

UNOLD®



WAFFELAUTOMAT ZAUBERNUSS

Bedienungsanleitung

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

Modell 48360

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48360

| | |
|---------------------------------------|----|
| Technische Daten | 4 |
| Symbolerklärung..... | 4 |
| Sicherheitshinweise | 4 |
| In Betrieb nehmen..... | 7 |
| Zaubernüsse zubereiten..... | 8 |
| Reinigen und Pflegen..... | 9 |
| Zaubernuss-Rezept | 10 |
| Garantiebestimmungen | 12 |
| Entsorgung / Umweltschutz | 12 |
| Informationen für den Fachhandel..... | 12 |
| Service-Adressen | 13 |

Instructions for use Model 48360

| | |
|---|----|
| Technical Specifications..... | 14 |
| Explanation of symbols..... | 14 |
| Important Safeguards..... | 14 |
| Preparing the appliance for operation | 17 |
| Preparing oreshki..... | 17 |
| Cleaning and care..... | 19 |
| Recipes | 19 |
| Guarantee Conditions..... | 21 |
| Waste Disposal/Environmental Protection .. | 21 |
| Service | 13 |

Notice d'utilisation modèle 48360

| | |
|------------------------------------|----|
| Spécification technique | 22 |
| Explication des symboles..... | 22 |
| Consignes de sécurité | 22 |
| Mise en service..... | 25 |
| Préparer des oreshkis..... | 26 |
| Nettoyage et entretien..... | 27 |
| Recette des oreshkis | 27 |
| Conditions de Garantie | 29 |
| Traitement des déchets / | |
| Protection de l'environnement..... | 29 |
| Service | 13 |

Gebruiksaanwijzing model 48360

| | |
|--|----|
| Technische gegevens | 30 |
| Verklaring van de symbolen..... | 30 |
| Veiligheidsvoorschriften | 30 |
| Ingebruikneming | 33 |
| Tovernoten toebereiden | 33 |
| Reiniging en onderhoud | 34 |
| Tovernootrecepten..... | 35 |
| Garantievoorwaarden | 37 |
| Verwijderen van afval/Milieubescherming .. | 37 |
| Service | 13 |

Istruzioni per l'uso modello 48360

| | |
|--|----|
| Dati tecnici | 38 |
| Significato dei simboli | 38 |
| Avvertenze di sicurezza | 38 |
| Messa in funzione..... | 41 |
| Preparazione delle „noci magiche“ | 41 |
| Pulizia | 43 |
| Ricetta delle „noci magiche“ | 43 |
| Norme die garanzia..... | 45 |
| Smaltimento / Tutela dell'ambiente | 45 |
| Service | 13 |

Manual de Instrucciones modelo 48360

| | |
|-----------------------------------|----|
| Datos técnicos | 46 |
| Explicación de los símbolos | 46 |
| Indicaciones de seguridad | 46 |
| Puesta en servicio..... | 49 |
| Preparación de oreshki | 50 |
| Limpieza y cuidado..... | 51 |
| Recetas de oreshki..... | 51 |
| Condiciones de Garantía..... | 53 |
| Disposición/Protección del | |
| medio ambiente | 53 |
| Service | 13 |

INHALTSVERZEICHNIS

Instrukcja obsługi modelu 48360

| | |
|--------------------------------------|----|
| Dane techniczne | 54 |
| Objaśnienie symboli | 54 |
| Zasady bezpieczeństwa | 54 |
| Uruchomienie..... | 57 |
| Pieczenie orzeszków..... | 57 |
| Czyszczenie i pielęgnacja | 59 |
| Przepisy na orzeszki | 59 |
| Warunki gwarancji..... | 61 |
| Utylizacja / ochrona środowiska..... | 61 |
| Service | 13 |

Руководство по эксплуатации model 48360

| | |
|---|----|
| Технические данные | 62 |
| Символы | 62 |
| Для Вашей безопасности..... | 62 |
| Ввод в эксплуатацию | 65 |
| Приготовление „волшебных орешков“ ... | 66 |
| Чистка и уход | 67 |
| Рецепты „волшебных орешков“ | 68 |
| ГАРАНТИЯ..... | 70 |
| Утилизация / охране окружающей среды | 70 |
| Service..... | 13 |

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr



Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8102039

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48360**TECHNISCHE DATEN**

| | | |
|--------------|---|--|
| Leistung: | 1.400 Watt, 230 V~, 50 Hz |  |
| Platten: | Druckguss-Aluminium, antihaftbeschichtet | |
| Abmessungen: | ca. 25,5 x 32,0 x 10,3 cm (L/B/H) |  |
| Gewicht: | ca. 2,2 kg | |
| Zuleitung: | ca. 80 cm | |
| Ausstattung: | zur Herstellung russischer Zaubernüsse (Oreschki) mit süßer oder herzhafter Füllung, antihaftbeschichtete Backplatten, Funktionskontrollleuchte, Verschlussclip | |
| Zubehör: | Bedienungsanleitung | |

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

SYMBOLERKLÄRUNG

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



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

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

3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! In Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen ist besondere Vorsicht geboten.
6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nach Möglichkeit kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose, um das Gerät ans Stromnetz anzuschließen.
9. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
12. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs ist der Netzstecker zu ziehen.
13. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche. Gerät und Zuleitung nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
14. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
15. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
16. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.

17. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen, damit z. B. Kleinkinder das Gerät nicht versehentlich von der Arbeitsplatte ziehen können.
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. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Materialien wie Spiritus – Brandgefahr!
22. Das Gerät wird im Betrieb heiß, benutzen Sie deshalb die Griffe bzw. Topflappen, wenn Sie das Gerät bewegen.
23. Solange das Gerät heiß ist, nicht unbeaufsichtigt lassen – Verbrennungsgefahr!
24. 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.
25. Beim Einfüllen von Teig oder Entnehmen der Waffel den Deckel unbedingt ganz öffnen, da dieser sonst zufallen kann: Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!
26. Decken Sie aus Sicherheitsgründen das Gerät sowie die Backflächen nie mit Papier, Folien oder anderen Fremdkörpern ab. Es besteht sonst Brandgefahr!
27. Berühren Sie nie während des Betriebs und kurz danach die Backflächen mit Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
28. Nicht in heißem Zustand zur Aufbewahrung wegstellen.
29. Verarbeiten Sie nur Lebensmittel in diesem Gerät.
30. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung der Zuleitung oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer und zum Ausschluss der Garantie führen.

31. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.



VORSICHT:

Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!

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

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

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern - Erstickungsgefahr!
2. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, die beiden antihaftbeschichteten Backflächen mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
3. Öffnen Sie während der nun folgenden Einbrennphase das Fenster.
4. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz) stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
5. Sobald die Vorheizphase beendet ist, erlischt die Kontrollleuchte.
6. Heizen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten auf.
7. Nach dem Einbrennen sind am Gerät eventuell schon Gebrauchsspuren zu sehen, diese beeinträchtigen jedoch nicht die Funktion des Gerätes und sind kein Reklamationsgrund.
8. Fetten Sie vor dem ersten Benutzen beide Backflächen mit einem Pinsel leicht mit einem hitzebeständigen Fett, z. B. Margarine ein. Da die Backflächen des Gerätes antihaftbeschichtet sind, müssen Sie diese nur vor der ersten Nutzung einfetten, danach nicht mehr.
9. Sollte beim ersten Anheizen Ihres neuen Gerätes ein leichter Geruch entstehen, so ist dies völlig unbedenklich.



Achtung: Wir raten grundsätzlich, die allerersten im Gerät zubereiteten Lebensmittel nicht zu verzehren sondern zu entsorgen. Bei jedem weiteren Benutzen des Gerätes ist dies natürlich nicht mehr erforderlich!

ZAUBERNÜSSE ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie zunächst den Zaubernuss-Teig zu, wie im Kapitel „Rezepte“ beschrieben.
2. Gerät schließen, Stecker in eine Steckdose (230 V~, 50 Hz) stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass die Heizung in Betrieb ist.
3. Warten Sie, bis die Kontrollleuchte erlischt. Dies dauert ca. 3 bis 8 Minuten.
Hinweis zur Backampel: Wenn die Leuchte ausgeht, bedeutet dies, dass die richtige Temperatur wieder erreicht ist, nicht jedoch, dass die Zaubernuss-Hälften fertig sind. Die Backzeit der Zaubernuss-Hälften hängt vom jeweils verwendeten Teig und dem persönlichen Geschmack ab. Bitte prüfen Sie daher vor der Entnahme der Zaubernuss-Hälften, ob diese entsprechend Ihren Wünschen gelungen sind.
4. Öffnen Sie das Gerät.
5. Legen Sie nun die kleinen Teigkugeln in die unteren Teigmulden. Der Teig verteilt sich beim Schließen des Gerätes gleichmäßig. Achten Sie bitte immer darauf, dass Sie die Teigmenge richtig dosieren. Wenn Sie zu wenig Teig einfüllen, liegt das Oberteil des Gerätes nicht richtig auf. Füllen Sie zu viel Teig ein, läuft der Teig über und verunreinigt das Gerät und die Arbeitsfläche.



Achtung: Füllen Sie bitte immer alle Teigmulden, um Schäden am Gerät zu vermeiden!

6. Schließen Sie das Gerät sofort nach dem Einfüllen des Teiges, damit die Zaubernüsse unten und oben gleichmäßig braun werden. Warten Sie 5 Sekunden, drücken Sie den Deckel nochmals fest und verschließen Sie den Griff mit dem Verschlussclip.
7. Achten Sie darauf, dass der Verschlussclip richtig eingerastet ist.



Achtung: Der Gerätedeckel ist sehr heiß! Aus dem Gerät kann heißer Dampf austreten, wenn Sie den Deckel schließen.

8. Der Backvorgang dauert ca. 3 bis 4 Minuten.
9. Wenn der Backvorgang beendet ist, öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie die Zaubernüsse vorsichtig. Verwenden Sie hierfür nach Möglichkeit keine metallischen Gegenstände wie z. B. eine Gabel, da dadurch die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
10. Im Gerät anhaftende Teigreste mit einem Teigschaber entfernen.
11. Nach dem Herausnehmen der Zaubernüsse kann das Gerät sofort wieder mit Teig gefüllt werden.
12. Um weitere Zaubernüsse herzustellen, schließen Sie das Gerät und warten Sie, bis die Kontrollleuchte erlischt. Fahren Sie mit den Schritten 1 bis 12 fort, bis der Teig aufgebraucht ist.
13. Lassen Sie die fertigen Zaubernüsse abkühlen, bevor Sie diese weiterverarbeiten. Die Zaubernüsse werden wie gewünscht gefüllt, die Ränder werden ebenfalls mit der Füllung bestrichen. Anschließend werden jeweils zwei Zaubernuss-Hälften zusammengesetzt.
14. Nach dem Backen Netzstecker ziehen. Erst dann ist das Gerät abgeschaltet.



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

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 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, metallischen Gegenstände, heißen Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
5. Vor der erneuten Benutzung muss das Gerät vollkommen trocken sein.
6. Zur platzsparenden Aufbewahrung kann das Gerät hochkant abgestellt werden.

ZAUBERNUSS-REZEPT

Süße Zaubernüsse

Grundrezept

250 g Butter, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Zucker, 400 g Mehl Type 405, 50 g Stärkemehl, 2 Messerspitzen Backpulver

Nuss- oder Mandel-Zaubernüsse

250 g Butter, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Zucker, 100 g fein gemahlene Nüsse oder Mandeln (wahlweise), 1 Fläschchen Bittermandelaroma, 400 g Mehl Type 405, 2 Messerspitzen Backpulver

Orangen-Zaubernüsse

250 g Butter, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 g Zucker, 50 g geriebene Orangenschale, 1 Fläschchen Backaroma Orange, 400 g Mehl Type 405, 2 Messerspitzen Backpulver

Vollkorn-Zaubernüsse

250 g Butter, 2 Eier, 1 Eigelb, Mark einer Vanilleschote, 120 g Honig, 1 Prise Salz, 400 g Dinkelvollkornmehl, 1 gestr. TL Backpulver

Herzhafte Zaubernüsse

Tomaten-Zaubernüsse

250 g Butter, 2 Eier, 1 Päckchen Tomatensauce (Pulver), ¼ TL Chilipulver, 2 EL Bruschettagewürz, ½ TL Salz, 450 g Mehl Type 405, 2 Messerspitzen Backpulver

Herzhafte Zaubernüsse

250 g Butter, 2 Eier, 2 ½ EL gekörnte Gemüsebrühe, 450 g Mehl Type 405, 2 Messerspitzen Backpulver

Kräuter- Zaubernüsse

250 g Butter, 2 Eier, 1 EL getrockneter Bärlauch, 1 Glas Basilikumpesto (190 g), 500 g Weizenvollkornmehl, 2 Messerspitzen Backpulver

Zubereitung

Stellen Sie aus den Zutaten einen Knetteig her. Stellen Sie den Teig ca. 1 Std. kalt. Formen Sie kleine Kugeln (ca. 1,5-2 cm Durchmesser). Hierzu können Sie z. B. auch einen Kugelausstecher verwenden. Am Anfang sind eventuell einige Versuche notwendig, um die exakt richtige Kugelgröße zu finden.

Legen Sie die Kugeln in das Gerät, schließen Sie das Gerät und backen die Zaubernüsse ca. 3 Minuten bis zur gewünschten Bräune.

Wenn die Nüsse fertig gebacken sind, fassen Sie das Gerät an beiden Griffen an, öffnen es und schütten die Nüsse auf ein Backblech.

Am Anfang den überschüssigen Teig nach dem Erkalten von der gebackenen Nuss abschneiden.

