

UNOLD®

BELGISCHES WAFFELEISEN Brüssel



Bedienungsanleitung

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

Modell 48275

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48275

Technische Daten	6
Symbolerklärung	6
Sicherheitshinweise	6
In Betrieb nehmen	10
Waffeln zubereiten	10
Reinigen und Pflegen	12
Rezepte	12
Garantiebestimmungen	16
Entsorgung / Umweltschutz	16
Informationen für den Fachhandel	16
Service-Adressen	17

Instructions for use Model 48275

Technical Specifications	18
Explanation of symbols	18
Important Safeguards	18
First use	21
Using the appliance	22
Cleaning	23
Recipes	23
Guarantee Conditions	25
Waste Disposal/Environmental Protection ...	25
Service	17

Notice d'utilisation modèle 48275

Spécification technique	26
Explication des symboles	26
Consignes de sécurité	26
Mise en service	29
Préparer des gaufres	30
Nettoyage	31
Recettes	31
Conditions de Garantie	33
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement	33
Service	17

Gebbruksaanwijzing model 48275

Technische gegevens	34
Verklaring van de symbolen	34
Veiligheidsvoorschriften	34
Ingebruikname	37
Wafels bereiden	38
Reiniging	39
Recepten	39
Garantievoorwaarden	41
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	41
Service	17

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso modello 48275

Dati tecnici	42
Significato dei simboli	42
Avvertenze di sicurezza	42
Messa in funzione.....	45
Preparazione dei waffel	46
Pulizia.....	47
Ricette	47
Norme die garanzia	50
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	50
Service	17

Manual de Instrucciones modelo 48275

Datos técnicos	51
Explicación de los símbolos	51
Indicaciones de seguridad	51
Puesta en servicio.....	54
Horneado de los gofres	55
Limpieza.....	56
Recetas	56
Condiciones de Garantía.....	58
Disposición/Protección del medio ambiente	58
Service	17

Instrukcja obsługi modelu 48275

Dane techniczne	59
Objaśnienie symboli.....	59
Dla bezpieczeństwa użytkownika	59
Uruchomienie i użycie.....	62
Pieczenie	63
Czyszczenie i pielęgnacja	63
Przepisy.....	64
Warunki gwarancji.....	66
Utylizacja / ochrona środowiska.....	66
Service	17

EINZELTEILE



D Ab Seite 6

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Griff |
| 2 | Deckel mit Glasabdeckung |
| 3 | Gehäuse |
| 4 | Temperaturregler |
| 5 | Kontrollleuchte |

GB Page 18

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Handle |
| 2 | Lid with glass cover |
| 3 | Housing |
| 4 | temperature controller |
| 5 | indicator light |

F Page 26

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Poignée |
| 2 | Couvercle avec couvercle en verre |
| 3 | Logement |
| 4 | Contrôleur de température |
| 5 | Voyant |

NL Pagina 34

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Handvatten |
| 2 | Deksel met glazen deksel |
| 3 | Huisvesting |
| 4 | Temperatuurregelaar |
| 5 | Indicatielampje |

I Pagina 42

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Manico |
| 2 | Coperchio con coperchio in vetro |
| 3 | Abitazione |
| 4 | regolatore di temperatura |
| 5 | Spia |

E Página 51

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Mango |
| 2 | Tapa con cubierta de vidrio |
| 3 | Alojamiento |
| 4 | Controlador de temperatura |
| 5 | Luces de control |

PL Strany 59

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Uchwyt |
| 2 | Pokrywka ze szklaną pokrywą |
| 3 | Mieszkania |
| 4 | kontroler temperatury |
| 5 | Kontrolka |



Leistung:	1.500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Platten:	Antihaft-Beschichtung, Waffelgröße pro Platte ca. 17 x 10 cm
Griff:	Wärmeisoliert
Größe:	Ca. 28,6 x 29,2 x 13,3 cm (B/T/H)
Gewicht:	Ca. 3,3 kg
Zuleitung:	Ca. 70 cm
Ausstattung:	Stufenlos einstellbarer Temperaturregler, Funktionskontrollleuchte, Deckel mit Glasabdeckung
Zubehör:	Bedienungsanleitung mit Rezepten

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

SYMBOLERKLÄRUNG



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



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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
12. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs ist der Netzstecker zu ziehen.
13. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Gerät und Zuleitung nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
14. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
15. 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.
16. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

17. Zuleitung vollständig auswickeln, um Überhitzen zu vermeiden.
18. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen, damit z. B. Kleinkinder das Gerät nicht versehentlich von der Arbeitsplatte ziehen können.
19. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät.
20. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
21. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht am heißen Gerät anliegt.
22. Das Gerät niemals zum Auftauen von Lebensmitteln verwenden – Brandgefahr!
23. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialien wie Spiritus – Brandgefahr!
24. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie deshalb den Griff bzw. Topflappen, wenn Sie das Gerät bewegen.
25. Solange das Gerät heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen – Verbrennungsgefahr!
26. 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.
27. Verwenden Sie das Gerät nur in einem gut belüfteten Bereich. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 10 bis 15 cm Platz, um eine ausreichende Luftzirkulation zu ermöglichen.
28. Aus Sicherheitsgründen raten wir davon ab, das Gerät mit einem Verlängerungskabel zu verwenden. Ist die Verwendung eines Verlängerungskabels unumgänglich, achten Sie auf die richtige Nennleistung des Verlängerungskabels und verlegen Sie dieses so, dass niemand darüber stolpern oder daran ziehen kann.

29. Beim Einfüllen von Teig oder Entnehmen der Waffeln den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann: Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
30. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät und die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Fremdkörpern ab. Es besteht sonst Brandgefahr!
31. Berühren Sie nie während des Betriebs und kurz danach die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
32. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
33. 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.
34. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, 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 und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial bei Bedarf gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien. Tipp: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, falls Sie das Gerät einmal zur Reparatur einsenden möchten.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
3. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
4. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz) stecken. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.
5. Den Temperaturregler auf mittlere Position stellen, das Vorheizen beginnt.
6. Heizen Sie das Gerät für einige Minuten ohne eingefüllten Teig auf, um etwaige Herstellungsrückstände zu beseitigen. Öffnen Sie während dieser Einbrennphase das Küchenfenster. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund. Sollte beim ersten Anheizen Ihres neuen Gerätes ein leichter Geruch entstehen, so ist dies völlig unbedenklich.
7. 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 antihafbeschichtet sind, müssen Sie diese nur vor der ersten Waffel einfetten, danach nicht mehr.
8. Die so zubereiteten Waffeln aus dem ersten Backvorgang sind aufgrund Produktionsrückständen nicht zum Verzehr geeignet und müssen entsorgt werden.

WAFFELN ZUBEREITEN

1. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (220–240 V~, 50/60 Hz) stecken. Die Kontrollleuchte im Temperaturregler leuchtet grün auf.
2. Den Temperaturregler auf die gewünschte Position zwischen „Min“ und „Max“ drehen, das Vorheizen beginnt, die Kontrollleuchte leuchtet rot. Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet die Kontrollleuchte grün auf.

3. Geben Sie nun den Teig mit einer Schöpfkelle auf die jeweilige Mitte der unteren Backflächen. Bitte füllen Sie immer beide Backflächen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
4. 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. Wenn Teig überläuft, wird dieser in der Überlaufrinne aufgefangen und mitgebacken. Nach dem Backvorgang kann dieser überschüssige Rand dann einfach von der Waffel entfernt werden.
5. Schließen Sie das Gerät sofort nach dem Einfüllen des Teiges, damit die Waffel unten und oben gleichmäßig braun wird.
6. Die Waffeln werden nun gebacken.
7. Öffnen Sie das Gerät vorsichtig und entnehmen Sie die fertige Waffel. Bitte benutzen Sie hierfür keine metallischen Gegenstände, um die Beschichtung der Backplatten nicht zu zerkratzen.
8. Wenn die Waffel noch nicht braun genug ist, schließen Sie das Gerät erneut und wiederholen Sie die Schritte 5 bis 7 so lange, bis die Waffel Ihren Wünschen entspricht.
9. Hinweis zur Backampel: Wenn die Kontrollleuchte grün leuchtet, 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 Ihren Wünschen entsprechend gelungen ist. Unsere Erfahrung zeigt, dass die Brüsseler Waffeln nach ca. 6 bis 8 Minuten fertig sind.
10. Um weitere Waffeln herzustellen, schließen Sie das Gerät und warten Sie, bis die Kontrollleuchte grün leuchtet. Fahren Sie mit den Schritten 2 bis 9 fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
11. Nach dem Backen den Regler auf „0“ stellen und den Netzstecker ziehen. Erst dann ist das Gerät abgeschaltet.



