



Lono



CZ	Návod k obsluze Vaflovač	2-5
SK	Návod na používanie Vafľovač	6-9
HU	Használati utasítás Gofrisütő	10-13





Návod k obsluze

Vaflovač

Důležité bezpečnostní pokyny

- Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou tento spotřebič používat, pokud jsou pod dohledem nebo dostaly pokyny ohledně bezpečného použití spotřebiče a rozumí rizikům, která se s použitím pojí.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a připojovací kabel ponechejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.
- V případě poškození napájecího kabelu je třeba provést jeho výměnu výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečí.
- Po použití spotřebiče vyčistěte všechny plochy/díly, které přišly do kontaktu s jídlem. Dodržujte pokyny uvedené v části „Čištění a údržba“.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a v podobném prostředí, jako např.:
 - v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a v jiném pracovním prostředí;
 - v budovách na statcích;
 - pro použití hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostorech;
 - v ubytovacích zařízeních.Spotřebič není určen pro čistě komerční použití.
- Důležité: Když je spotřebič zapnutý, mohou být jeho vnější plochy velmi horké a zůstanou horké i po odpojení spotřebiče!





Před použitím

Spotřebič může být používán pouze pro určený účel a v souladu s tímto návodem k obsluze. Proto si před zapnutím spotřebiče návod k obsluze důkladně přečtěte. Obsahuje pokyny pro použití, čištění a údržbu spotřebiče. V případě nedodržení těchto pokynů neneseme žádnou odpovědnost. Tento návod k obsluze uschovejte na bezpečném místě a předejte jej případnému dalšímu uživateli spolu se spotřebičem.

Při použití spotřebiče dodržujte bezpečnostní pokyny.

Technické údaje

Jmenovité napětí:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Spotřeba energie:	760-900 W
Třída ochrany:	I

Bezpečnostní informace

- Spotřebič zapojujte pouze do uzemněných elektrických zásuvek, které jsou nainstalovány v souladu s příslušnými nařízeními. Napájecí kabel a zástrčka musejí být suché.
- Připojovací kabel neved'te ani neupínejte nad ostrými hranami. Neponěchávejte jej viset dolů a chraňte jej před horkem a mastnotou.
- Nepokládejte spotřebič na horké plochy, jako jsou plotýnky apod., a nepoužívejte jej v blízkosti otevřeného plamene.
- Nikdy nevytahujte síťovou zástrčku ze zásuvky pomocí kabelu nebo mokřýma rukama.
- Spotřebič přestaňte ihned používat a/nebo jej vypojte ze zásuvky, pokud:
 - dojde k poškození spotřebiče nebo napájecího kabelu;
 - máte podezření, že spotřebič je vadný v důsledku pádu nebo podobné nehody;V takových případech nechejte spotřebič opravit.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Neneseme žádnou odpovědnost za škody způsobené z důvodu nesprávného použití, nesprávné obsluhy nebo nesprávné opravy. Reklamáce v takových případech rovněž nebudou uznány.
- Spotřebič není určen pro komerční použití.
- Spotřebič nezakrývejte.
- Po použití vytáhněte kabel ze zásuvky a spotřebič otevřete.
- Než budete spotřebič přemísťovat nebo než jej uklidíte, nechejte jej vychladnout.

Spuštění spotřebiče

- Před prvním použitím spotřebiče vyčistěte pečicí desky pomocí vlhkého hadříku s trochou čistícího prostředku. Když pečicí desky oschnou, potřete je pár kapkami oleje.
- Aby se spotřebič nahřál, nastavte otočný regulátor na maximální úroveň ●.
- Když zapojíte síťovou zástrčku do uzemněné elektrické zásuvky, rozsvítí se červená kontrolka, která značí, že se vaflavač nahřívá. Změna barvy kontrolky z červené na bílou značí, že byla dosažena teplota pro pečení vafle.
- Nový spotřebič může při prvním použití vydávat mírný odér. To se děje z technických důvodů a je to zcela běžné.





Pečení vafle

- Nalijte husté těsto do středu spodní pečicí desky a spotřebič ihned zavřete.
Za krátkou dobu se znovu rozsvítí červená kontrolka, která ukazuje, že se spotřebič nahřívá.
 - Jakmile se kontrolka přepne zpět na bílou barvu, je vafle hotová.
 - Otevřete spotřebič a vafli vytáhněte. Pokud je vafle příliš světlá, zvolte vyšší nastavení. Pokud je vafle příliš tmavá, přepněte otočný regulátor na nižší nastavení.
Pomocí tohoto regulátoru můžete připravit vafle přesně podle Vaší chuti, od světlých (min. nastavení ●) až po tmavě hnědé (max. nastavení ●).
- Poznámka: Úplně první vafli z nového vaflovače nejezte.

