

UNOLD[®]

BUBBLE WAFFLEMAKER Bobby



Bedienungsanleitung

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

Modell 48245

INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 48245**

Technische Daten	6
Symbolerklärung.....	6
Sicherheitshinweise	6
In Betrieb nehmen.....	10
Bedienen	10
Reinigen und Pflegen.....	13
Rezepte	14
Garantiebestimmungen	20
Entsorgung / Umweltschutz	20
Service-Adressen	21
Informationen für den Fachhandel.....	21

Instructions for use Model 48245

Technical Specifications.....	22
Explanation of symbols.....	22
Important Safeguards.....	22
Putting the appliance into operation	25
Operation.....	26
Cleaning and care.....	28
Recipes	28
Guarantee Conditions.....	34
Waste Disposal/Environmental Protection ...	34
Service	21

Notice d'utilisation modèle 48245

Spécification technique	35
Explication des symboles.....	35
Consignes de sécurité	35
Mise en service.....	39
Utilisation	39
Nettoyage et entretien.....	41
Conditions de Garantie.....	42
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	42
Service	21

Gebbruksaanwijzing model 48245

Technische gegevens	43
Verklaring van de symbolen.....	43
Veiligheidsvoorschriften.....	43
Ingebruikname	46
Bediening	47
Reiniging en onderhoud	49
Garantievoorwaarden.....	50
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	50
Service	21

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso modello 48245**

Dati tecnici	51
Significato dei simboli	51
Avvertenze di sicurezza	51
Messa in funzione.....	54
Uso dell'apparecchio.....	55
Cura e pulizia.....	57
Norme die garanzia.....	58
Smaltimento/Tutela dell'ambiente	58
Service	21

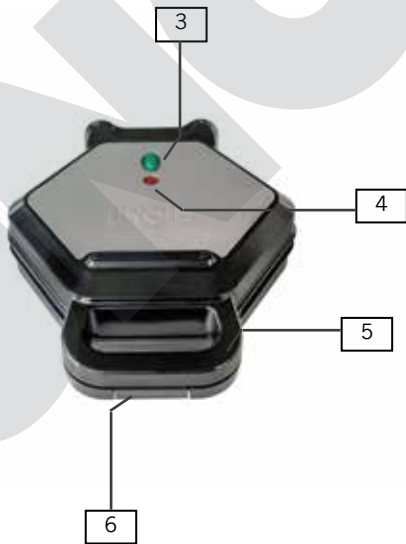
Manual de Instrucciones modelo 48245

Datos técnicos	59
Explicación de los símbolos	59
Indicaciones de seguridad	59
Puesta en servicio.....	62
Manejo	63
Limpieza.....	65
Condiciones de Garantía.....	66
Disposición/Protección del medio ambiente	66
Service	21

Instrukcja obsługi modelu 48245

Dane techniczne	67
Objaśnienie symboli.....	67
Dla bezpieczeństwa użytkownika	67
Uruchomienie i użycie.....	70
Pieczenie	71
Czyszczenie i pielęgnacja	73
Warunki gwarancji.....	73
Utylizacja/ochrona środowiska.....	73
Service	21

EINZELTEILE



D Ab Seite 6

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Backplatte oben |
| 2 | Backplatte unten |
| 3 | Kontrollleuchte „HEIZEN“ |
| 4 | Kontrollleuchte „EIN“ |
| 5 | Griff |
| 6 | Verriegelungsclip |

IT Pagina 51

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Piastra di cottura superiore |
| 2 | Piastra di cottura inferiore |
| 3 | Spia di controllo "Pronto" |
| 4 | Spia di controllo "ON" |
| 5 | Maniglia |
| 6 | Clip di bloccaggio |

GB Page 22

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Baking plate, top |
| 2 | Baking plate, bottom |
| 3 | Indicator lamp "Ready" |
| 4 | Indicator lamp "ON" |
| 5 | Handle |
| 6 | Locking clip |

ES Página 59

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | Placa de cocción superior |
| 2 | Placa de cocción inferior |
| 3 | Piloto de control «Listo» |
| 4 | Piloto de control «CON» |
| 5 | Empuñadura |
| 6 | Clip de cierre |

F Page 35

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Plaque de cuisson supérieure |
| 2 | Plaque de cuisson inférieure |
| 3 | Témoin lumineux „Prêt“ |
| 4 | Témoin lumineux „ON “ |
| 5 | Poignée |
| 6 | Clip de verrouillage |

PL Strony 67

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Płyta do pieczenia górna |
| 2 | Płyta do pieczenia dolna |
| 3 | Kontrolka „Gotowy” |
| 4 | Kontrolka „WŁ.” |
| 5 | Rączka |
| 6 | Klips blokujący |

NL Pagina 43

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Bakplaat boven |
| 2 | Bakplaat onder |
| 3 | Controlelampje " Gereed" |
| 4 | Controlelampje "AAN" |
| 5 | Handvat |
| 6 | Vergrendelingsclip |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48245**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz
Platten:	Antihaft-Beschichtung, Abmessungen Backfläche ca. 21,5 x 16 cm
Griff:	wärmeisoliert
Größe:	ca. 28 x 25 x 9,7 cm (B/T/H)
Gewicht:	ca. 2 kg
Zuleitung:	ca. 70 cm
Ausstattung:	automatische Temperaturregelung, Funktionskontrollleuchten zur Anzeige „EIN“ und „HEIZEN“, hochwertige Antihaftbeschichtung, Cool-Touch-Edelstahlgehäuse
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. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
11. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs ist der Netzstecker zu ziehen.
12. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Gerät und Zuleitung nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Zuleitung vollständig auswickeln, um Überhitzen zu vermeiden.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

17. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen, damit z. B. Kleinkinder das Gerät nicht versehentlich von der Arbeitsplatte ziehen können.
18. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät.
19. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
20. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht am heißen Gerät anliegt.
21. Das Gerät niemals zum Auftauen von Lebensmitteln verwenden – Brandgefahr!
22. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialien wie Spiritus – Brandgefahr!
23. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie deshalb den Griff bzw. Topflappen, wenn Sie das Gerät bewegen.
24. Solange das Gerät heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen – Verbrennungsgefahr!
25. 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.
26. 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.
27. 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.
28. Beim Einfüllen von Teig oder Entnehmen der Waffeln den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann: Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

29. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät und die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Fremdkörpern ab. Es besteht sonst Brandgefahr!
30. Berühren Sie nie während des Betriebs und kurz danach die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
31. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
32. Prüfen Sie regelmäßig Netzstecker 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.
33. 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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



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 es bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
3. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
4. Stellen Sie das geschlossene Gerät so auf, dass die Kontrollleuchten für „EIN“ (Rot) und „HEIZEN“ (Grün) nach oben zeigen.
5. Stecker in eine Steckdose (230V~, 50/60 Hz) stecken. Beide Kontrollleuchten leuchten auf.
6. Das Vorheizen beginnt.
7. 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 Geräts und sind kein Reklamationsgrund. Sollte beim ersten Anheizen Ihres neuen Geräts ein leichter Geruch entstehen, so ist dies völlig unbedenklich.
8. Fetten Sie vor dem ersten Benutzen beide Backflächen mit Hilfe eines Pinsels leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Margarine ein.
9. Die allererste zubereitete Waffel aus dem ersten Backvorgang ist aufgrund eventueller Produktionsrückständen nicht zum Verzehr geeignet und muss entsorgt werden.

BEDIENEN

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

Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf.

Achten Sie beim Wenden des Geräts darauf, die Zuleitung nicht zu verdrehen. Tipp: Wenden Sie das Gerät einmal linksherum, beim nächsten Backvorgang dann rechtsherum.

1. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50/60 Hz) stecken. Beide Kontrollleuchten leuchten auf: Die rote Kontrollleuchte „EIN“ leuchtet durchgehend, solange das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Die Kontrollleuchte „HEIZEN“ leuchtet grün auf und zeigt an, dass das Vorheizen beginnt. Sobald das Gerät die voreingestellte Temperatur erreicht hat, erlischt diese Kontrollleuchte.
2. Geben Sie nun den Teig mit einer Schöpfkelle auf die Mitte der unteren Backfläche. Verteilen Sie dann den Teig mit einem Holzspatel über die untere Backfläche, bis alle Teig-Ausbuchtungen bedeckt sind. Tipp: Füllen Sie den Teig nach dem Anrühren aus der Schüssel in eine Teigportionierflasche oder einen spitz zulaufenden Messbecher. So können Sie den Teig besser portionieren, was insbesondere bei der Zubereitung von farbigen Waffeln wichtig ist.
3. Der Teig verteilt sich beim Schließen des Geräts gleichmäßig. Achten Sie bitte immer darauf, dass Sie die Teigmenge richtig dosieren. Wenn Sie zu wenig Teig einfüllen, liegt das Oberteil des Geräts 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 bzw. kann am Gerät herunterlaufen. Nach dem Backvorgang kann dieser überschüssige Rand dann von der Waffel entfernt werden, ggf. muss aber das Gerät vor erneutem Benutzen außen gereinigt werden.