Die Nüsse können Sie auch auf Vorrat backen. Sie lassen sich in einer luftdicht verschlossenen Dose einige Zeit

lagern. Bitte verwenden Sie keine frischen Kräuter, da diese zu viel Feuchtigkeit enthalten und die Nüsse wieder aufweichen und verderben könnten.

Süße Füllungen für Zaubernüsse

Für die Füllungen die jeweils angegebenen Zutaten miteinander verrühren. Bitte füllen Sie die Zaubernüsse erst unmittelbar vor dem Servieren, damit die Schale knusprig bleibt.

Nougatfüllung

200 g Nussnougatcreme, 200 g Frischkäse

Eierlikörfüllung

100 ml Eierlikör, 1 Päckchen Vanillezucker, 100 ml süße Sahne, 1 Päckchen Paradiescreme Vanille

Himbeerfüllung

100 ml süße Sahne, 1 EL Zucker, 1 Päckchen Sahnesteif
Sahne steif schlagen und dann 200 g frische Himbeeren unter die Sahne ziehen.

Herzhafte Füllungen für Zaubernüsse

Für die Füllungen die jeweils angegebenen Zutaten gut miteinander verrühren. Sie können die Zaubernüsse auch mit fertigen Salaten füllen, z.B. Fleischsalat, Geflügelsalat, Pusstasalat oder Eiersalat.

Räucherlachsfüllung

100 g Räucherlachs, 200 g Frischkäse, 1 TL Sahnemeerrettich
Alle Zutaten zerkleinern und mixen, z. B. mit dem ESGE-Zauberstab® oder der ESGE-Zauberette®. Statt Räucherlachs können Sie auch geräucherte Forellenfilets oder Thunfisch in Öl verwenden.

Käsefüllung

100 g fein zerkleinerter Emmentaler Käse, 150 g Kräuterfrischkäse, 1 EL Kirschwasser (Alternative: 150 g neutraler Frischkäse und 10 Cocktailkirschen)

Schinkenfüllung

100 g geräucherter roher Schinken, 200 g Kräuterfrischkäse, 1 TL Sahnemeerrettich

Camembertfüllung

2 EL Preiselbeermarmelade, 100 g weicher Camembert, 200 g Frischkäse

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

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Waffelautomat 48360 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, § 30+31 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

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

Hockenheim, 5.11.2017

UNOLDAG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

SCHWEIZ

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

ÖSTERREICH

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


POLEN

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

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48360

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | | |
|--------------|---|--|
| Power: | 1,400 watt, 230 V~, 50 Hz |  |
| Plates: | Die-cast aluminium, non-stick coating | |
| Dimensions: | approx. 25.5 x 32.0 x 10.3 cm (L/W/H) | |
| Weight: | approx. 2.2 kg | |
| Power cord: | approx. 80 cm | |
| Features: | For making Russian „oreshki“ (walnut-shaped cookies) with sweet or savoury filling, baking plates with non-stick coating, indicator light, closure clip | |
| Accessories: | Operating instructions | |

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

EXPLANATION OF SYMBOLS



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



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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. CAUTION – parts of this product can become very hot and cause burn injuries! Particular caution is required if children or persons at risk are present.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
8. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
9. For safety reasons, if possible do not use an extension cord, and do not use a multiple socket unit to connect the appliance to the mains supply.
10. Never immerse the appliance in water or other liquids.
11. Do not clean the appliance in a dishwasher.
12. Never leave the appliance unattended during operation and keep it out of the reach of children.
13. After use, before cleaning or if there are faults during operation, the mains plug must always be unplugged.
14. Place the appliance on a free, level surface. Never place or operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
15. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
16. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - in agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.
17. Only use the appliance indoors.
18. Carefully and completely unwind the power cord before use. The power cord must not hang down over the edge of the work surface; so that small children cannot unintentionally pull the appliance down from the work surface.
19. Never wrap the power cord around the appliance.
20. To unplug the appliance, always pull on the plug, never on the power cord.

21. Ensure that the power cord does not rest on the hot appliance.
22. Do not operate the appliance in the vicinity of heat-sensitive material, such as methylated spirit – fire hazard!
23. The appliance becomes hot during operation; therefore, always use the handles or pot holders to move the appliance.
24. Do not leave the appliance unattended as long as it is hot - risk of fire!
25. To prevent smoke, do not overheat your cooking, frying, or baking utensils; the smoke can be hazardous for small animals (e.g. birds) with a particularly sensitive respiratory system. We recommend that you not keep birds in the kitchen.
26. When placing dough into the appliance or removing the oreshki, always open the lid all the way, otherwise it can fall shut: Danger of burns and danger of injury!
27. For safety reasons, never cover the appliance or the baking surfaces with paper, foil or other foreign objects. Otherwise there is a fire hazard!
28. Never touch the baking surfaces with parts of your body or heat-sensitive objects during operation or immediately thereafter.
29. Do not put the appliance away for storage when it is still hot.
30. Only use this appliance to prepare food.
31. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service department. Unauthorised repairs can result in serious risks to the user and will void the warranty. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the manufacturer's customer service organisation, or by a person with similar qualifications, to prevent hazards.

**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.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Before using the appliance for the first time, we recommend that you wipe off the two non-stick baking surfaces with a damp cloth.
2. Open the window during the burn-in phase that now follows.
3. Close the appliance, plug the mains plug of the appliance into an electrical outlet (230 V~, 50 Hz). The red operating indicator light is illuminated and shows that the heating circuit is in operation.
4. Heat up the appliance for approx. 10 minutes.
5. After pre-heating the appliance there may already be visible traces of use; however, these do not affect the function of the appliance and do not constitute grounds for a complaint.
6. Before using the oreshki maker for the first time, lightly grease both baking surfaces with a brush with a heat-resistant shortening, such as margarine. Because the baking surfaces of the appliance have a non-stick coating, they must only be greased prior to making the first oreshki, thereafter greasing is no longer required.
7. If a mild odour becomes perceptible after heating up your new appliance for the first time, it is completely harmless.



Caution: We always recommend that you not eat the very first oreshki prepared in the appliance; dispose of them. For each subsequent use of the appliance, naturally this is no longer necessary!

PREPARING ORESHKI

1. First prepare the oreshki dough as described in the „Recipes“ section.
2. Close the appliance, plug the mains plug of the appliance into an electrical outlet (230 V~, 50 Hz). The red operating indicator light is illuminated and shows that the heating circuit is in operation.
3. Wait until the indicator light is off. This takes approx. 3 to 8 minutes. **Note concerning the baking signal light:** When the light is off, this means that the proper temperature has again been reached, however it does not mean that the oreshki halves are ready. The bake time of the oreshki depends on the dough used and your personal taste. Consequently, before removing the oreshki, please ensure that they are done the way you want them.
4. Open the appliance.

5. Now place the small dough balls in the lower dough recesses. When closing the appliance the dough is distributed uniformly. Always ensure that you correctly dose the amount of dough. If you use too little dough the upper part of the appliance will not sit correctly. If you use too much dough the excess dough will overflow and adhere on the appliance and the countertop.



Caution: Always fill all dough recesses to prevent appliance damage!

6. After adding the dough, close the appliance immediately so that the oreshki brown uniformly on the top and bottom. Wait approximately 5 seconds and firmly press the lid down again, and close the handle with the closure clip.
7. Ensure that the closure clip is properly engaged.



Caution: The appliance lid is extremely hot! Hot steam can escape from the appliance when you close the lid.

8. The baking process takes approx. 3 to 4 minutes.
9. When the baking cycle ends, open the appliance and carefully remove the oreshki halves. Do not use any metallic objects, such as a fork, to do this, metal objects can damage the non-stick coating.
10. Remove residual dough adhering in the appliance with a spatula.
11. After taking out the oreshki the appliance can immediately be refilled with batter. The indicator light will again go out.
12. To make additional oreshki, close the appliance and wait until the indicator light is off. Continue with steps 1 to 12 until the dough is used up.
13. Allow the finished oreshki to cool slightly before proceeding to the subsequent steps. The oreshki are filled as desired, the edges are also coated with filling. Then two oreshki halves are joined together to form one oreshki.
14. After baking, unplug the mains plug. The appliance is not switched off until it is unplugged.



Caution: After use, the appliance still remains extremely hot for a longer period of time! Danger of burn injuries!

CLEANING AND CARE



Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.

Allow the appliance to cool before cleaning it.

1. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
2. Wipe off the baking surfaces with a damp cloth while they are still warm, and use a soft brush to clean the recesses.
3. Never use hard or sharp objects. Hard or sharp objects would scratch the non-stick coating.
4. Moreover, do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance.
5. Prior to first use the appliance must be completely dry.
6. The appliance can be set on its edge for place-saving storage.

RECIPES

Walnut-shaped cookies, also known as oreshki, are a Russian specialty. They can be filled with a sweet or savoury filling. The oreshki are baked in the oreshki maker, then filled and two halves are joined together to make one oreshki. Naturally there are no limits to your creativity in this regard, you will also find a few modifications in recipe books and on the Internet. Moreover you can also make the basic dough cited above suitable for savoury oreshki by adding salt. In this case do not use any vanilla sugar. These oreshki can be filled with a cheese cream, for example.

Sweet oreshki

Basic recipe

250 g butter, 2 eggs, 1 envelope vanilla sugar, 100 g sugar, 400 g white flour, type 405, 50 g corn starch, large pinches of baking power

Nut or almond oreshki

250 g butter, 2 eggs, 1 envelope vanilla sugar, 100 g sugar, 100 g finely ground nuts or almonds (optional), 1 vial (1/2 tsp) bitter almond flavouring, 400 g white flour, type 405, 2 large pinches baking power

Orange oreshki

250 g butter, 2 eggs, 1 envelope vanilla sugar, 100 g sugar, 50 g grated orange peel, 1 vial orange extract (1/2 tsp), 400 g white flour, type 405, 2 large pinches of baking power

Wholemeal oreshki

250 g butter, 2 eggs, 1 egg yolk, 1 vanilla pod 120 g honey, 1 pinch salt, 400 g wholemeal spelt flour, 1 level tsp baking power

Savoury oreshki

Tomato oreshki

250 g butter, 2 eggs, 1 envelope tomato sauce (powder, ¼ tsp chili powder, 2 TBSP bruschetta seasoning, 450 g white flour, type 405, 2 large pinches baking powder

Savoury oreshki

250 g butter, 2 eggs, 2 ½ TBSP granulated vegetable broth, 450 g white flour, type 405, 2 large pinches baking powder

Herb oreshki

250 g butter, 2 eggs, 1 TBSP dried wild garlic, 1 jar basil pesto (190 g), 500 g wholemeal wheat flour, 2 large pinches baking powder

Preparation

Make a kneaded dough from the ingredients. Refrigerate the dough for approx. 1 hour. Form small balls (approx. 1.5 - 2 cm diameter). You can also use a melon baller to do this. Initially several attempts may be necessary to find the ball size that is just right. Place the balls in the appliance, close the appliance and bake the oreshki approx. 3 minutes until the desired level of browning. When the oreshki have finished baking, grasp both handles of the appliance, open the appliance and shake the oreshki onto a baking sheet. At the beginning, after cooling, cut off the excess dough from the baked oreshki. You can also bake the oreshki and store them for use later on. They can be stored for some time in a sealed, air-tight container. Please do not use fresh herbs, as they contain too much moisture and the oreshki could soften and spoil.

Sweet fillings for oreshki

For the fillings, blend together the respective specified ingredients. Please fill the oreshki just before serving them so that the shell remains crispy.

Nougat filling

200 g nut nougat spread, 200 g cream cheese

Egg liqueur filling

100 ml egg liqueur, 1 envelope vanilla sugar, 100 ml sweet cream 1 envelope Paradiescreme Vanille (cream dessert with vanilla flavour)

Raspberry filling

100 ml sweet cream, 1 TBSP sugar, 1 envelope whipped cream stabiliser
Whip the cream until stiff, and then fold 200 g fresh raspberries into the cream.

Savoury fillings for oreshki

For the fillings, thoroughly blend together the respective specified ingredients. You can also fill the oreshki with ready-made salads, e.g. meat salad, poultry salad, puszta salad or egg salad.

Smoked salmon filling

100 g smoked salmon, 200 g cream cheese, 1 tsp creamed horseradish
Chop and mix all ingredients, for example, with the ESGE-Zauberstab® or the ESGE-Zauberette®. Instead of smoked salmon, you can also use smoked trout filets or tuna fish in oil.

Cheese filling

100 g finely chopped Emmentaler cheese, 150 g herb cream cheese, 1 TBSP cherry brandy (alternative: 150 g neutral cream cheese and 10 cocktail cherries)

Ham filling

100 g smoked raw ham, 200 g herb cream
cheese, 1 tsp creamed horseradish

Camembert filling

2 TBSP lingonberry jam, 100 g soft camembert,
200 g cream cheese

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

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48360**SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

| | |
|-------------------------|--|
| Puissance : | 1400 Watts, 230 V~, 50 Hz |
| Plaques : | aluminium coulé sous pression, revêtement anti-adhérent |
| Dimensions : | env. 25,5 x 32,0 x 10,3 cm (L / l / h) |
| Poids : | env. 2,17 kg |
| Cordon d'alimentation : | env. 80 cm |
| Équipement : | pour la fabrication de biscuits russes en forme de noix (oreshkis) avec un fourrage sucré ou relevé, plaques de cuisson avec revêtement antiadhésif, voyant de contrôle, clip de fermeture |
| Accessoires : | mode d'emploi |



Sous réserve de modifications et d'erreurs concernant les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design.

