed.
7. If the waffles are not brown enough, adjust the control to a higher temperature. If the waffles are too brown, adjust the control to a lower temperature.
8. The appliance may be filled with dough immediately after removing the waffles. The green control lamp turns off again.
9. Repeat these steps until all dough has been used.
10. After finishing, disconnect the plug from the wall socket in order to switch the appliance off.



Attention: After disconnecting, the appliance is still very hot for some time!

CLEANING



Before cleaning, always turn off the appliance by switch to the „0“ position, and unplug it from the electrical outlet. Allow the appliance to cool before cleaning it.

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.

RECIPES

If you want to reheat cooled waffles, use level 1. Do not place new batter onto the baking surface, because this temperature is not suitable for baking, only for warming up. Waffles taste best when they are still warm and fresh from the maker. If you want them to be crispy then you should not pile them on top of each other, but leave them to cool off a little on a cake grid. But waffles also taste very good when served cold. They remain fresh and crisp for some time when kept in a closed container (e. g. a cookie jar – do not forget to let them cool off first). However, you need to mix more grease into the dough. Another alternative is just to deep freeze the waffles. If the dough contains only small amounts of grease,

it is advisable to grease the anti-adhesive baking surfaces slightly with a greasing brush. The waffles can then be removed more easily from the waffle mould. If you use too much grease it can spill over while making the waffles and make the appliance dirty. Moreover, the waffles then also develop spots.

If the batter leads to undesired results, e. g. it remains clinging to the waffle mould or the waffles are not of an even brown color, you might need to change to a better quality flour. Therefore only use high quality flour. Another reason: old grease, which was not removed completely, might be burnt. In such a case, clean the baking surfaces carefully and then grease them with butter or bacon rind. If you add milk (especially full-cream milk) and sugar to the batter you get darker waffles. On the other hand, if you add coconut grease to the batter the waffles keep a lighter appearance. The batter ingredients such as butter, margarine, eggs, milk, etc. have the same temperature. For this reason, it is advisable to keep the ingredients at room temperature for some time before using them. This will keep the dough from clogging and developing spots during baking.

Here are a few basic recipes which have already been tried out in our laboratory kitchen. You can easily change these recipes to meet individual tastes by varying the different ingredients. If you want to make more or less waffles you can, of course, alter the amounts specified accordingly.

If you want to use stevia instead of sugar, simply replace the specification for sugar with a specification for stevia. (Caution: In this case the dough will be somewhat thinner). Honey or syrup is used like sugar.

In this case the sweetening effect is not as strong, however browning of the waffles is more pronounced.

Sweet waffles

Add 1 pinch of salt, ground cloves, chopped or ground nuts or almonds, sultanas, chopped apples, cinnamon, cardamom, anise, ginger powder, coriander, grated lemon cests or lemon juice etc. A dash of alcohol (rum, arrak, cherry brandy) refines each recipe. Serve the waffles dusted with icing sugar. Serve them with strawberries and whipped cream, with hot raspberries, with apple purée or ice cream, etc.

Common waffles (crispy, sweet)

Approx. 10 waffles

Ingredients: 125 g butter, 75 g sugar, 1 bag vanilla sugar, 3 eggs, 1 tbsp rum, 125 g flour, 125 g cornflour, 2 tsp baking powder, milk (approx. 1/8 l).

Preparation: Beat grease with sugar and vanilla sugar until frothy, add eggs, rum, flour, cornflour, and baking powder (sieve flour, cornflour and baking powder before). Then add milk.

Apple waffles

Approx. 8 waffles

Ingredients: 250 g butter or margarine, 75 g sugar, grated lemon cests, 4 eggs, 250 g flour, 1 tsp baking powder, approx. 1/8 l lukewarm milk, 300 g peeled and finely cubed apples, 50 g grated almonds or nuts, 1/2 tsp cinnamon, 1 tbsp rum.

Preparation: Mix the cubed apples with cinnamon, sugar rum and ground nuts and let this mixture stand for a while. Beat butter until frothy and add the grated lemoncests and the eggs. Mix flour and baking powder and stir it into the eggs, turn by turn with the milk. Finally add the apple-nut-mixture. Dust the baked waffles with sugar and cinnamon and serve them warm.

Fine Swabian waffles

Approx. 8 waffles

Ingredients: 125 g butter or margarine, 30 g sugar, 100 g flour, 4 eggs, 1 bag of vanilla sugar, 5 tbs psweet cream.

Preparation: Beat egg white until stiff (add 1 tbsp of sugar before the egg white becomes stiff). Beat butter until frothy, then add egg yolk, sugar and vanilla sugar. Then add sieved flour and cream. Finally add the stiff egg white.

Almond waffles

Approx. 10 waffles

Ingredients: 200 g butter or margarine, 75 g sugar, 1 bag of vanilla sugar, 4 eggs, 125 g peeled and ground almonds, 350 g flour, 1 tsp baking powder, approx. 1/8 l lukewarm milk, 2 tbsp rum.

Preparation: Beat egg white until stiff (add 1 tbsp of sugar before it becomes stiff). Beat egg yolk with sugar and vanilla sugar until frothy, slowly add the melted butter. Then add the sieved flour and baking powder. Last add the almonds and the stiff egg white. Keep these waffles for one day in a closed tin box to allow the almond taste to develop.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Cream cheese waffles

Approx. 12 waffles

Ingredients: 100 g butter or margarine, 125 g drained curd cheese, 40 g sugar, grated zest of $\frac{1}{2}$ lemon, 150 g flour, approx. $\frac{1}{4}$ l lukewarm milk, 4 eggs.

Preparation: Beat egg white until stiff (add 1 tbsp sugar before becoming stiff), beat egg yolk with sugar until frothy, add curd cheese, butter and grated lemon peel. Then add the sieved flour and the milk. Last add the stiff egg white.

Cream waffles

Approx. 20 waffles

Ingredients: $\frac{1}{2}$ l sweet cream, 8 eggs, 1 pinch of salt, 125 g butter or margarine, 200 g flour, grated peel of $\frac{1}{2}$ lemon.

Preparation: see Swabian waffles. Dust the waffles with sugar and cinnamon and serve warm.

Yeast waffles

Approx. 14 waffles

Ingredients: 150 g butter or margarine, 75 g sugar, 4 eggs, 1 pinch of salt, 375 g flour, 25 g fresh yeast, $\frac{1}{8}$ l sour cream.

Preparation: Mix yeast with approx. 75 ml warm water, 1 tbsp of flour and some sugar and let it rise. Prepare a yeast dough of all ingredients and let the dough rise again. Then bake the waffles and dust the warm waffles with sugar and cinnamon.

Savoury waffles

Vary these recipes with the following ingredients (all finely chopped): raw or cooked ham, salami, almonds, nuts, apples, onions, gherkins, peppers, anchovies, olives, capers, salmon, mussels, mushrooms, grated cheese, crabs, tomatoes (in thin slices), etc. Season with pepper, salt, paprika, oregano, pizza seasoning, mustard, tomato paste, cayenne pepper, garlic etc. Serve with salad, seasoned cottage cheese.

Bacon-and-onion waffles

Approx. 8-9 waffles

Ingredients: 500 g dark wheat flour, 80 g finely cubed smoked bacon, 1 bunch of finely chopped parsley, 50 g roasted onions, $1\frac{1}{2}$ tsp salt, 1 pinch of sugar, 500 ml warm water, 50 ml oil, 1 bag = 7 g dried yeast, 2 TL dried leaven.

Preparation: Fill all ingredients into a dish and mix them (the dough doesn't need to rise, if you use dried yeast). Preheat the waffle iron in medium position

and bake the waffles for approx. 7-8 minutes. Instead of bacon, herbs, and onions try these waffles with 125 g of oil seeds such as sunflower, pumpkin, sesame or lin seed, or porridge oats. When using porridge oats, increase the water amount by approx. 50 ml.

Bread waffles

Approx. 8 waffles

Ingredients: 500 g bread mixtures (any mixture for mixed wheat bread), 500 ml warm water (in case of wholewheat mixture 570 ml), 1 bag = 7 g dried yeast (if not contained in the mixture), 75 ml oil.

Preparation: Fill all ingredients into a dish and mix them thoroughly. Preheat the waffle iron in medium position and bake the waffles for approx. 7-8 minutes.

Pizza waffles

Approx. 10 waffles

Ingredients: 125 g butter or margarine, 4 eggs, 150 g flour, ½ tsp baking powder, approx. 1/8 l warm water, 100 g cooked ham, finely chopped, 2 finely chopped apples, 50 g ground nuts, 1 tbsp tomato paste, pepper, salt, 2 tbsp pizza seasoning.

Preparation: Beat butter or margarine until frothy, then add the eggs. Then add the flour mixed with baking powder and the water. Add ham, apples, nuts, tomato pulp, pepper, salt and seasoning. Bake immediately. Options: mushrooms, cheese, olives, gherkins etc.

Ham waffles

Approx. 8 waffles

Ingredients: 150 g butter or margarine, 4 eggs, 250 g flour, 1 tsp baking powder, approx. 1/8 l warm water, 125 g raw ham, cubed, 1-2 chopped gherkins, 1 chopped onion, 2-3 chopped anchovies, salt, paprika, 1 pinch of sugar, pepper, oregano, 1 tsp of lemon juice. Preparation: see pizza waffles. Options: capers, olives, salami.

Cheese waffles I

Approx. 8 waffles

Ingredients: 200 g butter or margarine, 4 eggs, ½ tsp salt, 100 g flour, 100 g cornflour, ½ tsp baking powder, 1/8 l warm water, 2 tbsp Parmesan cheese (or more, according to your taste), paprika.

Preparation: see pizza waffles. Options: fresh tomatoes, cut into thin slices, onions, peppers, ham, mushrooms etc.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

Cheese waffles II

Approx. 8 waffles

Ingredients: 160 g butter or margarine, 4 eggs, 50 g mild cheese in small cubes, 50 g Parmesan cheese, 100 g flour, 4 tbsp milk, 1 tsp baking powder, some salt.

Preparation: Beat egg white until stiff, beat butter and egg yolks until frothy, then add cheese, warm milk and the sieved flour. Add the whipped egg white last.

Salty waffles

Approx. 4-6 waffles

Ingredients: 250 g flour, 3/8 l milk, 2 egg yolks, 1/2 tsp salt, 50 g melted butter, 1/2 bag baking powder, 2 whipped egg whites.

Preparation: Prepare a smooth dough from flour, baking powder, milk, egg yolk and salt, add the melted butter and the whipped egg white last.

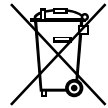
The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

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, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website www.unold.de/ruecksendung. (only for entries from 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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48235**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Plaques:	Avec enduction anti-adhésive
Poignée:	Isolé
Dimensions:	Env. 25,6 x 20,3 x 8,1 cm (L/P/H)
Poids:	Env. 1,5 kg
Cordon:	Env. 100 cm
Caractéristiques:	Ajustage continu de température, lampe de contrôle I/O
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. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
7. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
8. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
9. Ne pas mettre l'appareil au lave-vaisselle.
10. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est sous tension. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
11. Après chaque utilisation, avant toute opération de nettoyage ou en cas d'éventuelles anomalies de fonctionnement, retirer la fiche de la prise secteur.
12. Toujours placer l'appareil sur une surface plane et bien dégagée. Ne jamais poser ou utiliser l'appareil et son câble sur ou près de surfaces chaudes ou d'une flamme nue.
13. Ne jamais manipuler l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
14. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
15. Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
16. Avant toute utilisation, dérouler entièrement le cordon d'alimentation. Afin d'éviter tout accident en présence d'enfants, ne pas laisser pendre le cordon au-delà des limites du plan de travail.
17. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Utiliser le range-cordon prévu à cet effet (autour du socle).
18. Pour débrancher l'appareil, toujours retirer la fiche de la prise murale et non le cordon d'alimentation de l'appareil.

19. Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
20. Ne pas utiliser l'appareil en présence de substances inflammables (par ex. alcool à brûler). Risque d'incendie !
21. L'appareil sous tension atteint des températures très élevées. Pour prévenir tout risque de brûlure, toujours manipuler l'appareil en le portant par ses poignées ou en utilisant des maniques.
22. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est encore chaud. Risque de brûlure !
23. Afin d'éviter toute blessure corporelle, tenir l'appareil grand ouvert lorsque vous versez de la pâte ou retirez la gaufre. Dans le cas contraire, l'appareil peut se refermer brusquement.
24. Pour des raisons de sécurité, ne pas recouvrir l'appareil ni les plaques de cuisson de papier, de film plastique ou de tout autre corps étranger. Risque d'incendie !
25. Pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil, ne jamais toucher les plaques à mains nues ou avec des objets sensibles à la chaleur.
26. Laisser refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le ranger.
27. Contrôler régulièrement l'état de la prise et du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil à notre service après-vente chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
28. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il convient, par mesure de sécurité, de le faire remplacer, par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée en la matière.



Prudence :
L'appareil est très chaud pendant son fonctionnement !



N'ouvrez en aucun cas la coque 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. Tenir le matériel 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 Hz). Le voyant de contrôle rouge s'allume et indique que l'appareil est sous tension.
4. Réglez le thermostat en position moyenne, la phase de préchauffage est alors activée. Une fois la température sélectionnée atteinte, le voyant de contrôle vert s'allume.
5. Faites chauffer l'appareil à vide (sans pâte) 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.
6. 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).
7. 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.
8. Le premier gaufre ne doit pas être dégusté.

PRÉPARER DES GAUFRES

1. Versez une louche de pâte au centre de la plaque inférieure. La pâte se répartit uniformément d'elle-même une fois l'appareil fermé. Veillez toujours à bien doser la quantité de pâte. Si vous versez trop peu de pâte, la plaque supérieure de l'appareil ne sera pas correctement en contact avec la pâte ; le dessus des gaufres ne sera alors pas aussi doré que le dessous. Si vous versez trop de pâte, celle-ci débordera de la surface de cuisson et salira l'appareil tout comme le plan de travail.
2. Fermez l'appareil immédiatement après avoir versé la pâte afin d'obtenir une cuisson uniforme des deux côtés.
3. Quelques secondes après avoir versé la pâte, le voyant de contrôle vert s'éteint. L'appareil se met de nouveau à chauffer, la cuisson est lancée.

4. Le régulateur progressif de température vous permet de sélectionner le degré de brunissement souhaité. Réglé au plus bas, vous obtiendrez des gaufres à peine dorées ; réglé au plus haut, des gaufres plus foncées. Entre ces deux positions, l'intensité de cuisson peut être réglée en continu.
5. La cuisson terminée, le voyant de contrôle vert s'allume à nouveau. Les gaufres sont prêtes et peuvent être retirées. L'appareil s'arrête automatiquement de chauffer.
6. **Remarque concernant le témoin de cuisson :** si les deux voyants sont allumés, cela signifie que la température est à nouveau atteinte, mais **pas** que la gaufre est prête. La durée de cuisson des gaufres dépend de la pâte utilisée et du goût de chacun. Par conséquent, avant de retirer la gaufre, veuillez vérifier si elle est conforme à vos attentes.
7. Si vos gaufres ne sont pas assez dorées, sélectionnez un degré de chauffe plus élevé, et inversement si elles sont trop cuites.
8. Une fois les gaufres retirées, vous pouvez de suite préparer les suivantes. Le voyant de contrôle vert s'éteint de nouveau.
9. Renouveler l'opération jusqu'à ce que vous n'avez plus de pâte.
10. Après les dernières gaufres, retirez le cordon d'alimentation de la prise. L'appareil est alors mis hors tension.



Attention : après son utilisation, l'appareil reste très chaud un long moment!

NETTOYAGE



Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Avant le nettoyage, éteignez systématiquement l'appareil (le thermostat en position 0) et débranchez la prise.

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.

RECETTES

Les gaufres fraîches et chaudes sont les plus appétissantes et les plus savoureuses. Pour les garder croustillantes, placez-les au fur et au mesure de leur cuisson, sur une claie à gâteaux afin de les laisser évaporer. Ne jamais les empiler. Les gaufres froides sont également très appréciées.

Pour les conserver un certain temps, vous dépasserez légèrement la dose de beurre ou de margarine que celle prévue pour une consommation immédiate. Laissez-les refroidir complètement et rangez-les dans un récipient hermétique. Les gaufres se conservent aussi au congélateur. Si la pâte contient peu de beurre, graissez les plats de temps en temps. Si la pâte contient trop de beurre, la pâte écoule et salit le gaufrier. En plus les gaufres ont des taches pâles. Si les résultats ne sont pas normaux, c'est-à-dire les gaufres ne brunissent pas également ou collent dans le gaufrier, cela peut être le résultat de la sorte de farine.

Prenez toujours de la farine de bonne qualité. Si vous ajoutez du lait ou du sucre à la pâte, celle-ci dore plus vite. Le beurre de coco rendra vos gaufres plus pâles. Les ingrédients (beurre, margarine, lait, oeufs ...) doivent être de même température.

Si vous souhaitez utiliser de la stévia à la place du sucre, remplacez simplement chaque cuillère à soupe de sucre par une cuillère à café de stévia (par ex. 5 cuillères à soupe de sucre remplacées par 5 cuillères à café de stévia. Attention : la pâte devient alors un peu plus liquide). Le miel ou le sirop est utilisé comme du sucre. Le pouvoir sucrant n'est pas aussi intense, cependant les gaufres brunissent davantage.

Gaufres sucrées

Assaisonner les gaufres avec une pincée de sel, de noisettes, de noix ou d'amandes râpés, des raisins, de pièces fines de pommes, de cannelle, de cardamom, de gingembre, de coriandre, de zestes ou de jus de citron etc. Un peu d'alcool donne un goût plus fin, par exemple du rhum, du kirsch ou du cognac. Saupoudrez les gaufres de sucre en poudre ou de cannelle et de sucre. Servez-les avec des fraises et de la crème Chantilly, avec des framboises ou des cerises chaudes, du compote de pommes etc.

Gaufres de ménage

Pour env. 10 pièces

Ingrédients: 125 gr. de beurre ou de margarine, 75 gr. de sucre, sucre à la vanille, 3 oeufs, 125 gr. de farine, 125 g de fécule, 2 cuillérées à café de levure en poudre, 1/8 l de lait tiède.

Préparation: Battre les blancs en neige en ajoutant 1 cuillère à soupe de sucre juste avant que la neige ne se fixe. Battez au fouet les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtention d'une mousse. Faites fondre la matière grasse, et la verser lentement dans la mousse, en continuant à remuer la pâte. Ajoutez la farine et la levure tamisées en alternant avec le lait tiède. Terminez par les blancs en neige, en soulevant la pâte avec le battoir pour la garder très légère.

Gaufres fines de souabe

Pour env. 8 pièces

Ingrédients: 125 gr. de beurre ou de margarine, 30 gr. de sucre, 100 gr. de farine, 4 oeufs, 1 sachet de sucre vanillé, 5 cuillères de crème fouettée. Préparation: comme recette „Gaufres de ménage“.

DE

Gaufres aux pommes

Pour env. 8 pièces

Ingrédients: 250 gr. de beurre ou de margarine, 75 gr. de sucre, 1 cuillerée à café de levure, un peu de zestes de citron râpé, 4 oeufs, 250 gr. de farine, 1/8 l de lait tiède (ou un peu plus), 300 gr. de pommes épluchées et coupées en tous petits morceaux ou même grossièrement râpées, 50 gr. d'amandes ou de noix finement râpées, ½ cuillère à café de cannelle en poudre, 1 cuillère de rhum.

Préparation: Mélanger les morceaux de pommes avec la cannelle, le sucre, le rhum et les noix râpés et laisser reposer. Battre en mousse le beurre et les zestes de citron avec les oeufs. Ajouter la farine avec la levure en poudre ainsi que le lait. Ajouter à la fin les pommes. Servir les gaufres chaudes avec du sucre et du cannelle.

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Gaufres aux amandes

Pour env. 10 pièces

Ingrédients: 200 gr. de beurre ou de margarine, 75 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 4 oeufs, 125 gr. d'amandes épluchées et râpées, 350 gr. de farine, 1 cuillère à café de levure en poudre, 1/8 l de lait tiède, 2 cuillères à soupe de rhum.

Préparation: Faire la pâte comme décrit dans la recette „Gaufres de ménage“; ajouter les amandes et la neige à la fin. Conservez ces gaufres bien refroidies pendant une journée dans une boîte hermétique, afin que le goût des amandes se développe au maximum.

Gaufres au fromage blanc

Pour env. 12 pièces

Ingrédients: 100 gr. de beurre ou de margarine, 125 gr. de fromage blanc bien égoutté, 40 gr. de sucre, le zeste râpé d'un demi citron, 4 oeufs, 150 gr. de farine, 1/4 l de lait (très juste).

Préparation: Travailler la pâte comme décrit à la recette „Gaufres de ménage“.

Gaufres au sable

Pour env. 8 pièces

Ingrédients: 250 gr. de beurre ou de margarine, 150 gr. de farine, 100 gr. de mondamine, 4 oeufs, 150 à 200 gr. de sucre, 1 petit verre de Kirsch ou de Cognac, suivant goût, parfumez à l'anis, au citron, au gingembre ou à la coriandre.

Préparation: Ramollir la matière grasse, mais ne pas trop chauffer. Battre les blancs en neige et ajouter le sucre tout en continuant à battre, y ajouter petit à petit la matière grasse fondue, et ensuite – en utilisant un tamis, la farine et mondamine déjà mélangées. En dernier lieu, en les mélangeant bien, verser le Kirsch.

Gaufres au levain

Pour env. 14 pièces

Ingrédients: 150 gr. de beurre, 75 gr. de sucre, 4 oeufs, 375 gr. de farine, 25 gr. de levure fraîche, 1/8 l de crème fraîche, 1 pincée de sel, le zeste râpé d'un demi citron.

Préparation: Bien mélanger la levure, env. 75 cc. d'eau, 1 grande cuillère de farine et la même quantité de sucre. Laisser reposer et lever. Ajouter tous les autres ingrédients, malaxer le tout en pâte (levain) et laisser lever. Cuire comme d'habitude, servir chaud en saupoudrant de sucre.

Gaufres épicées

Ajoutez selon votre goût (hâcher finement): jambon cru ou cuit, salami, amandes, noix, pommes, oignons, cornichons, paprika, anchois, olives, câpres, saumon, artichauts, champignons, fromage râpe, crevettes, tomates fraîches coupées en tranches fines. Assaisonnez la pâte avec poivre, sel, paprika, origan, herbes au pizza, moutarde, concentré de tomates, cumin, poivre de cayenne, ail etc. Servez les gaufres avec une salade fraîche ou du fromage blanc aux fines herbes.

Gaufres aux oignons et au lard

Pour env. 8-9 gaufres

Ingrédients: 500 g de farine de blé sombre, type 1050, 80 g de lard fumé coupé en petits morceaux, 1 bouquet de persil, 50 g d'oignons sautés, 1½ petite cuillère de sel, 1 pincée de sucre, 500 ml d'eau tiède, 50 ml d'huile, 1 sachet = 7 g de levure sec, 2 petites cuillères de levain sec.

Préparation: Mettez les ingrédients dans un bol et mélangez-les (la pâte ne doit pas lever lorsque vous utilisez de la levure sec). Chauffer le gaufrier en position moyenne et faites cuire les gaufres pendant 7-8 minutes.

Essayez à la place du lard, des herbes et des oignons 125 g de grains de tournesol, de courge, de sésame ou de lin ou bien des flocons d'avoine (dans le dernier cas augmenter l'eau par 50 ml).

Gaufres de pain

Pour env. 8 gaufres

Ingrédients: 500 g de mélange de pain (toute sorte de mélange de pain au blé), 500 ml d'eau tiède (570 ml au cas de mélange pour pain complet), 1 sachet = 7 g de levure sec (si non pas contenu dans la mélange), 75 ml d'huile.

Préparation: Mettez les ingrédients dans un bol et mélangez-les (la pâte ne doit pas lever lorsque vous utilisez de la levure sec). Chauffer le gaufrier en position moyenne et faites cuire les gaufres pendant 7-8 minutes.