Verwenden ohne Umdrehen des Geräts:

4. Schließen Sie das Gerät sofort nach dem Einfüllen des Teigs, damit die Waffel unten und oben gleichmäßig braun wird. Schließen Sie dabei auch den Verriegelungsclip am Handgriff des Geräts, um ein Auslaufen des Teigs zu vermeiden.
5. Die Waffel wird gebacken.
6. Wenn die Waffel den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat, 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. Verwenden Sie z. B. eine Holzgabel oder Holz-Schaschlikspieße.
7. Wenn die Waffel noch nicht braun genug ist, schließen Sie das Gerät erneut und wiederholen Sie die Schritte 4 bis 7 so lange, bis die Waffel Ihren Wünschen entspricht.



Verwenden mit Umdrehen des Geräts

8. **Drehen Sie das Gerät nur, wenn Sie schwere Teige mit Vollkornmehlen, glutenfreien Mehlen oder Zutaten wie Nüssen zubereiten. Unsere Rezepte enthalten dazu jeweils Hinweise. Bei leichten Teigen ist das Umdrehen nicht notwendig!**
9. Schließen Sie das Gerät sofort nach dem Einfüllen des Teigs, damit die Waffel unten und oben gleichmäßig braun wird. Schließen Sie dabei auch den Verriegelungsclip am Handgriff des Geräts, um ein Auslaufen des Teigs beim Drehen des Geräts zu vermeiden.
10. Wenden Sie nun das Gerät sofort um 180 Grad, so dass sich der Teig gut in den Ausbuchtungen für die Teigblasen verteilen kann. Warten Sie 30 Sekunden ab und drehen Sie das Gerät erneut um 180 Grad in die Ausgangsposition. So wird der Teig gleichmäßig verteilt.
11. Die Waffel wird gebacken.
12. Wenn die Waffel den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat, 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. Verwenden Sie z. B. eine Holzgabel oder Holz-Schaschlikspieße.
13. Wenn die Waffel noch nicht braun genug ist, schließen Sie das Gerät erneut und backen Sie die Waffel so lange, bis sie Ihren Wünschen entspricht.

Weiterer Ablauf:

14. Hinweis zur Backampel: Wenn die grüne Kontrollleuchte erlischt, 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 Waffel nach ca. 3 Minuten fertig ist.
15. Um weitere Waffeln herzustellen, schließen Sie das Gerät und warten Sie, bis die Kontrollleuchte „HEIZEN“ erlischt. Fahren Sie mit der Zubereitung fort, bis der Teig aufgebraucht ist. Ein erneutes Einfetten der Backflächen ist dabei im Regelfall nicht nötig.
16. Nach dem Backen den Netzstecker ziehen. Erst dann ist das Gerät abgeschaltet.

REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, indem Sie 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. Das Gerät kann zur platzsparenden Aufbewahrung senkrecht stehend verstaut werden.
6. Vor der erneuten Benutzung muss das Gerät vollkommen trocken sein.

REZEPTE

Die Bubble-Waffel, auch bekannt als Eierwaffel, entstand vor über 70 Jahren in Hongkong und verbreitete sich rasch in ganz Asien. Bald darauf fand sie ihren Weg in die USA und wurde Teil der dortigen Streetfood-Szene. Seit der Eröffnung der ersten Bubble-Waffel-Läden in Berlin im Jahr 2017 ist auch bei uns die Beliebtheit dieser Spezialität auf Jahrmärkten und in Geschäften kontinuierlich gewachsen.

Die Waffeln werden zum Beispiel mit Puderzucker bestreut oder heiß aufgerollt in Gläsern, Bechern oder Tüten gereicht und nach Belieben mit Obst, Eis, Creme, Süßigkeiten, Nüssen, Mandeln und diversen Saucen gefüllt. Eine weitere Möglichkeit ist, die Waffel als Sandwich zu füllen.

Die herzhaften Waffeln können zusätzlich mit Gewürzpulver bestreut und als Snack in einzelne Bubble-Portionen geteilt werden.

Bubble-Waffeln sollten zeitnah genossen werden, können jedoch bei Bedarf im Backofen auf Backpapier bei 120 °C erwärmt werden - besonders praktisch, wenn Sie zuvor eingefrorene Waffeln verwenden möchten.

Unser Grundrezept für süße Waffeln wurde von der fast 90-jährigen Großmutter Minn aus Hongkong überliefert. Obwohl Minns Rezept bereits 70 Jahre alt ist, haben wir es leicht modifiziert, indem wir Backpulver anstelle von Natron verwenden. Für dieses Rezept müssen Sie die Eier nicht trennen oder das Eiweiß steif schlagen. Dsa Gerät muss auch nicht gewendet werden.

Bevor Sie beginnen, noch einige Tipps:

Wenn Sie Mineralwasser durch Milch ersetzen, sollten Sie das Gerät nach dem Einfüllen einmal herumdrehen und nach 30 Sekunden wieder zurückwenden, wie im Abschnitt „Bedienen“ beschrieben.

Wenn Sie gemahlene Nüsse, frisch gehackte Kräuter oder Ölsaaten zum Teig hinzufügen, empfiehlt es sich ebenfalls, das Gerät wie beschrieben zu wenden. Diese Zutaten können dazu führen, dass der Teig nicht richtig aufgeht.



Durch Zugabe von 50 g mehr Speisestärke pro 400 g Mehl werden die Waffeln knuspriger, lassen sich jedoch möglicherweise nicht mehr so leicht aufrollen.

Für eine herzhaftere Variante können Sie Ihren Teig mit Ihrem Lieblingsgewürz, wie zum Beispiel Curry-, Paprika- oder Chilipulver, getrockneten Kräutern und Salz würzen.

Besonders knusprig werden die Bubble-Waffeln durch eine etwas längere Backzeit.

Grundrezept für süße Bubble-Waffeln

Ca. 10–12 Waffeln

6 Eier, 2 Prisen Salz, 200 g flüssige Butter (nicht heiß!), 125 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 400 g Mehl Typ 550, 100 g Speisestärke, 1 Päckchen Backpulver, 400 ml stark kohlenstoffhaltiges Mineralwasser

Eier, Salz, Butter, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver auf die Masse sieben, Mineralwasser zugießen und alles verrühren. Waffeln wie im Abschnitt „Bedienen“ ohne Wenden zubereiten.

Variationen:

Für Schokowaffeln ersetzen Sie 30 g der Speisestärke durch Kakao.

Nusswaffeln erhalten Sie, wenn Sie 50 g der Speisestärke durch gemahlene Nüsse ersetzen. Für Matcha-Tee-Waffeln geben Sie 2 TL Matchapulver zu.

Kokos-Bubble-Waffeln

Ca. 8 Waffeln

4 Eier, 150 g flüssige, nicht heiße Butter, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g Zucker, 400 g Weizenmehl Typ 550, 1 Päckchen Backpulver, 400 ml stark kohlenstoffhaltiges Mineralwasser, 200 g Kokosraspel, 1 EL Rum

Eier, flüssige Butter, Salz, Vanillezucker und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl und Backpulver auf die Masse sieben. Mineralwasser zugießen und kurz warten, bis sich der Schaum beruhigt hat. Kokosraspel und Rum zugeben. Alle Zutaten vermengen, dies gelingt z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® und Multimesser besonders gut.

Bereiten Sie die Waffeln wie im Abschnitt „Bedienen“ zu und wenden Sie das Gerät wie dort beschrieben nach 30 Sekunden, um es dann sofort wieder herumzudrehen. Sie können nun die fertige Waffel noch heiß aufrollen, in ein Glas stellen und abkühlen lassen, um sie dann nach Belieben zu füllen; oder einfach flach auf einen Teller legen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Füllung für Kokoswaffeln:

- Frische Ananawürfel und Kokoseis
- Ananasjoghurt mit Ananasstücken und Kokosraspeln

Pina-Colada-Creme (ausreichend für zwei Waffeln): 10 Eiswürfel mit dem ESGE-Zauberstab® und Multimesser fein zerkleinern. Weitere Zutaten: 50 ml weißer Rum (optional), 150 ml Ananassaft, 50 g Kokosnusscreme, 100 ml Sahne, 1 Päckchen Paradiescreme „Weiße Schokolade“, Ananasstücke, Cocktailkirsche
Das zerkleinerte Eis, Rum (falls verwendet), Kokosnusscreme, Sahne, Ananassaft und Paradiescreme cremig verrühren. Abwechselnd Ananasstücke und die cremige Mischung in die Waffel füllen. Mit einer Cocktailkirsche garnieren.

Color-Bubble-Waffeln

Ca. 6 Waffeln

Diese Waffeln eignen sich nicht nur für den Kindergeburtstag!

3 Eier, 1 Prise Salz, 125 g flüssige, nicht heiße Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 g Mehl Typ 550, 75 g Speisestärke, 250 ml Wasser
Eier, Salz, flüssige Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Wasser dazugeben und gut vermengen.

Teig in Portionen teilen, je nach gewünschter Anzahl von Farben. Fügen Sie ½ - 1 TL Lebensmittelfarbe pro Teigportion hinzu und rühren Sie diese ein. Die Menge der Lebensmittelfarbe richtet sich nach deren Konsistenz und den Herstellerangaben.

Verwenden Sie Kännchen mit Ausgießtülle oder kleine Spritzflaschen, um die bunten Teigportionen in Mustern auf der unteren Backfläche zu verteilen. Schließen Sie das Gerät schnell, da die Bubbles sonst nicht gut aufgehen.