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

4. Conserver l'appareil ainsi que le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. ATTENTION : certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et occasionner des brûlures ! Une prudence particulière est requise en présence d'enfants et de personnes menacées.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
8. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
9. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge, dans la mesure du possible, ni de prise multiple pour raccorder l'appareil au secteur.
10. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
11. L'appareil ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle.
12. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement et maintenez-le hors de portée des enfants.
13. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuels dysfonctionnements durant le fonctionnement, veuillez débrancher la prise.
14. Poser l'appareil sur une surface plane et dégagée. Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil et le cordon d'alimentation sur ou près de surfaces chaudes.
15. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
16. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
 - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
17. Utiliser l'appareil exclusivement à l'intérieur.

18. Dérouler intégralement le cordon avant utilisation. Le câble ne doit jamais pendre par dessus le bord du plan de travail, afin que par exemple, de petits enfants ne puissent pas tirer l'appareil par mégarde du plan de travail.
19. N'enroulez jamais le câble d'alimentation autour de l'appareil.
20. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant uniquement au niveau de la prise mâle, ne jamais tirer sur le câble.
21. Veillez à ce que le cordon ne soit pas plaqué contre l'appareil chaud.
22. N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux sensibles à la chaleur, comme de l'alcool : risque d'incendie !
23. En fonctionnement, l'appareil chauffe. Par conséquent, utilisez les poignées et des maniques pour déplacer l'appareil.
24. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est chaud : risque de brûlure !
25. Afin d'éviter le développement de fumées, ne faites pas surchauffer vos plats de cuisson et gamelles ; la fumée peut être dangereuse pour les petits animaux (par ex. oiseaux) ayant un système de respiration particulièrement sensible. Nous vous recommandons de ne pas installer d'oiseaux dans votre cuisine.
26. Lors du remplissage de pâte ou du retrait des demi-coques finies, ouvrir impérativement le couvercle en entier sans quoi celui-ci pourrait retomber : risque de brûlure et de lésions !
27. Pour des raisons de sécurité, ne jamais couvrir l'appareil et les surfaces de cuisson de papier, de film ou d'autres corps étrangers. Risque d'incendie !
28. Ne touchez jamais les surfaces de cuisson avec des parties du corps ou d'autres objets sensibles à la chaleur, pendant et juste après le fonctionnement.
29. Ne pas ranger l'appareil lorsqu'il est encore chaud.
30. Ne placez que des aliments dans cet appareil.
31. Vérifier régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le cordon ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente.
32. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie. Si le

câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service clientèle ou une personne qualifiée similaire, afin d'éviter tout danger.



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. Avant la première utilisation, nous vous recommandons d'essayer les deux surfaces de cuisson dotées d'un revêtement anti-adhérent avec un chiffon humide.
2. Ouvrir la fenêtre durant la phase de cuisson qui suit.
3. Fermer l'appareil et brancher le cordon dans une prise de courant (230 V~, 50 Hz). Le voyant de contrôle de fonctionnement rouge s'allume et indique que le chauffage est en fonctionnement.
4. Faites chauffer l'appareil pendant 10 minutes environ.
5. Après la cuisson à vide, l'appareil peut déjà présenter d'éventuelles traces d'utilisation. Celles-ci ne portent toutefois pas atteinte au fonctionnement de l'appareil et ne constituent pas un motif de réclamation.
6. Avant la première utilisation, graissez légèrement les deux surfaces de cuisson avec un pinceau à l'aide d'une matière grasse résistant à la chaleur, par ex. de la margarine. Les surfaces de cuisson de l'appareil étant dotées d'un revêtement anti-adhésif, vous devez uniquement les graisser avant la première utilisation, mais plus du tout par la suite.
7. Si une légère odeur se dégage lors de la première mise en température de votre nouvel appareil, celle-ci est totalement inoffensive.



Attention : nous conseillons en principe de ne pas consommer les toutes premières demi-coques préparées dans l'appareil, et de les jeter. Cela n'est naturellement plus nécessaire pour les utilisations suivantes de l'appareil !

PRÉPARER DES ORESHKIS

1. Commencer par préparer la pâte à oreshkis, comme décrit au chapitre « Recettes ».
2. Fermer l'appareil et brancher le cordon dans une prise de courant (230 V~, 50 Hz). Le voyant de contrôle de fonctionnement rouge s'allume et indique que le chauffage est en fonctionnement.
3. Attendez jusqu'à ce que le voyant est éteint. Cela dure environ 3 à 8 minutes. **Remarque concernant le témoin de cuisson** : lorsque la lampe est éteint, cela signifie que la température appropriée est à nouveau atteinte, mais pas que les demi-coques de noix sont prêtes. La durée de cuisson des demi-coques de noix dépend de la pâte utilisée et du goût de chacun. Par conséquent, avant de retirer les demi-coques de noix, veuillez vérifier si elles sont conformes à vos attentes.
4. Ouvrez l'appareil.
5. Placez maintenant de petites boules de pâte dans les moules inférieurs. Lors de la fermeture de l'appareil, la pâte se répartit régulièrement. Veiller à toujours doser correctement la quantité de pâte. Si vous versez trop peu de pâte, la partie supérieure de l'appareil ne repose pas correctement. Si vous versez trop de pâte, elle débordera et salira l'appareil et la surface de travail.



Attention : remplissez toujours tous les moules afin d'éviter d'endommager l'appareil !

6. Fermez l'appareil immédiatement après avoir versé la pâte afin que les oreshkis soient aussi bruns en dessous qu'au-dessus. Patientez 5 secondes, pressez à nouveau fermement le couvercle et fermez la poignée avec le clip de fermeture.
7. Veillez à ce que le clip de fermeture soit correctement enclenché.



Attention : le couvercle de l'appareil est très chaud ! De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil lorsque vous fermez le couvercle.

8. La cuisson dure environ 3 à 4 minutes.
9. Si la cuisson est terminée, ouvrez l'appareil et retirez délicatement les oreshkis. Pour cela, n'utilisez pas d'objets métalliques (par ex. une fourchette) dans la mesure du possible, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
10. Retirer les résidus de pâte adhérant à l'appareil à l'aide d'une spatule.
11. Une fois les oreshkis retirés, l'appareil peut être à nouveau rempli de pâte immédiatement. Le voyant de contrôle s'éteint à nouveau.
12. Pour fabriquer d'autres oreshkis, fermez l'appareil et attendez jusqu'à ce que le voyant de contrôle est éteint. Poursuivre avec les étapes 1 à 12 jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.

13. Laissez les oreshkis terminés refroidir un peu avant de les utiliser. Les oreshkis sont fourrés comme souhaité, les bords sont également enduits avec la garniture. Ensuite, les deux demi-coques de noix sont assemblées.

14. Après la cuisson, débrancher la prise. Ce n'est qu'alors que l'appareil sera éteint.



Attention : l'appareil reste très chaud pendant une longue période, même après utilisation !
Risque de brûlure !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil en débranchant la prise.
Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

1. L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
2. Essuyer les surfaces de cuisson encore chaudes avec un chiffon humide ou utiliser une brosse douce pour nettoyer les creux.
3. Ne jamais utiliser d'objets durs ou pointus. Cela rayerait le revêtement anti-adhésif.
4. En outre, vous ne devez pas utiliser d'abrasif puissant, de laine d'acier, d'objets métalliques, de détergent chaud ou de désinfectant, car ils pourraient détériorer l'appareil.
5. L'appareil doit être totalement sec avant d'être réutilisé.
6. L'appareil peut être rangé sur la tranche afin de prendre moins de place.

RECETTE DES ORESHKIS

Les oreshkis sont des biscuits en forme de noix originaires de Russie. Ils peuvent au choix être fourrés d'une garniture sucrée ou relevée. Les oreshkis sont cuits dans un moule à biscuits spécial, puis fourrés et les deux moitiés sont ensuite réunies. Vos désirs ne connaissent aucune limite pour leur préparation, et vous trouverez aussi certaines variations dans des livres de recettes ou sur Internet.

Oreshkis sucrés

Recette de base

250 g de beurre, 2 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de sucre, 400 g de farine type 405, 50 g d'amidon, 2 pointes de couteau de levure

Oreshkis aux noisettes ou aux amandes

250 g de beurre, 2 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de sucre, 100 g de noisettes ou d'amandes finement moulues (au choix), 1 flasque d'arôme d'amande amère, 400 g de farine type 405, 2 pointes de couteau de levure

Oreshkis à l'orange

250 g de beurre, 2 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de sucre, 50 g d'écorce d'orange râpée, 1 flasque d'arôme orange, 400 g de farine type 405, 2 pointes de couteau de levure

Oreshkis à la farine complète

250 g de beurre, 2 œufs, 1 jaune d'œuf, la pulpe d'une gousse de vanille, 120 g de miel, 1 pincée de sel, 400 g de farine d'épeautre complète, 1 cc rase de levure

Oreshkis salés

Oreshkis à la tomate

250 g de beurre, 2 œufs, 1 sachet de sauce tomate (en poudre), ¼ cc de piment en poudre, 2 cs d'épices pour bruschetta, ½ cc de sel, 450 g de farine type 405, 2 pointes de couteau de levure

Oreshkis épicés

250 g de beurre, 2 œufs, 2 ½ cs de bouillon de légumes en grains, 450 g de farine type 405, 2 pointes de couteau de levure

Oreshkis aux herbes

250 g de beurre, 2 œufs, 1 cs d'ail des ours, 1 verre de pesto au basilic (190 g), 500 g de farine de blé complète, 2 pointes de couteau de levure

Préparation

Réalisez une pâte avec les ingrédients.

Réservez la pâte au frais pendant 1 heure environ. Formez de petites billes (env. 1,5-2 cm de diamètre). Pour ce faire, vous pouvez également utiliser, par ex., une cuillère parisienne. Au début, certains essais peuvent s'avérer nécessaires pour obtenir la taille de billes qui convient. Placez les billes dans l'appareil, fermez-le et cuisez les oreshkis pendant 3 minutes env. jusqu'à ce qu'ils aient la couleur brune souhaitée. Lorsque les biscuits sont cuits, saisissez l'appareil par les deux poignées, ouvrez-le et déposez les biscuits sur une plaque de cuisson. Commencez par découper la pâte en excédent des biscuits cuits une fois ces derniers refroidis.

Vous pouvez également cuire les biscuits à l'avance. Ils peuvent être conservés pendant un certain temps dans une boîte hermétique fer-

mée. N'utilisez pas d'herbes fraîches car elles renferment trop d'humidité, ce qui pourrait provoquer un ramollissement des biscuits et leur altération.

Farces sucrées pour oreshkis

Pour réaliser les farces, mélanger ensemble les ingrédients indiqués. Ne farcissez les oreshkis qu'au moment de servir afin que leur coque reste croustillante.

Farce au nougat

200 g de crème au nougat, 200 g de fromage frais

Farce à la liqueur aux œufs

100 ml de liqueur aux œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 100 ml de crème sucrée, 1 sachet de préparation pour crème dessert à la vanille

Farce à la framboise

100 ml de crème sucrée, 1 cs de sucre, 1 sachet de fixe-chantilly

Fouetter le fixe-chantilly, puis incorporer 200 g de framboises fraîches à la crème.

Farces salées pour oreshkis

Pour réaliser les farces, mélanger vigoureusement ensemble les ingrédients indiqués.

Vous pouvez aussi farcir les oreshkis avec des salades toutes prêtes, par ex. du cervelas rémoulade, de la salade à la volaille, de la salade des Balkans ou des œufs en salade.

Farce au saumon fumé

100 g de saumon fumé, 200 g de fromage frais, 1 cs de raifort à la crème

Couper tous les ingrédients en morceaux et les mixer, par ex. avec la baguette magique ESGE®

ou le hachoir universel ESGE®. Vous pouvez également utiliser des filets de truite fumée ou du thon à l'huile pour remplacer le saumon fumé.

Farce au fromage

100 g d'emmental coupé en petits morceaux, 150 de fromage frais aux herbes, 1 cs d'eau de vie à la cerise (alternative : 150 g de fromage frais neutre et 10 cerises cocktail)

Farce au jambon

100 g de jambon cru fumé, 200 g de fromage frais aux herbes, 1 cs de raifort à la crème

Farce au camembert

2 cs de marmelade aux aïelles, 100 g de camembert mou, 200 g de fromage frais

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

CONDITIONS DE GARANTIE


En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48360**TECHNISCHE GEGEVENS**

| | | |
|-------------|---|--|
| Vermogen: | 1400 Watt, 230 V~, 50 Hz |  |
| Platen: | Aluminium spuitgietwerk, met antiaanbakcoating | |
| Afmetingen: | ca. 25,5 x 32,0 x 10,3 cm (l/b/h) | |
| Gewicht: | ca. 2,2 kg | |
| Snoer: | ca. 80 cm | |
| Uitvoering: | Om Russische tovernooten (oreschki) met zoete of hartige vulling te maken, bakplaten met antiaanbakcoating, controlelamp, sluitclip | |
| 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. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
4. Berg het apparaat en de kabel op buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

5. VOORZICHTIG - delen van dit product kunnen zeer heet worden en brandwonden veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
6. Kinderen moeten onder toezicht staan om te waarborgen dat zij niet met het apparaat spelen.
7. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom met spanning conform typeplaatje aansluiten.
8. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.
9. Gebruik om veiligheidsredenen zo mogelijk geen verlengkabel en geen aftakcontactdoos om het apparaat op het stroomnet aan te sluiten.
10. Dompel het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen.
11. Het apparaat mag niet in de afwasmachine worden gereinigd.
12. Laat het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht en houd het buiten het bereik van kinderen.
13. Na het gebruik, voor de reiniging of bij evtl. storingen tijdens de werking moet de netstekker worden uitgetrokken.
14. Zet het apparaat op een vrij, egaal vlak. Apparaat en snoer nooit op of in de buurt van hete oppervlakken neerzetten of gebruiken.
15. Het apparaat c.q. het snoer nooit met natte handen aanraken.
16. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke gebruiksdoelen, b v.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - in agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of overige logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
17. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
18. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. De kabel mag niet over de rand van het werkvlak naar beneden hangen, opdat b v. kleine kinderen het apparaat niet per ongeluk van de werkplaat kunnen trekken.
19. Wikkel het snoer nooit om het apparaat.
20. Trek het snoer altijd uitsluitend aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan de aansluitkabel.