Gaufres à la pizza

Pour env. 10 pièces

Ingrédients: 125 gr. de beurre ou de margarine, 4 oeufs, 150 gr. de farine, ½ cuillère de levure en poudre, 1/8 l d'eau tiède (pas plus), 100 gr. de jambon cuit coupé en lanières très fines, 2 pommes coupées en petits morceaux ou grossièrement râpées, 50 gr. de noix finement râpées, 1 grande cuillère de concentré de tomates, poivre, sel suivant goût, 2 grandes cuillères d'assaisonnement pour pizza.

Préparation: Battre en mousse la matière grasse, ajouter successivement les oeufs puis faire glisser dans le bol, la farine, la levure en poudre et l'eau tiède, en mélangeant bien le tout. Pour terminer,

DE

ajouter les autres ingrédients: jambon, noix, concentré de tomates, poivre, sel et assaisonnement de pizza. Puis cuire la pâte.

EN

Gaufres au jambon

FR

Pour env. 8 pièces

NL

Ingrédients: 150 gr. de beurre, 4 oeufs, 250 gr. de farine, 1 petite cuillerée de levure en poudre, 1/8 l d'eau tiède (pas plus), 125 gr. de jambon cru coupé en petits morceaux, 1 à 2 cornichons et 1 oignon coupés très fin, 2 à 3 filets d'anchois écrasés en pâte, 1 petite cuillère de jus de citron, 1 pincée de sucre, sel, poivre, paprika, origan, selon goût.

IT

ES

Préparation: Travailler la pâte comme pour les gaufres au à la Pizza. Variantes: câpres, olives, salami etc.

PL

Gaufres au fromage - no. 1

Pour env. 8 pièces

Ingrédients: 200 gr. de beurre ou de margarine, 4 oeufs, ½ petite cuillère de sel, 100 gr. de mondanine, 100 gr. de farine, ½ cuillère à ras de levure en poudre, 1/8 l d'eau tiède, 2 grandes cuillères de Parmesan, paprika selon votre goût.

Variations: Tomates fraîches, coupées en petites tranches très fines, oignons, cosses de paprika, jambon, champignons, etc. Préparation analogue pour les gaufres au à la Pizza.

Gaufres au fromage - no. 2

Pour env. 8 pièces

Ingrédients: 160 gr. de beurre, 4 oeufs, 50 gr. de fromage de Tilsit, coupé en petits morceaux, 50 gr. de parmesan, 100 gr. de farine, 4 grandes cuillères de lait, 1 petite cuillère de levure en poudre, un peu de sel.

Préparation: Battre en mousse le beurre avec le jaune des oeufs, ajouter le fromage, le lait tiède, la farine avec la levure et bien mélanger. Pour finir, ajouter les blancs en neige en mélangeant légèrement avec la pâte.

Gaufres salées

Pour env. 4-6 gaufres

Ingrédients: 250 gr de farine, 3/8 l de lait, 2 jaunes d'oeuf, ½ petite cuillère de sel, 50 g de beurre fondu, ½ paquet de levure en poudre, 2 blanc d'oeufs battus en neige.

Préparation: Travailler une pâte lisse de la farine mélangée avec la levure, du lait, des jaunes d'oeufs et du sel, ajouter le beurre fondu et en dernier la neige d'oeuf.

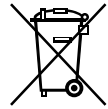
Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

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 pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. 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. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'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.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48235**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Bakplaten:	Met anti-aanbaklaag
Handvatten:	Thermisch geïsoleerd
Afmetingen:	Ca. 25,6 x 20,3 x 8,1 cm L/D/H
Gewicht:	Ca. 1,5 kg
Voedingskabel:	Ca. 100 cm
Uitrusting:	Instelbare temperatuuregelaar, functiecontrolelampje
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.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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 in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
10. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
11. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
12. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en kabel nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
13. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
14. 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.
15. Gebruik het apparaat uitsluitend in binnenruimten.
16. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen, opdat bijv. kleine kinderen het apparaat niet per ongeluk van het werkvlak kunnen trekken.
17. Wikkel nooit het snoer om het toestel, maar alleen om de hiervoor bedoelde snoeropberging aan de bodem van de basis.
18. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
19. Let erop dat de kabel niet tegen het hete apparaat ligt.
20. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hittegevoelige materialen zoals spiritus - brandgevaar.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

21. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet, gebruik daarom de handvatten resp. pannenvlappen als u het apparaat beweegt.
22. Zolang het apparaat heet is, dit niet zonder toezicht laten staan – risico op verbranding!
23. Bij het invullen van deeg of het verwijderen van de wafel het deksel beslist helemaal openen omdat dit anders kan dichtklappen – risico op verbranding en letsel!
24. Dek uit veiligheidsredenen het apparaat en de bakplaten nooit met papier, folie of andere voorwerpen af. Er bestaat anders brandgevaar!
25. Kom tijdens het gebruik en kort daarna nooit met lichaamsdelen of hittegevoelige voorwerpen tegen de bakplaten.
26. Apparaat niet opbergen zolang dit nog warm is.
27. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat 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 tot het vervallen van de garantie leiden.
28. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon te worden vervangen om gevaren te voorkomen.



LET OP:

Het apparaat wordt tijdens de werking heel heet!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u de beide bakplaten met anti-aanbaklaag af te vegen met een vochtige doek.

3. Apparaat sluiten, stekker in een stopcontact (220–240 V~, 50 Hz) steken. Het rode controlelampje gaat branden en geeft aan dat de verwarming in bedrijf is.
4. Temperatuurregelaar op een gemiddelde stand zetten, het voorverwarmen begint. Zodra het apparaat de vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het groene controlelampje branden.
5. 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.
6. Vet beide bakplaten 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).
7. Mocht er bij het eerste verwarmen van uw nieuwe apparaat een lichte geur ontstaan, zo is dit volkomen onbedenklijk.
8. De eerste wafel is niet geschikt voor verbruik.

WAFELS BEREIDEN

1. Giet nu het beslag met een scheplepel op het midden van de onderste bakplaat. Het beslag verdeelt zich bij het sluiten van het apparaat gelijkmatig. Let er a.u.b. altijd op dat u de hoeveelheid beslag juist doseert. Wanneer u het apparaat met te weinig beslag vult, ligt het bovenstuk van het apparaat niet goed erop; de bovenkant van de wafel wordt dan niet zo bruin als de onderkant. Vult u het apparaat met teveel beslag, dan loopt het beslag over en maakt het apparaat en het werkvlak vuil.
2. Sluit het apparaat onmiddellijk nadat u het met beslag gevuld heeft, zodat de wafels boven en onder gelijkmatig bruin worden.
3. Enkele seconden na het invullen van het beslag gaat het groene controlelampje uit. Het apparaat wordt weer verwarmd, het bakken begint.
4. Met de traploos instelbare temperatuurregelaar kunt u de gewenste bruiningsgraad bepalen. Bij een lage instelling krijgt u lichtere, bij een hogere instelling donkerdere wafels. Daartussen liggen traploos alle gewenste bruiningsgraden.
5. Als het bakproces afgesloten is, gaat het groene controlelampje weer branden. Daar-mee wordt aangegeven dat de wafels gereed zijn en uit het apparaat dienen te worden genomen. Tegelijkertijd wordt automatisch de verwarming onderbroken.
6. **Tip m.b.t. de controlelampjes:** Als allebei de lampjes verlicht zijn, betekent dit dat de temperatuur bereikt is, maar **niet** dat de wafel klaar is. De baktijd van de wafels hangt af van het betreffende deeg en uw individuele smaak. Controleer daarom eerst, alvorens de wafels uit het ijzer te nemen, of deze geheel aan uw wensen voldoen.

- 7. Als uw wafels te licht van kleur geworden zijn, stel de regelaar dan hoger in. Bij te donkere wafels de regelaar lager instellen.
- 8. Na het verwijderen van de wafels kan het apparaat onmiddellijk weer met beslag gevuld worden. Het groene controlelampje gaat weer uit.
- 9. Ga zo door totdat het beslag geheel verbruikt is.
- 10. Na het bakken stekker uit het stopcontact trekken. Dan pas is het apparaat uitgeschakeld.



Attentie: Ook na het gebruik is het apparaat nog langere tijd zeer heet!



REINIGING



Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens dit te reinigen.

Vóór het reinigen het apparaat steeds uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

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.

RECEPTEN

Wafels smaken het beste vers en nog warm van het bakken. Wanneer de wafels knapperig moeten zijn, mag men deze niet op elkaar leggen, maar moet men deze afzonderlijk op een taartrooster laten uit dampen. Wafels smaken echter ook koud heel goed. U houdt de wafels enige tijd vers en mals, wanneer u deze in een gesloten doos (blik) bewaart. De wafels moeten vooraf goed zijn afgekoeld. Echter moet u aan het beslag voor deze wafels meer vet toevoegen. U kunt de wafels ook invriezen. Als het beslag weinig vet bevat, moet u de bakplaten met anti-aanbaklaag ook tussendoor met een vetkwast iets invetten. Als er teveel vet gebruikt wordt, loopt dit bij het bakken over en maakt het apparaat vuil. Bovendien krijgen de wafels daarvan gemakkelijk lichte plekken.

Melk (vooral volle melk) en suiker in het wafelbeslag leveren donkere wafels op. Wanneer u kokosvet in het beslag gebruikt, worden de wafels nauwelijks bruin. Alle bakingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. U voorkomt daardoor schiften van het beslag en vlekvorming bij het bakken van de wafels.

Wanneer een wafelbeslag een keer ongewone bakresultaten oplevert, b.v. blijft in de vorm kleven of de wafels worden verschillend bruin, kan dat zeer zeker aan het soort meel liggen. Gebruik daarom altijd alleen hoogwaardig meel. Een andere oorzaak kan zijn dat oud, niet helemaal weggeveegd vet

is verbrand. In dit geval de bakplaten grondig reinigen en daarna met boter of met een spezkwoerd invetten.

De volgende recepten kunt u, afhankelijk van smaak en fantasie, met verschillende ingrediënten naar believen variëren. Wanneer u meer of minder wafels wilt bakken, kunt u de vermelde hoeveelheden natuurlijk dienovereenkomstig wijzigen.

De recepten zijn steeds voor ca. 8 tot 10 wafels. Als u in plaats van suiker Stevia wilt gebruiken, hoeft u enkel de hoeveelheid el voor suiker door tl voor stevia te vervangen (bijv. 5 el suiker door 5 tl stevia. Attentie: het deeg wordt dan iets dunner). Honing of diksap wordt net als suiker gebruikt. De zoetkracht is dan niet zo sterk, de wafels worden echter dieper bruin.

Zoete wafels

Bij zoete wafels kunt u b.v. een snufje zout, gemalen kruidnagels, gehakte of gemalen noten en amandelen toevoegen, of ook rozijnen, zeer kleine appelstukjes, kaneel, kardemom, anijs, gemberpoeder, koriander, geraspte citroenschil resp. citroensap enz. toevoegen. Met een scheutje alcohol verfijnt u iedere wafel. Hiervoor zijn rijstbrandewijn, rum en «Kirschwasser» zeer geschikt. Serveer de wafels met poedersuiker of met suiker en kaneel bestrooid. Heerlijk hierbij zijn aardbeien met slagroom, warme frambozen of morellen, appelcompote enz.

Zwabische fijne wafels

Voor ca. 8 wafels

Ingrediënten: 125 g margarine of boter, 30 g suiker, 100 g meel, 4 eieren, 1 pakje vanillesuiker, 5 eetlepels room.

Bereiding: Eiwit stijf kloppen (1 eetlepel van de suiker kort voor het stijf worden toevoegen). Vet tot schuim kloppen. Eigeel, suiker en vanillesuiker toevoegen. Afwisselend het meel en de room eronder mengen. Tot slot het stijve eiwit onderspatelen.

Roomwafels

Voor ca. 20 wafels

Ingrediënten: ½ l zoete room, 8 eieren, een snufje zout, 125 g boter of margarine, 200 g meel, geraspte schil van een halve citroen.

Bereiding: Zie Zwabische fijne wafels. Wafels met suiker en kaneel bestrooien, warm serveren.