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

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, indem Sie den Temperaturregler auf „0“ drehen; 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 und das Gehäuse 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 Antihafbeschichtung zerkratzen.
4. Verwenden Sie außerdem keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
5. Wickeln Sie bei Bedarf die Zuleitung um die Kabelaufbewahrung an der Geräteunterseite, um das Gerät platzsparend zu verstauen.
6. 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.

Sie können alle Rezepte statt mit Auszugsmehl auch mit Weizen- oder Dinkelvollkornmehl zubereiten. Verwenden Sie dann ca. 15% mehr Flüssigkeit und lassen den Teig 30 Min. quellen, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Zur Geschmacksveränderung können Sie den süßen Waffeln wahlweise 2 cl Rum oder Amaretto, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, ½ Fläschchen Butter-Vanillearoma, 3 EL fein zerkleinerte Nüsse oder Mandeln zugeben. Die pikanten Waffeln können Sie geschmacklich verändern durch Zugabe von 2–3 EL fein gehackten Kräutern, geriebenem Käse oder gekochtem Schinken, 1 TL Curry, Kümmel oder 1 EL Leinsamen.

Bei vielen Rezepten müssen Sie die Waffelplatten nicht fetten. Waffelteig, der wenig oder kein Fett enthält, erfordert gefettete Waffelplatten. Fetten Sie die Platten mit einem Pinsel mit hitzebeständiger Margarine ein (keine Diätmargarine).

Wenn Sie die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unter den Teig heben, bekommen Sie besonders lockere und luftige Waffeln (nicht bei Hefeteig).

Bitte beachten Sie auch, dass Brüsseler Waffeln dicker werden als herkömmliche Waffeln und daher etwas länger backen müssen.

Zucker-Ersatzstoffe

Wenn Sie statt Zucker Stevia verwenden möchten, ersetzen Sie lediglich die EL-Angabe für Zucker durch TL mit Stevia (z. B. 5 EL Zucker durch 5 TL Stevia.)
Achtung: der Teig wird dann etwas dünner.

Honig oder Dicksaft wird wie Zucker verwendet. Die Süßkraft ist dann nicht so stark, die Waffeln bräunen allerdings stärker.

SÜSSE WAFFELN

Grundrezept Waffeln

Ergibt 10–12 Waffeln

250 g Butter, 200 g Zucker, 1 Pckg. Vanillezucker, 5 Eier, 400 g Mehl, ½ Pckg. Backpulver, 3 EL Milch

Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eier einzeln unterrühren, Mehl, Backpulver und Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Waffelautomat aufheizen und je nach gewünschtem Bräunungsgrad zwischen den Stufen 4-6 wählen. Warten bis die rote und die grüne Kontrollleuchte angehen. 1/3 des Teiges einfüllen (ca. 2-3 EL pro einzelner Waffel). Gerät schließen und Waffeln bis zur gewünschten Bräune backen.

Apfelwaffeln

Grundrezept, zusätzlich 3 rote Äpfel

Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen reiben, unter den Teig rühren. Wie oben beschrieben fortfahren.

Zimtwaffeln

Grundrezept, zusätzlich 1 TL Zimt unter den Teig rühren. Wie oben beschrieben fortfahren.

Kakaowaffeln

Grundrezept, zusätzlich 1 ½ EL Back-Kakao und 2 EL Milch unter den Teig rühren.

Nusswaffeln

Grundrezept, zusätzlich 100 g gemahlene Nüsse und 5 EL Milch unter den Teig rühren. Wichtig: Die gemahlene Nüsse vorher ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten, dabei ständig rühren.

PIKANTE WAFFELN

Käse-Waffeln

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

Butter mit Eigelb schaumig rühren, Milch, Zucker, Salz und Käse und Mehl unterrühren. Geschlagenes Eiweiß unterheben. Die geriebene Zwiebel bitte erst unmittelbar vor dem Backen unterheben, da sonst der Teig bitter wird. Evtl. 1 EL feingehackte Petersilie zufügen. Dazu passt Kräuterquark und ein grüner Salat oder roher Möhrensalat.

Möhren-Waffeln

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

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

GLUTENFREIE WAFFELN

Mais-Waffeln

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

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

Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Reis-Waffeln

150 g Milchreis, 600 ml Milch, 1 EL Zucker, 30 g Butter, 4 Eier, 1/2 TL Zimt, 1 Pr. Salz

Aus Milchreis, Milch, Zucker und Butter einen Reisbrei kochen und abkühlen lassen. Eier, Zimt und Salz unter den Brei rühren.

Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!

Kartoffel-Waffeln

675 g rohe, fein geriebene Kartoffeln, 2 rohe, fein geriebene/gehackte Zwiebeln, 4 Eier, 2 Pr. Salz, 2 EL saure Sahne, 5 EL fein gehackte Petersilie, 100–125 g Kartoffelstärke

Kartoffeln und Zwiebeln mit dem ESGE-Zauberstab® fein zerkleinern oder fein reiben und mit den anderen Zutaten gut vermischen.

Das Waffeleisen sollte bei diesem Teig gut eingefettet werden!



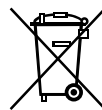
Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

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 48275 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 2005, § 31 in der jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

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

Hockenheim, 18.10.2017

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS



Power rating:	1.500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Baking plates:	Non-adhesive coating
Handle:	Insulated
Dimensions:	Approx. 28.6 x 19.2 x 13.3 cm (W/D/H)
Weight:	Approx. 3,3 kg
Power cord:	Approx. 70 cm
Features:	Adjustable temperature control, function control lamp
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.
13. Never place or use the appliance and the lead cable near hot surfaces.
14. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
15. 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.
16. Use the appliance only indoors.
17. Uncoil the power cord completely to prevent overheating.
18. 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.

19. Never wrap the lead cable around the appliance, but around the cable storage on the bottom of the base.
20. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
21. Make sure that the lead cable does not touch the hot appliance.
22. Do not use the appliance near flammable liquids. Fire hazard!
23. Never use the appliance for defrosting food – fire hazard!
24. Do not overheat your cookware for cooking, broiling or baking to prevent the formation of smoke, which may be hazardous to small animals (e.g. birds) with a respiratory system that is particularly sensitive. We recommend that you do not keep birds in the kitchen.
25. Use the appliance in a well-ventilated area. Leave at least 10 to 15 cm of space on each side of the appliance to allow for power air circulation.
26. The appliance becomes hot during operation. Please use the handles or pot holders when moving the appliance.
27. Do not leave the appliance unattended when it is still hot. Risk of burns!
28. 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!
29. 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!
30. Never touch the waffle plates during operation or shortly afterwards with any part of the body or heat sensitive objects.
31. Do not store the appliance when it is still hot.
32. 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.
33. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

34. 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 guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children. Choke hazard! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
3. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter “Cleaning and care”.
4. Close the appliance and connect the plug to a wall socket (220–240 V~, 50/60 Hz). The indicator lights up.
5. Turn the temperature control to the intermediate position to start to preheat.
6. 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. 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. 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).
9. The first waffle should not be used and should be thrown away.

USING THE APPLIANCE

1. Close the appliance and place the plug in a power socket (220–240 V~, 50/60 Hz). The indicator lamp in the temperature control lights up.
2. Turn the temperature control to the desired position between “Min” and “Max”. Preheating begins, and the indicator lamp is lit red. Once the appliance has reached the pre-set temperature, the indicator lamp lights up green.
3. Now, use a ladle to add batter to each centre of the lower baking surface. Always fill both baking surfaces to prevent damage to the appliance.
4. The batter will spread evenly when you close the appliance. Always make sure to add the right amount of batter. If you add too little batter, the top of the appliance will not be seated properly; the top side of the waffles will then not be as brown as the bottom side. If the batter overflows, the excess will be caught in the channel and baked as well. When baking is complete, you can simply remove this surplus rim from the waffle.
5. Close the appliance immediately after filling in batter to allow the waffle to be browned evenly on the top and the bottom.
6. The waffles are now being baked.
7. Open the appliance carefully and remove the finished waffle. Refrain from using metal objects as they might scratch the coating of the baking plates.
8. If the waffle is not browned enough, close the appliance again and keep repeating steps 5 through 7 until the waffle has been browned to your satisfaction.
9. Notice about the baking lights: When it is green, the indicator lamp signals that the temperature has been reached again, but not that the waffle is finished. The baking time of the waffle varies with the batter you use and with your personal taste. Therefore, always check before taking the waffle out if the waffle has been baked to your satisfaction. Our experience has shown that Brussels Waffles are finished after baking for approx. 6 to 8 minutes.
10. To make more waffles, close the appliance and wait until the indicator lamp lights up green. Proceed with steps 2 to 9 until you have used up all the batter.
11. When finished baking, set the control to “0” and unplug the appliance. Only then can you be sure the appliance is safely switched off.