Bereiten Sie die Waffeln gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Bedienen“ zu und wenden Sie das Gerät nach 30 Sekunden, wie dort beschrieben.

Diese bunten Bubble-Waffeln können beispielsweise mit Obstsalat, kleinen Süßigkeiten, Götterspeisen oder anderen kinderfreundlichen Füllungen serviert werden.

Grundrezept für herzhafte Bubble-Waffeln

Ca. 10–12 Waffeln

4 Eier, 150 g Öl, 400 g Dinkelmehl, 100 g Speisestärke, 1 Päckchen Backpulver, 500 ml stark kohlenensäurehaltiges Mineralwasser, 2 TL Gemüsebrühepulver
Eier und Öl verquirlen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in den Teig sieben, Gemüsebrühepulver zugeben und alle Zutaten gut verrühren.

Bereiten Sie die Waffeln gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Bedienen“ zu. Bei diesen Waffeln muss das Gerät nicht gewendet werden.

Entnehmen Sie die fertige Waffel, rollen Sie sie noch heiß auf und stellen Sie sie in ein Glas. Lassen Sie die Waffeln abkühlen und füllen Sie sie nach Belieben.

Variationen:

Käsewaffeln	50 g geriebenen Parmesan und 30 g Sesamsaat zugeben
Tomatenwaffeln	Gemüsebrühe durch 1 Tüte Tomatensuppenpulver oder 50 g Tomatenpulver (Bioladen) ersetzen
Kräuterwaffeln	5 EL getrocknete Küchenkräuter zugeben. Frische Kräuter verhindern, dass die Waffel luftig wird.
Bierwaffeln	Ersetzen Sie das Wasser zur Hälfte durch Pilsener-Bier und geben Sie 50 g fein gemahlene Erdnüsse hinzu.
Pizzawaffeln	1 EL Oregano und 2 Spritzer Tabasco zugeben.



Tipp: Die herzhaften fertigen Bubble-Waffeln können Sie auch in einzelne Bubbles zerteilt als Snack servieren oder als Suppeneinlage verwenden.

Füllungen für herzhafte Waffeln

Mozzarella und Cocktailtomaten

Kochschinken, Anananswürfel, Gouda-Käsewürfel und Balsamicodressing

Fein geschnittener Rotkohl, rote Beete, Sauerkirschen und Rotkohldressing

Selleriestreifen aus dem Glas, geraspelter Apfel, gehackte Walnüsse und Selleriedressing

Olivens, bunte Paprikastreifen, Tomaten- und Gurkenwürfel, rote Zwiebeln in Würfeln

Rettich, Schnittlauch-Röllchen, Rettichdressing

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Rotkohldressing

3 EL Sauerkirschkonfitüre, 1 geschälte Banane, 150 g Apfelsaft, 2 EL Essig, 2 EL Öl, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten mit einem Pürierstab mixen (z. B. dem ESGE-Zauberstab®)

Selleriedressing

150 g Mayonnaise, 50 g saure Sahne, 3 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten mit einem Pürierstab mixen (z. B. dem ESGE-Zauberstab®)

Balsamicodressing

1 fein gehackte Knoblauchzehe, 50 ml Balsamicoessig, 1 EL Essig, 70 ml Olivenöl, 2 EL Wasser, 1 TL süßer Senf, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten mit einem Pürierstab mixen (z. B. dem ESGE-Zauberstab®)

Rettichdressing

150 ml süße Sahne, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten mit einem Pürierstab mixen (z. B. dem ESGE-Zauberstab®)

Glutenfreie Bubble-Waffeln

Ca. 6 Waffeln

220 g Schär-Mix „Kuchen und Kekse“, 150 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eier, ½ Päckchen (8 g) Backpulver, 125 ml stark kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Diesen Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Bereiten Sie die Waffeln gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Bedienen“ zu und wenden Sie das Gerät nach 30 Sekunden, wie dort beschrieben.

Achtung: Fetten Sie die Backplatten vor jeder Waffel leicht mit einem hitzebeständigen Öl ein.

Wichtiger Hinweis: Wenn Sie etwas mehr Teig einfüllen, können Sie anschließend das Gebäck als komplette Waffel entnehmen. Wenn Sie etwas weniger Teig verwenden, werden die Zwischenräume dünn und Sie können einzelne Bubbles mit einem Zahnstocher entnehmen.

Tipp: Tauchen Sie jede dieser einzelnen Bubbles zur Hälfte in geschmolzene Schokolade ein und lassen Sie sie dann auf einem Kuchengitter abkühlen. Auf Wunsch können Sie sie, solange die Schokolade noch feucht ist, in Kokosraspeln, Mandelblättern oder bunten Streuseln rollen.

Vollkorn-Bubble-Waffeln

Ca. 6 Waffeln

3 Eier, 1 Prise Salz, 100 g sehr weiche Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250 g Dinkelvollkornmehl, 75 g Speisestärke, 1 Päckchen Backpulver, 300 ml stark kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

Eier, Salz, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver hinzusieben. Mineralwasser dazu gießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

Bereiten Sie die Waffeln gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Bedienen“ zu und wenden Sie das Gerät nach 30 Sekunden, wie dort beschrieben.

Backen Sie die Waffeln etwas länger, um sicherzustellen, dass sie eine dunklere Farbe erhalten. Dieser Teig ist nicht sehr luftig und braucht daher länger, um vollständig durchgebacken zu werden.

Tipp: Sie können diese Bubble-Waffeln auch als herzhaftes Waffeln backen. Tauschen Sie hierfür den Zucker und Vanillezucker gegen 1 ½ bis 2 TL Gemüsebrühepulver aus.

Die herzhaften Waffeln schmecken sehr gut zu Grillgut und knackigen Salaten. Weitere Tipps zu herzhaften Waffelteigen erhalten Sie beim Rezept „Herzhaftes Bubble-Waffeln“.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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.

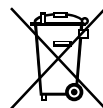
GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD 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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> 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. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). Sie müssen daher 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.



SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der Garanzzeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> 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

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Waffelautomat 48245 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



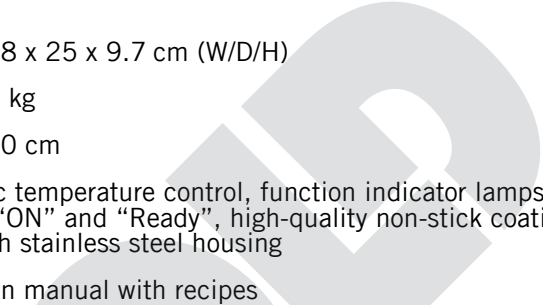
Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

DE

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48245

EN

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Baking plates:	non-adhesive coating, dimensions approx. 21.5 x 16 cm	
Handle:	insulated	
Dimensions:	approx. 28 x 25 x 9.7 cm (W/D/H)	
Weight:	approx. 2 kg	
Power cord:	approx. 70 cm	
Features:	automatic temperature control, function indicator lamps to indicate "ON" and "Ready", high-quality non-stick coating, cool touch stainless steel housing	
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.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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.

PUTTING THE APPLIANCE INTO OPERATION

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. Choking hazard! If necessary, dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations. Tip: Keep the packaging material in case you wish to return the appliance for repairs at a later time.
2. Inspect the appliance for damage. Do not put the appliance into operation if there are signs of visible damage; in this case, contact our customer service department.
3. Clean all parts with a damp cloth, as described in “Cleaning and care”.
4. With the appliance closed, position it so that the indicator lamps for “ON” (red) and “Ready” (green) point upward.
5. Connect the appliance to a power socket (230 V~, 50/60 Hz). Both indicator lamps light up.
6. Pre-heating begins.
7. Heat the appliance for a few minutes without batter to eliminate any residue from the manufacturing process. Open the kitchen window while the appliance is heating without batter. Afterwards, the appliance may show signs of use; this will not affect the operation of the appliance and does

not constitute grounds for complaint. If you notice a slight odour while the appliance heats up, this is normal and completely harmless.

8. Before first use of the appliance, use a brush to apply heat-resistant fat, such as margarine, to both baking surfaces.
9. Due to possible residue from production, the first waffle may not be fit to eat and should be disposed of.

OPERATION



**Important: The appliance will remain very hot for an extended time after use!
Danger of burns from escaping steam.
When flipping the appliance, avoid twisting of the power cable. Tip: Flip the appliance to the left once, and the next time to the right.**

1. Close the appliance and connect it to a power socket (230 V~, 50/60 Hz). Both indicator lamps light up: The red indicator lamp “ON” is illuminated for as long as the appliance is connected to the power supply. The “Ready” lamp lights up green, indicating that pre-heating has started. Once the appliance has reached the pre-set temperature, this indicator lamp goes out.
2. Now, use a ladle to add batter in the centre of the lower baking surface. Then, use a wooden spatula to spread the batter over the bottom baking surface until all indentations are covered with batter. Tip: After mixing the batter in a bowl, pour it into a portioning bottle or a measuring jug with a pouring spout. This will make it easier to portion the batter, which is especially important when making waffles with coloured batter.
3. 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. Overflowing batter will be collected in the overflow channel, where it will be baked, or it can flow down the side of the appliance. Remove this excess edge from the waffle after baking, or clean the outside of the appliance before using it again.