21. Let op dat het snoer niet tegen het hete apparaat ligt.
22. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hittegevoelige materialen zoals spiritus – gevaar voor brand!
23. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet; gebruik daarom de grepen c.q. pannenlappen als u het apparaat beweegt.
24. Het apparaat zolang het heet is niet zonder toezicht laten – gevaar voor verbranding!
25. Oververhit uw kook-, braad- en bakgerei niet om rookontwikkeling te voorkomen die voor kleine dieren (bv. vogels) met een bijzonder gevoelig ademhalingsstelsel gevaarlijk kan zijn. Wij adviseren u om geen vogels in de keuken te houden.
26. Bij het vullen met deeg of het uitnemen van de kant-en-klare helften het deksel absoluut geheel openen, omdat dit anders kan dichtvallen: kans op verbranding en verwonding!
27. Dek om veiligheidsredenen het apparaat en de bakvlakken nooit met papier, folies of andere vreemde voorwerpen af. Er bestaat anders gevaar voor brand!
28. Raak tijdens het gebruik en vlak daarna de bakvlakken nooit aan met lichaamsdelen of hittegevoelige voorwerpen.
29. Niet in hete staat wegzetten voor opslag.
30. Verwerk uitsluitend levensmiddelen in dit apparaat.
31. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Stuur bij beschadiging van het snoer of van andere onderdelen het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice a.u.b. Onveilige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en tot uitsluiting van de garantie. Als de aansluitkabel van dit apparaat wordt beschadigd, moet deze, om risico te voorkomen, door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of door iemand met dezelfde competentie worden vervangen.

**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.

INGEBRUIKNEMING

1. Wij adviseren u om de twee bakvlakken met antiaanbakcoating met een vochtige doek af te vegen voordat zij voor de eerste keer worden gebruikt.
2. Open tijdens de nu volgende inbrandingsfase het raam.
3. Apparaat sluiten, de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz) steken. De rode controlelamp voor bedrijf gaat branden en geeft aan dat de verwarming in bedrijf is.
4. Warm het apparaat ca. 10 minuten op.
5. Na het inbranden zijn bij het apparaat eventueel al sporen van gebruik te zien, maar deze schaden de functie van het apparaat niet en zijn geen reden voor reclamatie.
6. Vet vóór het eerste gebruik beide bakvlakken met een kwast licht in met een hittebestendig vet, bv. margarine. Omdat de bakvlakken van het apparaat een antiaanbakcoating bezitten, hoeven deze uitsluitend vóór het eerste gebruik te worden ingevet, daarna niet meer.
7. Mocht bij de eerste opwarming van uw nieuwe apparaat een lichte geur ontstaan, dan kan dit geen enkel kwaad.



Attentie: Wij raden in beginsel aan om de allereerste in het apparaat bereide helften niet te consumeren, maar af te voeren. Bij elk volgend gebruik van het apparaat is dit natuurlijk niet meer nodig!

TOVERNOUTEN TOEBEREIDEN

1. Bereid eerst de tovernootdeeg toe, zoals beschreven in het hoofdstuk „Recepten“.
2. Apparaat sluiten, de stekker in een stopcontact (230 V~, 50 Hz) steken. De rode controlelamp voor bedrijf gaat branden en geeft aan dat de verwarming in bedrijf is.
3. Wacht tot het lampje uitgaat. Dit duurt ca. 3 tot 8 minuten. **Aanwijzing m.b.t. het bakstoplicht:** Als de lamp gaat uit, betekent dit dat de juiste temperatuur weer bereikt is, maar niet , dat de tovernoothelften gereed zijn. De baktijd van de tovernoothelften hangt af van het telkens gebruikte deeg en de persoonlijke smaak. Controleer daarom a.u.b. voordat u de tovernoothelften eruit pakt of deze naar uw wensen gelukt zijn.
4. Open het apparaat.
5. Leg nu de kleine deegbollen in de onderste deegholten. Bij het sluiten van het apparaat wordt het deeg gelijkmatig verdeeld. Let er a.u.b. altijd op dat u het deegvolume juist doseert. Als u met te weinig deeg vult, ligt het bovenstuk van het apparaat er niet juist op. Als u met te veel deeg vult, loopt het deeg over en verontreinigt het apparaat en het werkblad.



Attentie: Vul a.u.b. altijd alle deegholten om schade aan het apparaat te voorkomen.

6. Sluit het apparaat onmiddellijk na het vullen met het deeg, zodat de tovernuten van onderen en boven gelijkmatig bruin worden. Wacht 5 seconden, druk het deksel nogmaals vast en sluit de greep met de sluitclip.
7. Let op dat de sluitclip op de juiste wijze vastgeklikt is.



Attentie: Het deksel van het apparaat is zeer heet! Er kan hete stoom uit het apparaat stromen als u het deksel sluit.

8. Het bakproces duurt ca. 3 tot 4 minuten.
9. Als het bakproces afgelopen is, opent u het apparaat en neemt u de tovernuten voorzichtig eruit. Gebruik hiervoor zo mogelijk geen metalen voorwerpen zoals bv. een vork, omdat daardoor de antiaanbakcoating kan worden beschadigd.
10. In het apparaat plakkende deegresten met een deegschrapper verwijderen.
11. Nadat de tovernuten eruit gepakt zijn, kan het apparaat onmiddellijk weer met deeg worden gevuld. De controlelamp dooft weer.
12. Om nog meer tovernuten te maken sluit u het apparaat en wacht u totdat de controlelamp gaat uit. Ga door met stap 1 tot 12 tot het deeg op is.
13. Laat de kant-en-klare tovernuten afkoelen, voordat u deze verder verwerkt. De tovernuten worden naar wens gevuld; de randen worden eveneens met de vulling bestreken. Vervolgens worden telkens twee helften van de tovernuten bij elkaar gezet.
14. Na het bakken netstekker uittrekken. Dan pas is het apparaat uitgeschakeld.



Attentie: Ook na gebruik is het apparaat nog vrij lang zeer heet! Gevaar voor verbranding!

REINIGING EN ONDERHOUD



Vóór het reinigen altijd het apparaat uitschakelen door de stekker uit de stekkerdoos te trekken.

Laat het toestel afkoelen voordat u het reinigt.

1. Het apparaat mag niet in water of een andere vloeistof worden gedompeld.
2. Veeg de nog warme bakvlakken met een vochtige doek af of gebruik een zachte borstel om de diepe plekken te reinigen.
3. Gebruik nooit spitse of harde voorwerpen. Zij zouden krassen maken op de antiaanbakcoating.

4. Gebruik bovendien geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
5. Het apparaat moet volkomen droog zijn, voordat u het opnieuw gebruikt.
6. Het apparaat kan voor plaatsbesparende opslag op de smalle kant worden weggezet.

TOVERNootRECEPTEN

Tovernoten, ook bekend als oreshki, zijn een Russische specialiteit. Zij kunnen optioneel zoet of hartig worden gevuld. De tovernooten worden gebakken in de Tovernoot-Maker, vervolgens gevuld en met telkens twee helften bij elkaar gezet. Er zijn in beginsel natuurlijk geen grenzen gesteld aan uw fantasie; ook in receptboeken en op het Internet zult u nog enkele variaties vinden.

Zoete oreshki

Basisrecept

250 g boter, 2 eieren, 1 zakje vanillesuiker, 100 g suiker, 400 g bloem type 405, 50 g zetmeel, 2 mespunten bakpoeder

Noten- of amandel-oreshki

250 g boter, 2 eieren, 1 zakje vanillesuiker, 100 g suiker, 100 g fijn gemalen noten of amandelen (naar keuze), 1 flesje bitter-amandelaroma, 400 g bloem type 405, 2 mespunten bakpoeder

Sinaasappel-oreshki

250 g boter, 2 eieren, 1 zakje vanillesuiker, 100 g suiker, 50 g geraspte sinaasappelschil, 1 flesje bakaroma sinaasappel, 400 g bloem type 405, 2 mespunten bakpoeder

Volkoren oreshki

250 g boter, 2 eieren, 1 eidooier, merg van een vanillescheut, 120 g honing, 1 snufje zout, 400 g volkorenspeeltmeel, 1 afgestreken theelep bakpoeder

Hartige oreshki

Tomaten-oreshki

250 g boter, 2 eieren, 1 pakje tomatensaus (poeder), ¼ tl chilipoeder, 2 el bruschettakruiden, ½ tl zout, 450 g bloem type 405, 2 mespunten bakpoeder

Hartige oreshki

250 g boter, 2 eieren, 2½ el groentebouillonkorrels, 450 g bloem type 405, 2 mespunten bakpoeder

Kruiden-oreshki

250 g boter, 2 eieren, 1 el gedroogde daslook, 1 glas basilicumpesto (190 g), 500 g volkorentarwemeel, 2 mespunten bakpoeder

Bereiding

Maak van de ingrediënten een kneeddeeg. Zet het deeg ca. 1 uur in de koelkast. Vorm kleine bolletjes (diameter ca. 1,5-2 cm). Hiervoor kunt u bv. ook een bolletjessteker gebruiken. Aan het begin zijn misschien meerdere pogingen nodig om de juiste bolletjesmaat te vinden.

Leg de bolletjes in het apparaat, sluit het apparaat en bak de oreshki ca. 3 minuten tot ze mooi bruin zijn. Als de oreshki klaar zijn, pakt u het apparaat aan de beide handgrepen vast, opent het en schud u de oreshki op een bakplaat. Aan het begin het overtollige deeg na het afkoelen van de gebakken oreshki afsnijden. U kunt de oreshki ook op voorraad bakken. Ze kunnen in een luchtdicht afgesloten doosje goed een tijdje bewaard worden. Gebruik geen verse kruiden, omdat deze te veel vocht bevatten en de oreshki weer zacht maken en kunnen laten bederven.

Zoete vullingen voor de oreshki

Voor de vullingen de telkens aangegeven ingrediënten door elkaar roeren. Vul de oreshki pas kort vóór het serveren, zodat de schaal knapperig blijft.

Nogavulling

200 g chocoladepasta , 200 g kwark

Eierlikeurvulling

100 ml eierlikeur, 1 zakje vanillesuiker, 100 ml slagroom, 1 zakje Paradiescreme vanille

Frambozenvulling

100 ml slagroom, 1 el suiker, 1 zakje slagroomversteviger (Klop-Fix)

Slagroom stijf kloppen en dan 200 g verse frambozen voorzichtig door de slagroom mengen.

Hartige vullingen voor de oreshki

Voor de vullingen de telkens aangegeven ingrediënten goed door elkaar roeren.

U kunt de oreshki ook met kant-en-klare salades vullen, bv. vleessalade, kipsalade, koolsla of eiersalade.

Zalmvulling

100 g gerookte zalm, 200 g kwark, 1 tl mierikswortel

Alle ingrediënten klein maken en mixen, bv. met een staafmixer of een hakmolen. In plaats van gerookte zalm kunt u ook gerookte forefilets of tonijn in olie gebruiken.

Kaasvulling

100 g Emmentaler-kaas in hele kleine stukjes, 150 g kruidenkwark, 1 el kirschwasser (alternatief: 150 g neutrale kwark en 10 cocktailkersen)

Hamvulling

100 g gerookte rauwe ham, 200 g kruidenkwark, 1 tl mierikswortel

Camembertvulling

2 el rode bosbessenjam, 100 g zachte camembert, 200 g kwark

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

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48360**DATI TECNICI**

| | | |
|------------------------|---|-----------|
| Potenza: | 1400 Watt, 230 V~, 50 Hz | CE |
| Piastre: | Alluminio pressofuso, con rivestimento antiaderente | |
| Misure: | circa 25,5 x 32,0 x 10,3 cm (lung./largh./alt.) | ® |
| Peso: | circa 2,2 kg | |
| Cavo di alimentazione: | circa 80 cm | |
| Dotazioni: | Per la preparazione di „noci magiche“ russe (oreshki) con farcitura dolce o salata, piastre con rivestimento antiaderenti, spie di controllo, fermo di chiusura | |
| Accessori: | Istruzioni per l'uso con ricettario | |

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

5. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.
6. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
7. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata sulla targhetta.
8. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
9. Per ragioni di sicurezza, per collegare l'apparecchio alla rete elettrica non usare, per quanto possibile, cavi di prolunga e prese multiple.
10. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
11. Non è idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.
12. Durante l'esercizio non lasciare l'apparecchio incustodito e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.
13. Dopo l'uso, prima della pulizia o in caso di anomalie durante l'esercizio staccare la spina dalla presa elettrica.
14. Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana sgombra. Non riporre o far funzionare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
15. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione a mani bagnate.
16. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
17. Usare l'apparecchio solo in interni.
18. Prima dell'uso srotolare completamente il cavo di alimentazione. Il cavo non deve pendere oltre lo spigolo della superficie di lavoro affinché ad es. bambini piccoli non possano strattonnarlo involontariamente facendo cadere l'apparecchio dal piano di lavoro.
19. Non avvolgere mai il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.

20. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica sempre mediante la spina, mai tramite il cavo.
21. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con l'apparecchio caldo.
22. Non usare l'apparecchio nelle vicinanze di materiali sensibili al calore come l'alcol – pericolo d'incendio!
23. Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo, pertanto per spostarlo usare sempre le maniglie o delle presine.
24. Finché l'apparecchio è caldo non lasciarlo incustodito – pericolo di ustioni!
25. Per evitare lo sviluppo di fumi, non surriscaldare le stoviglie usate per la cottura; il fumo può essere pericoloso per i piccoli animali (ad es. uccellini) dal sistema respiratorio particolarmente delicato. Consigliamo di non tenere uccellini in cucina.
26. Nel versare l'impasto o nello sformare i mezzi gusci pronti aprire sempre completamente il coperchio, in quanto altrimenti può ricadere in posizione chiusa: Pericolo di ustioni e ferite!
27. Per ragioni di sicurezza non coprire mai l'apparecchio e le superfici di cottura con carta, pellicola o altri corpi estranei. Altrimenti sussiste pericolo di incendi!
28. Durante il funzionamento e immediatamente dopo non toccare le superfici di cottura con parti del corpo o oggetti sensibili al calore.
29. Non riporre l'apparecchio, ai fini della conservazione, quando è ancora caldo.
30. Con questo apparecchio lavorare solamente alimenti.
31. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino tracce di usura o danni. Nel caso il cavo di alimentazione o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono comportare notevoli pericoli per l'utente e comportare l'esclusione dalla garanzia. Se il cavo di collegamento di questo apparecchio è danneggiato, al fine di evitare pericolosità, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona analogamente qualificata.

**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. Prima del primo utilizzo consigliamo di strofinare le due piastre di cottura con rivestimento antiaderente con un panno umido.
2. Durante la successiva fase di riscaldamento iniziale si consiglia di aprire le finestre.
3. Chiudere l'apparecchio e inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50 Hz). La spia di controllo del funzionamento rossa si illumina segnalando che il riscaldamento è in funzione.
4. Far riscaldare la piastra per circa 10 minuti.
5. Dopo il riscaldamento iniziale è possibile che sulla piastra siano già visibili delle tracce d'uso, che tuttavia non ne pregiudicano in alcun modo il funzionamento e quindi non possono costituire motivo di reclamo.
6. Prima del primo utilizzo spennellare leggermente le due piastre di cottura con grasso resistente al calore, ad es. margarina. Dato che le piastre di cottura dell'apparecchio sono dotate di un rivestimento antiaderente devono essere unte soltanto prima del primo utilizzo, dopo non più.
7. Qualora al primo riscaldamento la piastra emanasse un leggero odore, ciò è assolutamente normale.



Attenzione: Consigliamo di non mangiare, ma di buttare, i primi mezzi gusci di noce preparati con la piastra. Ciò non è naturalmente necessario per i successivi utilizzi!

PREPARAZIONE DELLE „NOCI MAGICHE“

1. Preparare innanzitutto l'impasto per le noci magiche come illustrato nel capitolo „Ricette“.
2. Chiudere la piastra e inserire la spina in una presa elettrica (230 V~, 50 Hz). La spia di controllo del funzionamento rossa si illumina segnalando che il riscaldamento è in funzione.
3. Attendere che la spia si spegne. Ciò richiede all'incirca 3 - 8 minuti. **Avvertenza sulle spie di cottura:** Quando entrambe la spia si spegne significa che è stata nuovamente raggiunta la temperatura richiesta, non che i mezzi gusci di noce sono pronti. Il tempo di cottura dei mezzi gusci di noce dipende dall'impasto di volta in volta utilizzato e dai gusti personali. Pertanto prima di estrarre i mezzi gusci di noce controllare che siano riusciti come li si voleva.
4. Aprire l'apparecchio.

5. Quindi mettere le palline di pasta nelle vaschette inferiori. Chiudendo la piastra l'impasto si distribuisce in maniera uniforme. Prestare attenzione a dosare sempre correttamente la quantità di impasto. Se si mette troppo poco impasto la parte superiore dell'apparecchio non chiude correttamente. Se invece si mette troppo impasto, questo traccima sporcando la piastra e il piano di lavoro.



Attenzione: Per evitare di danneggiare la piastra riempire sempre tutte le vaschette!

6. Chiudere la piastra immediatamente dopo aver versato l'impasto di modo che la doratura della noci magiche sia uguale sopra e sotto. Attendere 5 secondi, riabbassare il coperchio e chiudere il manico con il fermo di chiusura.
7. Controllare che il fermo di chiusura sia saldamente fissato in posizione.



Attenzione: Il coperchio della piastra è molto caldo! Dalla piastra può fuoriuscire vapore caldo quando si chiude il coperchio.

8. Il processo di cottura dura circa 3 - 4 minuti.
9. A cottura terminata, aprire la piastra ed estrarre le noci magiche con delicatezza. Se possibile, per estrarle non usare oggetti metallici, come ad es. forchette, che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
10. Rimuovere gli eventuali residui di impasto aderenti alla piastra con un raschino.
11. Dopo la sformatura delle noci magiche la piastra può essere immediatamente riempita con altro impasto. La spia di controllo si rispegne.
12. Per preparare altre noci magiche chiudere la piastra e attendere che la spia di controllo si spegne. Proseguire con i punti 1 - 12 fino all'esaurimento dell'impasto.
13. Lasciar raffreddare leggermente le noci magiche prima di continuare con la lavorazione. Farcire le noci magiche come si preferisce, spennellando con la farcitura anche i bordi. Infine congiungere i due mezzi gusci di noce.
14. Dopo la cottura staccare la spina dalla rete elettrica. La piastra è effettivamente spenta soltanto dopo tale operazione.



Attenzione: Dopo l'uso la piastra rimane calda per tempi anche molto lunghi! Pericolo di ustioni!

PULIZIA



Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio staccando la spina dalla presa elettrica.

Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

1. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
2. Strofinare le piastre di cottura ancora calde con un panno umido oppure usare una spazzola morbida per pulire i solchi.
3. Non usare mai oggetti duri o appuntiti. Graffierebbero il rivestimento antiaderente.
4. Inoltre non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detersivi caldi o disinfettanti in quanto possono provocare danni.
5. Prima del riutilizzo l'apparecchio deve essere completamente asciutto.
6. Per la conservazione salvaspazio l'apparecchio può essere riposto di taglio.

RICETTA DELLE „NOCI MAGICHE“

Le noci magiche, chiamate anche oreshki, sono una specialità russa. Possono essere farcite, a piacere, con ripieni dolci o salati. Le noci magiche vanno preparate nell'apposita piastra, poi devono essere farcite e i due mezzi gusci congiunti. In linea di principio non vi sono limiti alla fantasia, altre variazioni sono certamente reperibili nei ricettari e in Internet.

Noci magiche dolci

cio, 400 g di farina tipo 405, 2 punte di coltello di lievito in polvere

Ricetta base

250 g di burro, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 100 g di zucchero, 400 g di farina tipo 405, 50 g di fecola, 2 punte di coltello di lievito in polvere

Noci magiche con farina integrale

250 g di burro, 2 uova, 1 tuorlo, polpa di una bacca di vaniglia, 120 g di miele, 1 presa di sale, 400 g di farina integrale di farro, 1 cucchiaino raso di lievito in polvere

Noci magiche alle noci o mandorle

250 g di burro, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 100 g di zucchero, 100 g noci o mandorle (a scelta) grattugiate fini, 1 fialedda di aroma di mandorle amare, 400 g farina tipo 405, 2 punte di coltello di lievito in polvere

Noci magiche salate

Noci magiche al pomodoro

250 g di burro, 2 uova, 1 bustina di salsa di pomodoro (in polvere), ¼ di cucchiaino di chili in polvere, 2 cucchiaini di spezie per bruschette, ½ cucchiaino di sale, 450 g di farina tipo 405, 2 punte di coltello di lievito in polvere

Noci magiche all'arancio

250 g di burro, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 100 g di zucchero, 50 g di buccia d'arancio grattugiata, 1 fialedda di aroma d'aran-

Noci magiche salate

250 g di burro, 2 uova, 2 ½ cucchiaini di dado granulare da verdure essiccate, 450 g di farina tipo 405, 2 punte di coltello di lievito in polvere

Noci magiche alle erbe aromatiche

250 g di burro, 2 uova, 1 cucchiaino di aglio orsino essiccato, 1 barattolino di pesto al basilico (190 g), 500 g di farina di frumento integrale, 2 punte di coltello di lievito in polvere

Preparazione

Con gli ingredienti preparare un impasto. Lasciarlo riposare al fresco per circa un'ora. Formare delle palline (di circa 1,5-2 cm di diametro) utilizzando ad es. uno scavino. All'inizio possono essere necessari diversi tentativi prima di individuare l'esatta grandezza delle noci. Mettere le palline nella macchina, chiuderla e cuocere le noci magiche per circa 3 minuti fino a ottenere il grado di doratura desiderato. Quando le noci hanno finito di cuocere afferrare la macchina per entrambe le maniglie, aprirla e riversare le noci su una placca da forno. Quindi eliminare l'impasto in eccesso dalle noci dopo che queste si sono raffreddate. Le noci possono essere preparate anche in gran numero, in modo da tenerle di scorta. Riposte in un barattolo ermeticamente chiuso si conservano abbastanza a lungo. Non usare erbe aromatiche fresche in quanto contengono troppa umidità, che renderebbe le noci molli e le farebbe marcire.

Farciture dolci per noci magiche

Per le farciture mescolare assieme gli ingredienti indicati. Si raccomanda di farcire le noci magiche poco prima di servirle affinché la cialda rimanga croccante.

Farcitura alla crema nougat

200 g di crema nougat alle noci, 200 g di formaggio fresco

Farcitura di liquore all'uovo

100 ml di liquore all'uovo, 1 bustina di zucchero vanigliato, 100 ml di panna zuccherata, 1 busta di crema paradiso alla vaniglia

Farcitura ai lamponi

100 ml di panna zuccherata, 1 cucchiaino di zucchero, 1 bustina di fissante per panna
Montare la panna finché risulta ben salda e quindi incorporarvi 200 g di lamponi freschi.

Farciture salate per noci magiche

Per le farciture mescolare assieme gli ingredienti indicati. Le noci magiche possono essere farcite anche con insalate pronte, ad es. insalata di carne, di pollo, insalata Puszta o insalata di uova.

Farcitura al salmone affumicato

100 g di salmone affumicato, 200 g di formaggio fresco, 1 cucchiaino di salsa di rafano alla panna

Sminuzzare tutti gli ingredienti e frullarli, ad esempio con l'ESGE-Zauberstab® o l'ESGE-Zauberette®. Invece del salmone affumicato si possono usare anche filetti di trota affumicata o tonno sott'olio.

Farcitura al formaggio

100 g di formaggio Emmental a pezzettini, 150 g formaggio fresco alle erbe, 1 cucchiaino di kirsch (alternativa: 150 g di formaggio fresco neutro e 10 ciliequine da cocktail)

Farcitura al prosciutto

100 g di prosciutto crudo affumicato, 200 g di formaggio fresco alle erbe, 1 cucchiaino di salsa di rafano alla panna

Farcitura al camembert

2 cucchiari di marmellata di mirtilli rossi, 100 g di camembert morbido, 200 g di formaggio fresco

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

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48360

DATOS TÉCNICOS



| | |
|------------------------|---|
| Potencia: | 1400 vatios, 230 V~, 50 Hz |
| Placas: | aluminio fundido bajo presión, con revestimiento antiadherente |
| Dimensiones: | aprox. 25,5 x 32,0 x 10,3 cm (L/An/Al) |
| Peso: | aprox. 2,2 kg |
| Cable de alimentación: | aprox. 80 cm |
| Equipamiento: | para hacer galletas rusas en forma de nueces („oreshki“) con relleno dulce o salado, placas de cocción antiadherentes, piloto de control y clip de cierre |
| Accesorios: | instrucciones de uso con recetas |

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

4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. PRECAUCIÓN: ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tener especial cuidado si hay niños o personas que puedan estar en peligro presentes.
6. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
7. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
8. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
9. Por razones de seguridad y de ser posible, no utilice ningún cable de prolongación ni enchufe múltiple para conectar el aparato a la red de corriente.
10. No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos.
11. El aparato no se debe lavar en el lavavajillas.
12. No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento y manténgalo fuera del alcance de los niños.
13. Desenchufar el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
14. Coloque el aparato sobre una superficie plana despejada. Nunca coloque ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
15. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
16. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en explotaciones agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
17. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
18. Desenrollar completamente el cable de alimentación antes del uso. El cable no debe quedar colgando por el borde de la super-

ficie de trabajo para que, p. ej., los niños no puedan tirar el aparato accidentalmente de la encimera.

19. Nunca enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato.
20. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando siempre solo de la clavija de conexión, nunca del cable de conexión.
21. Asegúrese de que el cable de alimentación no se apoye en el aparato caliente.
22. No opere el aparato cerca de materiales sensibles al calor, como alcohol. ¡Peligro de incendio!
23. El aparato se calienta durante el funcionamiento. Por ello, siempre que desee moverlo hágalo tomándolo siempre por las asas o los agarradores.
24. No deje el aparato sin supervisión mientras esté caliente. ¡Peligro de quemaduras!
25. 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 a los pájaros en la cocina.
26. Durante el vertido de la masa o al retirar las mitades preparadas es imprescindible abrir totalmente la tapa, dado que podría cerrarse de golpe: ¡Peligro de quemaduras y de lesiones!
27. Por razones de seguridad, nunca tape el aparato y las placas de cocinado con papel, láminas u otros cuerpos extraños. ¡De lo contrario, existe peligro de incendio!
28. No toque nunca las placas de cocción con partes del cuerpo u objetos sensibles al calor durante el funcionamiento y poco después.
29. No guardar el aparato mientras siga caliente.
30. Procese solo alimentos en este aparato.
31. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la

exclusión de la garantía. En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, para evitar peligros la deberá cambiar el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente 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. Antes del primer uso, recomendamos limpiar con un paño húmedo las dos placas de cocinado con revestimiento antiadherente.
2. Abra la ventana durante la fase de encendido que sigue a continuación.
3. Cerrar el aparato, enchufar la clavija en una toma de corriente (230 V~, 50 Hz). El piloto de control de funcionamiento rojo se ilumina e indica que la calefacción está en funcionamiento.
4. Caliente el aparato durante aprox. 10 minutos.
5. Después del encendido pueden verse ya signos de uso en el aparato. Sin embargo, estos no perjudican el funcionamiento del mismo y no son motivos de reclamación.
6. Antes del primer uso, engrase con un pincel las dos placas de cocinado ligeramente con una grasa resistente al calor, p. ej., margarina. Dado que las placas de cocinado del aparato tienen revestimiento antiadherente, solo es necesario engrasarlas antes del primer uso. Posteriormente ya no volverá a ser necesario.
7. Si al calentar su aparato nuevo por primera vez detectase un ligero olor, esto no supondría ningún inconveniente.