Caution: The appliance will remain very hot for an extended time after use!

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.
5. If necessary, wrap the power cord around the cord storage on the bottom side of the appliance so that you can store it without taking up much space.

RECIPES

You can also make all recipes with whole-wheat flour or whole-meal spelt flour instead of sifted cake flour. In this case use approx. 15% more liquid and let the batter stand for 30 min. before starting to make waffles.

For flavour variations you can add approx. 2 cl of rum or Amaretto, 1 TBSP of grated lemon peel, ½ bottle of butter vanilla flavouring. 3 TBSP of finely chopped nuts or almonds. You can vary the flavour of savoury waffles by adding 2-3 TBSP of finely chopped herbs, grated cheese or boiled ham, 1 TPSP curry, caraway or 1 TBSP of flax seed. For many recipes there is no need to grease the waffle plates. Waffle batter that contains little or no grease, requires greased waffle plates. Use a brush to apply heat-resistant margarine to the plates (do not use diet margarine). If you separate the eggs, beat the egg white until it is stiff, and then fold it into the batter, you will get particularly fluffy and airy waffles (not with yeast dough). Please note that Belgian waffles will be thicker than conventional waffles and consequently take slightly longer to cook. Each of the recipes makes approx. 8 to 10 waffles.

If you want to use stevia instead of sugar, simply replace the tblsp specification for sugar with a tsp specification for stevia (e.g. replace 5 tblsp sugar with 5 tsp 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**Basic recipe – Waffles**

Makes 10-12 waffles

250 g butter, 200 g sugar, 1 package vanilla sugar, 5 eggs, 400 g flour, ½ package baking powder, 3 Tbsp milk

Beat butter, sugar and vanilla sugar until foamy, stir in eggs individually, add flour, baking powder and milk, and beat the mixture to form a smooth batter.

Heat up the waffle maker and select a level between 4 and 6 depending on the desired degree of browning. Wait until the red and the green indicator lights are illuminated. Fill in 1/3 of the batter (approx. 2-3 Tbsp per individual waffle).

Close the appliance and bake waffles until the desired browning.

Apple waffles

Basic recipe, in addition 3 red apples

Quarter apples, remove core, grate in fine strips, stir into the batter. Continue as described above.

Cinnamon waffles

Basic recipe, in addition stir 1 tsp cinnamon into the batter. Continue as described above.

Cocoa waffles

Basic recipe, in addition stir 1½ Tbsp cocoa powder and 2 Tbsp milk into the batter.

Nut waffles

Basic recipe, in addition stir 100 g ground nuts and 5 Tbsp milk into the batter. Important: Lightly toast the ground nuts in a pan without oil, stir constantly.

SALTY WAFFLES**Cheese waffles**

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

Beat butter with eggs, add milk, condensated milk, egg yolks, sugar, salt, cheese and flour and prepare a smooth dough. Add whipped egg white. Add onions immediately before baking to provide that the dough becomes bitter. Eventually add 1 tbslp of chopped parsley.

Carrot waffles

150 g soft butter, 2 tbsp sugar, 4 eggs, 100 g finely grated carrots, 1 pinch of cinnamon, 1 pinch of salt, 250 g flour

Prepare a smooth batter of all ingredients. Try zucchini instead of carrots.

WAFFLES FOR PEOPLE SUFFERING OF A GLUTEN ALLERGY

Corn waffles

3 eggs, 50 g soft butter, 3 tbsp honey, 1 tbsp maple syrup, 150 ml milk, 200 g corn flour, 100 g sliced almonds

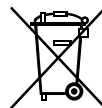
Make a smooth dough of all ingredients and leave for about 15 minutes before baking. Please grease the waffle plates carefully!

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

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



Puissance:	1.500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Plaques:	Avec enduction anti-adhésive
Poignée:	Isolé
Dimensions:	Env. 28,6 x 29,2 x 13,3 cm (L/P/H)
Poids:	Env. 3,3 kg
Cordon:	Env. 70 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. Déployez complètement le câble afin d'éviter la surchauffe.
18. Utiliser le range-cordon prévu à cet effet (autour du socle).
19. Pour débrancher l'appareil, toujours retirer la fiche de la prise murale et non le cordon d'alimentation de l'appareil.
20. Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
21. Ne pas utiliser l'appareil en présence de substances inflammables (par ex. alcool à brûler). Risque d'incendie !
22. 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.
23. Ne jamais utiliser l'appareil pour décongeler des aliments - Risque d'incendie !
24. Ne surchauffez pas vos ustensiles de cuisine, vos poêles et vos éléments de cuisson pour éviter le dégagement de fumée qui peut être dangereuse pour les petits animaux (tels que les oiseaux) dont le système respiratoire est particulièrement fragile. Nous vous conseillons de ne pas avoir d'oiseaux dans la cuisine.
25. N'utilisez l'appareil que dans un endroit bien aéré. Laissez au moins 10 à 15 cm de tous côtés de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
26. Pour des raisons de sécurité, nous vous déconseillons d'utiliser l'appareil avec une rallonge. Si vous devez impérativement utiliser une rallonge, veillez à ce qu'elle soit de la puissance nominale qui convient et placez-la de façon à ce que personne ne trébuche et qu'elle ne puisse pas être tirée.
27. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est encore chaud. Risque de brûlure !
28. 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.

29. 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 !
30. 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.
31. Laisser refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le ranger.
32. 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.
33. 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 les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ou le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez le matériau d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service client.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien».

4. Branchez l'appareil. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur appropriée (220–240 V~, 50/60 Hz). Les voyants s'allument.
5. Réglez le thermostat en position moyenne, la phase de préchauffage est alors activée.
6. 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. 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.
7. 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).
8. Le premier gaufre ne doit pas être dégusté.

PRÉPARER DES GAUFRES

1. Fermez l'appareil, branchez la prise de l'appareil sur une prise de secteur (220–240 V~, 50/60 Hz). Le voyant de contrôle du réglage de température s'allume.
2. Tournez le réglage de température sur la position souhaitée entre «Min» et «Max», le préchauffage commence, le voyant de contrôle s'allume en rouge. Dès que l'appareil a atteint la température préréglée, le voyant de contrôle s'allume en vert.
3. Versez ensuite à l'aide d'une louche de la pâte au milieu des surfaces de cuisson du bas. Veillez à toujours remplir les deux surfaces de cuisson pour ne pas abîmer l'appareil.
4. La pâte se répartit uniformément lorsque vous fermez l'appareil. Veillez à toujours bien doser la quantité de pâte. Si vous ne mettez pas assez de pâte, la partie supérieure de l'appareil ne sera pas correctement appuyée ; Le dessus de la gaufre ne cuira pas autant que celle du dessous. Si la pâte déborde, elle est récupérée dans la rigole de débordement et cuite également. Après la cuisson, ce bord de gaufre en surplus peut alors être simplement retiré de la gaufre.
5. Fermez l'appareil aussitôt après avoir versé la pâte afin que la gaufre dore uniformément sur le dessus et le dessous.
6. Les gaufres sont cuites.
7. Ouvrez l'appareil délicatement et retirez la gaufre cuite. Veillez à ne pas utiliser d'objets métalliques pour ne pas rayer le revêtement des plaques de cuisson.
8. Si la gaufre n'est pas assez dorée, refermez l'appareil et répétez les étapes 5 à 7 jusqu'à ce que la gaufre soit comme vous le souhaitez.



9. Remarque sur la lampe de cuisson : Si le voyant de contrôle s'allume en vert, cela signifie que la température est de nouveau atteinte, mais pas pas que la gaufre est prête. Le temps de cuisson de la gaufre dépend de la pâte utilisée et du goût de chacun. C'est pourquoi, avant de retirer la gaufre, vérifiez qu'elle est comme vous le souhaitez. Notre expérience montre que les gaufres de Bruxelles sont prêtes au bout de 6 à 8 minutes.
10. Pour faire d'autres gaufres, fermez l'appareil et attendez que le voyant de contrôle passe au vert. Poursuivez les étapes 2 à 9 jusqu'à ne plus avoir de pâte.
11. Après la cuisson, mettez le réglage sur «0» et débranchez la fiche de secteur. L'appareil est éteint uniquement après avoir été débranché.



Attention : Après utilisation, l'appareil reste très chaud pendant un certain temps !

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.
5. Le clip de fermeture permet un rangement peu encombrant.
6. Si nécessaire, enroulez le câble d'alimentation autour du logement du câble sur le dessous de l'appareil pour ranger l'appareil et ne pas être encombré.