Use of the appliance without flipping:

4. Close the appliance immediately after adding batter to allow the waffle to be browned evenly on the top and the bottom. Fasten the locking clip on the appliance handle to prevent batter from running out.

5. The waffle starts baking.
6. Once the waffle has browned to the desired degree, open the appliance carefully and remove the finished waffle. Refrain from using metal objects as they might scratch the coating of the baking plates. Use a wooden fork or wooden skewers.
7. If the waffle is not browned enough, close the appliance again and keep repeating steps 2 through 7 until the waffle has been browned to your satisfaction.

Use of the appliance with flipping

8. **Flip the appliance only when making waffles from heavy batter with whole grain flour, gluten-free flour or ingredients such as nuts. Our recipes contain information on this. Flipping is not necessary with light batter!**
9. Close the appliance immediately after adding batter to allow the waffle to be browned evenly on the top and the bottom. Fasten the locking clip on the appliance handle to prevent batter from running out while flipping the appliance.
10. Now flip the appliance 180 degrees right away, so the batter can spread evenly into the indentations. Wait 30 seconds, then flip the appliance 180 degrees again, back to the starting position. This ensures even spreading of the batter.
11. The waffle starts baking.
12. Once the waffle has browned to the desired degree, open the appliance carefully and remove the finished waffle. Refrain from using metal objects as they might scratch the coating of the baking plates. Use a wooden fork or wooden skewers.
13. If the waffle is not browned enough, close the appliance again and keep repeating steps 12 through 15 until the waffle has been browned to your satisfaction.

What to watch out for during baking:

14. Notice about the baking lights: When the green indicator lamp goes out, this 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 shows that the waffle will be done after about 3 minutes.

15. To make more waffles, close the appliance and wait until the indicator lamp "Ready" goes out. Continue making waffles until the batter is used up. It is generally not necessary to grease the baking surfaces again.
16. After baking, unplug the power cable. Only then can you be sure the appliance is safely switched off.

CLEANING AND CARE



Before cleaning the appliance, switch it off by disconnecting the plug from the power socket. Let the appliance cool down 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. In addition, do not use abrasive cleaners, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, as these can cause damage.
4. Never use pointed or hard objects. They would scratch the antistick coating.
5. The appliance can be stored upright to save space.
6. The appliance must be completely dry before using it again.

RECIPES

Bubble waffles, also known as egg waffles, were invented more than 70 years ago in Hong Kong and quickly spread throughout Asia. They soon found their way to the United States, where they became part of the street food scene. Since the first bubble waffle shops opened in Berlin in 2017, this speciality has become ever more popular at fairs and in shops.

The waffles can be sprinkled with powdered sugar or rolled up hot and served in glasses, cups or bags and filled with fruit, ice cream, mousse, sweets, nuts, almonds and various sauces. Another option is to fill the waffle with sandwich makings.

The savoury waffles can also be sprinkled with powdered spices, divided into single bubble portions and served as a snack.



Bubble waffles should be eaten right away, but they can also be warmed in a 120 °C oven on baking paper – which is especially practical if the waffles have been frozen.

Our basic recipe for sweet waffles was handed down by Grandmother Minn of Hong Kong, who is almost 90 years old. Although Minn's recipe has already been around for 70 years, we modified it slightly by using baking powder instead of bicarbonate of soda. For this recipe, you do not have to separate the eggs or beat the egg white until stiff. Nor does the appliance have to be flipped.



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Before you get started, here is some useful information:

If you use milk instead of mineral water, you should flip the appliance once after filling, wait 30 seconds, then flip it back again as described in “Operation”.

If you add ground nuts, freshly chopped herbs or oil seeds to the batter, it is likewise recommended that you flip the appliance as described above. These ingredients can prevent the batter from rising properly.

The addition of 50 g additional cornflour for each 400 g of flour makes the waffles crispier, but they may not be as easy to roll up.

For a savoury variant, you can add your favourite spice to the batter, such as curry, paprika or chilli powder, dried herbs, and salt.

For especially crispy bubble waffles, bake them a little longer

Basic recipe for sweet bubble waffles

Approx. 10–12 waffles

6 eggs, 2 pinches salt, 200 g melted butter (not hot!), 125 g sugar, 2 envelopes vanilla sugar, 400 g flour type 550, 100 g cornflour, 1 envelope baking powder, 400 ml highly carbonated mineral water

Beat eggs, salt, butter, vanilla sugar and sugar until fluffy. Sift flour, cornflour and baking powder over the mixture, add mineral water and stir together.

Make waffles without flipping, as described in “Operation”.

Variations:

For chocolate waffles, replace 30 g of the cornflour with cocoa.

You can make nut waffles by replacing 50 g of the cornflour with ground nuts.

For matcha tea waffles, add 2 tsp. matcha powder.

DE

Coconut bubble waffles

Approx. 8 waffles

EN

4 eggs, 150 g melted butter, not hot, 1 pinch salt, 1 envelope vanilla sugar, 150 g sugar, 400 g wheat flour type 550, 1 envelope baking powder, 400 ml highly carbonated mineral water, 200 g grated coconut, 1 tbsp. rum

FR

NL

IT

ES

PL

Put eggs, melted butter, salt, vanilla sugar and sugar in a bowl and beat until fluffy. Sift flour and baking powder over the mixture. Add mineral water and wait a moment until the froth has settled. Add grated coconut and rum. Blend all ingredients, for example with the ESGE hand blender and multi mincer.

Prepare the waffles as described in "Operation" and flip the appliance as described there after 30 seconds, then flip it back again right away.

Now you can roll up the hot waffles, put them in a glass to cool, then fill them as desired. Or simply place them flat on a plate, sprinkle with powdered sugar and serve.

Filling for coconut waffles:

- Fresh pineapple cubes and coconut ice cream
- Pineapple yoghurt with pineapple chunks and grated coconut

Pina colada cream (sufficient for two waffles): Crush 10 ice cubes with the ESGE hand blender and multi mincer until fine. Other ingredients: 50 ml white rum (optional), 150 ml pineapple juice, 50 g coconut cream, 100 ml whipping cream, 1 envelope ParadiesCreme "White Chocolate", pineapple chunks, maraschino cherries

Stir together the crushed ice, rum (if desired), coconut cream, whipping cream, pineapple juice and ParadiesCreme until creamy. Fill the waffle alternately with pineapple chunks and the cream mixture. Garnish with a maraschino cherry.

Colourful bubble waffles

Approx. 6 waffles

These waffles are not just for a children's birthday party!

3 eggs, 1 pinch salt, 125 g melted butter, not hot, 75 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 200 g flour type 550, 75 g cornflour, 250 ml water

Beat eggs, salt, melted butter, sugar and vanilla sugar until fluffy. Add flour, cornflour and water and mix well.

Divide batter into portions, depending on the number of desired colours. Add ½ - 1 tsp. food colouring to each portion of batter and mix. The amount of food colouring depends on its consistency and the manufacturer's instructions.

Use small jugs with a pouring spout or small squeeze bottles to distribute the coloured batter in patterns on the bottom baking surface. Close the appliance

quickly for optimal bubbles.

Prepare the waffles according to the instructions in “Operation” and flip the appliance after 30 seconds, as described in that section.

These colourful bubble waffles can be served for example with fruit salad, small sweets, jelly or other fillings popular with children.

Basic recipe for savoury bubble waffles

Approx. 10–12 waffles

4 eggs, 150 g oil, 400 g spelt flour, 100 g cornflour, 1 envelope baking powder, 500 ml highly carbonated mineral water, 2 tsp. powdered vegetable broth
Whisk eggs and oil together. Sift flour, cornflour and baking powder into the batter, add powdered vegetable broth and mix all ingredients thoroughly. Prepare the waffles according to the instructions in “Operation”. For these waffles, do not flip the appliance.

Remove the baked waffle, roll it up while hot and put it in a glass. Let the waffle cool and then fill it as desired.

Variations:

Cheese waffles	Add 50 g grated Parmesan and 30 g sesame seed
Tomato waffles	Replace vegetable broth with 1 package tomato soup powder or 50 g tomato powder (health food store)
Herb waffles	Add 5 tbsp. dried herbs. If fresh herbs are used, the waffles will not be as light.
Beer waffles	Replace half of the water with Pilsner beer and add 50 g finely ground peanuts.
Pizza waffles	Add 1 tbsp. oregano and 2 splashes Tabasco.

Tip: Once they are baked, you can divide the savoury waffles into single bubbles and serve as a snack or add to a soup.