Gewone wafels (knapperig, zoet)

Voor ca. 10 wafels

Ingrediënten: 125 g boter, 75 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 3 eieren, 1 eetlepel rum, 125 g meel, 125 g zelfrijzend bakmeel, 2 afgestroken theelepels bakpoeder, melk naar wens (ca. 1/8 liter).

Bereiding: Vet met suiker en vanillesuiker tot schuim kloppen, daarna eieren, rum, meel, zelfrijzend bakmeel en bakpoeder toevoegen (meel, zelfrijzend bakmeel en bakpoeder eerst zeven). Het beslag met melk verdunnen tot het dikvloeibaar van de lepel loopt.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Kwarkwafels

Voor ca. 12 wafels

Ingrediënten: 100 g boter of margarine, 125 g kwark, uitgelekt, 40 g suiker, geraspte schil van een halve citroen, 150 g meel, bijna ¼ l lauwarme melk, 4 eieren.

Bereiding: Eiwit stijf kloppen (1 eetlepel van de suiker kort voor het stijf worden toevoegen). Eigeel en suiker tot schuim kloppen, kwark, vet en geraspte citroenschil toevoegen. Meel en melk afwisselend toevoegen. Tot slot het eiwit onderspatelen.

Amandelwafels

Voor ca. 10 wafels

Ingrediënten: 200 g margarine of boter, 75 g suiker, 1 pakje vanillesuiker, 4 eieren, 125 g ijn gemalen amandelen, 350 g meel met 1 theelepel bakpoeder, ruim 1/8 l melk, lauwwarm, 2 eetlepels rum.

Bereiding: Eiwit stijf kloppen. Eigeel met suiker en vanillesuiker tot schuim kloppen, het gesmolten vet langzaam toevoegen. Het met bakpoeder vermengde meel en de melk afwisselend onderroeren. Als laatste de amandelen en het eiwit eronder spatelen. Deze wafels 1 dag lang in een goed gesloten doos bewaren.

Gistwafels

Voor ca. 14 wafels

Ingrediënten: 150 g boter of margarine, 75 g suiker, 4 eieren, 1 snufje zout, 375 g meel, 25 g verse gist, 1/8 l zure room.

Bereiding: Gist, ca. 75 ccm lauwwarm water, 1 eetlepel meel en een beetje suiker tot een papje roeren en laten rijzen. Alle ingrediënten tot een licht gistdeeg verwerken en laten rijzen. Daarna bakken zoals bij de andere wafels. Met suiker en kaneel bestrooid en warm eten.

Appelwafels

Voor ca. 8 wafels

Ingrediënten: 250 g margarine of boter, 75 g suiker, een beetje geraspte citroenschil, 4 eieren, 250 g meel, 1 theelepel bakpoeder, ruim 1/8 l lauwarme melk, 300 g appels, geschild en in fijne blokjes gesneden, 50 g gemalen amandelen of noten, ½ theelepel kaneel, 1 eetlepel rum.

Bereiding: De appel met kaneel, suiker, rum en de gemalen noten mengen en even in laten trekken. Vet tot schuim kloppen en citroenschil alsmede eieren toevoegen. Meel met bakpoeder mengen en afwisselend met de melk onderroeren. Het appel-noten-mengsel voorzichtig onder het beslag spatelen en bakken. De wafels met suiker en kaneel bestrooien en warm serveren.

Zandwafels

Voor ca. 8 wafels

Ingrediënten: 250 g margarine of boter, 150 g meel en 100 g zelfrijzend bakmeel, 4 eieren, 150-200 g suiker, 1 klein glaasje Schwarzwaldler Kirschwasser of cognac, afhankelijk van de smaak anijs, citroen, gemberpoeder of koriander.

Bereiding: Margarine of boter zeer zacht laten worden. Suiker en eieren tot schuim kloppen en het gesmolten vet langzaam onderroeren. Het met zelfrijzend bakmeel gemengde meel beetje bij beetje toevoegen. Tot slot de alcohol onderroeren. Met poedersuiker bestrooien.

Pikante wafels

Bij pikante wafels kunt u de volgende kruiden en ingrediënten (steeds goed fijngemaakt) toevoegen: ham, rauw of gekookt, salami, amandelen, noten, appels, uien, augurken, paprikastukjes, ansjovis, olijven, kappertjes, zalm, mosselen, artisjikharten, champignons, geraspte kaas, krab, in dunne plakjes gesneden verse tomaten. Kruiden met peper, zout, paprika, oregano, kant en klare pizzakruidentmix, mosterd, tomatenpuree, kummel, cayennepeper, knoflook enz. Als garnituur zijn b.v. verschillende salades, pikantgekruide cottage cheese of kwark geschikt.

Ui-spek-wafels

Voor ca. 8-9 wafels

Ingrediënten: 500 g tarwemeel type 1050, 80 g rookspek, fijn gesneden, 1 bundel gehakte peterse lie, 50 g geroosterde uien, 1½ TL zout, 1 snufje suiker, 500 ml lauw water, 50 ml olie, 1 pakje = 7 g gedroogde gist, 2 TL gedroogde tarwezuurdeeg.

Bereiding: Alle ingrediënten in een schotel vullen en vermengen (de deeg moet niet rijzen, als uw gedroogde gist gebruikt). Het wafelijzer op middelste stand voorverwarmen en de wafels ca. 7 à 8 min. bakken.

Brooddeegwafels

Voor ca. 8 wafels

Ingrediënten: 500 g brooddeegmengsel (elk mengsel voor tarwe-rogge-brood), 500 ml lauwwarm water (570 ml voor volzadig brood mengsel), 1 pakje = 7 g gedroogde gist (indien het broodmengsel deze niet bevat), 75 ml olie.

Bereiding: Alle ingrediënten in een schotel doen en vermengen. Het wafelijzer op middelste stand voorverwarmen en de wafels bakken.

Smaakt puur of pittig belegd bij eenpansgerechten en soepen, op feestjes of als lekkere middagboterham.

Kaaswafels I

Voor ca. 8 wafels

Ingrediënten: 200 g boter of margarine, 4 eieren, ½ theelepel zout, 100 g meel, 100 g zelfrijzend bakmeel, bijna ½ theelepel bakpoeder, 1/8 l water (lauwwarm), 2 eetlepels Parmezaanse kaas (naar smaak meer), paprika.

Bereiding: zie pizzawafels.

Variatie: verse tomaten, gehalveerd en in fijne plakjes gesneden, uien, paprikastukjes, ham, champignons, enz.

Kaaswafels II

Voor ca. 8 wafels

Ingrediënten: 160 g boter of margarine, 4 eieren, 50 g in kleine blokjes gesneden Tilsiter kaas, 50 g Parmezaanse kaas, 100 g meel, 4 eetlepels melk, 1 theelepel bakpoeder, een beetje zout.

Bereiding: Eiwit stijf kloppen. Boter en eigeel tot schuim kloppen. Kaas, lauwwarme melk en het met bakpoeder vermengde en zezeefde meel eronder roeren. Het eiwit onderspatelen.

Pizzawafels

Voor ca.10 wafels

Ingrediënten: 125 g boter of margarine, 4 eieren, 150 g meel, ½ theelepel bakpoeder, 1/8 l lauwwarm water, 100 g gekookte ham, in fijne reepjes gesneden, 2 appels, in fijne blokjes, 50 g gemalen walnoten of hazelnoten, 1 eetlepel tomatenpuree, peper, zout, 2 eetlepels pizzakruiden.

Bereiding: De boter of margarine tot schuim kloppen, de eieren één voor één toevoegen. Het met bakpoeder gemengde meel en het water toevoegen. Ham, appel en noten toevoegen en met tomatenpuree, peper, zout en pizzakruidenmix kruiden. Onmiddellijk bakken.

Hamwafels

Voor ca. 8 wafels

Ingrediënten: 150 g boter of margarine, 4 eieren, 250 g meel, 1 theelepel bakpoeder, bijna 1/8 l lauwwarm water, 125 g rauwe ham in blokjes, 1-2 augurken, fijn gesneden, 2-3 ansjovis, fijn gemaakt, 1 gehakte ui, zout, paprika, 1 snufje suiker, peper, oregano, 1 theelepel citroensap. Bereiding: zie pizzawafels. Variatie: kappertjes, olijven, salami.

Gezouten wafels

Voor ca. 4-6 wafels

Ingrediënten: 250 g meel, 3/8 l melk, 2 eigeel, ½ theelepel zout, 50 g gesmolten boter, ½ pakje bakpoeder, 2 stijve eiwit.

Bereiding: Van meel, bakpoeder, melk, eigeel en zout een glad deeg bereiden, het gesmolten vet eronder roeren en tot slot het stijve eiwit onderspatelen.

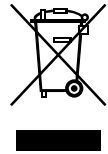
De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). 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.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48235**DATI TECNICI**

Potenza:	1.200 W, 220-240 V~, 50 Hz
Piastre:	Antiaderenti
Manico:	Termoisolante
Dimensioni:	Ca. 25,6 x 20,3 x 8,1 cm L/P/A
Peso:	Ca. 1,5 kg
Cavo di alimentazione:	Ca. 100 cm
Dotazione:	Piastre per waffel antiaderenti, termostato a regolazione
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 in acqua o in altri liquidi.
9. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
10. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
11. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
12. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
13. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
14. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
 - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
 - aziende agricole,
 - all'utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
15. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
16. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro, onde evitare che per esempio i bambini vi si aggrappino involontariamente e lo facciano cadere.
17. Non avvolgere per nessun motivo il cavo attorno all'apparecchio, bensì nell'apposito spazio avvolgicavo sulla base dell'apparecchio.
18. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.

19. Evitare che il cavo entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
20. Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, per esempio l'alcol – pericolo di incendio!
21. Durante il funzionamento, l'apparecchio si surriscalda. Per muoverlo si raccomanda quindi l'uso di presine.
22. Non lasciare incustodito l'apparecchio caldo – pericolo di ustione!
23. Nel versare o togliere l'impasto del waffel, tenere il coperchio completamente aperto, altrimenti rischia di cadere – Pericolo di ustione e ferimento!
24. Per motivi di sicurezza, non coprire mai l'apparecchio e le piastre con carta, pellicole o altri corpi estranei. Pericolo di incendio!
25. Durante il funzionamento e subito dopo, non toccare le piastre con parti del corpo o con oggetti sensibili alle alte temperature.
26. Non riporre l'apparecchio ancora caldo.
27. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di alimentazione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio 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.
28. Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persona qualificata, onde evitare pericoli.

**ATTENZIONE:****Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo!****Non aprire mai la scocca 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 Hz). La spia rossa si accende per indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
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.
8. Il primo waffel non deve essere consumato e dovrebbe essere gettato.

PREPARAZIONE DEI WAFFEL

1. Con un mestolo, versare l'impasto al centro della piastra di cottura inferiore. L'impasto si distribuisce uniformemente alla chiusura dell'apparecchio. Si presti attenzione al corretto dosaggio dell'impasto. Versando troppo poco impasto, la parte superiore dell'apparecchio non si chiude correttamente e quindi la parte superiore del waffel non diventa scura come la parte inferiore. Versando troppo impasto, l'impasto trabocca e sporca l'apparecchio e la superficie di lavoro.
2. Chiudere l'apparecchio subito dopo aver versato l'impasto in modo che il waffel assuma la stessa colorazione nelle parti inferiore e superiore.
3. La spia di controllo verde si spegne pochi secondi dopo aver versato l'impasto. L'apparecchio si riscalda nuovamente e ha inizio la procedura di cottura.
4. Con il termostato a regolazione continua è possibile determinare il grado di cottura desiderato. Impostando una temperatura bassa si otterranno dei waffel chiari, a una temperatura alta i waffel risulteranno più scuri. I livelli intermedi consentono ogni livello di cottura.
5. Quando la procedura di cottura è conclusa, la spia verde di controllo si riaccende. A questo punto i waffel sono pronti e possono essere tolti dall'apparecchio. Il riscaldamento si interrompe automaticamente.

- DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL
- Avvertenza sulle spie di tostatura:** Quando entrambe le spie si spengono, ciò significa che la temperatura è stata nuovamente raggiunta, **non** che la cialda è pronta. Il tempo di cottura delle cialde dipende dalla pasta utilizzata di volta in volta e dai gusti personali. Pertanto prima di estrarre la cialda controllare se è riuscita come la si voleva.
 - Se i waffel sono troppo chiari, scegliere un'impostazione più alta. Se i waffel sono troppo scuri, scegliere un'impostazione più bassa.
 - Dopo aver tolto i waffel è possibile versare subito nel nuovo impasto. La spia di controllo verde si spegne nuovamente.
 - Procedere in questo modo fino ad esaurimento dell'impasto.
 - Dopo la cottura, togliere la spina dalla presa di corrente. Solo allora l'apparecchio è spento.



Attenzione: l'apparecchio rimane molto caldo dopo lo spegnimento per lungo tempo!

PULIZIA



Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di iniziare le operazioni di pulizia.

- L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o in altri liquidi.
- Pulire le superfici di cottura ancora calde con un panno umido oppure utilizzare una spazzola morbida per pulire le scanalature.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o duri in quanto potrebbero graffiare la superficie antiaderente.
- Prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.

RICETTE

I waffel sono buoni soprattutto appena fatti e caldi. Se si vuole che i waffel rimangano croccanti, evitare di metterli uno sopra l'altro, ma disporli separatamente su una griglia da cucina. I waffel sono molto buoni anche freddi e si mantengono freschi e friabili per un po' di tempo, se vengono conservati in un contenitore chiuso (barattolo di latta). Tuttavia, prima di riporre i waffel, è importante che siano stati fatti raffreddare completamente. In ogni caso è consigliabile aggiungere all'impasto di questi waffel più grasso. I waffel possono essere anche congelati.

Se l'impasto contiene poco grasso, si consiglia di ungere leggermente di tanto in tanto le superfici di cottura antiaderente con un pennello. Se il grasso utilizzato è troppo, questo fuoriesce durante la cottura e sporca l'apparecchio, provocando la formazione di piccole macchie chiare sui waffel. Utilizzando latte (in particolare intero) e zucchero nell'impasto i waffel diventano più scuri. Aggiungendo grasso di cocco nell'impasto, i waffel difficilmente diventano marroni. Tutti gli ingredienti

di cottura dovrebbero avere la stessa temperatura. In questo modo si evita la formazione di grumi nell'impasto e di macchie nei waffel durante la cottura.

Se con un impasto si ottengono risultati di cottura inconsueti, ad esempio l'impasto rimane attaccato alla forma oppure i waffel si scuriscono in modo disomogeneo, allora la causa può essere il tipo di farina. Si consiglia quindi di utilizzare una farina di migliore qualità. Può anche darsi che il grasso già usato e non completamente asportato si sia bruciato. Pulire quindi accuratamente le superfici di cottura e oliare alla fine con burro o lardo.

Le ricette che seguono possono essere modificate a seconda dei gusti. Per preparare più o meno waffel, modificare la quantità di ingredienti in corrispondenza ai waffel che si vogliono preparare.

Se invece dello zucchero si vuole usare la stevia è sufficiente trasformare i cucchiaini di zucchero indicati in cucchiaini di stevia (ad es. 5 cucchiaini di zucchero corrispondono a 5 cucchiaini di stevia. Attenzione: in questo caso la pasta risulta leggermente più liquida).

Miele o sciroppo vanno utilizzati come lo zucchero.

Waffel dolci

Per preparare i waffel dolci è possibile aggiungere per esempio un pizzico di sale, chiodi di garofano tritati, noci e mandorle tritate o grattugiate, uva sultanina, piccoli pezzettini di mela, cannella, cardamo, anice, zenzero, coriandolo, scorza di limone grattugiata o succo di limone. Per dare un tocco di gusto in più, aggiungere del liquore, per esempio arrak, rum e kirsch. Cospargere con zucchero a velo o zucchero e cannella. Ottime da abbinare sono fragole con panna, lamponi caldi o amarene, conserva di mele.

Waffel tipici della Svevia

Per circa 8 waffel

Ingredienti: 125 g di burro o margarina, 30 g di zucchero, 100 g di farina, 4 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 5 cucchiaini di panna.

Preparazione: montare a neve gli albumi (aggiungere 1 cucchiaino di zucchero prima che diventino compatti). Mescolare il burro o la margarina fino a farne una crema, incorporare i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Incorporare alternativamente la farina setacciata e la panna. Infine aggiungere gli albumi montati a neve.

Waffel alle mele

Per circa 8 waffel

Ingredienti: 250 g di burro o margarina, 75 g di zucchero, un po' di scorza di limone grattugiata, 4 uova, 250 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di latte tiepido, 300 g di mele sbucciate e tagliate a dadini, 50 g di mandorle o noci tritate, 1/2 cucchiaino di cannella, 1 cucchiaino di rum.

Preparazione: Mescolare i pezzettini di mela con cannella, zucchero, rum e noci tritate e lasciar amalgamare. Mescolare il burro o la margarina fino a formare un impasto cremoso, quindi aggiun-

re la scorza di limone e le uova. Mescolare la farina al lievito in polvere, setacciare e mescolare alternativamente aggiungendo il latte. Incorporare il composto di mela e noci e cuocere. Cospargere con zucchero e cannella e servire caldo.

Waffel della casa (croccanti, dolci)

Per circa 10 waffel

Ingredienti: 125 g di burro, 75 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 3 uova, 1 cucchiaino di rum, 125 g di farina, 125 g di fecola, 2 cucchiaini rasi di lievito in polvere, latte a piacere (ca. 1/8 l).

Preparazione: mescolare il burro con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto cremoso, quindi aggiungere uova, rum, farina, fecola e lievito in polvere (farina, fecola e lievito in polvere devono essere setacciati). Aggiungere all'impasto del latte, fino a che la pastella si addensi leggermente.

Waffel al quark

Per circa 12 waffel

Ingredienti: 100 g di burro o margarina, 125 g di quark sgocciolato, 40 g di zucchero, scorza grattugiata di ½ limone, 150 g di farina, ¼ l di latte tiepido, 4 uova.

Preparazione: montare a neve gli albumi (aggiungere 1 cucchiaino di zucchero prima che diventino compatti). Mescolare il tuorlo con lo zucchero fino a ottenere un impasto cremoso, aggiungere il quark, il burro e la scorza di limone grattugiata. Incorporare alternativamente la farina setacciata e il latte. Infine incorporare gli albumi montati a neve.

Waffel alle mandorle

Per circa 10 waffel

Ingredienti: 200 g di burro o margarina, 75 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 4 uova, 125 g di mandorle spellate e macinate, 350 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di latte tiepido, 2 cucchiaini di rum.

Preparazione: Montare a neve gli albumi (aggiungere 1 cucchiaino di zucchero prima che diventino compatti). Mescolare i tuorli con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un impasto cremoso, aggiungere il burro o la margarina ammorbiditi. Incorporare la farina setacciata unita al lievito in polvere e il latte alternativamente. Infine aggiungere le mandorle e gli albumi montati a neve. Conservare questi waffel possibilmente 1 giorno in un contenitore sigillato.

Waffel alla panna

Per circa 20 waffel

Ingredienti: ½ l di panna dolce, 8 uova, un pizzico di sale, 125 g di burro o margarina, 200 g di farina, scorza grattugiata di ½ limone.

Preparazione: come i waffel tipici della Svevia. Cospargere i waffel con zucchero e cannella e servire caldi.

Sandwaffel

Per circa 8 waffel

Ingredienti: 250 g di burro o margarina, 150 g di farina e 100 g di fecola, 4 uova, 150-200 g di zucchero, 1 bicchierino di kirsch o brandy, a seconda dei gusti anice, limone, zenzero o coriandolo.

Preparazione: lasciar ammorbidire la margarina o il burro. Mescolare zucchero e uova fino a formare un impasto cremoso, aggiungere lentamente il burro o la margarina ammorbiditi. Incorporare progressivamente la farina setacciata unita alla fecola. Infine aggiungere il liquore. Cospargere con zucchero a velo e servire.

Waffel al lievito

Per circa 14 waffel

Ingredienti: 150 g di burro o margarina, 75 g di zucchero, 4 uova, 1 pizzico di sale, 375 g di farina, 25 g di lievito fresco, 1/8 l di panna acida.

Preparazione: mescolare lievito, circa 75 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaino di farina e un po' di zucchero e lasciar lievitare. Lavorare tutti gli ingredienti fino a formare una pasta lievitata e lasciar riposare. Quindi cuocere e servire caldi cospargendoli con zucchero e cannella.

Waffel piccanti

Per preparare i waffel piccanti è possibile aggiungere le seguenti spezie e ingredienti (sempre ben sminuzzati): prosciutto cotto o crudo, salame, mandorle, noci, mele, cipolle, cetrioli, peperoni, filetti di sardelle, olive, capperi, salmone, cozze, cuori di carciofo, champignon, formaggio grattugiato, pomodori, gamberetti, pomodori tagliati a fette. Aromatizzare con pepe, sale, paprica, origano, aromi per pizza, concentrato di pomodoro, cumino, pepe di caienna, aglio, ecc. Come contorno accompagnare ad esempio con insalata, formaggio fresco o quark.

Waffel con cipolla e speck

Per circa 8-9 waffel

Ingredienti: 500 g di farina di frumento tipo 1050, 80 g di pancetta affumicata con carne magra tagliata a dadini, 1 mazzetto di prezzemolo finemente tritato, 50 g di cipolla arrostita, 1½ cucchiaino di sale, 1 pizzico di zucchero, 500 ml di acqua tiepida, 50 ml di olio, 1 bustina = 7 g lievito secco, 2 cucchiaini di lievito di frumento secco.

Preparazione: Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare (la pasta non deve lievitare se si utilizza il lievito secco). Riscaldare le piastre a metà temperatura e cuocere i waffel per circa 7-8 minuti.

Waffel con pasta di pane

Per circa 8 waffel

Ingredienti: 500 g di miscela di farine per pane (va bene qualsiasi miscela per pane di frumento), 500 ml di acqua tiepida (in caso di miscela per pane integrale 570 ml), 1 bustina = 7 g di lievito secco (se non è contenuto nella miscela per il pane), 75 ml di olio.

DE

Preparazione: Versare tutti gli ingredienti in un recipiente e mescolare. Riscaldare le piastre a metà temperatura e cuocere i waffel.

EN

Semplice o saporito è l'ideale per intingere, per arricchire le zuppe e per i momenti di festa oppure come ottima merenda per la scuola.

FR

Waffel al formaggio I

NL

Per circa 8 waffel

IT

Ingredienti: 200 g di burro o margarina, 4 uova, ½ cucchiaino di sale, 100 g di farina, 100 g di fecola, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di acqua tiepida, 2 cucchiaini di parmigiano (aumentare la quantità se lo si desidera), paprica.

ES

Preparazione: come i waffel alla pizza.

PL

Variazione: pomodori freschi, tagliati in piccole fettine, cipolle, peperoni, prosciutto, champignon, ecc.

Waffel al formaggio II

Per circa 8 waffel

Ingredienti: 160 g di burro o margarina, 4 uova, 50 g di Tilsiter tagliato a dadini, 50 g di parmigiano, 100 g di farina, 4 cucchiaini di latte, 1 cucchiaino di lievito in polvere, sale.

Preparazione: Montare a neve gli albumi, mescolare burro e tuorli fino a ottenere un impasto cremoso. Incorporare il formaggio, il latte tiepido e la farina setacciata mescolata al lievito in polvere. Quindi incorporare gli albumi montati a neve.

Waffel alla pizza

Per circa 10 waffel

Ingredienti: 125 g di burro o margarina, 4 uova, 150 g di farina, ½ cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di acqua tiepida, 100 g di prosciutto cotto tagliato a dadini, 2 mele tagliate a dadini, 50 g di gherigli di noci o nocciole, 1 cucchiaino di conserva di pomodoro, pepe, sale, 2 cucchiaini di aromi per pizza.

Preparazione: Mescolare il burro o la margarina fino a raggiungere un impasto cremoso, quindi aggiungere le uova una alla volta. Aggiungere la farina mescolata al lievito in polvere e l'acqua. Aggiungere prosciutto, mele, noci e insaporire con conserva di pomodoro, pizza, sale e aromi per pizza. Cuocere subito.