RECETTES

Vous pouvez préparer toutes les recettes avec de la farine complète de blé ou d'épeautre à la place de la fleur de farine. Dans ce cas, utiliser env. 15 % de liquide en plus et laisser la pâte gonfler 30 min. avant de commencer la cuisson. Pour modifier le goût, vous pouvez ajouter aux gaufres sucrées 2 cl de rhum ou d'amaretto, 1 cuillère à soupe d'écorce de citron râpée, 1/2 flasque d'arôme beurre vanillé, 3 cuillères à soupe de noix ou d'amandes finement broyées. Le goût des gaufres salées peut être modifié en ajoutant 2 à 3 cuillères à soupe d'herbes finement hachées, de fromage râpé ou de jambon cuit, 1 cuillère à café de curry, de cumin ou 1 cuillère à soupe de graines de lin. Pour la plupart des recettes, les plaques à gaufre ne doivent pas être graissées. La pâte à gaufres ne contenant pas ou peu de matière grasse requiert un graissage des plaques. Graisser les plaques avec un pinceau à l'aide de margarine résistant à la chaleur (pas de margarine diététique). Si vous séparez les œufs, vous devez battre les blancs en neige fermement et les incorporer à la pâte à la fin. Vous obtiendrez

des gaufres particulièrement légères et aérées (pas avec de la pâte levée). Attention : les gaufres de Bruxelles sont plus épaisses que les gaufres classiques et doivent donc cuire plus longtemps. Les recettes permettent de réaliser env. 8 à 10 gaufres. 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

Recette de base des gaufres

Pour 10 à 12 gaufres

250 g de beurre, 200 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé, 5 œufs, 400 g de farine, ½ paquet de levure chimique, 3 cs de lait

Mélanger vigoureusement le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter un à un les œufs tout en mélangeant, puis incorporer la farine, la levure chimique et le lait, puis mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Mettre le gaufrier en chauffe et choisir le niveau entre 4 et 6 en fonction du degré de brunissement souhaité. Patienter jusqu'à ce que les voyants de contrôle rouge et vert s'allument. Verser 1/3 de la pâte dans l'appareil (env. 2 à 3 cs par gaufre). Fermer l'appareil et faire cuire les gaufres jusqu'au brunissement souhaité.

Gaufres aux pommes

Recette de base, plus 3 pommes rouges

Couper les pommes en quatre, retirer le trognon et les râper en fines lamelles, puis les mélanger à la pâte. Poursuivre comme expliqué plus haut.

Gaufres à la cannelle

Recette de base, plus 1 cc de cannelle à mélanger à la pâte. Poursuivre comme expliqué plus haut.

Gaufres au cacao

Recette de base, plus 1 cs ½ de cacao à cuire et 2 cs de lait à mélanger à la pâte.

Gaufres aux noisettes

Recette de base, plus 100 g de noisettes en poudre et 5 cs de lait à mélanger à la pâte. Important : torrifier légèrement les noisettes en poudre sans graisse dans une poêle au préalable tout en remuant en permanence.

GAUFRES SALÉES

Gaufres au fromage

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

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

Gaufres aux carottes

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

Préparez une pâte lisse.

Essayez des courgettes à la place des carottes.

GAUFRES POUR LES ALLERGIQUES DE GLUTEN

Gaufres de maïs

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

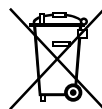
Préparez une pâte lisse de toutes les ingrédients et laissez-la gonfler pour 15 minutes.

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.



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.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48275

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	1.500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Bakplaten:	Met anti-aanbaklaag
Handvatten:	Thermisch geïsoleerd
Afmetingen:	Ca. 28,6 x 29,2 x 13,3 cm L/D/H
Gewicht:	Ca. 3,3 kg
Voedingskabel:	Ca. 70 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. stringen 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. Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting te voorkomen.
16. 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 nooit voor het ontdooien van levensmiddelen – er bestaat dan kans op brand!
21. Zorg ervoor dat uw kook-, braad- en bakservies niet oververhit raakt om rookontwikkeling te voorkomen die voor kleine dieren (bijv. vogels) met een extra gevoelig ademhalingsstelsel gevaarlijk kan zijn. Wij adviseren u om geen vogels in de keuken te houden.
22. Gebruik het apparaat uitsluitend in een goed geventileerde ruimte.
23. Laat aan alle kanten van het apparaat tenminste 10 tot 15 cm ruimte om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken.
24. Om veiligheidsredenen raten wij af om het apparaat met een verlengkabel te gebruiken.
25. Als het gebruik van een verlengkabel onvermijdelijk is, let dan op het juiste nominale vermogen van de verlengkabel en leg deze zo dat niemand erover kan struikelen of eraan kan trekken.
26. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hittegevoelige materialen zoals spiritus - brandgevaar.
27. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet, gebruik daarom de handvatten resp. pannenlapjes als u het apparaat beweegt.
28. Zolang het apparaat heet is, dit niet zonder toezicht laten staan – risico op verbranding!
29. 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!
30. Dek uit veiligheidsredenen het apparaat en de bakplaten nooit met papier, folie of andere voorwerpen af. Er bestaat anders brandgevaar!
31. Kom tijdens het gebruik en kort daarna nooit met lichaamsdelen of hittegevoelige voorwerpen tegen de bakplaten.

32. Apparaat niet opbergen zolang dit nog warm is.
33. 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.
34. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klanten-service 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 evt. transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
4. Apparaat sluiten, stekker in een stopcontact (220–240 V~, 50/60 Hz) steken. Het controlelampjes licht op.
5. Temperatuurregelaar op een gemiddelde stand zetten, het voorverwarmen begint.
6. 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. Mocht er bij het eerste verwarmen van uw nieuwe apparaat een lichte geur ontstaan, zo is dit volkomen onbedenklijk.

7. 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).
8. De eerste wafel is niet geschikt voor verbruik.

WAFELS BEREIDEN

1. Sluit het apparaat, steek de stekker in een stopcontact (220–240 V~, 50/60 Hz). Het controlelampje in de temperatuurregelaar gaat branden.
2. Draai de temperatuurregelaar op de gewenste stand tussen “Min” en “Max”, het verhitten begint, het controlelampje brandt rood. Zodra het apparaat de vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat het controlelampje groen branden.
3. Doe nu een portie deeg met een pollepel op het midden van het onderste bakplaten. Vul altijd beide bakplaten om schade aan het apparaat te voorkomen.
4. Bij het sluiten van het apparaat wordt het deeg gelijkmatig verdeeld. Let er altijd op dat u het deegvolume goed doseert. Als u niet te weinig deeg vult, ligt het bovenstuk van het apparaat er niet juist op; de bovenkant van de wafels wordt dan niet zo bruin als de onderkant. Als er deeg overloopt, wordt dit in de overloopgoot opgevangen en meegebakken. Na het bakken kan deze overgelopen rand dan eenvoudig van de wafel worden verwijderd.
5. Sluit het apparaat meteen nadat u het deeg erin gedaan hebt, zodat de wafel aan de bovenkant en onderkant gelijkmatig bruin wordt.
6. De wafels worden nu gebakken.
7. Open het apparaat nu voorzichtig en neem de gebakken wafel eruit. Gebruik hiervoor a.u.b. geen voorwerpen van metaal, om krassen op de antiaanbaklaag van de bakplaten te vermijden.
8. Als de wafel nog niet bruin genoeg is, sluit u het apparaat opnieuw en herhaalt u de stappen 5 en 7 net zolang totdat de wafel aan uw wensen voldoet.
9. Aanwijzing m.b.t. het bakstoplicht: Als het controlelampje groen brandt, betekent dit dat de temperatuur weer is bereikt, 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 voordat u de wafels uitneemt of deze geheel aan uw wensen voldoen. De ervaring leert dat de Brusselse wafels na ca. 6 tot 8 minuten klaar zijn.
10. Om nog meer wafels te maken, sluit u het apparaat en wacht u tot het controlelampje groen brandt. Ga vervolgens door met de stappen 2 tot 9 tot het deeg is aangebracht.
11. Na het bakken zet u de regelaar op “0” en trekt u de stekker uit het stopcontact. Dan pas is het apparaat uitgeschakeld.



Let op: Ook na gebruik is het apparaat nog vrij lang heel heet!

REINIGING



Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens dit te reinigen.

Vóór het reinigen het apparaat steeds uitschakelen en de stekker uit het stop-contact 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.
5. Wikkel indien nodig de voedingskabel om de snoeropberging aan de onderkant van het apparaat om het apparaat ruimtebesparend op te kunnen bergen.