Tipy pro lepší výsledek

Než začnete s přípravou těsta, měly by mít veškeré používané ingredience pokojovou teplotu. Těsto na pečicí desku nalijte rychle, jinak by měla vafle na horní a dolní straně jiné odstíny hnědé barvy. Pokud na desku nenalijete dostatečné množství těsta, bude Vaše vafle nerovnoměrná a nejednotlivá. Ihned poté, co hotovou vafli vyjmete, nalijte těsto na další, aby bylo dosaženo nejlepších výsledků. Aby hotové vafle zůstaly křupavé, položte je na drátěný rošt. Pokud jsou vafle naskládány na sebe, rychle změknou.

Čištění a údržba

Po použití vytáhněte zástrčku ze sítě a nechejte spotřebič vychladnout. Spotřebič nikdy neponořujte do vody a nikdy jej nečistěte pod tekoucí vodou.

Pečicí desky čistěte měkkým kartáčkem nebo štětkou. Vnější stranu stačí otřít pomocí vlhkého hadříku a poté ji nechat osušit.

Na pečicích deskách s nepřílnavým povrchem nesmíte za žádných okolností používat ostré nebo tvrdé předměty, protože by tím mohlo dojít k poškození nepřílnavé vrstvy.



**WMF**

CZ

Recepty na vafle

Základní recept

Suroviny: 80 g másla, 60 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 3 vejce, 3/8 l mléka, 300 g mouky, 1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva, rum na ochucení, moučkový cukr na posypání

Postup: Vyšlehejte máslo s cukrem, vanilkovým cukrem a vajíčkem, aby vznikla kyprá směs. Střídavě přidávejte mléko a prosetou mouku s kypřícím práškem. Podle chuti dejte méně mléka a více rumu. Tekuté suroviny vždy přidávejte v takovém množství, aby bylo těsto husté. Před podáváním posypte moučkovým cukrem.

Vanilkové vafle

Suroviny: 150 g másla nebo margarínu, 200 g cukru, 4 vejce, dřeň z vanilkového lusku, sůl, 250 g mouky, 1 zarovnaná lžička kypřicího prášku do pečiva, 1 – 2 lžice kondenzovaného mléka, moučkový cukr na posypání

Postup: Změklé máslo nebo margarín dejte do vysoké misky, přidejte cukr, vejce, sůl, vanilkovou dřeň, mouku a kypřicí prášek a pomocí ručního mixéru vše přibližně 2 minuty míchejte při nejvyšší rychlosti. Nakonec do těsta vmíchejte kondenzované mléko.

Sýrové vafle

Suroviny: 200 g másla nebo margarínu, 4 vejce, 1/2 lžičky soli, 200 g mouky, 1/2 lžičky kypřicího prášku do pečiva, 60 ml vlažné vody, 100 g strouhaného sýra, mletá paprika.

Postup: Dobře promíchejte máslo nebo margarín s vejci a solí. Střídavě přidávejte vlažnou vodu a prosetou mouku s kypřícím práškem a nakonec přidejte nastrouhaný sýr. Přidejte mletou papriku podle chuti a dejte ihned péct. Vafle se musí dělat pomalu při nižší teplotě.



Zařízení odpovídá evropským směrnicím 2014/35/ES, 2014/30/ES a 2009/125/ES.

Tento výrobek nesmí být na konci životnosti likvidován jako běžný domácí odpad, ale musí být umístěn do sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Materiály jsou recyklovatelné podle jejich označení. Opětné použití, recyklace a další využití starých zařízení je důležitým příspěvkem k ochraně našeho životního prostředí. O vhodném sběrném místě se, prosím, informujte u místních správních úřadů.

Dokument podléhá změnám.





Návod na používanie

Vafl'ovač

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí môžu používať tento spotrebič len vtedy, ak sú pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného použitia spotrebiča a rozumejú rizikám, ktoré sa spájajú s použitím
- Deti sa nesmú s prístrojom hrať.
- Čistenie a údržbu prístroja nesmú robiť deti mladšie ako 8 rokov a deti, ktoré nie sú pod dohľadom.
- Prístroj a napájací kábel ponechajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Spotrebič sa nesmie ovládať pomocou externého časovača alebo diaľkového ovládača.
- Ak je napájací kábel spotrebiča poškodený, musí byť zaslaný na výmenu oddeleniu starostlivosti o zákazníkov u výrobcu, prípadne osobe s podobnými kvalifikáciami. Nesprávne opravy môžu predstavovať závažné nebezpečenstvo pre používateľa.
- Po použití spotrebiča vyčistíte všetky plochy/diely, ktoré prišli do kontaktu s jedlom. Dodržujte pokyny uvedené v časti „Čistenie a údržba“.
- Tento prístroj je určený na použitie v domácnosti a na podobné použitie, ako napríklad:
 - v kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v inom pracovnom prostredí;
 - v budovách na farmách;
 - pre hostí v hoteloch, motelloch a iných typoch obytných priestorov;
 - v ubytovacích zariadeniach.
- Prístroj nie je určený na čisto komerčné použitie.
- Dôležité: Keď je spotrebič zapnutý, môžu byť jeho vonkajšie plochy veľmi horúce a zostanú horúce i po odpojení spotrebiča!