Fillings for savoury waffles

Mozzarella and cocktail tomatoes

Boiled ham, pineapple cubes, Gouda cheese cubes and balsamic dressing

Finely chopped red cabbage, red beets, sour cherries and red cabbage dressing

DE

Canned celery stalks, grated apple, chopped walnuts and celery dressing

EN

Olives, paprika strips of different colours, cubed tomatoes and cucumber, chopped red onions

FR

Radishes, chives, radish dressing

NL

IT

Red cabbage dressing
3 tbsp. sour cherry jam, 1 peeled banana, 150 g apple juice, 2 tbsp. vinegar, 2 tbsp. oil, 1 tsp. sugar, salt pepper
Mix all ingredients with a hand-held blender (such as the ESGE hand blender)

ES

PL

Celery dressing
150 g mayonnaise, 50 g sour cream, 3 EL lemon juice, salt pepper
Mix all ingredients with a hand-held blender (such as the ESGE hand blender)

Balsamic dressing
1 clove garlic, finely chopped, 50 ml balsamic vinegar, 1 tbsp. vinegar, 70 ml olive oil, 2 EL water, 1 tsp. sweet mustard, salt, pepper
Mix all ingredients with a hand-held blender (such as the ESGE hand blender)

Radish dressing
150 ml sweet cream, 1 tbsp. vinegar, salt, pepper
Mix all ingredients with a hand-held blender (such as the ESGE hand blender)

Gluten-free bubble waffles

Approx. 6 waffles

220 g Schär baking mixture "Cakes and Cookies", 150 g sugar, 125 g butter, 3 eggs, ½ envelope (8 g) baking powder, 125 ml highly carbonated mineral water
Put all ingredients in a bowl and mix until the sugar has dissolved. Allow batter to stand at room temperature for 30 minutes.

Prepare the waffles according to the instructions in "Operation" and flip the appliance after 30 seconds, as described in that section.

Important: For each waffle, grease the baking plates lightly with heat-resistant oil.

Important: If you use a little more batter, you can remove the waffle in one piece after baking. If you use a little less batter, the spaces between the bubbles will be thinner and you can remove the single bubbles with a toothpick.

Tip: Dip each single bubble halfway in melted chocolate and allow to cool on a cake rack. If desired, you can roll them in grated coconut, flaked almonds or coloured sprinkles before the chocolate dries.

Whole grain bubble waffles

Approx. 6 waffles

3 eggs, 1 pinch salt, 100 g very soft butter, 75 g sugar, 1 envelope vanilla sugar, 250 g whole grain spelt flour, 75 g cornflour, 1 envelope baking powder, 300 ml highly carbonated mineral water

Beat eggs, salt, butter, sugar and vanilla sugar until fluffy. Sift flour, cornflour and baking powder into the batter. Add mineral water and stir all ingredients together to form a smooth batter.

Prepare the waffles according to the instructions in “Operation” and flip the appliance after 30 seconds, as described in that section.

Bake the waffles a little longer to give them a darker colour. This batter is not very light and therefore needs longer to bake thoroughly.

Tip: You can also make these bubble waffles as savoury waffles. Simply replace the sugar and vanilla sugar with 1 ½ to 2 tsp. vegetable broth powder.

The savoury waffles are excellent served with grilled foods and crispy salads. For more information about savoury waffle batter, refer to the recipe for savoury bubble waffles.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

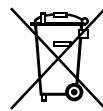
GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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 highquality 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. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol).

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.



NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48245**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Plaques:	avec induction anti-adhésive, dimensions env. 21,5 x 16 cm	
Poignée:	isolé	
Dimensions:	env. 28 x 25 x 9,7 cm (L/P/H)	
Poids:	env. 2 kg	
Cordon:	env. 70 cm	
Caractéristiques:	réglage automatique de la température, témoins lumineux du fonctionnement indiquant « ON » et « prêt », revêtement anti-adhésif de haute qualité, boîtier en inox cool-touch	
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, les éventuelles protections de transport et les étiquettes (mais pas la plaque signalétique ni le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez si nécessaire les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables. Conseil : Conservez les matériaux d'emballage si vous souhaitez un jour envoyer l'appareil en réparation.
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 clients.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».
4. Positionnez l'appareil fermé de manière à ce que les témoins « ON » (rouge) et « Prêt » (vert) soient orientés vers le haut.
5. Branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant (230 V~, 50/60 Hz). Les deux témoins de contrôle s'allument.
6. Le préchauffage commence.
7. Faites chauffer l'appareil pendant quelques minutes sans mettre de pâte pour éliminer les éventuels résidus de fabrication. Ouvrez la fenêtre de la cuisine pendant que vous brûlez ces résidus. Après cette opération, des traces d'utilisation sont éventuellement déjà visibles sur l'appareil. Elles n'altèrent nullement le fonctionnement de l'appareil et ne constituent pas un motif de réclamation. Si vous sentez une légère odeur lorsque vous chauffez votre appareil pour la première fois, il n'y a absolument aucun danger.
8. Avant la première utilisation, graissez légèrement les deux plaques de cuisson à l'aide d'un pinceau et d'une graisse résistante à la chaleur, par ex. de la margarine.
9. La gaufre de la première cuisson ne doit pas être consommée en raison des éventuels résidus de production et elle doit être jetée.

UTILISATION



**Attention : Après utilisation, l'appareil reste très chaud pendant un certain temps !
Risque de brûlure avec la vapeur chaude qui s'échappe.**

Lorsque vous retournez l'appareil, veillez à ne pas tordre le câble d'alimentation. Conseil : Tournez l'appareil une fois vers la gauche, et à la prochaine cuisson vers la droite.

1. Fermez l'appareil et branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant (230 V~, 50/60 Hz). Les deux témoins lumineux s'allument : Le témoin rouge « ON » reste allumé tant que l'appareil est branché sur le secteur. Le témoin « Prêt » s'allume en vert et indique que le préchauffage commence. Dès que l'appareil a atteint la température pré réglée, ce témoin lumineux s'éteint.
2. Versez alors de la pâte au centre de la plaque de cuisson inférieure à l'aide d'une louche. Étalez ensuite la pâte sur la plaque de cuisson inférieure à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que toutes les alvéoles soient recouvertes. Conseil : Après avoir mélangé la pâte, versez-la depuis votre saladier dans un flacon distributeur de pâte ou dans un verre mesureur avec bec verseur. Vous pourrez ainsi mieux répartir votre pâte, ce qui est particulièrement important pour préparer des gaufres dorées.
3. 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 va pas s'appuyer correctement ; Le dessus de la gaufre ne cuira pas autant que le dessous. Si la pâte déborde, elle est récupérée dans la rigole de débordement et cuite également ou elle peut couler le long de l'appareil. Après la cuisson, ce bord excédentaire peut être retiré de la gaufre, mais il sera peut-être nécessaire de nettoyer l'extérieur de l'appareil avant la cuisson suivante.

Utiliser l'appareil sans le tourner :

4. Fermez l'appareil aussitôt après avoir versé la pâte pour que la gaufre dore uniformément sur le dessus et le dessous. Fermez alors également le clip de verrouillage situé sur la poignée de l'appareil pour éviter que la pâte déborde.
5. La gaufre cuit.
6. Lorsque la gaufre a atteint le niveau de cuisson que vous souhaitez, ouvrez délicatement l'appareil et retirez la gaufre cuite. Veillez à ne pas utiliser d'objets métalliques pour ne pas rayer le revêtement des plaques de cuisson. Utilisez par exemple une spatule en bois ou des pics à brochettes en bois.
7. Si la gaufre n'est pas assez dorée, refermez l'appareil et répétez les étapes 2 à 7 jusqu'à ce que la gaufre soit comme vous le souhaitez.

Utiliser l'appareil en le tournant

8. **Tournez l'appareil uniquement si vous préparez une pâte épaisse avec des farines de grains entiers, des farines sans gluten ou des ingrédients tels que les noix. Nos recettes vous informent à ce sujet. Il n'est pas nécessaire de retourner l'appareil pour les pâtes légères !**
9. Fermez l'appareil aussitôt après avoir versé la pâte afin que la gaufre dore uniformément sur le dessus et le dessous. Fermez alors également le clip de verrouillage situé sur la poignée de l'appareil pour éviter que la pâte coule lorsque vous tournez l'appareil.
10. Retournez alors aussitôt l'appareil à 180 degrés pour que la pâte puisse bien se répartir dans les alvéoles pour former les bulles de pâte. Attendez 30 secondes et tournez une nouvelle fois l'appareil à 180 degrés pour le remettre dans sa position initiale. La pâte est ainsi uniformément répartie.

11. La gaufre cuit.
12. Lorsque la gaufre a atteint le niveau de cuisson que vous souhaitez, ouvrez délicatement l'appareil et retirez la gaufre cuite. Veillez à ne pas utiliser d'objets métalliques pour ne pas rayer le revêtement des plaques de cuisson. Utilisez par exemple une spatule en bois ou des pics à brochettes en bois.
13. Si la gaufre n'est pas assez dorée, refermez l'appareil et répétez les étapes 12 à 15 jusqu'à ce que la gaufre soit comme vous le souhaitez.

Suite de la procédure :

14. Remarque sur la lampe de cuisson : Si le témoin lumineux vert s'allume, cela signifie que la température est de nouveau atteinte, mais 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 la gaufre est cuite au bout de 3 minutes environ.
15. Pour continuer à faire des gaufres, fermez l'appareil et attendez que le témoin « Prêt » s'allume. Continuez à faire des gaufres jusqu'à ne plus avoir de pâte. En règle générale, il n'est pas nécessaire de graisser une nouvelle fois les plaques de cuisson.
16. Après la cuisson, débrancher la prise du secteur. L'appareil est éteint uniquement après avoir été débranché.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant le nettoyage, veillez à toujours éteindre le gaufrier en débranchant la prise de l'appareil de la prise de courant. Laisser la machine refroidir avant de la nettoyer.