RECEPTEN

In plaats van bloem kunt u voor alle recepten ook volkoren tarwemeel of volkoren spelt nemen. Gebruik dan ca. 15% meer vloeistof en laat het deeg 30 min. wellen, voordat u met het bakken begint. Voor de verandering kunt u aan de zoete wafels naar keuze 2 cl rum of amaretto, 1 el geraspte citroenschil, ½ flesje boter-vanillearoma, 3 el fijn gemalen noten of amandelen toevoegen. De smaak van de hartige wafels kunt u veranderen door 2-3 el fijn gehakte kruiden toe te voegen, of ook geraspte kaas, gekookte ham, 1 tl curry, komijn of 1 el lijnzaad. Bij veel recepten hoeft u de wafelplaten niet in te vetten. Bij wafeldeeg dat weinig of geen vet bevat, moeten de wafelplaten ingevet worden. Vet de platen in door met een penseel hittebestendige margarine erop te smeren (geen dieetmargarine). Als u de eieren scheidt, het eiwit stijf klopt en tot slot door het deeg roert, krijgt u bijzonder losse en luchtige wafels (niet bij gistdeeg). Denk er ook aan dat Brusselse wafels dikker worden dan gewone wafels en daarom iets langer gebakken moeten worden. 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

Basisrecept wafels

Voor 10-12 wafels

250 g boter, 200 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, 5 eieren, 400 g bloem, ½ zakje bakpoeder, 3 el melk
Roer boter, suiker en vanillesuiker tot schuim, roer de eieren een voor een eronder, voeg de bloem, bakpoeder en melk toe en roer alles tot een glad deeg. Warm het wafelijzer op en kies afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad een stand tussen 4 en 6. Wacht tot het rode en het groene controlelampje gaat branden. Doe 1/3 van het deeg op het wafelijzer (ca. 2-3 el per wafel). Sluit het apparaat en bak de wafels tot deze zo bruin zijn als u wenst. Deel de wafels met een spatel

Appelwafels

Basisrecept, daarnaast 3 rode appels

Snij de appels in 4 kwartjes, verwijder de kern, rasp de appelkwartjes in fijne schijfjes en roer deze door het deeg. Ga verder zoals hierboven beschreven.

Kaneelwafels

Basisrecept, daarnaast 1 tl kaneel door het deeg roeren. Ga verder zoals hierboven beschreven.

Cacaowafels

Basisrecept, daarnaast 1 ½ el bakcacao en 2 el melk door het deeg roeren.

Notenwafels

Basisrecept, daarnaast 100 g gemalen noten en 5 el melk door het deeg roeren. Belangrijk: De gemalen noten van tevoren zonder vet in een pan lichtjes roosteren en daarbij blijven roeren.

PITTIGE WAFELS**Kaas-wafels**

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

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

Wortel-wafels

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

Alle ingrediënten tot een gladde deeg roeren. In plaats van worteltjes zijn ook courgettes geschikt.

WAFELS VOOR PERSONEN DIE ALLERGISCH TEGEN GLUTEN ZIJN**Maïs-wafels**

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

Alle ingrediënten tot een glad deeg verwerken en voor het bakken ca. 15 minuten laten rijzen.

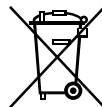
Het wafelijzer dient bij dit deeg te worden ingevet!

GARANTIEVOORWAARDEN

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



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.

DATI TECNICI

Potenza:	1.500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Piastre:	Antiaderenti
Manico:	Termoisolante
Dimensioni:	Ca. 28,6 x 29,2 x 13,3 cm L/P/A
Peso:	Ca. 3,3 kg
Cavo di alimentazione:	Ca. 70 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. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
7. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
8. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
9. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
10. L'apparecchio non deve essere lavato in lavastoviglie.
11. L'apparecchio non deve essere lasciato incustodito durante il suo utilizzo e deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini.
12. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
13. 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.
14. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
15. 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.
16. L'apparecchio è destinato solo a un uso interno.
17. Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare il surriscaldamento.

18. 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.
19. Non utilizzare mai l'apparecchio per lo scongelamento di alimenti - Pericolo di incendio!
20. Non surriscaldare le stoviglie e gli utensili da cucina per evitare lo sviluppo di fumi: possono essere pericolosi per gli animali di piccola taglia (come ad esempio gli uccelli) con un apparato respiratorio particolarmente sensibile. Consigliamo di non tenere uccelli in cucina.
21. Utilizzare l'apparecchio solo in una zona adeguatamente ventilata. Lasciare uno spazio libero di almeno 10-15 cm su tutti i lati dell'apparecchio per consentire una sufficiente circolazione dell'aria.
22. Per motivi di sicurezza sconsigliamo l'uso dell'apparecchio con una prolunga. Se è indispensabile utilizzarla, prestare attenzione alla corretta potenza nominale della prolunga e sistemarla in modo tale che nessuno possa inciamparvi o tirarla.
23. Non avvolgere per nessun motivo il cavo attorno all'apparecchio, bensì nell'apposito spazio avvolgi cavo sulla base dell'apparecchio.
24. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
25. Evitare che il cavo entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
26. Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali infiammabili, per esempio l'alcol – pericolo di incendio!
27. Durante il funzionamento, l'apparecchio si surriscalda. Per muoverlo si raccomanda quindi l'uso di presine.
28. Non lasciare incustodito l'apparecchio caldo – pericolo di ustione!
29. Nel versare o togliere l'impasto del waffel, tenere il coperchio completamente aperto, altrimenti rischia di cadere – Pericolo di ustione e ferimento!

30. Per motivi di sicurezza, non coprire mai l'apparecchio e le piastre con carta, pellicole o altri corpi estranei. Pericolo di incendio!
31. Durante il funzionamento e subito dopo, non toccare le piastre con parti del corpo o con oggetti sensibili alle alte temperature.
32. Non riporre l'apparecchio ancora caldo.
33. 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.
34. 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 tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Pulire tutti i componenti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

4. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina nella presa di corrente (220–240 V~, 50/60 Hz). Le spie di controllo si accendono
5. Impostare il termostato alla temperatura intermedia. Il preriscaldamento ha inizio.
6. 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. Non sussiste alcun pericolo se al primo utilizzo l'apparecchio dovesse sprigionare un leggero odore.
7. 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).
8. Il primo waffel non deve essere consumato e dovrebbe essere gettato.

PREPARAZIONE DEI WAFFEL

1. Collegare l'apparecchio, inserire la spina in una presa elettrica (220–240 V~, 50/60 Hz). La spia di controllo del termostato si accende.
2. Ruotare la manopola del termostato sulla posizione desiderata tra "Min" e "Max", inizia il preriscaldamento, la spia di controllo rossa si accende. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura preimpostata si accende la spia di controllo verde.
3. A questo punto, versare l'impasto con un mestolo al centro di ciascuna delle superfici di cottura inferiori. Per evitare danni all'apparecchio, riempire sempre entrambe le superfici di cottura.
4. Alla chiusura dell'apparecchio l'impasto si distribuisce uniformemente. Prestare sempre attenzione al corretto dosaggio della quantità di impasto. Se la quantità di impasto è insufficiente, la parte superiore dell'apparecchio non si appoggia correttamente; di conseguenza, il lato superiore delle cialde non risulta dorato come quello inferiore. L'impasto eventualmente fuoriuscito si raccoglie nell'apposito canale e viene anch'esso cotto. Dopo la cottura, questo bordo in eccesso potrà essere rimosso facilmente dalla cialda.
5. Chiudere l'apparecchio subito dopo aver versato l'impasto affinché la cialda si cuocia uniformemente nella parte superiore e inferiore.
6. A questo punto inizia la cottura delle cialde.
7. Aprire con cautela l'apparecchio e prelevare le cialde pronte. Per eseguire questa operazione, non utilizzare oggetti metallici per non graffiare il rivestimento delle piastre di cottura.
8. Se la cialda non è abbastanza dorata, richiudere l'apparecchio e ripetere le operazioni da 5 a 7 fino a ottenere il grado di cottura desiderato.
9. Indicazione sulla spia di cottura: Se la spia di controllo è verde, significa che la temperatura è stata nuovamente raggiunta, ma non che la cialda è pronta. Il tempo di cottura della cialda



dipende dall'impasto utilizzato e dai gusti personali. Pertanto, prima di prelevare le cialde, verificare se il grado di cottura corrisponde a quello desiderato. In base alla nostra esperienza, le cialde di Bruxelles sono pronte in circa 6-8 minuti.

10. Per realizzare altre cialde, chiudere l'apparecchio e attendere l'accensione della spia di controllo verde. Procedere con le operazioni da 2 a 9 fino a esaurire l'impasto.
11. Dopo la cottura, portare la manopola di regolazione su "0" e staccare la spina di alimentazione. Solo così l'apparecchio è effettivamente spento.