Atención: Recomendamos encarecidamente no consumir las primeras mitades preparadas en el aparato, sino desecharlas. ¡Por supuesto, esto ya no será necesario en usos posteriores!

PREPARACIÓN DE ORESHKI

1. En primer lugar, prepare la masa de las oreshki como se indica en el capítulo „Recetas“.
2. Cerrar el aparato, enchufar la clavija en una toma de corriente (230 V~, 50 Hz). El piloto de control de funcionamiento rojo se ilumina e indica que la calefacción está en funcionamiento.
3. Espere hasta que el piloto de control se apaga. Esto tarda aprox. de 3 a 8 minutos. **Nota sobre el piloto:** Si el piloto de control se apaga quiere decir que se ha vuelto a alcanzar la temperatura, no que las dos mitades de oreshki estén ya listas. El tiempo de horneado de las mitades de oreshki depende de la masa utilizada y del sabor personalizado que se desee. Antes de sacar las mitades de oreshki, compruebe que han alcanzado el punto deseado.
4. Abra el aparato.
5. Ahora, introduzca las bolas pequeñas de masa en los moldes inferiores. 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. Si pone demasiada cantidad de masa, esta se derramará ensuciando el aparato y la superficie de trabajo.



Atención: ¡Llene siempre todos los moldes para evitar daños en el aparato!

6. Cierre el aparato inmediatamente después de verter la masa para que las oreshki se tuesten uniformemente por el lado superior e inferior. Espere durante 5 segundos, presione de nuevo firmemente la tapa y cierre la empuñadura con el clip de cierre.
7. Preste atención a que la palanca de cierre haya encajado correctamente.



Atención: ¡La tapa del aparato está muy caliente! Puede salir vapor caliente del aparato si cierre la tapa.

8. El proceso de horneado dura aprox. de 3 a 4 minutos.
9. Cuando haya finalizado el proceso de horneado, abra el aparato y retire las nueces con cuidado. Para ello, si puede evitarlo no utilice objetos metálicos como, p. ej., un tenedor, dado que esto podría deteriorar el revestimiento antiadherente.
10. Retirar los restos de masa del aparato con una rasqueta de panadero.
11. Después de retirar las oreshki se puede llenar nuevamente el aparato con la masa. El piloto de control se apaga de nuevo.
12. Para preparar más oreshki, cierre el aparato y espere hasta que se apaga el piloto de control. Continúe con los pasos 1 a 12 hasta agotar la masa.

13. Deje enfriar un poco las oreshki preparadas antes de utilizarlas. Las oreshki se llenan como se desea y los bordes también se untan con el relleno. A continuación, se unen de dos en dos para formar las „nueces“.

14. Después del horneado, retire el enchufe. Solo entonces estará desconectado el aparato.



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

LIMPIEZA Y CUIDADO



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. El aparato no se debe sumergir en agua o en otro líquido.
2. Limpie las placas de cocinado aún calientes con un paño húmedo o utilice un cepillo blando para limpiar las cavidades. No utilice nunca objetos duros o puntiagudos. Podrían dañar el revestimiento antiadherente.
3. Además, no utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
4. Antes de cada nuevo uso, el aparato debe estar completamente seco.
5. Para guardar el aparato en un mínimo espacio, puede colocarse en posición vertical.

RECETAS DE ORESHKI

Las oreshki son galletas rellenas en forma de nueces, típicas de Rusia. El relleno puede ser dulce o salado. Las oreshki se hornean en una plancha eléctrica especial, se rellenan a continuación y se unen de dos en dos para formar las „nueces“. Naturalmente, la elaboración de las oreshki depende de la fantasía del cocinero, que también podrá encontrar otras variantes en libros de cocina o en Internet.

Oreshki dulces

Receta básica

250 g de mantequilla, 2 huevos, 1 sobrecito de azúcar de vainilla, 100 g de azúcar, 400 g de harina tipo 405, 50 g de maicena, 2 pizcas de levadura

Oreshki de nueces o almendras

250 g de mantequilla, 2 huevos, 1 sobrecito de azúcar de vainilla, 100 g de azúcar, 100 g de nueces o almendras (opcional) finamente moli-

das, 1 frasco de aroma de almendras amargas, 400 g de harina tipo 405, 2 pizcas de levadura

Oreshki de naranja

250 g de mantequilla, 2 huevos, 1 sobrecito de azúcar de vainilla, 100 g de azúcar, 50 g de ralladura de naranja, 1 frasco de aroma de naranja, 400 g de harina tipo 405, 2 pizcas de levadura

Oreshki de harina integral

250 g de mantequilla, 2 huevos, 1 yema, una rama de vainilla, 120 g de miel, 1 pizca de sal, 400 g de harina integral de espelta, 1 cucharadita rasa de levadura

Oreshki sabrosas**Oreshki de tomates**

250 g de mantequilla, 2 huevos, 1 sobrecito de salsa de tomate (en polvo), ¼ cucharadita de chile en polvo, 2 cucharadas de especias de bruschetta, ½ cucharadita de sal, 450 g de harina tipo 405, 2 pizcas de levadura

Oreshki sabrosas

250 g de mantequilla, 2 huevos, 2 ½ cucharadas de caldo de verdura en grano, 450 g de harina tipo 405, 2 pizcas de levadura

Oreshki de hierbas

250 g de mantequilla, 2 huevos, 1 cucharada de ajo silvestre seco, 1 vaso de pesto de albahaca (190 g), 500 g de harina integral de trigo, 2 pizcas de levadura

Preparación

Elabore una masa con los ingredientes. Ponga la masa en la nevera durante aprox. 1 hora. Forme pequeñas bolas (aprox. 1,5-2 cm de diámetro). Para hacerlo puede utilizar, por ejemplo, un sacabolos. Es posible que al principio necesite varios intentos para encontrar el tamaño de bola correcto. Ponga las bolas en el aparato, ciérrelo y hornee las oreshki durante aprox. 3 minutos hasta obtener el tueste deseado. Cuando haya terminado de hornear las oreshki, agarre el aparato por las dos asas, ábralo y vierta las oreshki sobre una bandeja de horno. Cortar al principio

la masa sobrante de la nuez horneada después de enfriarla. Puede también hornear las oreshki en grandes cantidades para tenerlas almacenadas. Se pueden guardar durante algún tiempo en un tarro herméticamente cerrado. No utilice hierbas frescas dado que contienen demasiada humedad y las oreshki podrían ablandarse y estropearse.

Rellenos dulces para oreshki

Para los rellenos, mezclar los ingredientes indicados en cada caso. Rellene las oreshki justo antes de servirlos para que se mantengan crujientes.

Relleno de turrón

200 g de crema de turrón y nueces, 200 g de queso crema

Relleno de ponche de huevo

100 ml de ponche de huevo, 1 sobrecito de azúcar de vainilla, 100 ml de nata dulce, 1 sobrecito de crema de vainilla

Relleno de frambuesas

100 ml de nata dulce, 1 cucharada de azúcar, 1 sobrecito de estabilizante para nata
Montar la nata y, después, añadir 200 g de frambuesas frescas a la nata.

Rellenos sabroso para oreshki

Para los rellenos, mezclar bien los ingredientes indicados en cada caso. También puede rellenar las oreshki con ensaladas preparadas como, p. ej., ensalada de taquitos de embutido, ensalada de carne de ave, ensalada puszta o ensalada de huevo.

Releno de salmón ahumado

100 g de salmón ahumado, 200 g de queso crema, 1 cucharadita de salsa de rábano picante Triturar y mezclar todos los ingredientes, p. ej., con la “varita mágica” ESGE Zauberstab® o con la picadora ESGE-Zauberette®. En lugar de salmón ahumado también puede utilizar filetes de trucha ahumada o atún en aceite.

Releno de queso

100 g de queso emmental finamente troceado, 150 g de queso crema con hierbas, 1 cucharada

de licor de cereza (alternativa: 150 g de queso crema neutro y 10 guindas)

Releno de jamón

100 g de jamón crudo ahumado, 200 g de queso crema con hierbas, 1 cucharadita de salsa de rábano picante

Releno de queso Camembert

2 cucharadas de mermelada de arándanos rojos, 100 g de Camembert blando, 200 g de queso crema

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

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor envíarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.


DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 48360

DANE TECHNICZNE

| | | |
|---------------------|--|--|
| Moc: | 1400 W, 230 V~, 50 Hz |  |
| Płytki: | Odlew ciśnieniowy z aluminium z powłoką antyadhezyjną | |
| Wymiary: | ok. 25,5 x 32,0 x 10,3 cm (dł./szer./wys.) | |
| Ciężar: | ok. 2,2 kg | |
| Przewód zasilający: | ok. 80 cm | |
| Wyposażenie: | Do pieczenia ciastek w kształcie orzechów włoskich ze słodkim lub pikantnym nadzieniem, płytki opiekające z nieprzywierającą powłoką, lampki kontrolne, zamknięcie | |
| Akcesoria: | Instrukcja obsługi z przepisami | |

Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



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



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

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/ lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

5. OSTROŻNIE! Niektóre części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Zachować szczególną ostrożność w obecności dzieci i osób zagrożonych.
6. Pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
7. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
8. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
9. Ze względów bezpieczeństwa nie używać w miarę możliwości przedłużaczy ani wielokrotnych gniazd wtykowych do podłączenia urządzenia do prądu.
10. W żadnym wypadku nie wolno urządzenia zanurzać w wodzie lub w innych cieczach.
11. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
12. Podczas pracy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i trzymać z dala od dzieci.
13. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy prosimy zawsze wyciągnąć wtyczkę sieciową.
14. Urządzenie należy stawiać na wolnej i równej powierzchni. Nigdy nie stawiać i nie używać urządzenia ani kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
15. Nigdy nie dotykać urządzenia ani kabla mokrymi dłońmi.
16. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
17. Używać urządzenie wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
18. Przed użyciem kabel całkowicie rozwinąć. Kabel nie może zwiisać z krawędzi powierzchni roboczej, aby nie było możliwe np. przypadkowe ściągnięcie urządzenia z płyty roboczej przez małe dzieci.
19. Nigdy nie owijać przewodu wokół urządzenia.

20. Przewód wyjmować z gniazda ciągnąc za wtyczkę, nigdy nie za kabel.
21. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie dotykał gorącego urządzenia.
22. Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów wrażliwych na wysoką temperaturę, jak spirytus – niebezpieczeństwo pożaru!
23. Urządzenie nagrzewa się podczas pracy, dlatego do jego przesuwania należy używać uchwytów lub łapek do garnków.
24. Gdy urządzenie jest gorące, nie wolno zostawiać go bez nadzoru – niebezpieczeństwo poparzenia!
25. Aby uniknąć powstawania dymu, nie przegrzewać naczyń do gotowania, smażenia i pieczenia; dym może być niebezpieczny dla małych zwierząt (np. ptaków) o szczególnie wrażliwym układzie oddechowym. Zalecamy nie trzymać ptaków w kuchni.
26. Podczas wlewania ciasta lub wyjmowania upieczonych połówek orzeszków należy koniecznie całkowicie otworzyć pokrywę, gdyż może ona się zamknąć – niebezpieczeństwo poparzenia i obrażeń!
27. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie przykrywać urządzenia i powierzchni opiekających papierem, folią lub innymi materiałami. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
28. Podczas pracy i na krótko po zakończeniu pracy nigdy nie dotykać powierzchni opiekających częściami ciała ani przedmiotami wrażliwymi na wysoką temperaturę.
29. Nie odstawiać gorącego urządzenia do przechowania.
30. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do obróbki żywności.
31. Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel pod kątem zużycia lub uszkodzenia. Gdy uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą prowadzić do powstania znacznych zagrożeń dla użytkownika i prowadzą do utraty gwarancji. Gdy przewód przyłączeniowy urządzenia jest uszkodzony, musi go wymienić producent, serwis producenta lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, aby uniknąć niebezpieczeństw.



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



1. Przed pierwszym użyciem zalecamy obydwie powierzchnie opiekające pokryte nieprzywierającą powłoką przetrzeć wilgotną ściereczką.
2. Podczas fazy wypalania urządzenia otworzyć okno.
3. Zamknąć urządzenie, włożyć wtyczkę do gniazda (230 V~, 50 Hz). Zapala się czerwona lampka kontrolna sygnalizująca włączone nagrzewanie.
4. Nagrzewać puste urządzenie przez ok. 10 minut.
5. Po wypaleniu na urządzeniu mogą być widoczne ślady użytkowania, które nie wpływają na działanie urządzenia i nie stanowią podstawy do reklamacji.
6. Przed pierwszym użyciem lekko posmarować obydwie powierzchnie opiekające pędzlem zwilżonym tłuszczem odpornym na wysokie temperatury, np. margaryną. Powierzchnie opiekające urządzenia pokryte są nieprzywierającą powłoką i muszą zostać nasmarowane tylko przed pierwszym użyciem, potem nie jest to już konieczne.
7. Jeśli przy pierwszym nagrzeniu urządzenia wydzieli się lekki zapach, jest on całkowicie nieszkodliwy.