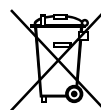
1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
2. Essuyer l'extérieur de l'appareil et les plats avec un chiffon humide et doux. Puis sécher à l'aide d'un chiffon sec. Il est préférable de nettoyer les plaques de cuisson encore tièdes avec une brosse douce ou avec un chiffon humide.
3. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou durs. Ils rayeraient la matière anti-adhésive. N'utilisez pas non plus de produits abrasifs, de laine d'acier, d'objets métalliques, de produits de nettoyage chauds ou de désinfectants, car ils pourraient provoquer des dommages.
4. L'appareil doit être sec avant d'être utilisé de nouveau.
5. L'appareil peut être rangé en position verticale pour gagner de la place. L'appareil doit être parfaitement sec avant d'être réutilisé.

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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.



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 48245**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Bakplaten:	met anti-aanbaklaag, bakoppervlak ca. 21,5 x 16 cm	
Handvatten:	thermisch geïsoleerd	
Afmetingen:	ca. 28 x 25 x 9,7 cm L/D/H	
Gewicht:	ca. 2 kg	
Voedingskabel:	ca. 70 cm	
Uitrusting:	automatische temperatuurregeling, functiecontrolelampjes voor weergave van "AAN" en "Gereed", hoogwaardige antiaanbaklaag, cool touch rvs-behuizing	
Toebehoren:	gebruiksaanwijzing	

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

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

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



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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

5. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
8. Dompel het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen.
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
10. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
11. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
12. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en kabel nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
13. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
14. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
15. 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. pannenvlapjes 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 indien nodig weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen. Tip: Bewaar het verpakkingsmateriaal voor het geval dat u het apparaat een keer voor reparatie moet versturen.
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. Zet het gesloten apparaat zo neer dat de controlelampjes voor "AAN" (rood) en "Gereed" (groen) omhoog wijzen.
5. Steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50/60 Hz). Beide controlelampjes gaan branden.
6. Het verhitten begint.
7. Verhit het apparaat enkele minuten zonder deeg om eventuele productieresten te verwijderen. Zet tijdens deze fase van inbranden het raam open. Na het inbranden zijn aan het apparaat eventueel al gebruikssporen te zien; deze belemmeren echter niet de functie van het apparaat

en zijn geen reden voor reclamatie. Mocht bij de eerste opwarming van uw nieuwe apparaat een lichte geur ontstaan, dan kan dit geen enkel kwaad.

8. Alvorens de twee bakplaten te gebruiken, dienen deze eerst ingevet te worden met een penseel en hittebestendig vet, bijv. margarine.
9. De op deze manier bereide wafel van het eerste bakproces is door eventuele productieresten niet geschikt voor consumptie en moet worden weggegooid.

BEDIENING



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

Kans op verbranding door naar buiten komende stoom.

Let bij het omdraaien van het apparaat erop dat u de voedingskabel niet verdraaid. Tip: Draai het apparaat een keer linksom en bij het volgende bakproces dan rechtsom.

1. Sluit het apparaat steek de stekker in een stopcontact (230 V~, 50/60 Hz). Beide controlelampjes gaan branden: Het rode controlelampje „AAN“ brandt continu zolang het apparaat verbonden is met de voeding. Het controlelampje „Gereed“ brandt groen en geeft aan dat het verhitten begint. Zodra het apparaat de vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt, gaat dit controlelampje uit.
2. Doe nu een portie deeg met een pollepel op het midden van het onderste bakplaat. Verdeel het deeg met een houten spatel over de onderste bakplaat tot alle deegholtes zijn bedekt. Tip: Doe het deeg na het roeren vanuit de kom in een deegportioneerfles of een maatbeker met een tuitje. Zo kunt u het deeg beter portioneren, hetgeen voornamelijk bij de bereiding van gekleurde wafels belangrijk is.
3. Bij het sluiten van het apparaat wordt het deeg gelijkmatig verdeeld. Let er altijd op dat u het deegvolume goed doseert. Als u de deegholtes met te weinig deeg vult, ligt het bovenste gedeelte van het apparaat er niet goed 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. resp. kan het langs het apparaat lopen. Na het bakproces kan deze overvloedige rand dan van de wafel worden verwijderd, evt. moet het apparaat van buiten worden gereinigd voordat het opnieuw wordt gebruikt.

Gebruik zonder omdraaien van het apparaat:

4. Sluit het apparaat meteen nadat u het deeg erin gedaan hebt, zodat de wafel aan de bovenkant en onderkant gelijkmatig bruin wordt. Sluit daarbij ook de vergrendelingsclip aan de handgreep van het apparaat om te voorkomen dat het deeg eruit loopt.
5. De wafel wordt gebakken.
6. Als de wafel de gewenste bruiningsgraad heeft bereikt, opent u het apparaat voorzichtig en neemt u de gebakken wafel eruit. Gebruik hiervoor a.u.b. geen voorwerpen van metaal, om krassen op de antiaanbaklaag van de bakplaten te vermijden. Gebruik bijv. een houten vork of houten satéprikker.
7. Als de wafel nog niet bruin genoeg is, sluit u het apparaat opnieuw en herhaalt u de stappen 2 en 7 net zolang totdat de wafel aan uw wensen voldoet.

Gebruik met omdraaien van het apparaat

8. **Draai het apparaat alleen als u zwaar deeg met volkoren bloem, glutenvrije bloem of ingrediënten, zoals noten bereid. Onze recepten bevatten telkens aanwijzingen hiervoor. Bij licht deeg is het omdraaien niet nodig!**
9. Sluit het apparaat meteen nadat u het deeg erin gedaan hebt, zodat de wafel aan de bovenkant en onderkant gelijkmatig bruin wordt. Sluit daarbij ook de vergrendelingsclip aan de handgreep van het apparaat om te voorkomen dat het deeg bij het draaien van het apparaat eruit loopt.
10. Draai het apparaat nu meteen 180 graden om, zodat het deeg zich goed over de holtes voor de deegblazen kan verdelen. Wacht 30 seconden af en draai het apparaat opnieuw 180 graden terug naar de uitgangspositie. Zo wordt het deeg gelijkmatig verdeeld.
11. De wafel wordt gebakken.
12. Als de wafel de gewenste bruiningsgraad heeft bereikt, opent u het apparaat voorzichtig en neemt u de gebakken wafel eruit. Gebruik hiervoor a.u.b. geen voorwerpen van metaal, om krassen op de antiaanbaklaag van de bakplaten te vermijden. Gebruik bijv. een houten vork of houten satéprikker.
13. Als de wafel nog niet bruin genoeg is, sluit u het apparaat opnieuw en herhaalt u de stappen 12 en 15 net zolang totdat de wafel aan uw wensen voldoet.

Verder verloop:

14. Aanwijzing m.b.t. het bakstoplicht: Als het groene controlelampje uit gaat, 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 wafel na ca. 3 minuten klaar is.
15. Om nog meer wafels te bakken, sluit u het apparaat en wacht u totdat het groene controlelampje „Gereed“ uit gaat. Ga door met de bereiding tot het deeg op is. Het opnieuw invetten van de bakplaten is daarbij over het algemeen niet nodig.
16. Trek na het bakken de stekker uit het stopcontact. Dan pas is het apparaat uitgeschakeld.

REINIGING EN ONDERHOUD

Vóór het reinigen altijd het apparaat uitschakelen door de stekker uit de stekkerdoos te trekken. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

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. Gebruik ook geen schurende schoonmaakmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of ontsmettingsmiddelen, omdat deze schade kunnen veroorzaken.
4. Vóór een volgende gebruik dient het apparaat volkomen droog te zijn.
5. Het apparaat kan rechtop worden gezet om ruimte te besparen.
6. Het apparaat moet volledig droog zijn voordat het opnieuw wordt gebruikt.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

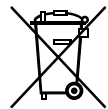
PL

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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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. Regelmatig 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. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



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

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48245**DATI TECNICI**

Potenza:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Piastre:	antiaderenti, dimensioni circa 21,5 x 16 cm	
Manico:	termoisolante	
Dimensioni:	ca. 28 x 25 x 9,7 cm L/P/A	
Peso:	ca. 2 kg	
Cavo di alimentazione:	ca. 70 cm	
Dotazione:	regolazione automatica della temperatura, spie di controllo del funzionamento per visualizzazione "ON" e "Pronto", pregiato rivestimento antiaderente, corpo in acciaio inox Cool touch	
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! In caso di necessità, smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali. Suggerimento: conservare il materiale d'imballaggio per un'eventuale spedizione dell'apparecchio a scopo di riparazione.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Cura e pulizia".

4. Posizionare l'apparecchio chiuso in modo che le spie di controllo per "ON" (rossa) e "Pronto" (verde) siano rivolte verso l'alto.
5. Inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50/60 Hz). Le due spie di controllo si accendono.
6. Ha inizio il preriscaldamento.
7. Riscaldare l'apparecchio per qualche minuto senza introdurre l'impasto per eliminare eventuali residui di produzione. Durante questa fase di riscaldamento, aprire la finestra della cucina. Dopo il riscaldamento, è possibile che sull'apparecchio siano già visibili alcune tracce di utilizzo, che tuttavia non compromettono il funzionamento dell'apparecchio e non sono motivo di reclamo. Il lieve odore che può svilupparsi al primo riscaldamento di un apparecchio nuovo è totalmente innocuo.
8. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, ungere leggermente entrambe le superfici di cottura con un grasso resistente al calore, come ad esempio la margarina, utilizzando un pennello.
9. La cialda preparata nel primo ciclo di cottura non è idonea al consumo a causa della possibile presenza di residui di produzione e deve essere gettata.