Attenzione: Anche dopo l'uso, l'apparecchio resta molto caldo per parecchio 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.

1. L'apparecchio non deve essere immerso in acqua o in altri liquidi.
2. Pulire le superfici di cottura ancora calde con un panno umido oppure utilizzare una spazzola morbida per pulire le scanalature.
3. Non utilizzare oggetti appuntiti o duri in quanto potrebbero graffiare la superficie antiaderente.
4. Prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.
5. Se necessario, avvolgere il cavo nell'apposito vano sul lato inferiore dell'apparecchio per riporre l'apparecchio in poco spazio.

RICETTE

Tutte le ricette possono essere preparate invece che con fior di farina anche con farina integrale di frumento o spelta. In questo caso usare il 15% circa di liquido in più e lasciar gonfiare l'impasto per 30 min. prima di iniziare la cottura. Per affinare il sapore alle cialde dolci è possibile aggiungere, a scelta, 2 cl di rum o amaretto, 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata, ½ fialetta di aroma di burro-vaniglia, 3 cucchiaini di noci o mandorle tritate fini. Le cialde piccanti possono essere affinate aggiungendovi 2-3 cucchiaini di erbe aromatiche tritate fini, formaggio grattugiato o prosciutto cotto, 1 cucchiaino di curry, cumino o 1 cucchiaino di semi di lino. Per molte ricette non serve ingrassare le piastre per le cialde. Gli impasti per cialde che non contengono grasso o ne contengono poco richiedono piastre ingrassate. Ingrassare le piastre spennellandole con margarina resistente al calore (non con quella dietetica). Aprendo le uova, montandone le chiare a neve ben ferma e incorporando quest'ultima all'impasto si ottengono cialde particolarmente soffici e spumose (non per gli impasti lievitati). Inoltre occorre tener presente che le cialde di Bruxelles sono più spesse di quelle tradizionali e pertanto devono cuocere un po' di più. Con ciascuna delle ricette si ottengono circa 8-10 cialde. 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. In questo caso il potere dolcificante non è altrettanto elevato, mentre per contro la doratura delle cialde risulta più intensa.

WAFFEL DOLCI

Ricetta base delle cialde

Per 10-12 cialde

250 g di burro, 200 g di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, 5 uova, 400 g di farina, ½ bustina di lievito in polvere, 3 cucchiaini di latte

Mescolare il burro, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto schiumoso, incorporare le uova una ad una, aggiungere la farina, il lievito in polvere e il latte e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.

Riscaldare la macchina per cialde e, a seconda del grado di doratura desiderato, selezionare i livelli tra 4-6. Attendere che la spia di controllo rossa e quella verde si accendano. Versare 1/3 dell'impasto (circa 2-3 cucchiaini per ogni cialda). Chiudere la macchina e attendere che le cialde cuociano fino a ottenere il grado di doratura desiderato.

Cialde alle mele

Ricetta base, in aggiunta 3 mele rosse

Tagliare le mele in quarti, rimuovere i torsoli, grattugiarle a strisce sottili e incorporarle nell'impasto. Proseguire come illustrato in precedenza.

Cialde alla cannella

Ricetta base, in aggiunta amalgamare nell'impasto 1 cucchiaino di cannella. Proseguire come illustrato in precedenza.

Cialde al cacao

Ricetta base, in aggiunta amalgamare nell'impasto 1 ½ di cacao per dolci e 2 cucchiaini di latte.

Cialde alle noci

Ricetta base, in aggiunta incorporare nell'impasto 100 g di noci macinate e 5 cucchiaini di latte. Importante: Prima tostare leggermente le noci macinate in una padella, senza aggiunta di grassi, mescolando costantemente.

WAFFEL SOSTANZIOSI

Waffel al formaggio

120 g di burro ammorbidito o margarina, 3 tuorli, 5 cucchiaini di latte condensato, 1/8 l di latte, ½ cucchiaino di sale, 1 pizzico di zucchero, 75 g di formaggio Emmentaler grattugiato, 200 g di farina di grano o integrale, 3 albumi montati bene a neve, 1 cipolla grattugiata

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

Waffel alle carote

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

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

WAFFEL PER INTOLLERANTI AL GLUTINE

Waffel al mais

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

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



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.



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

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48275

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Placas:	Anitadherente	
Mango	Aislante de calor	
Medidas:	Approx. 28,6 x 29,2 x 13,3 cm L/P/A	
Peso:	Approx. 3,3 kg	
Cableado:	Approx. 70 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. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
7. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
8. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
9. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos.
10. El equipo no debe limpiarse en el lava-vajillas.
11. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté funcionando y manténgalo fuera del alcance de los niños.
12. Posterior al uso, previo a la limpieza o cuando aparezcan problemas durante el funcionamiento, debe desconectar el equipo de la toma de corriente.
13. Ponga el equipo en una superficie despejada y plana. No ponga u opere el equipo en superficies calientes o cerca de las mismas.
14. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
15. 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.
16. El equipo sólo es apto par el uso en interiores.
17. Desenrollar completamente el cable de alimentación para evitar el sobrecalentamiento.
18. El cable de alimentación no debe colgar por encima de la encimera para evitar que p. ej. un niño tire accidentalmente del mismo.

19. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo, sino en el recogecables previsto para tal fin en la parte inferior de la base.
20. No utilizar nunca el aparato para descongelar alimentos. ¡Peligro de incendio!
21. No sobrecaliente su vajilla de cocinar, asar y hornear para evitar la formación de humo, que puede ser peligroso para animales pequeños (p. ej., pájaros) con un sistema respiratorio especialmente sensible. Recomendamos no tener pájaros en la cocina.
22. Utilice el aparato solo en un área bien ventilada. Deje un espacio mínimo de 10 a 15 cm en todos los lados del aparato para permitir una circulación de aire suficiente.
23. Por razones de seguridad, desaconsejamos utilizar el aparato con un cable alargador. Si el uso de un cable alargador es inevitable, asegúrese de que el cable alargador tenga la capacidad nominal correcta y colóquelo de forma que nadie pueda tropezar con él o tirar de él.
24. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
25. Asegúrese de que el cable no tenga contacto con el equipo caliente.
26. No opere el equipo cerca de materiales sensibles al calor como alcohol. ¡Peligro de incendio!
27. El equipo alcanza unas temperaturas muy altas durante el funcionamiento, por lo que recomendamos utilice las asas o unas manoplas para moverlo.
28. No deje el equipo sin vigilancia mientras esté caliente. ¡Peligro de quemaduras!
29. 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!
30. 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!

31. Durante el funcionamiento e inmediatamente después, no toque las superficies de horneado con partes del cuerpo u objetos sensibles al calor.
32. No almacene el equipo mientras esté caliente.
33. 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.
34. 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 todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie todos los componentes con una paño humedecido, tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“.
4. Cierre el equipo y conecte el conector a una toma de corriente (220–240 V~, 50/60 Hz), se iluminará el pilotos.
5. Ponga el regulador de temperatura en la posición central.

6. 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. El ligero olor que desprende su nuevo equipo durante el primer calentamiento es completamente inofensivo.
7. 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).
8. El primer gofre que se haga no es apto para su consumo y debería eliminarse.

HORNEADO DE LOS GOFRES

1. Cerrar el aparato, enchufar la clavija en una toma de corriente (220–240 V~, 50/60 Hz). Se ilumina el piloto de control en el regulador de temperatura.
2. Girar el regulador de temperatura a la posición deseada entre «Mín.» y «Máx.». Se inicia el precalentamiento y el piloto de control se ilumina. En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura preajustada, se ilumina el piloto de control en verde.
3. Ahora, eche la masa con ayuda de un cucharón en el centro de las placas de cocción inferiores. ¡Llene siempre las dos placas de cocción para evitar daños en el aparato.
4. La masa se distribuye uniformemente al cerrar el aparato. Asegúrese siempre de dosificar la cantidad de masa correcta. Si pone poca cantidad de masa, la parte superior del aparato no se apoyará correctamente y el lado superior de los gofres no se dorará igual que el lado inferior. Si se desborda la masa, se recoge en el canal de rebose y se hornea también. Después del proceso de horneado, se puede retirar fácilmente este borde sobrante del gofre.
5. Cierre el aparato inmediatamente después de verter la masa para que el gofre se tueste uniformemente por el lado superior e inferior.
6. Ahora se hornean los gofres.
7. Abra el aparato con cuidado y retire el gofre preparado. Para hacerlo, no utilice ningún objeto metálico para no rayar el revestimiento de las planchas de horneado.
8. Si el gofre aún no está lo suficientemente dorado, vuelva a cerrar el aparato y repita los pasos 5 a 7 hasta que el gofre esté a su gusto.
9. Nota sobre los pilotos: Si el piloto de control se enciende en verde, quiere decir que se ha vuelto a alcanzar la temperatura, pero no que los gofres ya estén listos. El tiempo de horneado de los gofres depende de la masa utilizada y del sabor personalizado que se desee. Por ello, compruebe antes de retirar el gofre si ha quedado a su gusto. Según nuestra experiencia, los gofres de Bruselas necesitan unos 6 a 8 minutos de cocción.