Uwaga: Zalecamy nie spożywać pierwszych półówek orzeszków upieczonych w urządzeniu, lecz je wyrzucić. Przy kolejnym używaniu urządzenia nie jest to już konieczne!

PIECZENIE ORZESZKÓW

1. Przygotować ciasto na orzeszki w sposób opisany w rozdziale „Przepisy“.
2. Zamknąć urządzenie, włożyć wtyczkę do gniazda (230 V~, 50 Hz). Zapala się czerwona lampka kontrolna sygnalizująca włączone nagrzewanie.
3. Zaczekać, aż lampka kontrolna zgaśnie. Trwa to ok. 3-8 minut. **Uwaga dotycząca sygnalizacji pieczenia:** Jeżeli lampka kontrolna zgaśnie, że ponownie została osiągnięta odpowiednia temperatura, nie oznacza to jednak, że półówki orzeszków są gotowe do wyjęcia. Czas pieczenia orzeszków zależy od użytego ciasta i osobistego smaku. Przed wyjęciem półówek orzeszków należy sprawdzić, czy odpowiadają one oczekiwaniom.

4. Otworzyć urządzenie.
5. Włożyć małe kulki z ciasta do dolnych form na ciasto. Ciasto rozlewa się równomiernie w formie po zamknięciu urządzenia. Zwrócić uwagę na prawidłowe dozowanie ilości ciasta. Gdy wleje się za mało ciasta, górna część urządzenia nie przylega prawidłowo. Jeżeli wleje się za dużo ciasta, ciasto przeleje się i zabrudzi urządzenie i powierzchnię roboczą.



Uwaga: Zawsze napełniać ciastem wszystkie formy na ciasto, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia!

6. Zamknąć urządzenie natychmiast po nalaniu ciasta, aby orzeszki zarumieniły się równomiernie na dole i u góry. Zaczekać 5 sekund, docisnąć jeszcze raz pokrywę i zamknąć uchwyt zamknięciem.
7. Zwrócić uwagę na to, aby zamknięcie poprawnie zatrzasnęło się.



Uwaga: Pokrywa urządzenia jest bardzo gorąca! Podczas zamykania urządzenia może z niego uchodzić gorąca para.

8. Pieczenie trwa ok. 3-4 minut.
9. Po zakończeniu pieczenia otworzyć urządzenie i ostrożnie wyjąć orzeszki. Nie używać do tego celu w miarę możliwości żadnych metalowych przedmiotów, takich jak widelca, gdyż mogą one uszkodzić powłokę antyadhezyjną.
10. Resztki ciasta można usunąć z urządzenia za pomocą szpatułki do ciasta.
11. Po wyjęciu orzeszków urządzenie można od razu ponownie napełnić ciastem. Lampka kontrolna ponownie gaśnie.
12. Aby upiec następne orzeszki, zamknąć urządzenie i poczekać, aż lampka kontrolna zgaśnie. Powtarzać kroki od 1 do 12, aż zużyte zostanie całe ciasto.
13. Zaczekać chwilę, aż gotowe orzeszki nieco ostygną, zanim będzie można ich użyć. Napełnić orzeszki nadzieniem, smarując masą również krawędzie orzeszków. Następnie połączyć dwie połówki orzeszka w jedną całość.
14. Po zakończeniu pieczenia wyciągnąć wtyczkę sieciową. Dopiero wtedy urządzenie jest wyłączone.



Uwaga: Przez dłuższy czas po użyciu urządzenie jest bardzo gorące! Niebezpieczeństwo poparzenia!

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

Przed czyszczeniem zaczekać, aż urządzenie ochłodzi się.

1. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
2. Ciepłe jeszcze powierzchnie pieczenia należy wytrzeć wilgotną ściereczką lub użyć miękkiej szczoteczki, aby wyczyścić je w zagłębieniach.
3. Nigdy nie używać ostrych lub twardych przedmiotów. Te przedmioty powodują zadrapanie warstwy antyadhezyjnej.
4. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących, gdyż mogą spowodować uszkodzenia.
5. Przed ponownym użyciem urządzenie musi być całkowicie suche.
6. Aby przechowywane urządzenie nie zajmowało dużo miejsca, można je ustawić wyższą krawędzią w pionie.

PRZEPISY NA ORZESZKI

Kruche ciasteczka w formie orzechów włoskich to rosyjski przysmak. Można je przyrządzić do wyboru ze słodkim lub pikantnym nadzieniem. Ciasteczka piecze się w opiekaczu do orzeszków, po czym wypełnia masą i łączy dwie połówki w jedno ciasteczko. Wyobraźnia nie ma tu granic, również w książkach kucharskich i Internecie można znaleźć wiele różnych wersji ciasteczek.

Słodkie orzeszki

Przepis podstawowy

250 g masła, 2 jajka, 1 opakowanie cukru waniliowego, 100 g cukru, 400 g mąki tortowej, 50 g mąki skrobiowej, 2 szczypty proszku do pieczenia

Orzeszki orzechowe lub migdałowe

250 g masła, 2 jajka, 1 opakowanie cukru waniliowego, 100 g cukru, 100 g drobno mielonych orzechów lub migdałów (do wyboru), 1 buteleczka aromatu migdałowego, 400 g mąki tortowej, 2 szczypty proszku do pieczenia

Orzeszki pomarańczowe

250 g masła, 2 jajka, 1 opakowanie cukru waniliowego, 100 g cukru, 50 g startej skórki z pomarańczy, 1 buteleczka aromatu pomarańczowego, 400 g mąki tortowej, 2 szczypty proszku do pieczenia

Orzeszki razowe

250 g masła, 2 jajka, 1 żółtko, miąższ z jednej laski wanilii, 120 g miodu, 1 szczypta soli, 400 g mąki orkiszowej pełnoziarnistej, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Pikantne orzeszki

Orzeszki pomidorowe

250 g masła, 2 jajka, 1 opakowanie sosu pomidorowego w proszku, ¼ łyżeczka chili w proszku, 2 łyżki przyprawy do bruschetty, ½ łyżeczki soli, 450 g mąki tortowej, 2 szczypty proszku do pieczenia

Pikantne orzeszki

250 g masła, 2 jajka, 2 ½ łyżki wywaru warzywnego, 450 g mąki tortowej, 2 szczypty proszku do pieczenia

Orzeszki ziołowe

250 g masła, 2 jajka, 1 łyżka suszonego czosnku niedźwiedziego, 1 słoiczek pesto bazyliowego (190 g), 500 g mąki pszennej pełnoziarnistej, 2 szczypty proszku do pieczenia

Przyrządzenie

Przyrządzić ze składników kruche ciasto. Odstawić ciasto na ok. 1 godzinę do lodówki. Formować małe kulki (o średnicy ok. 1,5 - 2 cm). Do tego celu można użyć np. łyżki do drażenia owoców. Na początku może trochę potrwać, zanim uda się uformować kulki prawidłowej wielkości. Włożyć kulki do urządzenia, zamknąć urządzenie i piec orzeszki przez ok. 3 minuty aż zbrązowieją zgodnie z życzeniem. Gdy orzeszki są upieczone, schwycić urządzenie za obydwa uchwyty, otworzyć je i wytrząsnąć orzeszki na blachę do pieczenia. Ewentualnie odciąć nadmiar ciasta z ciepłych jeszcze, upieczonych orzeszków. Orzeszki można piec na zapas. W szczelnym pojemniku można je przechowywać przez jakiś czas. Nie używać świeżych ziół, gdyż zawierają one za dużo wilgoci, orzeszki znów zrobią się miękkie i mogą się zepsuć.

Słodkie nadzienia do orzeszków

Aby uzyskać nadzienie, zmieszać ze sobą podane składniki. Nadziewać orzeszki bezpośrednio przed podaniem, aby ich skorupka była chrupiąca.

Nadzienie nugatowe

200 g kremu orzechowo-nugatowego, 200 g świeżego serka

Nadzienie z likierem jajecznym

100 ml likieru jajecznego, 1 opakowanie cukru waniliowego, 100 ml słodkiej śmietanki, 1 opakowanie kremu do tortów (Dr. Oetker Paradiscreme o smaku waniliowym)

Nadzienie malinowe

100 ml słodkiej śmietanki, 1 łyżka cukru, 1 opakowanie fixu do ubijania śmietany
Ubić śmietaną na sztywną pianę, dodać 200 świeżych malin.

Pikantne nadzienia do orzeszków

Aby uzyskać nadzienie, dobrze zmieszać ze sobą podane składniki. Orzeszki można nadziewać również gotowymi sałatkami, np. sałatką mięsną, sałatką drobiową, sałatką z marynowanych warzyw lub sałatką jajeczną.

Nadzienie z wędzonego łososia

100 g wędzonego łososia, 200 g świeżego serka, 1 łyżeczka chrzanu ze śmietaną
Wszystkie składniki pokroić i zmiksować, np. przy użyciu ESGE-Zauberstab® lub ESGE-Zauberette®. Zamiast wędzonego łososia można użyć również filetów z wędzonego pstrąga lub tuńczyka w oleju.

Nadzienie serowe

100 g drobno pokrojonego sera ementaler, 150 g świeżego sera z ziołami, 1 łyżka wiśniówki (alternatywnie: 150 g świeżego sera naturalnego i 10 wisienek koktajlowych)

Nadzienie z szynką

100 g surowej szynki wędzonej, 200 g świeżego sera z ziołami, 1 łyżeczka chrzanu ze śmietaną

Nadzienie z serem camembert

2 łyżki marmolady żurawinowej, 100 g miękkiego sera camembert, 200 g świeżego sera

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

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.



UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Руководство по эксплуатации MODEL 48360

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

| | | |
|-----------------|--|--|
| Мощность: | 1400 ватт, 230 ~В, 50 Гц |  |
| Материал форм | | |
| для выпечки: | литой алюминий с антипригарным покрытием |  |
| Габариты: | ок. 25,5 x 32,0 x 10,3 см (Д/Ш/В) | |
| Масса: | ок. 2,2 кг | |
| Провод питания: | ок. 80 см | |
| Оснащение: | для приготовления русских „волшебных орешков“ (орешки) со сладкой или пикантной начинкой, антипригарные формы для выпечки, контрольные лампы, закрывающая клипса | |
| Принадлежности: | руководство по эксплуатации по эксплуатации с рецептами | |

Сохраняется право на внесение изменений, касающихся техники, расцветки и дизайна, а также на погрешности в характеристиках оснащения

СИМВОЛЫ



Этот символ указывает на возможные опасности, которые могут привести к травме или повреждению устройства.přístroje.



Этот символ указывает на возможный риск ожога. Иди сюда, прежде чем всегда особенно бдительными.opatrně.

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, прочтите следующие инструкции и сохраните их.

1. Прибор может эксплуатироваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с дефицитом опыта и/или знаний, если они осуществляют эксплуатацию под надзором или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с ним. Данный прибор не является игрушкой. Выполнение чистки и техобслуживания прибора детьми разрешается только под контролем взрослых.

2. Дети в возрасте до 3 лет должны держаться подальше от прибора или находиться под беспрестанным контролем со стороны взрослых.
3. Детям в возрасте от 3 до 8 лет разрешается включать и выключать прибор лишь в том случае, если он находится в нормальном состоянии, предусмотренном для обслуживания, за ними осуществляется контроль или проведен инструктаж на тему безопасного обращения и они осознали опасности, связанные с ним. Детям в возрасте от 3 до 8 лет не разрешается осуществлять подключение, обслуживание, чистку или техобслуживание прибора.
4. ОПАСНО - Детали этого прибора могут очень сильно нагреваться и стать причиной ожогов! В присутствии детей и лиц, которым угрожает опасность, будьте предельно осторожны.
5. Необходимо следить за детьми, чтобы убедиться, что они не играют с прибором.
6. Подключать прибор только к источнику переменного тока с напряжением, соответствующим указанному на заводской табличке.
7. Не разрешается эксплуатировать данный прибор с внешним таймером или с системой дистанционного управления.
8. Из соображений безопасности по возможности не используйте удлинитель и тройник для подключения прибора к электросети.
9. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
10. Не разрешается мыть прибор в посудомоечной машине.
11. Не оставляйте прибор без надзора во время эксплуатации и держите его вне пределов досягаемости детей.
12. После использования, перед чисткой или при возникновении неисправностей во время эксплуатации следует извлечь вилку сетевого кабеля.
13. Установите прибор на свободную, ровную поверхность. Никогда не размещать и не эксплуатировать прибор и провод питания на горячей поверхности или вблизи нее.
14. Никогда не прикасаться к прибору или проводу питания мокрыми руками.

15. Прибор предназначен исключительно для бытового и ему подобного использования, напр.,
 - чайные в магазинах, офисах и прочих местах работы,
 - на сельскохозяйственных предприятиях,
 - для использования гостями в отелях, мотелях и на других предприятиях, предоставляющих услуги временного проживания,
 - в частных пансионатах или домах отдыха.
16. Используйте прибор только внутри помещений.
17. Перед использованием следует полностью размотать провод питания. Провод не должен провисать через кромку рабочей поверхности стола, чтобы, напр-р., маленькие дети не могли нечаянно стянуть прибор с рабочей поверхности.
18. Никогда не наматывайте провод питания вокруг прибора.
19. Всегда извлекайте провод из розетки только за штепсельную вилку, никогда не тяните за провод.
20. Следите за тем, чтобы провод не прилегал к нагретому прибору.
21. Не эксплуатируйте прибор вблизи термочувствительных веществ, таких как спирт – существует опасность возникновения пожара!
22. Во время работы прибор нагревается, поэтому для перемещения прибора используйте прихватки.
23. Не оставляйте прибор без присмотра пока он горячий – существует опасность получения ожога!
24. Во избежание образования дыма не допускайте перегрева Вашей посуды для варки, жарки и выпечки, это может быть опасно для мелких животных с особо чувствительной дыхательной системой (напр-р, птицы). Мы не рекомендуем Вам держать птиц на кухне.
25. При заполнении формы тестом или извлечении вафель обязательно полностью открывайте крышку, потому что в противном случае она может закрыться: опасность ожога и получения травмы!
26. Из соображений безопасности никогда не накрывайте прибор и поверхность формы для выпекания бумагой, пленкой

или другими посторонними предметами. В противном случае существует опасность возникновения пожара!