USO DELL'APPARECCHIO



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

Pericolo di ustioni causate dalla fuoriuscita di vapore.

Quando si capovolge l'apparecchio, fare attenzione a non torcere il cavo di alimentazione. Suggerimento: Ruotare l'apparecchio una volta in senso antiorario e poi in senso orario durante il ciclo di cottura successivo.

1. Collegare l'apparecchio, inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50/60 Hz). Le due spie di controllo si accendono: La spia di controllo rossa "ON" resta accesa finché l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. La spia di controllo "Pronto" si accende con luce verde e indica che è iniziato il preriscaldamento. Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura preimpostata, questa spia si spegne.
2. A questo punto, versare l'impasto con un mestolo al centro della superficie di cottura inferiore. Quindi distribuire l'impasto sulla superficie di cottura inferiore con una spatola di legno fino a coprire tutte le rientranze. Suggerimento: Dopo aver mescolato, versare l'impasto dalla ciotola in un apposito porzionatore o in un misurino con beccuccio conico. Questo consentirà di porzionare meglio l'impasto, il che è particolarmente importante per la preparazione di cialde colorate.

3. 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 o può scorrere nell'apparecchio. Dopo la cottura, questo bordo in eccesso potrà poi essere rimosso dalla cialda, ma l'apparecchio deve essere eventualmente pulito prima di riutilizzarlo.

Uso dell'apparecchio senza capovolgimento:

4. Chiudere l'apparecchio subito dopo aver versato l'impasto affinché la cialda si cuocia uniformemente nella parte superiore e inferiore. Chiudere anche la clip di bloccaggio che si trova nella maniglia dell'apparecchio per evitare la fuoriuscita dell'impasto.
5. La cialda si cuoce.
6. Una volta raggiunto il grado di cottura desiderato, aprire con cautela l'apparecchio e prelevare la cialda pronta. Per eseguire questa operazione, non utilizzare oggetti metallici per non graffiare il rivestimento delle piastre di cottura. Utilizzare ad esempio una forchetta di legno o spiedini di legno.
7. Se la cialda non è abbastanza dorata, richiudere l'apparecchio e ripetere le operazioni da 2 a 7 fino a ottenere il grado di cottura desiderato.

Uso dell'apparecchio con capovolgimento

8. **Girare l'apparecchio solo se si preparano impasti pesanti con farina integrale, farina senza glutine o ingredienti come la frutta secca. Le nostre ricette contengono alcune indicazioni al riguardo. Per gli impasti leggeri non è necessario capovolgere l'apparecchio!**
9. Chiudere l'apparecchio subito dopo aver versato l'impasto affinché la cialda si cuocia uniformemente nella parte superiore e inferiore. Chiudere anche la clip di bloccaggio che si trova nella maniglia dell'apparecchio per evitare la fuoriuscita dell'impasto durante il capovolgimento.
10. Ruotare subito l'apparecchio di 180 gradi in modo che l'impasto si distribuisca correttamente negli incavi. Attendere 30 secondi e poi ruotare nuovamente l'apparecchio di 180 gradi riportandolo nella posizione iniziale. In questo modo l'impasto si distribuisce uniformemente.
11. La cialda si cuoce.
12. Una volta raggiunto il grado di cottura desiderato, aprire con cautela l'apparecchio e prelevare la cialda pronta. Per eseguire questa operazione, non utilizzare oggetti metallici per non graffiare il rivestimento delle piastre di cottura. Utilizzare ad esempio una forchetta di legno o spiedini di legno.

13. Se la cialda non è abbastanza dorata, richiudere l'apparecchio e ripetere le operazioni da 12 a 15 fino a ottenere il grado di cottura desiderato.

Ulteriore procedura:

14. Indicazione sulla spia di cottura: Se la spia di controllo verde si spegne, 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, la cialda è pronta in circa 3 minuti.
15. Per realizzare altre cialde, chiudere l'apparecchio e attendere che la spia di controllo "Pronto" si spegna. Proseguire con la preparazione fino a esaurire l'impasto. Normalmente non è necessario ungere nuovamente le superfici di cottura.
16. Staccare la spina dopo la cottura. Solo così l'apparecchio è effettivamente spento.

CURA E PULIZIA

Prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio staccando la spina dalla presa elettrica. Attendere il raffreddamento dell'apparecchio prima di pulirlo.

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. Inoltre, non utilizzare detergenti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti, in quanto possono causare danni.
4. Prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.
5. L'apparecchio può essere riposto in posizione verticale per risparmiare spazio.
6. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di essere riutilizzato.

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 <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE).



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 48245**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Placas:	antiaherente, dimensiones aprox. 21,5 x 16 cm	
Mango	aislante de calor	
Medidas:	approx. 28 x 25 x 9,7 cm L/P/A	
Peso:	approx. 2 kg	
Longitud de cable:	approx. 70 cm	
Equipamiento:	regulación automática de temperatura, pilotos de control de función para la indicación «CON» y «Listo», revestimiento antiadherente de alta calidad, carcasa de acero inoxidable de tacto frío	
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!

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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! En caso necesario, deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes. Consejo: Guarde el material de embalaje por si alguna vez quiere enviar el aparato para su reparación.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No lo utilice si presenta daños visibles. En su lugar, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo «Limpieza y cuidado».

4. Coloque el aparato de modo que los pilotos de control para «CON» (rojo) y «Listo» (verde) queden hacia arriba.
5. Insertar el enchufe en una toma de corriente (230 V~, 50/60 Hz). Se iluminan los dos pilotos de control.
6. Se inicia el precalentamiento.
7. Caliente el aparato durante unos minutos sin la masa, para eliminar posibles residuos de producción. Abra la ventana de la cocina durante esta fase de encendido. Después del encendido se pueden ver ya signos de uso en el aparato. Sin embargo; estos no influyen en su funcionamiento y no son motivos de reclamación. Si al calentar su aparato nuevo por primera vez detectase un ligero olor, esto no supondría ningún inconveniente.
8. Antes del primer uso, engrase ligeramente con un pincel las dos placas de cocción con una grasa resistente al calor, p. ej., margarina.
9. El gofre preparado de este modo a partir del primer proceso de horneado no es apto para el consumo debido a los posibles residuos de producción, por lo que se debe desechar.

MANEJO



**Atención: ¡El aparato permanece caliente durante un tiempo prolongado aún después de su uso!
Peligro de quemaduras por salida de vapor.
A la hora de girar el aparato, tenga cuidado de no torcer el cable de alimentación. Consejo: Gire el aparato una vez hacia la izquierda y, después, en el siguiente proceso de horneado, hacia la derecha.**

1. Cerrar el aparato e insertar el conector en una toma de corriente (230 V~, 50/60 Hz). Se iluminan los dos pilotos de control: El piloto luminoso «CON» se ilumina de forma continua mientras el aparato esté conectado con la red eléctrica. El piloto de control «Listo» se ilumina en verde e indica el inicio del precalentamiento. En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura preajustada, se apaga el piloto de control.
2. Ahora, eche la masa con ayuda de un cucharón en el centro de la placa de cocción inferior. A continuación, utilice una espátula de madera para extender la masa sobre la placa de cocción inferior hasta cubrir todas las hendiduras de la masa. Consejo: Después de mezclar, vierta la masa del bol en una botella dispensadora de masa o en un vaso medidor cónico. De este modo, resulta más fácil repartir las porciones de la masa, lo que es especialmente importante cuando se preparan gofres de colores.
3. 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 la recogerá en el canal de rebose y se horneará también, o puede que se derrame por el aparato. Después del proceso de horneado, se puede retirar este borde sobrante del gofre, pero puede ser necesario limpiar el exterior del aparato antes de volver a utilizarlo.

Usar el aparato sin girarlo:

4. Cierre el aparato inmediatamente después de verter la masa para que el gofre se tueste uniformemente por el lado superior e inferior. Cierre también el clip de cierre de la empuñadura del aparato para evitar que se derrame la masa.
5. El gofre se está horneando.
6. Cuando el gofre haya alcanzado el grado de dorado deseado, abra el aparato con cuidado y retire el gofre preparado. Para hacerlo, no utilice ningún objeto metálico para no rayar el revestimiento de las placas de cocción. Puede utilizar un tenedor de madera o pinchos de madera para brochetas.
7. Si el gofre aún no está lo suficientemente dorado, vuelva a cerrar el aparato y repita los pasos 2 a 7 hasta que el gofre esté a su gusto.

Usar el aparato girándolo:

8. **Gire el aparato solo si va a preparar masas pesadas con harinas integrales, harinas sin gluten o con ingredientes como nueces. Nuestras recetas contienen instrucciones al respecto. ¡No es necesario girarlo cuando se usen masas ligeras!**
9. Cierre el aparato inmediatamente después de verter la masa para que el gofre se tueste uniformemente por el lado superior e inferior. Cierre también el clip de cierre de la empuñadura del aparato para evitar que la masa se derrame al girar el aparato.
10. Ahora, gire inmediatamente el aparato 180 grados para que la masa pueda distribuirse bien por las hendiduras para las burbujas de masa. Espere 30 segundos y vuelva a girar el aparato 180 grados hasta la posición inicial. De este modo, la masa se distribuye uniformemente.
11. El gofre se está horneando.
12. Cuando el gofre haya alcanzado el grado de dorado deseado, abra el aparato con cuidado y retire el gofre preparado. Para hacerlo, no utilice ningún objeto metálico para no rayar el revestimiento de las placas de cocción. Puede utilizar un tenedor de madera o pinchos de madera para brochetas.
13. Si el gofre aún no está lo suficientemente dorado, vuelva a cerrar el aparato y repita los pasos 12 a 15 hasta que el gofre esté a su gusto.