10. Para elaborar más gofres, cierre el aparato y espere hasta que el piloto de control se ilumine en verde. Continúe con los pasos 2 a 9 hasta agotar la masa.
11. Después del horneado, ponga el regulador a "0" y retire el enchufe de red. Solo entonces estará desconectado el aparato.



Atención: ¡El aparato permanece caliente durante un tiempo prolongado aún después de su uso!

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.
4. En caso necesario, enrolle el cable de alimentación alrededor del alojamiento para cable situado en la parte inferior del aparato para guardarlo sin necesidad de ocupar mucho espacio.

RECETAS

Puede preparar todas las recetas también con harina integral de trigo o de espelta en lugar de harina blanca. Entonces, utilice aprox. 15% más de líquido y deje reposar la masa durante 30 minutos antes de hornearla. Para cambiar el sabor, puede añadir a los gofres dulces opcionalmente 2 cl de ron o amaretto, 1 cucharada de ralladura de limón, ½ frasco de aroma de mantequilla-vainilla, 3 cucharadas de nueces o almendras finamente picadas. Puede cambiar el sabor de los gofres picantes añadiendo 2 o 3 cucharadas de hierbas finamente picadas, queso rallado o jamón cocido, 1 cucharadita de curry, comino o 1 cucharada de semillas de lino. En muchas recetas no es necesario engrasar las placas de la gofrera. La masa para gofres con poca o ninguna grasa necesita placas engrasadas. Engrase las placas con un pincel con margarina resistente al calor (no margarina dietética).

Si separa los huevos, bate la clara a punto de nieve y al final lo entremezcla en la masa, obtendrá unos gofres especialmente esponjosos y ligeros (no con masa de levadura). Tenga en cuenta también que los gofres de Bruselas se hacen más gruesos que los gofres habituales, y por ello necesitan más tiempo de horneado. Las recetas dan para hacer unos 8 o 10 gofres cada una.

Si prefiere utilizar estevia en lugar de azúcar, sustituya la cucharada sopera 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.

GOFRES DULCES

Receta básica para gofres

Se obtienen 10-12 gofres

250 g de mantequilla, 200 g de azúcar, 1 sobrecito de vainilla azucarada, 5 huevos, 400 g de harina, ½ sobrecito de levadura, 3 cucharadas de leche

Batir la mantequilla, el azúcar y la vainilla azucarada hasta que estén espumosos. Incorporar los huevos uno a uno, añadir la harina, la levadura y la leche y batir todo hasta obtener una masa lisa.

Calentar la gofrera y, según el grado de tueste deseado, seleccionar entre los niveles 4-6. Esperar hasta que se enciendan el piloto de control rojo y el verde. Echar 1/3 de la masa (aprox. 2-3 cucharadas por cada gofre). Cerrar el aparato y hornear los gofres hasta el tueste deseado.

Gofres de manzana

Receta básica, además 3 manzanas rojas

Cortar las manzanas en cuartos, extraer el corazón y rallar en tiras finas. Incorporar a la masa. Continuar como se describe arriba.

Gofres de canela

Receta básica, además incorporar 1 cucharadita de canela a la masa. Continuar como se describe arriba.

Gofres de cacao

Receta básica, además incorporar 1 ½ cucharadas de chocolate para repostería y 2 cucharadas de leche a la masa.

Gofres de nueces

Receta básica, además incorporar 100 g de nueces molidas y 5 cucharadas de leche a la masa. Importante: Previamente, tostar ligeramente las nueces molidas sin grasa en una sartén removiéndolas constantemente.

GOFRES SUSTANCIOSOS

Gofres de queso

120 g de mantequilla blanda o margarina, 3 yemas de huevo, 5 cs de leche condensada, 1/8 l de leche, ½ ct de sal, 1 pizca de azúcar, 75 de emmental rallado, 200 g de harina fina o integral, 3 claras batidas a punto de nieve, 1 cebolla rallada

Mezcle la mantequilla con las yemas de huevo hasta formar una espuma, entremezcle la leche, el azúcar, la sal y el queso con la harina. Incorpore la clara batida. La cebolla rallada incorpórela justo antes de la cocción, ya que en caso contrario la masa quedará amarga. Eventualmente, agregue 1 cs de perejil finamente picado.

Gofres de zanahorias

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

Mezcle todos los ingredientes para formar una masa plana. En lugar de zanahorias también son adecuados los calabacines.

GOFRES PARA ALÉRGICOS AL GLUTEN

Gofres de maíz

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

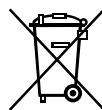
Elabore un masa plana con todos los ingredientes y deje que se hinche durante 15 min. antes de cocerse. ¡El molde para hacer gofres debería estar bien engrasado!

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 dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado 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.



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

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48275

DANE TECHNICZNE

Moc:	1.500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Płyta:	Pokryta warstwą nieprzywierającą
Uchwyt:	Izolowany przed gorącym
Wymiary:	Ca. 28,6 x 29,2 x 13,3 cm (B/T/H)
Waga:	Ca. 3,3 kg
Kabel:	Ca. 70 cm
Wyposażenie:	Bezstopniowy regulator temperatury, optyczny sygnał zakończenia pracy



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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 postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat 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 użytkownika 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. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
7. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
8. To urządzenie nie może być używane z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
9. Nie zanurzać w żadnym wypadku urządzenia w wodzie lub innych płynach. Urządzenia nie można myć w zmywarce do naczyń.
10. Urządzenia można używać tylko do przygotowania kawy, w żadnym wypadku do gotowania innych płynów.
11. Urządzenie stawiać tylko na suchych, płaskich i stabilnych powierzchniach, nigdy na gorących powierzchniach.
12. Urządzenie jest przewidziane do użycia w pomieszczeniach i nie może być przykryte w czasie pracy.
13. Urządzenie podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu zgodnym z tabliczką znamionową.
14. Proszę używać tylko akcesoriów zalecanych przez producenta. Użycie obcych akcesoriów może prowadzić do uszkodzenia urządzenia i stanowić zagrożenie dla użytkownika.
15. 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.
16. Kabel nie może mieć kontaktu z gorącymi elementami urządzeń
17. Po użyciu, przed czyszczeniem lub przy ew. zakłóceniach w pracy urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda

18. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, chronić kabel przed wilgocią.
19. Dzieci nie są w stanie poprawnie oszacować niebezpieczeństw związanych z urządzeniami elektrycznymi.
20. Nie pozwól używać urządzeń elektronicznych dzieciom bez opieki.
21. Postaw urządzenie na wolnej, równej powierzchni.
22. Nie stawiać i nie używać urządzenia lub kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
23. Przewód zasilający musi być rozwijany do samego końca, aby uniknąć przegrzania.
24. Kabel nie może wystawać poza powierzchnię roboczą, aby np. małe dzieci nie mogły przez przypadek ściągnąć z powierzchni roboczej.
25. Zwróć uwagę aby kabel nie leżał na gorącym urządzeniu.
26. Pod żadnym pozorem nie używaj urządzenia do rozmrażania żywności – grozi to wybuchem pożaru!
27. Nie przegrzewaj naczyń kuchennych, patelni ani sprzętu do pieczenia, aby uniknąć dymu, który może być niebezpieczny dla małych zwierząt (np. ptaków) ze szczególnie wrażliwym układem oddechowym.
28. Nie zalecamy trzymania ptaków w kuchni.
29. Używaj urządzenia tylko w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Zostaw co najmniej 10 do 15 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron urządzenia, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
30. Ze względów bezpieczeństwa nie zalecamy używania urządzenia z przedłużaczem.
31. Jeśli musisz użyć przedłużacza, użyj przedłużacza o odpowiedniej mocy znamionowej i poprowadź go tak, aby nikt nie potknął się o niego ani go nie pociągnął.
32. Urządzenie jest gorące w trakcie pracy, użyj dlatego uchwytów lub ściereczki kuchennej, jeżeli chcesz przesunąć urządzenie.
33. Tak długo jak urządzenie jest gorące, nie wolno zostawiać go bez nadzoru - niebezpieczeństwo pożaru! Nie chować kiedy jest gorące.

34. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wystąpić 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 UŻYCIE

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe i naklejki (nie usuwać tabliczki znamionowej lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Podłączyć podstawę za pomocą kabla do sieci elektrycznej.
4. 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.
5. Ustaw regulator temperatury na stopień 4-5, zacznie się rozgrzewanie. Jak tylko urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę opiekania, 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 wypiečeniem wafli, później już nie). 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. Zamknij urządzenie, włożyć wtyczkę do gniazdka (220-240 V~, 50/60 Hz). Zapala się kontrolka w regulatorze temperatury.
2. Ustaw regulator temperatury w żądanej pozycji między „Min” i „Max”. Rozpoczyna się etap podgrzewania, lampka kontrolna świeci na czerwono. Gdy tylko urządzenie osiągnie zadaną temperaturę, lampka kontrolna zaświeci się na zielono.
3. Teraz wlej ciasto chochlą na środek dolnych powierzchni do pieczenia. Proszę zawsze wypełniać obie powierzchnie do pieczenia, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia.
4. Przy zamykaniu urządzenia ciasto rozprowadza się równomiernie po całej powierzchni. Proszę zawsze zwracać uwagę, by ilość dozowanego ciasta była właściwa. Jeśli wlejesz za mało ciasta, górna część urządzenia nie będzie prawidłowo przylegać; wierzch gofra nie zbrązowieje tak bardzo jak spód. Przelewające się ciasto trafi do kanału przelewowego i upiecze się razem z gofrem. Po zakończeniu pieczenia nadmiar krawędzi można po prostu odciąć od gofra.
5. Zamknij urządzenie natychmiast po napełnieniu ciastem, aby wafel zarumienił się równomiernie na górze i na dole.
6. Rozpocznie się pieczenie gofrów.
7. Ostrożnie otwórz urządzenie i wyjmij gotowe gofry. Proszę nie używać do tego metalowych przedmiotów, aby nie zarysować powłoki płyt do pieczenia.
8. Jeśli gofry nie są jeszcze wystarczająco brązowe, ponownie zamknij urządzenie i powtarzaj kroki od 5 do 7, aż osiągniesz zamierzony rezultat.
9. Wskazówka dotycząca kontrolki pieczenia: Kontrolka świecąca na zielono sygnalizuje ponowne osiągnięcie właściwej temperatury, ale to nie oznacza, że gofr jest już gotowy. Czas pieczenia gofra zależy od użytego ciasta i osobistych preferencji smakowych. Dlatego przed wyjęciem gofra sprawdź, czy wyszedł tak, jak sobie tego życzysz. Z naszego doświadczenia wynika, że gofry brukselskie są gotowe po około 6-8 minutach.
10. Jeśli chcesz upiec kolejne gofry, zamknij urządzenie i poczekaj, aż kontrolka zmieni kolor na zielony. Kontynuuj kroki od 2 do 9, aż zużyjesz całe ciasto.
11. Kiedy upiecze się już ostatni gofr, przestaw timer na „0” i wypnij wtyczkę sieciową. Dopiero wtedy urządzenie jest odłączone od zasilania.



Uwaga: Jeszcze długo po użyciu urządzenie nadal jest bardzo gorące!

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA



**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 użyciu urządzenie musi być całkowicie suche.
4. W razie potrzeby zwiń przewód zasilający wokół schowka kablowego na spodzie urządzenia, aby przechowywane urządzenie zajmowało jak najmniej miejsca.

PRZEPISY

We wszystkich przepisach można używać mąki pszennej lub z pełnego przemiału. Dodać wtedy ok. 15% więcej wody i odczekać 30 minut, aby ciasto zwiększyło swoją objętość zanim rozpocznie się wypiek. Aby zmienić smak można do słodkich gofrów dodać 20 ml rumu lub amaretto, 1 łyżkę startej skórki cytryny, ½ buteleczki aromatu waniliowo-maślanego, 3 łyżki drobno zmielonych orzechów lub migdałów. Smak pikantnych gofrów można zmienić przez dodanie 2-3 łyżek drobno posiekanych ziół, utartego sera lub gotowanej szynki, 1 łyżeczki curry, kminku lub 1 łyżki siemienia lnianego

W wielu przepisach nie potrzeba natłuszczać płyt gofrownicy. Ciasto na gofry, które nie zawiera tłuszczu lub zawiera niewielką jego ilość, wymaga natłuszczenia płyt. Natłuścić płyty pędzlem przy pomocy margaryny odpornej na wysokie temperatury (nie może to być margaryna dietetyczna).

Gdy rozdziela się jajka, białko ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z ciastem, uzyska się bardzo luźne i napowietrzone gofry (nie dotyczy to ciasta drożdżowego). Prosimy zwrócić uwagę na to, że gofry brukselskie będą grubsze niż zwykłe i dlatego muszą być dłużej pieczone. Przepisy podane są na 8 do 10 gofrów. Gdy chce się zamiast cukru używać stewii, wystarczy zastąpić łyżkę stołową cukru przez łyżeczkę stewii, (np. 5 łyżek cukru zastąpić przez 5 łyżeczek stewii. Uwaga: cisto będzie wtedy trochę rzadsze). Miód lub koncentrat soku owocowego używa się jako cukier. Słodkość nie jest wtedy tak mocna, ale gofry przyrumieniają się mocniej.

SŁODKIE GOFRY

Przepis podstawowy na gofry

Na 10-12 gofrów

250 g masła, 200 g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 5 jajek, 400 g mąki, ½ opakowania proszku do pieczenia, 3 łyżki stołowe mleka

Masło, cukier i cukier waniliowy zmieszać na puszystą masę, dodać do masy pojedyncze jajka, dodać mąkę, proszek do pieczenia i mleko i zmieszać całość na gładką masę.

Rozgrzać gofrownicę i wybrać zależnie od żądanego stopnia zbrązowienia gofrów między stopniami 4-6. Zaczekać, aż zaświeci się czerwona i zielona kontrolka. Wlać 1/3 ciasta (ok. 2-3 łyżek stołowych na każdy gofr). Zamknąć urządzenie i piec gofry, aż osiągną wybrany stopień zbrązowienia.

Gofry z jablkami

Przepis podstawowy, dodatkowo 3 czerwone jabłka

Podzielić jabłka na ćwiartki, usunąć gniazdo nasienne i zetrzeć na drobne paseczki, zmieszać z ciastem. Kontynuować w sposób opisany powyżej.

Gofry z cynamonem

Przepis podstawowy, dodać do ciasta dodatkowo 1 łyżeczkę cynamonu. Kontynuować w sposób opisany powyżej.

Gofry kakaowe

Przepis podstawowy, dodać do ciasta dodatkowo 1 ½ łyżki stołowej kakao do pieczenia i 2 łyżki stołowe mleka.

Gofry orzechowe

Przepis podstawowy, dodać do ciasta dodatkowo 100 g zmielonych orzechów i 5 łyżek stołowych mleka. Ważne: Zmielone orzechy wcześniej lekko przypiec na patelni bez dodatku tłuszczu, cały czas mieszając.

SYTÉ VAFLE**Sýrové vafle**

120 g změkklého másla nebo margarínu, 3 žloutky, 5 PL kondenzovaného mléka, 1/8 l mléka, ½ ČL soli, 1 špetka cukru, 75 g strouhaného ementálu, 200 g hladké pšeničné nebo celozrnné mouky, 3 do tuha ušlehané bílky, 1 nastrouhaná cibule

Máslo se žloutky ušlehejte do pěny, vmíchejte mléko, cukr, sůl a sýr a mouku. Přidejte bílky. Nastrouhanou cibuli přidejte až bezprostředně před pečením, protože jinak těsto zhořkne.

Příp. přidejte 1 PL jemně nasekané petrželky.

Mrkvové vafle

150 g změkklého másla, 2 PL cukru, 4 vejce, 100 g jemně nastrouhané mrkve, 1 špetka skořice, 1 špetka soli, 250 g mouky

Všechny ingredience vymíchejte do hladkého těsta.

Místo mrkve je vhodná také cuketa.

VAFLE PRO ALERGIKY NA LEPEK**Mrkvové vafle**

3 vejce, 50 g změkklého másla, 3 PL medu, 1 PL javorového sirupu, 150 ml mléka, 200 g kukuřičné mouky, 100 g mandlových plátků

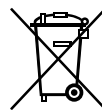
Všechny ingredience zpracujte do hladkého těsta a před pečením nechte na cca 15 minut nabobtnat. Desky vaflovače by u tohoto těsta měly být dobře vymazané!

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopia faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane 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 zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



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

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48275

Stand: Februar 2023 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de