Waffel al prosciutto

Per circa 8 waffel

Ingredienti: 150 g di burro o margarina, 4 uova, 250 g di farina, 1 cucchiaino di lievito in polvere, 1/8 l di acqua tiepida, 125 g di prosciutto crudo tagliato a dadini, 1-2 cetriolini tagliati finemente, 2-3 filetti di sardelle sminuzzati, 1 cipolla a dadini, sale, paprica, 1 pizzico di zucchero, pepe, origano, 1 cucchiaino di succo di limone. Preparazione: come i waffel alla pizza.

Variazioni: capperi, olive, salame.

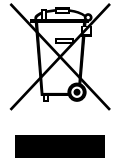
Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

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 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. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web www.unold.de/ruecksendung. (solo per voci provenienti da 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.



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48235**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	1.200 W, 220–240 V~, 50 Hz
Placas:	Anitadherente
Mango	Aislante de calor
Medidas:	Approx. 25,6 x 20,3 x 8,1 cm L/P/A
Peso:	Approx. 1,5 kg
Cableado:	Approx. 100 cm
Equipamiento:	Termostato con progresión continua regulable, luces de control de función
Accesorios:	Manual de instrucciones

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el 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.
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 en agua u otros líquidos.
9. El equipo no debe limpiarse en el lava-vajillas.
10. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté funcionando y manténgalo fuera del alcance de los niños.
11. Posterior al uso, previo a la limpieza o cuando aparezcan problemas durante el funcionamiento, debe desconectar el equipo de la toma de corriente.
12. Ponga el equipo en una superficie despejada y plana. No ponga u opere el equipo en superficies calientes o cerca de las mismas.
13. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
14. 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.
15. El equipo sólo es apto par el uso en interiores.
16. Previo al uso, desenrolle el cable completamente. El cable de alimentación no debe colgar por encima de la encimera para evitar que p. ej. un niño tire accidentalmente del mismo.
17. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo, sino en el recogecables previsto para tal fin en la parte inferior de la base.

18. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
19. Asegúrese de que el cable no tenga contacto con el equipo caliente.
20. No opere el equipo cerca de materiales sensibles al calor como alcohol. ¡Peligro de incendio!
21. El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento, por lo que recomendamos utilice las asas o unas manoplas para moverlo.
22. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté caliente. ¡Peligro de quemaduras!
23. Al llenar el equipo con la masa o retirar los gofres, debe abrir la tapa completamente, ya que de lo contrario esta podría cerrarse repentinamente. ¡Peligro de quemaduras y lesiones!
24. Por razones de seguridad, no cubra nunca las superficies de horneado con papel, película u otros cuerpos extraños. ¡De lo contrario existe el peligro de incendio!
25. Durante el funcionamiento e inmediatamente después, no toque las superficies de horneado con partes del cuerpo u objetos sensibles al calor.
26. No almacene el equipo mientras esté caliente.
27. Compruebe regularmente si 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 a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
28. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.

**PRECAUCIÓN:**

el aparato se calienta mucho durante el funcionamiento.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una 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 los materiales de embalaje alejados 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). El piloto de control rojo se ilumina e indica que el calefactor está funcionando.
4. Ponga el regulador de temperatura en la posición central. Se iniciará el proceso de precalentamiento. Cuando el equipo alcance la temperatura preseleccionada, se iluminará el piloto verde.
5. 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.
6. 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).
7. El ligero olor que desprende su nuevo equipo durante el primer calentamiento es completamente inofensivo.
8. El primer gofre que se haga no es apto para su consumo y debería eliminarse.

HORNEADO DE LOS GOFRES

1. Ponga un poco de masa en el centro de la superficie inferior de horneado, utilizando un cucharón. Al cerrar el equipo, la masa se distribuirá uniformemente. Es importante que aplique la cantidad de masa idónea: si escoge una cantidad insuficiente, la tapa no cierra bien y la parte superior del gofre no se dora tanto como la parte inferior; si escoge una cantidad excesiva, la masa saldrá del equipo, ensuciando tanto el equipo como la encimera.
2. Cierre el equipo inmediatamente después de haberlo llenado con la masa para que los gofres se doren uniformemente por ambos lados.
3. Pocos segundos después de haber llenado el equipo con la masa, el piloto verde se apagará. El equipo vuelve a iniciar el proceso de calentamiento y comienza el horneado.
4. Mediante el regulador de temperatura ajustable continuamente podrá determinar el grado de dorado deseado: con un ajuste bajo, los gofres saldrán menos dorados y con un ajuste alto saldrán más dorados. Entre estos dos ajustes podrá elegir el grado de dorado deseado.
5. Cuando el proceso de horneado esté terminado, el piloto verde vuelve a iluminarse, indicando que los gofres están hechos y deben extraerse. Al mismo tiempo se interrumpe el proceso de calentamiento.

6. **Nota sobre los pilotos:** Si se encienden las dos luces quiere decir que se ha vuelto a alcanzar la temperatura, **no** que los gofres estén ya listos. El tiempo de horneado de los gofres depende de la masa utilizada y del sabor personalizado que se desee. Antes de sacar los gofres, compruebe que han alcanzado el punto deseado
7. Si sus gofres no están lo suficientemente dorados, elija un ajuste más alto, y proceda de modo contrario si están demasiado dorados.
8. Inmediatamente después de retirar los gofres podrá volver a llenar el equipo. El piloto verde se apagará nuevamente.
9. Siga con estos pasos hasta gastar toda la masa.
10. Después del horneado desconecte el equipo de la toma de corriente para apagarlo.



Atención: ¡Después del horneado el equipo sigue estando muy caliente!

LIMPIEZA



Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.

Previo a la limpieza, apague siempre el equipo y desconecte el conector de red.

1. No sumerja el aparato en agua u otros fluidos.
1. Limpie las placas aún calientes con un trapo húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades.
2. Nunca utilice objetos puntiagudos o ásperos. Ya que podría dañar el antiadherente.
3. Antes de cada nuevo uso, el aparato debe estar perfectamente seco.

RECETAS

Los gofres saben mejor recién hechos y calientes. Si desea que los gofres estén crujientes no debe apilarlos, sino dejarlos enfriar individualmente en la bandeja de rejilla. Los gofres fríos también están muy buenos. Si se guardan en un recipiente cerrado (lata) se conservan frescos y blandos durante algún tiempo. Pero antes deben haberse enfriado bien. Y a la masa de estos gofres tendrá que añadirles más grasa. También puede congelarlos.

Si la masa contiene poca grasa, pringue el antiadherente de las placas de vez en cuando con un pincel. Si utiliza demasiada grasa, se saldrá durante la cocción y ensuciará el aparato. Además, los gofres quedarán con manchas claras. Para obtener gofres más oscuros, añada leche (mejor si es entera) y azúcar a la masa. Si pone aceite de coco a la masa, los gofres apenas se dorarán. Todos los ingredientes deben tener la misma temperatura. Esto evitará grumos en la masa y manchas en los gofres durante la cocción. Si al cocinar una masa los resultados no son los habituales, p. ej., se queda pegada al molde o los gofres se doran de manera desigual, el tipo de harina puede ser la razón.

Utilice sólo harina de gran calidad. Otro motivo podría ser que la grasa anterior, no retirada completamente, se haya quemado. Si es así, limpie en profundidad las placas y a continuación engráselas con mantequilla o corteza de tocino. Las siguientes recetas admiten diferentes ingredientes según los gustos. Varíe las cantidades indicadas en función de la cantidad de gofres que desee preparar. Si prefiere utilizar estevia en lugar de azúcar, sustituya la cucharada soper de azúcar por una cucharadita de café de estevia (p. ej., cambie 5 cucharadas de azúcar por 5 cucharaditas de estevia. Tenga en cuenta que la masa quedará más fina). La miel o el zumo concentrado se utilizan como azúcar. Aunque su poder edulcorante no sea tan fuerte, los gofres quedan algo más tostados.

Gofres dulces

A los gofres dulces se les puede añadir p. ej. una pizca de sal, clavo molido o nueces molidas y almendras, pasas, trozos de manzana muy finos, canela, cardamomo, anís, polvo de jengibre, cilantro, raspadura de limón o zumo, etc. Para refinar puede agregar un poco de alcohol, p. ej. arac, ron y kirsch. Espolvoree los gofres con azúcar en polvo o con azúcar y canela. Con fresas y nata montada, frambuesas o cerezas y compota de manzana están exquisitos.

Gofres de Suabia

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 125 g de mantequilla o margarina, 30 g de azúcar, 100 g de harina, 4 huevos, 1 paquetito de azúcar de vainilla, 5 cucharadas soperas de nata.

Preparación: Bata las claras de huevo (poco antes de alcanzar el punto de nieve, añada 1 cucharada soper de azúcar). Añada y remueva la yema de huevo, el azúcar y el azúcar de vainilla. Rocíe harina tamizada y vierta la nata de manera alternada. Para acabar, añada el merengue.

Gofres de nata

Para aprox. 20 gofres

Ingredientes: ½ l de nata dulce, 8 huevos, 1 pizca de sal, 125 g de mantequilla o margarina, 200 g de harina, raspadura de ½ limón.

Preparación: como los gofres al estilo de Suabia. Espolvoree los gofres con azúcar y canela. Sirváse calientes.

Gofres caseros (crujientes y dulces)

Para aprox. 10 gofres

Ingredientes: 125 g de mantequilla, 75 g de azúcar, 1 paquetito de azúcar de vainilla, 3 huevos, 1 cucharada soper de ron, 125 g de harina, 125 g de almidón, 2 cucharaditas de levadura, leche al gusto (aprox. 1/8 l).

Preparación: Remueva la grasa con el azúcar, a continuación, añada los huevos, el ron, la harina, el almidón y la levadura (tamice previamente la harina, el almidón y la levadura). Diluya la masa con la leche hasta que quede consistente.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Gofres de quark

Para aprox. 12 gofres

Ingredientes: 100 g de mantequilla o margarina, 125 g de quark, 40 g de azúcar, raspadura de ½ limón, 150 g de harina, ¼ l de leche tibia, 4 huevos.

Preparación: Bata las claras de huevo (poco antes de alcanzar el punto de nieve, añada 1 cucharada sopera de azúcar). Remueva la yema de huevo con azúcar, añada el quark, la grasa y la raspadura de limón. Añada la harina tamizada y la leche de manera alternada. Para acabar, añada el la clara a punto de nieve.

Gofres de almendra

Para aprox. 10 gofres

Ingredientes: 200 g de mantequilla o margarina, 75 g de azúcar, 1 paquetito de azúcar de vainilla, 4 huevos, 125 g de almendras molidas peladas, 350 g de harina, 1 cucharadita de levadura, 1/8 l de leche bien tibia, 2 cucharadas soperas de ron.

Preparación: Ponga las claras de huevo a punto de nieve con una batidora (poco antes de alcanzar el punto de nieve, añada 1 cucharada sopera de azúcar). Remueva hasta hacer una espuma la yema de huevo con el azúcar y el azúcar de vainilla, añada lentamente la grasa derretida. Añada y remueva la harina tamizada mezclada con la levadura y la leche de manera alternada. Para acabar, añada las almendras y el merengue. Estos gofres se pueden conservar 1 día en un recipiente cerrado.

Gofres de manzana

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 250 g de mantequilla o margarina, 75 g de azúcar, un poco de raspadura de limón, 4 huevos, 250 g de harina, 1 cucharadita de levadura, 1/8 l de leche bien tibia, 300 g de manzanas peladas y cortadas en cuadrados finos, 50 g de almendras molidas o nueces, ½ cucharadita de canela, 1 cucharada sopera de ron.

Preparación: Mezcle los trozos de manzana con canela, azúcar, ron y nueces molidas y deje que se unan. Remueva hasta que espese y añada la raspadura de limón y los huevos. Mezcle la harina tamizada con la levadura y remueva con la leche. Agregue la mezcla manzana-nuez y cocine. Espolvoree con azúcar y canela. Sírvese caliente.

Gofres granulados

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 250 g de mantequilla o margarina, 150 g de harina y 100 g de almidón, 4 huevos, 150-200 g de azúcar, 1 vaso pequeño de licor de cereza o coñac, al gusto, anís, limón, polvo de jengibre o cilantro.