Otros pasos:

14. Nota sobre los pilotos: Si el piloto de control verde se apaga, quiere decir que se ha vuelto a alcanzar la temperatura, pero no que los gofres estén ya listos. El tiempo de horneado de los gofres depende de la masa utilizada y del sabor personalizado que se desee. Por ello, compruebe antes de retirar el gofre si ha quedado a su gusto. Según nuestra experiencia, los gofres necesitan unos 3 minutos de cocción.

15. Para preparar más gofres, cierre el aparato y espere hasta que se apague el piloto de control «Listo». Continúe con la preparación hasta que haya utilizado toda la masa. Normalmente, no hace falta engrasar de nuevo las placas de cocción.
16. Después del horneado, retire el enchufe. Solo entonces estará desconectado el aparato.

LIMPIEZA



Antes de proceder con su limpieza, desconecte siempre el aparato retirando el enchufe de la toma de corriente. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

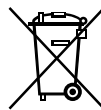
1. No sumerja el aparato en agua u otros fluidos.
1. Limpie las placas aún calientes con un trapo húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades.
2. Nunca utilice objetos puntiagudos o ásperos. Ya que podría dañar el antiadherente.
3. Además, no utilice limpiadores abrasivos, estropajos de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes o desinfectantes, ya que pueden causar daños.
4. Antes de cada nuevo uso, el aparato debe estar perfectamente seco.
5. El aparato puede guardarse en posición vertical para ahorrar espacio. El aparato debe estar completamente seco antes de volver a utilizarlo.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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.




Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica.

Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE).

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 48245**DANE TECHNICZNE**

Moc:	700 W, 230 V~, 50/60 Hz	
Płyta:	pokryta warstwą nieprzywierającą wymiary ok. 21,5 x 16 cm	
Uchwyt:	izolowany przed gorącym	
Wymiary:	ol. 28 x 25 x 9,7 cm (B/T/H)	
Waga:	ok. 2 kg	
Długość kabla:	ok. 70 cm	
Wyposażenie:	automatyczna regulacja temperatury, kontrolki działania wskazujące stan „Wł.” i „Gotowy”, wysokiej jakości powłoka zapobiegająca przywieraniu, obudowa ze stali szlachetnej Cool Touch	

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępuwać tutaj ze szczególną ostrożnością.

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 wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.



OSTROŻNIE:
Urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące!



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

URUCHOMIENIE I UŻYCIĘ

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i, jeśli to konieczne, blokady transportowe i naklejki (nie tabliczkę znamionową lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny w razie potrzeby zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami. Wskazówka: Zachowaj opakowanie, jeśli kiedykolwiek będziesz chciał wysłać urządzenie do naprawy.
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. Wszystkie części należy wyczyścić wilgotną ściereczką, stosując się do opisu w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
4. Ustawić zamknięte urządzenie w taki sposób, że kontrolki „WŁ.” (czerwona) i „Gotowy” (zielona) są skierowane do góry.
5. Podłączyć wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50/60 Hz). Zapalają się obie kontrolki.
6. Rozpoczyna się rozgrzewanie.
7. Rozgrzewaj urządzenie przez kilka minut bez włożonego ciasta, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. W tej fazie wypalania otwórz okno kuchenne. Po wypalaniu widoczne mogą być już ślady użytkowania; nie pogarszają one jednak działania urządzenia i stanowią podstawy do reklamacji. Jeśli przy pierwszym podgrzaniu nowego urządzenia powstaje niewielki zapach, jest on całkowicie nieistotny.

8. Przed pierwszym użyciem posmaruj powierzchnie do pieczenia delikatnie tłuszczem termoodpornym, np. margaryną, używając pędzelka.
9. Przygotowany w ten sposób gofr z pierwszego procesu pieczenia może nie nadawać się do spożycia z powodu ewentualnych pozostałości produkcyjnych i należy go wyrzucić.

PIECZENIE



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

Niebezpieczeństwo oparzeń z powodu wydostającej się pary.

Podczas odwracania urządzenia należy zwrócić uwagę, aby nie skrócić przewodu zasilającego. Wskazówka: urządzenie odwracaj raz w lewo, a przy następnym procesie pieczenia w prawo.

1. Zamknij urządzenie, podłącz wtyczkę do gniazdka (230 V~, 50/60 Hz). Zapalają się obie kontrolki: czerwona kontrolna „WŁ.” świeci ciągle, dopóki urządzenie jest połączone z siecią elektryczną. Kontrolka „Gotowy” zapala się na zielono i wskazuje rozpoczęcie nagrzewania. Gdy tylko urządzenie osiągnie zadaną temperaturę, kontrolka gaśnie.
2. Teraz wlej ciasto chochlą na środek dolnej powierzchni do pieczenia. Rozprowadź ciasto drewnianą szpatułką po dolnej powierzchni do pieczenia, aż zasłonięte zostaną wszystkie wybrzuszenia ciasta. Wskazówka: po zamieszaniu wlej ciasto z półmiska do butelki do porcjowania lub miarki ze spiczastym zakończeniem. W ten sposób ciasto można lepiej porcjować, co jest ważne w szczególności podczas przygotowywania kolorowych gofrów.
3. 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 bądź spowoduje wyłączenie urządzenia. Po zakończeniu procesu pieczenia można usunąć tę zbędną krawędź z gofra lub konieczne jest wyczyszczenie urządzenia od zewnątrz przed ponownym użyciem.

Używanie bez obracania urządzenia:

4. zamknij urządzenie natychmiast po napełnieniu ciastem, aby wafel zarumienił się równomiernie na górze i na dole. Zamknij przy tym również klips blokujący na ręczce urządzenia, aby nie dopuścić do wylewania się ciasta.
5. Gofry są pieczone.
6. Kiedy gofry uzyskają żądany stopień przypieczenia, ostrożnie otwórz urządzenie i wyjmij gotowe gofry. Proszę nie używać do tego metalowych przedmiotów, aby nie zarysować powłoki płyt do pieczenia. Użyj np. drewnianego widelca lub drewnianych różnów do szaszłyków.

7. Jeśli gofry nie są jeszcze wystarczająco brązowe, ponownie zamknij urządzenie i powtarzaj kroki od 2 do 7, aż osiągniesz zamierzony rezultat.

Używanie z obracaniem urządzenia

8. **Obracaj urządzenie tylko podczas przygotowywania ciężkich ciast z mąką pełnoziarnistą, mąką bezglutenową lub składnikami takimi jak orzechy. Nasze receptury zawierają odpowiednie informacje na ten temat. W przypadku lekkich ciast obracanie nie jest konieczne! zamknij urządzenie natychmiast po napełnieniu ciastem, aby wafel zarumienił się równomiernie na górze i na dole. Zamknij przy tym również klips blokujący na rączce urządzenia, aby nie dopuścić do wylewania się ciasta podczas obracania urządzenia.**
9. Odwróć urządzenie niezwłocznie o 180 stopni, aby ciasto dobrze rozprowadzało się w wybrzuszeniach na pęcherze. Odczekaj 30 sekund i obróć urządzenie ponownie o 180 stopni do pozycji wyjściowej. W ten sposób ciasto zostanie równomiernie rozprowadzone.
10. Gofry są pieczone.
11. Kiedy gofry uzyskają żądany stopień przypieczenia, ostrożnie otwórz urządzenie i wyjmij gotowe gofry. Proszę nie używać do tego metalowych przedmiotów, aby nie zarysować powłoki płyt do pieczenia. Użyj np. drewnianego widelca lub drewnianych rożnów do szaszłyków.
12. Jeśli gofry nie są jeszcze wystarczająco brązowe, ponownie zamknij urządzenie i powtarzaj kroki od 12 do 15, aż osiągniesz zamierzony rezultat.

Dalsze postępowanie:

13. Wskazówka dotycząca kontrolki pieczenia: Zgaśnięcie zielonej kontrolki 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 są gotowe po ok. 3 minutach.
14. Aby upiec kolejne gofry, zamknij urządzenie i odczekaj, aż zgaśnie kontrolka „Gotowy”. Kontynuuj przygotowanie do zużycia ciasta. Ponowne smarowanie tłuszczem powierzchni do pieczenia z reguły nie jest konieczne.
15. Po pieczeniu wyciągnij wtyczkę sieciową. Dopiero wtedy urządzenie jest odłączone od zasilania.

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.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie, wypinając wtyczkę z gniazdka. Przed przystąpieniem do czyszczenia zaczekać, aż urządzenie ostygnie.

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

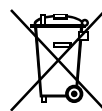
WARUNKI GWARANCJI

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 przelać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> (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.

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). 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.



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



UNOLD®

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48245

Stand: Juli 2024 /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