27. Никогда во время эксплуатации и некоторое время после нее не прикасайтесь к формам для выпекания частями тела или термочувствительными предметами.
28. Не убирайте на хранение в горячем состоянии.
29. Используйте этот прибор только пищевые продукты.
30. Регулярно проверяйте штепсельную вилку и провод на предмет износа или наличия повреждений. При повреждении провода или других деталей, пожалуйста, отправьте прибор в нашу сервисную службу с целью проведения проверки и ремонта. Некомпетентное осуществление ремонта может привести к возникновению серьезной опасности для пользователя и к аннулированию гарантии. Если поврежден провод этого прибора, то во избежание опасности он должен быть заменен производителем или специалистами его сервисной службы, либо специалистом с аналогичной квалификацией.



Внимание: Даже после отключения прибор длительное время остается горячим! Опасность получения ожога!



Никогда не снимайте корпус этого устройства. Существует риск поражения электрическим током.

Изготовитель не несет никакой ответственности за неправильной установки, в случае ненадлежащего или неправильного использования или для проведения ремонтных работ от несанкционированного доступа третьих лиц.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

1. Перед первичным использованием мы рекомендуем Вам протереть влажной тканью обе антипригарные поверхности форм для выпечки.
2. Откройте окно на время последующей фазы нагревания.
3. Закройте прибор, вставьте штепсельную вилку в розетку (230 ~В, 50 Гц). Красная лампа контроля эксплуатации загорается и показывает, что производится нагрев.
4. Как только будет завершена фаза предварительного нагрева, загорится контрольная лампа.
5. Прогрейте прибор в течение примерно 10 минут.

6. После нагревания на приборе возможно уже будут видны следы эксплуатации, однако, они не оказывают отрицательного воздействия на функционирование прибора и не являются поводом для рекламации.
7. Перед первым использованием слегка смажьте кисточкой обе формы для выпечки термостойким жиром, напр-р, маргарином. Поскольку формы для выпечки имеют антипригарное покрытие, смазывать их нужно только перед первым изготовлением вафель, после этого необходимость в смазывании отсутствует.
8. Если при первичном нагревании Вашего нового прибора возникает легкий запах, то это не должно вызывать никаких опасений.



Внимание: Мы принципиально рекомендуем утилизировать самую первую приготовленную вафлю, а не использовать ее в пищу. При последующем использовании прибора этого, конечно, больше не потребуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ „ВОЛШЕБНЫХ ОРЕШКОВ“

1. Прежде всего, приготовьте тесто для орешков так, как описано в главе „Рецепты“.
2. Закройте прибор, вставьте штепсельную вилку в розетку (230 ~В, 50 Гц). Красная лампа контроля эксплуатации загорается и показывает, что производится нагрев.
3. Подождите, пока индикатор не погаснет. Это может занять от 3 до 8 минут. **Указание по индикатору выпечки** Если сигнальная лампа гаснет, это значит, что правильная температура снова достигнута, но не то, что вафельные половинки орешков готовы. Время выпечки вафельных половинок орешков зависит от используемого теста и личных вкусовых предпочтений. Поэтому, пожалуйста, перед извлечением вафельных половинок орешков проверьте, получились ли они в соответствии с Вашими ожиданиями.
4. Откройте прибор.
5. Теперь выложите небольшие шарики из теста в нижние желоба для теста. Тесто равномерно распределяется при закрытии прибора. Пожалуйста, всегда следите за правильной дозировкой теста. Если теста слишком мало, то верхняя часть прибора будет прилегать неправильно. Если теста слишком много, то оно вытечет и запачкает прибор вместе с рабочей поверхностью стола.



Внимание: Пожалуйста, всегда заполняйте все желоба для теста, чтобы избежать повреждения прибора!

6. Сразу после заполнения прибора тестом закрывайте его, чтобы орешки равномерно зарумянились сверху и снизу. Подождите 5 секунд, еще раз прочно прижмите крышку и зафиксируйте рукоятку при помощи закрывающей клипсы.
7. Следите за тем, чтобы закрывающая клипса правильно зашла в паз.



Внимание: Крышка прибора очень горячая! Из прибора может выступить горячий пар, когда Вы закрываете крышку.

8. Процесс выпекания занимает от 3 до 4 минут.
9. Когда процесс выпекания будет завершен, откройте прибор и осторожно извлеките орешки. По возможности не используйте для этого металлические приборы, такие как, напр-р, вилка, поскольку из-за этого может быть повреждено антипригарное покрытие.
10. Остатки теста, запекшегося на приборе удалите при помощи скребка для теста.
11. После извлечения орешков прибор можно снова заполнять тестом. Контрольная лампа опять погаснет.
12. Чтобы изготовить следующую порцию орешков, закройте прибор и ждите, когда погаснет контрольная лампа. Повторяйте действия с 1 по 12 пока не израсходуете все тесто.
13. Остудите готовые орешки, прежде чем продолжить их приготовление. Орешки заполняются начинкой по желанию, а края их половинок также смазываются начинкой. В завершении две половинки соединяются, образуя один орешек.
14. После выпечки извлеките сетевой штекер. Прибор отключается только после этого.



Внимание: Даже после отключения прибор длительное время остается горячим! Опасность получения ожога!

ЧИСТКА И УХОД



Перед чисткой следует всегда выключать прибор, извлекая штекер из розетки.

Прежде чем начинать чистку, дайте прибору остыть.

1. Нельзя погружать прибор в воду или другую жидкость.
2. Еще теплые поверхности форм для выпечки протрите влажной тканью или используйте мягкую щетку для очистки углублений.
3. Никогда не используйте острые или твердые предметы. В противном случае Вы поцарапаете антипригарное покрытие.
4. Кроме того, не используйте острые и абразивные вещества, стальное волокно, металлические предметы, горячие чистящие средства или средства для дезинфекции, поскольку это может привести к повреждениям.
5. Прибор должен полностью просохнуть прежде чем использоваться повторно.
6. Для компактного хранения прибор можно поставить вертикально.

РЕЦЕПТЫ „ВОЛШЕБНЫХ ОРЕШКОВ“

Волшебные орешки, также известные как орешки – это русское лакомство. Они могут быть приготовлены как со сладкой, так и с пикантной начинкой. Половинки орешков выпекаются в орешнице, затем начиняются и соединяются, образуя целый орешек. При этом варианты приготовления ограничены только пределами Вашей фантазии, к тому же как в изданиях с рецептами, так и в интернете Вы найдете массу вариаций.

Сладкие орешки

Базовый рецепт

250 г сливочного масла, 2 яйца, 1 упаковка ванильного сахара, 100 г сахара, 400 г муки типа 405, 50 г крахмала, 2 щепотки разрыхлителя (на кончике ножа)

Ореховые или миндальные волшебные орешки

250 г сливочного масла, 2 яйца, 1 упаковка ванильного сахара, 100 г сахара, 100 г измельченных орехов или миндаля (на выбор), 1 бутылочка пекарного ароматизатора „горький миндаль“, 400 г муки типа 405, 2 щепотки разрыхлителя (на кончике ножа)

Апельсиновые волшебные орешки

250 г сливочного масла, 2 яйца, 1 упаковка ванильного сахара, 100 г сахара, 50 г натертой апельсиновой цедры, 1 бутылочка пекарного ароматизатора „апельсин“, 400 г муки типа 405, 2 щепотки разрыхлителя (на кончике ножа)

Цельнозерновые волшебные орешки

250 г сливочного масла, 2 яйца, 1 яичный белок, сердцевина стручка ванили, 120 г меда, 1 щепотка соли, 400 г цельнозерновой спелты, 1 ч. л. разрыхлителя (без горки)

Пикантные волшебные орешки

Томатные волшебные орешки

250 г сливочного масла, 2 яйца, 1 упаковка томатной пасты (в виде порошка), ¼ ч. л. порошка чили, 2 ст. л. приправы для брускетты, ½ ч. л. соли, 450 г муки типа 405, 2 щепотки разрыхлителя (на кончике ножа)

Пикантные волшебные орешки

250 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ½ ст. л. сухого овощного бульона в гранулах, 450 г муки типа 405, 50 г крахмала, 2 щепотки разрыхлителя (на кончике ножа)

Волшебные орешки с зеленью

250 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. сушеной черемши, 1 стакан соуса песто с базиликом (190 г), 500 г пшеничной цельнозерновой муки, 2 щепотки разрыхлителя (на кончике ножа)

Приготовление

Из указанных ингредиентов заместите тесто. Поставьте тесто на холод примерно на 1 час. Сформируйте маленькие шарики (прибл. 1,5-2 см в диаметре). Для этого вы так же можете использовать нож для фруктовых шариков. Возможно, в начале потребуются сделать несколько попыток, чтобы точно определить правильный размер шарика. Положите шарики в прибор, закройте его и

выпекайте волшебные орешки примерно 3 минуты до получения нужной степени подрумянивания. Когда орешки испекутся, возьмите прибор за обе рукоятки, откройте и вытряхните орешки на противень. После охлаждения испеченных орешков следует обрезать излишки теста, образовавшиеся вначале. Вы также можете напечь орешков про запас. Их можно хранить некоторое время в герметично закрытом контейнере.

Пожалуйста, не используйте свежую зелень, поскольку в ней содержится слишком много влаги, что может привести к размягчению и порче орешков.

Сладкие начинки для волшебных орешков

Для приготовления начинки смешайте указанные ингредиенты друг с другом.

Чтобы корзиночка оставалась хрустящей, пожалуйста, заполняйте ее начинкой непосредственно перед подачей.

Начинка из нуги

200 г крема из ореховой нуги, 200 г сливочного сыра

Начинка из яичного ликера

100 мл яичного ликера, 1 упаковка ванильного сахара, 100 мл сладких сливок, 1 упаковка ванильного крема Paradies Vanille

Начинка из малины

100 мл сладких сливок, 1 ст. л. сахара, 1 упаковка закрепителя для сливок

Взбить сливки в густую пену и аккуратно вмешать 200 г свежей малины.

Пикантные начинки для волшебных орешков

Для приготовления начинки хорошо смешайте указанные ингредиенты друг с другом.

Вы можете начинить орешки готовыми салатами, напр., мясным салатом, салатом из курицы, венгерским салатом Puszta или яичным салатом.

Начинка из копченого лосося

100 г копченого лосося, 200 г сливочного сыра, 1 ч. л. сметаны с хреном

Измельчить и перемешать все ингредиенты, напр., при помощи блендера „волшебная палочка“ ESGE-Zauberstab® или измельчителя-терки ESGE-Zauberette®.

Вместо копченого лосося можно так же использовать копченое филе форели или тунец в масле.

Сырная начинка

100 г тонко измельченного эмментальского сыра, 150 г сливочного сыра с зеленью, 1 ст. л. вишневой наливки (альтернатива: 150 г сливочного сыра без добавок и 10 коктейльных вишен)

Начинка из ветчины

100 г сырокопченой ветчины, 200 г сливочного сыра с зеленью, 1 ч. л. сметаны с хреном

Начинка из камамбера

2 ст. л. брусничного джема, 100 г мягкого камамбера, 200 г сливочного сыра

Рецепты в данном руководстве, были тщательно взвешены и рассмотрены авторами и UNOLD AG, но нет никакой гарантии, могут быть взяты. Ответственность авторов или UNOLD AG и его агентов для личных, имущественных и финансовых убытков.

ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем на наших устройствах в течение 24 месяцев, с учетом активного профессионального использования 12 месяцев с даты покупки о возмещении ущерба может быть доказана для использования по назначению на заводской дефект. В течение гарантийного срока мы ремонтируем материал и производственные дефекты, по нашему усмотрению путем ремонта или замены. Наша гарантия распространяется только на продукты, продаваемые в Германии и Австрии устройств. Для других стран, пожалуйста, свяжитесь с ответственным импортером. Устройства, для которых исправительные утверждал, отправить вместе с копией машинного производства доказательством покупки даты покупки должны быть четкими и описанием ошибки хорошо упакованы и освободила нашу службу. В случае гарантии клиент в Германии и Австрии в результате чего транспортные расходы возмещены. Гарантия не распространяется на повреждения вследствие износа, неправильного обращения и несоблюдения инструкции по техническому обслуживанию и уходу. Истекает гарантийный срок, если необходимо предпринять ремонт или вмешательства со стороны третьих лиц. Любые претензии потребителя против продавца или дилера не будет зависеть от этой гарантии.

УТИЛИЗАЦИЯ / ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Наши приборы производятся на высоком уровне качества в течение длительного периода эксплуатации. Регулярное техническое обслуживание и ремонт экспертов по нашим обслуживанием клиента может продлить срок службы устройства. Если устройство неисправен и не подлежит ремонту, обратите внимание: этот продукт нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Вы должны доставить этот продукт в назначенный пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Раздельный сбор и переработка отходов вы помочь сохранить природные ресурсы и гарантировать, что продукт в области здравоохранения и экологически безопасным образом утилизируется.



UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



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



Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48360

Stand: April 2018 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de