Preparación: Derrita la mantequilla o margarina. Remueva el azúcar y los huevos hasta que espesen, añada la grasa lentamente. A continuación, añada la harina mezclada con el almidón y remueva. Para acabar, añada el alcohol. Sírvese con azúcar en polvo espolvoreada.

Gofres de levadura

Para aprox. 14 gofres

Ingredientes: 150 g de mantequilla o margarina, 75 g de azúcar, 4 huevos, 1 pizca de sal, 375 g de harina, 25 g de levadura fresca, 1/8 l de nata agria.

Preparación: Mezcle y remueva la levadura, aprox. 75 ml de agua tibia, 1 cucharada soper de harina y un poco de azúcar y deje que suba. Prepare todos los ingredientes para una masa de levadura y deje reposar. A continuación cocínela y sirva los gofres con azúcar y canela espolvoreadas.

Gofres picantes

Para los gofres picantes añada los siguientes ingredientes y especias (desmenúcelos bien): jamón serrano o cocido, salami, almendras, nueces, manzanas, cebolla, pepinos, pimientos, filetes de anchoa, aceitunas, alcapparas, salmón, mejillones, centros de alcachofas, champiñones, queso rallado, camarones y tomate en láminas finas. Condimento con pimienta, sal, pimentón, orégano, condimento para pizzas, mostaza, puré de tomate, comino, pimienta cayena, ajo, etc. Se puede acompañar de p.ej. ensalada, requesón picante o quark.

Gofres de cebolla y tocino

Para aprox. 8-9 gofres

Ingredientes: 500 g de harina de trigo tipo 1050, 80 g de tocino ahumado magro en dados, 1 ramita de perejil picado, 50 g de cebolla tostada, 1½ cucharadita de sal, 1 pizca de azúcar, 500 ml de agua tibia, 50 ml de aceite, 1 paquetito = 7 g de levadura seca, 2 cucharaditas de levadura de trigo seca.

Preparación: Rellene una fuente con todos los ingredientes y remueva (la masa no sube con la levadura seca). El barquillero se precalienta a medio fuego y los gofres se cocinan en aprox. 7-8 minutos.

Gofres de masa de pan

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 500 g de masa de pan (cualquier mezcla es apropiada para el pan de trigo), 500 ml de agua tibia (para la masa integral 570 ml), 1 paquetito = 7 g de levadura seca (en este caso no la mezcle con la masa), 75 ml de aceite.

Preparación: Mezcle y remueva todos los ingredientes en una fuente. El barquillero se precalienta a medio fuego y los gofres se cocinan. Atrévase a servirlos como plato único, en fiestas o como un delicioso bocadillo.

Gofres de queso I

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 200 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, ½ cucharadita de sal, 100 g de harina, 100 g de almidón, ½ cucharadita escasa de levadura, 1/8 l de agua tibia, 2 cucharadas soperas de queso parmesano (al gusto), pimentón.

Preparación: como los gofres de pizza. Variaciones: tomates frescos, cortados por la mitad y en finas láminas, cebolla, pimientos, jamón, champiñones, etc.

Gofres de queso II

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 160 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, 50 g de queso tilsiter, 50 g de parmesano suave, 100 g de harina, 4 cucharadas soperas de leche, 1 cucharadita de levadura, Sal

Preparación: Bata la clara de huevo y remueva la mantequilla y la yema de huevo hasta que espese. Mezcle el queso, la leche tibia y la levadura, añada la harina tamizada. A continuación, añada la clara a punto de nieve.

Gofres de pizza

Para aprox. 10 gofres

Ingredientes: 125 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, 150 g de harina, ½ cucharadita de levadura, 1/8 l escaso de agua tibia, 100 g de jamón cocido suave, 2 manzanas cortadas en dados finos, 50 g de nueces ralladas, 1 cucharada sopera de puré de tomate, pimienta, sal, 2 cucharadas soperas de condimento de pizzas.

Preparación: Mezcle la mantequilla o margarina y añada los huevos. Añada la harina mezclada con la levadura y el agua. Añada el jamón, las manzanas y las nueces con el puré de tomate, la pimienta, la sal y el condimento de pizzas. Cocine inmediatamente.

Gofres de jamón

Para aprox. 8 gofres

Ingredientes: 150 g de mantequilla o margarina, 4 huevos, 250 g de harina, 1 cucharadita de levadura, 1/8 l escaso de agua tibia, 125 g de jamón serrano, en dados, 1-2 pepinillos, cortados fino, 2-3 filetes de sardinas abiertos, 1 cebolla, en dados, sal, pimentón, 1 pizca de azúcar, pimienta, orégano, 1 cucharadita de zumo de limón. Preparación: como los gofres de pizza.

Variaciones: alcaparras, aceitunas, salami.

Gofres con salazón

Para aprox. 4-6 gofres

Ingredientes: 250 g de harina, 3/8 l de leche, 2 yemas de huevo, ½ cucharadita de sal, 50 g de mantequilla derretida, ½ paquetito de levadura, 2 claras a punto de nieve.

Preparación: Mezcle y remueva la harina, la levadura, la leche, la yema de huevo y la sal hasta conseguir una masa fina, añada la grasa derretida y para acabar añada las claras a punto de nieve.

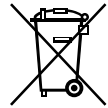
Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales,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

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 envíarlos 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 a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web www.unold.de/ruecksendung. (solo para entradas de 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.



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48235**DANE TECHNICZNE**

Moc:	1.200 W, 220-240 V~, 50 Hz	
Płyta:	Pokryta warstwą nieprzywierającą	
Uchwyt:	Izolowany przed gorącem	
Wymiary:	Ca. 25,6 x 20,3 x 8,1 cm (B/T/H)	
Waga:	Ca. 1,5 kg	
Kabel:	Ca. 100 cm	
Wyposażenie:	Bezstopniowy regulator temperatury, optyczny sygnał zakończenia pracy	

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

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.

ZASADY 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. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
6. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
 7. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
 8. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.
 9. Urządzenia można używać tylko do przygotowania kawy, w żadnym wypadku do gotowania innych płynów.
 10. Urządzenie stawiać tylko na suchych, płaskich i stabilnych powierzchniach, nigdy na gorących powierzchniach.
 11. Urządzenie jest przewidziane do użycia w pomieszczeniach i nie może być przykryte w czasie pracy.
 12. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu zgodnym z tabliczką znamionową.
 13. Proszę używać tylko akcesoriów zalecanych przez producenta. Użycie obcych akcesoriów może prowadzić do uszkodzenia urządzenia i stanowić zagrożenie dla użytkownika.
 14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
 - w sklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
 - w zakładach rolniczych,
 - do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościach,
 - w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.
 15. Kabel nie może mieć kontaktu z gorącymi elementami urządzenia
 16. Po użyciu, przed czyszczeniem lub przy ew. zakłóceniach w pracy urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda
 17. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, chronić kabel przed wilgocią.
 18. Dzieci nie są w stanie poprawnie oszacować niebezpieczeństw związanych z urządzeniami elektrycznymi. Nie pozwól używać urządzeń elektronicznych dzieciom bez opieki.

19. Postaw urządzenie na wolnej, równej powierzchni. Nie stawiać i nie używać urządzenia lub kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
20. Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel. Kabel nie może wystawać poza powierzchnię roboczą, aby np. małe dzieci nie mogły przez przypadek ściągnąć z powierzchni roboczej.
21. Zwróć uwagę aby kabel nie leżał na gorącym urządzeniu.
22. Urządzenie jest gorące w trakcie pracy, użyj dlatego uchwytów lub ściereczki kuchennej, jeżeli chcesz przesunąć urządzenie.
23. Tak długo jak urządzenie jest gorące, nie wolno zostawiać go bez nadzoru - niebezpieczeństwo pożaru! Nie chować kiedy jest gorące.
24. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.



OSTROŻNIE:

Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia.

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENIE I UŻYCI

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Przed pierwszym użyciem zalecamy Państwu przemyć wilgotną ściereczką obie pokryte warstwą nieprzywierającą powierzchnie opiekające.
3. Zamknąć urządzenie, włożyć wtyczkę w gniazdko z uziemieniem. Zapali się czerwona lampka kontrolna. Będzie świecić się tak długo dopóki urządzenie będzie podłączone do sieci elektrycznej.
4. Ustaw regulator temperatury na stopień 4-5, zacznie się rozgrzewanie. Jak tylko urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę piekarnia, zapali się zielona lampka kontrolna. Otwórz urządzenie i obie powierzchnie opiekające natłuść lekko za pomocą pędzelka (ponieważ powierzchnie

opiekające urządzenia pokryte są warstwą nieprzywierającą, muszą zostać natłuszczone przed pierwszym wypieczeniem wafli, później już nie).

5. Jeżeli podczas rozgrzewania przed pierwszym użyciem wyczuwalny będzie dziwny zapach, jest to całkiem normalne.
6. Pierwszy gofr nie nadaje się do spożycia i należy go wyrzucić.

PIECZENIE

1. Nalać ciasto na środek dolnej płyty za pomocą łyżki wazowej. Przy zamknięciu urządzenia ciasto rozłoży się równomiernie. Zwróć zawsze uwagę na to, aby nalać odpowiednią ilość ciasta. Jeżeli nalejesz za mało ciasta, górna część urządzenia nie ułoży się prawidłowo; górna strona wafła nie będzie wtedy tak samo brązowa jak strona dolna. Jeżeli będzie zbyt dużo ciasta, ciasto wypłynie i pobrudzi urządzenie i powierzchnię roboczą.
2. Zamknij urządzenie natychmiast po nalaniu ciasta, aby wafle od dołu i góry były tak samo brązowe.
3. Kilka sekund po tym jak nalejesz ciasta, zapali się ponownie lampka kontrolna. Urządzenie zacznie ponownie się rozgrzewać i proces opiekania się rozpocznie. Bezstopniowym regulatorem temperatury można nastawić żądany stopień zbrązowienia. Przy niskim ustawieniu otrzymasz jasne, przy wyższym ustawieniu ciemniejsze wafle. Pomiędzy leżą bezstopniowo wszystkie żądane stopnie zbrązowienia. Kiedy proces opiekania skończy się, zgaśnie lampka kontrolna, co oznacza, że wafle są gotowe i muszą zostać wyciągnięte. Równocześnie automatycznie przerwane zostanie podgrzewanie urządzenia. Jeżeli wafle są zbyt jasne, wybierz wyższe ustawienie regulatora. Jeżeli wafle są zbyt ciemne, działaj dokładnie na odwrót.
4. **Uwaga dotycząca sygnalizacji pieczenia:** Gdy obydwie lampki świecą się, oznacza to, że temperatura została osiągnięta, ale **nie oznacza**, że gofry są gotowe. Czas pieczenia gofrów zależy od stosowanego ciasta i osobistego smaku. Przed zdjęciem gofra sprawdzić, czy odpowiada on oczekiwaniom.
5. Po wyciągnięciu wafli można napełnić urządzenie kolejnym ciastem. Zapali się ponownie lampka kontrolna. Rób tak, aż całe ciasto zostanie zużyte.
6. Po opiekanii wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Dopiero wtedy urządzenie będzie wyłączone.



Uwaga: Po użyciu gofrownica jest bardzo gorąca przez dłuższy czas!

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



**Przed czyszczeniem zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka
Odczekać aż urządzenie ostygnie.**

1. Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie lub innych płynach.
2. Najlepiej czyścić jeszcze ciepłe powierzchnie opiekacza miękką szczoteczką lub wilgotną ściereczką.
3. Nigdy nie używaj szpiców lub twardych przedmiotów. One porysują powłokę nieprzywierającą. Przed ponownym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.

PRZEPISY

Wafle smakują najlepiej jak są świeże i ciepłe. Jeżeli wafle mają być kruche, nie mogą leżeć jeden na drugim, tylko powinny leżeć pojedynczo na siatce na blacie kuchennym, aby odparowały. Zimne wafle smakują też bardzo dobrze. Utrzymają przez jakiś czas świeżość i kruchość, jeżeli będą trzymane w zamkniętym pojemniku (puszka blaszana). Przed zamknięciem muszą być dobrze schłodzone. W istocie ciasto dla takich wafli musi zawierać więcej tłuszczu. Można też zamrozić takie wafle. Jeżeli ciasto zawiera mało tłuszczu, to od czasu do czasu należy lekko posmarować tłuszczem powierzchnie nieprzywierające. Jeżeli doda się zbyt dużo tłuszczu, to wycieknie on podczas opiekania i pobrudzi urządzenie. Poza tym wafle będą miały jasne plamy. Mleko (pełnotłuste) i cukier dają ciemne wafle. Jeżeli w cieście użyty zostanie tłuszcz kokosowy, wafle nie będą prawie w ogóle brązowe. Dodatki do pieczenia powinny mieć taką samą temperaturę. W ten sposób zapobiegnie się krzepnięciu/zwarzeniu się ciasta i plamom przy pieczeniu wafli. Jeżeli z ciasta na wafle będą wychodzić nie-normalne wypieki, np. przyklejają się lub wafle są nierównomiernie brązowe, przyczyna może tkwić w rodzaju mąki. Używaj tylko mąki o wysokiej jakości. Inną przyczyną może być to, że przepalił się stary, niewyczyszczony tłuszcz. Wtedy wyczyść gruntownie powierzchnie opiekające i następnie natłuścić je masłem lub innym tłuszczem. Podane poniżej przepisy na wafle można mieszać wg smaku z różnymi przyprawami. Jeżeli chcesz upiec więcej lub mniej wafli, odpowiednio zmień podane ilości. Gdy chce się zamiast cukru używać stewii, wystarczy zastąpić łyżkę stołową cukru przez łyżeczkę stewii, (np. 5 łyżek cukru zastąpić przez 5 łyżeczek stewii).

Śładkie wafle

Do słodkich wafli można dodać np. szczyptę soli, zmielone goździki, poszatkowane lub zmielone orzechy i migdały, rodzyнки, bardzo drobne kawałeczki jabłka, cynamon, kardamon, anyż, proszek imbiru, kolendrę, pozbawione pestek plasterki cytryny lub sok z cytryny. Odrobina alkoholu, jak arrak, rum, wiśniówka polepszają smak wafli. Posyp wafle cukrem pudrem lub cukrem i cynamonem. Smaczne są też truskawki z ubitą śmietaną, gorące maliny lub wiśnie, kompot jabłkowy.

Wafle po szwabsku

Na ok. 8 wafli

Składniki: 125 g masła lub margaryny, 30 g cukru, 100 g maki, 4 jajka, 1 paczka cukru waniliowego, 5 łyżek śmietany.

Przygotowanie: Białko ubić na sztywną pianę (1 łyżeczkę cukru dodać tuż pod koniec ubijania). Tłuszcz rozpuścić, dodać żółtko, cukier i cukier waniliowy. Dodać na przemian przesianą mąkę i śmietanę. Na koniec dodać ubitą pianę z białka.

Wafle śmietankowe

Na ok. 20 wafli

Składniki: 1/2 l. słodkiej śmietany, 8 jajek, 1 szczypta soli, 125 g masła lub margaryny, 200 g mąki, miseczka startej skórki z połówki cytryny.

Przygotowanie: jak przy waflach po szwabsku. Wafle podawać na ciepło posypane cukrem i cynamonem.

Wafle domowe (kruche, słodkie)

Na ok. 10 wafli

Składniki: 125 g masła, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 3 jajka, 1 łyżka rumu, 125 g mąki, 125 g mondaminu, 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia, mleko wg uznania (ok. 1/8 l.) Przygotowanie: Wymieszać tłuszcz z cukrem i cukrem waniliowym następnie dodać jajka, rum, mąkę i mondamin i proszek do pieczenia (wcześniej przesiać mąkę, mondamin i proszek do pieczenia). Rozcieńczyć ciasto mlekiem, aż będzie zawiesiście spływać z łyżki.

Wafle serowe

Na ok. 12 wafli

Składniki: 100 g masła lub margaryny, 125 g odcedzonego twarogu, 40 g cukru, miseczka startej połówki skórki cytryny, 150 g mąki, prawie 1/4 l. ciepłego mleka, 4 jajka. Przygotowanie: Ubić białko na sztywną pianę (1 łyżeczkę cukru dodać tuż pod koniec ubijania). Utrzeć żółtko z cukrem, dodać twaróg, tłuszcz i startą skórkę z cytryny. Dodawać na przemian przesianą mąkę i mleko. Na koniec dodać ubitą pianę z białka.

Wafle migdałowe

Na ok. 10 wafli

Składniki: 200 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 1 paczka cukru waniliowego, 4 jajka, 125 g obranych i zmielonych migdałów, 350 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, dobre 1/8 l. ciepłego mleka, 2 łyżki rumu.

Przygotowanie: Białko ubić na sztywną pianę za pomocą mieszalnika ESGE® (1 łyżeczkę cukru dodać tuż pod koniec ubijania) np.. Utrzeć żółtko, cukier i cukier waniliowy na pianę, powoli dodać rozpuszczony tłuszcz. Przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz mleko dodawać na zmianę. Na końcu dodać migdały i ubite białko. Te wafle przetrzymać w miarę możliwości przez 1 dzień w zamkniętym pojemniku.

Wafle jabłkowe

Na ok. 8 wafli

Składniki: 250 g masła lub margaryny, 75 g cukru, trochę startej skórki z cytryny, 4 jajka, 250 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, trochę ponad 1/8 l. ciepłego mleka, 300 g obranych i pociętych w kostki jabłek, 50 g zmielonych migdałów lub orzechów, 1/2 łyżeczki cynamonu, 1 łyżka rumu.

Przygotowanie: Kawałki jabłek wymieszać z cynamonem, cukrem, rumem i zmielonymi orzechami i zostawić. Utrzeć tłuszcz na pianę, dodać cytrynę i jajka. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i przesiane wymieszać z mlekiem. Dodać mieszankę jabłek z orzechami i upiec. Posypać cukrem i cynamonem, podawać na ciepło.

Wafle piaskowe

Na ok. 8 wafli

Składniki: 250 g masła i margaryny, 150 g mąki i 100 g mondaminu, 4 jajka, 150-200 g cukru, 1 mały kieliszek wiśniówki lub koniaku, wg smaku anis, cytryna, proszek imbiru lub kolendra.

Przygotowanie: Margarynę lub masło bardzo rozmiękczyć. Ubić na pianę jajka z cukrem, powoli dodać miękki tłuszcz. Dodawać powoli przesianą mąkę zmieszaną z mondaminem. Na koniec dodać alkohol. Podawać posypane cukrem pudrem.

Wafle drożdżowe

Na ok. 14 wafli

Składniki: 150 g masła lub margaryny, 75 g cukru, 4 jajka, 1 szczypta soli, 375 g maki, 25 g świeżych drożdży, 1/8 l. kwaśnej śmietany.

Przygotowanie: Drożdże, ok. 75 ml. ciepłej wody, 1 łyżka mąki i trochę cukru wymieszać i pozwolić urosnąć. Wszystkie składniki wyrobić na ciasto drożdżowe i zostawić do wyrośnięcia. Następnie piec i podawać gorące posypane cukrem i cynamonem.

Pikantne wafle

Aby uzyskać pikantny smak, można dodać następujące przyprawy i składniki (zawsze dobrze rozdrobnione) jak: szynka, surowa lub gotowana, salami, migdały, orzechy, jabłka, cebulę, ogórki, papryka, filety sardynek, oliwki, kapary, łosoś, muszle, kapary, pieczarki, starty ser, kraby, świeże pomidory pocięte w cienkie plasterki. Przyprawić pieprzem, solą, papryką, oregano, gotową mieszanką do pizzy, musztardą, przecierem pomidorowym, kminkiem, pieprzem cayenne, czosnkiem itp. Jako dodatki nadają się np. sałata, pikantnie doprawiony serek grani lub twaróg.

Wafle z cebulą i boczkiem

Na ok. 8-9 wafli

Składniki: 500 g mąki pszennej, 80 g drobno pokostowanego, dojrzałego boczku wędzonego, 1 pęczek pociętej pietruszki, 50 g prażonej cebuli, 1 1/2 łyżeczka soli, 1 szczypta cukru, 500 ml ciepłej wody, 50ml oleju, 1 paczka = 7 g suchych drożdży, 2 łyżeczki suszonego zaczynu pszennego.

Przygotowanie: Wszystkie składniki wrzucić do miski i wymieszać (ciasto nie musi rosnąć, kiedy użyte będą suche drożdże). Podgrzać urządzenie na średnim ustawieniu i piec wafle przez ok. 7-8 minut.

Wafle z ciasta chlebowego

Na ok. 8 wafli

Składniki: 500 g mieszanki chlebowej (nadaje się każda mieszanka na mieszany chleb pszenny), 500 ml ciepłej wody (przy chlebie razowym 570 ml), 1 paczka = 7 g suchych drożdży (jeżeli nie są już w mieszance chlebowej), 75 ml oleju.

Przygotowanie: Wszystkie składniki wrzucić do miski i wymieszać. Podgrzać urządzenie na średnim ustawieniu i upiec wafle. Smakują same lub jako dodatek do eintopfu (mięso z kartoflami i cebulą), zup lub na imprezę lub jako smaczny chleb do szkoły.

Wafle serowe I

Na ok. 8 wafli

Składniki: 200 g masła lub margaryny, 4 jajka, 1/2 łyżeczki soli, 100 g mąki, 100 g mondaminu, prawie 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1/8 l. ciepłej wody, 2 łyżeczki sera parmezańskiego (wg smaku może być więcej), papryka.

Przygotowanie: jak wafle pizza. Odmiana: świeże pomidory przepołowione i pocięte w cienkie plasterki, cebula, papryka, pieczarki itp.

Wafle serowe II

Na ok. 8 wafli

Składniki: 200 g masła lub margaryny, 4 jajka, 50g sera tilsiter, drobno pokostowanego, 50 g sera parmezańskiego, 100 g mąki, 4 łyżki mleka, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, sól.

Przygotowanie: Ubić białko na pianę, masło i żółtko utrzeć. Ser, ciepłe mleko i proszek do pieczenia wymieszać, dodać przesianą mąkę. Na koniec dodać ubitą pianę.

Wafle pizza

Na ok. 10 wafli

Składniki: 125 g masła lub margaryny, 4 jajka, 150 g mąki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, prawie 1/8 l. ciepłej wody, 100 g ugotowanej szynki, pociętej w małe kawałki, 2 jabłka, pocięte w drobne kostki, 50 g zmielonych orzechów włoskich lub laskowych, 1 łyżka przecieru pomidorowego, pieprz, sól, 2 łyżeczki przyprawy do pizzy.

Przygotowanie: masło lub margarynę utrzeć na pianę, dodać jajka po kolei. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wodę. Dodać szynkę, jabłka, orzechy z przecierem pomidorowym, pieprzem, solą i przyprawą do pizzy. Piec natychmiast.

Wafle szynkowe

Na ok. 8 wafli

Składniki: 150 g masła lub margaryny, 4 jajka, 250 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, prawie 1/8 l. ciepłej wody, 125 g surowej szynki pociętej na kawałki, 1-2 ogórki, cienko pocięte, 2 file-

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

ty sardynki, bez ości, 1 cebula, pocięta w kostki, sól, papryka, 1 szczypta cukru, pieprz, oregano, 1 łyżka soku cytryny.

Przygotowanie: jak przy wafłach pizzy.

Odmiana: kapary, oliwki, salami.

Wafle solone

Na ok. 4-6 wafli

Składniki: 250 g maki, 3/8 l. mleka, 2 żółtka, 1/2 łyżeczka soli, 50 g rozpuszczonego masła, 1/2 paczki proszku do pieczenia, 2 ubite na pianę białka.

Przygotowanie: Z mąki, proszku do pieczenia, mleka, żółtka i soli ubić równe ciasto, dodać rozpuszczone masło i na koniec dodać ubitą pianę.

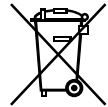
Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej www.unold.de/ruecksendung. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). 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 zutilizowany 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 zutilizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Aus dem Hause

UNOLD®