**WMF****SK**

Pred použitím

Pred použitím si dôkladne prečítajte návod na obsluhu. Obsahuje dôležité informácie týkajúce sa použitia, bezpečnosti a údržby spotrebiča.

Mal by byť uschovaný na bezpečnom mieste a v príslušných prípadoch odovzdaný ďalším používateľom. Spotrebič sa môže používať iba na určený účel a v súlade s týmto návodom na obsluhu. Počas používania dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Technické údaje

Menovité napätie:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Spotreba energie:	760-900 wattov
Trieda ochrany:	I

Bezpečnostné pokyny

- Spotrebič zapájajte iba do riadne nainštalovaných a uzemnených zásuviek. Kábel a zástrčka musia byť suché.
- Pripojovací kábel neved'te ani nezapínajte nad ostrými hranami. Neponechávajte ho visieť dole a chráňte ho pred horúčavou a mastnotou.
- Nekladte spotrebič na horúce plochy, ako sú platničky a pod., ani do blízkosti otvoreného plameňa.
- Nikdy nevyťahujte sieťovú zástrčku zo zásuvky za kábel alebo mokrými rukami.
- Spotrebič prestaňte ihneď používať a/alebo ho vytiahnite zo zásuvky, ak:
 - dôjde k poškodeniu spotrebiča alebo sieťového kábla;
 - máte podozrenie, že došlo k jeho poškodeniu, napríklad v dôsledku pádu spotrebiča a pod.V takých prípadoch zašlite spotrebič na opravu.
- Neponárajte spotrebič do vody.
- Výrobca nenesie zodpovednosť za škody z dôvodu nesprávneho použitia, nesprávnej obsluhy alebo opravy. Tiež nebudú v takých prípadoch uznané záručné reklamácie.
- Spotrebič nie je určený na komerčné použitie.
- Spotrebič nezakrývajte.
- Po použití vytiahnite kábel zo zásuvky a spotrebič otvorte.
- Skôr než budete spotrebič premiestňovať alebo ho uložíte, nechajte ho vychladnúť.

Spustenie spotrebiča

- Pred prvým použitím spotrebiča vyčistite dosky na pečenie pomocou vlhkej handričky s trochou prostriedku na umývanie riadu. Keď dosky na pečenie uschnú, potrite ich pár kvapkami oleja.
- Aby sa spotrebič zahrial, nastavte otočný regulátor na maximálnu úroveň ●. Keď zapojíte sieťovú zástrčku do uzemnenej elektrickej zásuvky, rozsvieti sa červená kontrolka, ktorá značí, že vaflovač sa zahrieva. Zmena farby kontrolky z červenej na bielu značí, že bola dosiahnutá teplota na pečenie vafli.
- Keď nový spotrebič používate prvýkrát, môže vydávať trochu dymu alebo mierny zápach. Deje sa to z technických dôvodov a je to úplne bežné.





Pečenie vaflí

- Nalejte husté cesto do stredu spodnej dosky na pečenie a spotrebič ihneď zavrite. Onedlho sa znovu rozsvieti červená kontrolka, ktorá ukazuje, že spotrebič sa zahrieva.
 - Hneď ako sa kontrolka prepne späť na bielu farbu, je vafľa hotová.
 - Otvorte spotrebič a vafľu vytiahnite. Ak je vafľa príliš svetlá, zvolte vyššie nastavenie. Ak je vafľa príliš tmavá, prepnite otočný regulátor na nižšie nastavenie. Pomocou tohto regulátora môžete pripraviť vafle presne podľa svojej chuti, od svetlých (min. nastavenie ●) až po tmavohnedé (max. nastavenie ●).
- Poznámka: Úplne prvú vafľu z nového vaffovača nejedzte.

Tipy pre lepší výsledok

Skôr než začnete s prípravou cesta, mali by mať všetky používané ingrediencie izbovú teplotu. Cesto nalejte na dosku na pečenie rýchlo, inak by mala vafľa na hornej a dolnej strane iné odtiene hnedej farby. Ak nenalejete na dosku dostatočné množstvo cesta, bude vafľa nerovnomerná a nejednoliata. Keď hotovú vafľu vyberiete, nalejte cesto na ďalšiu, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Aby hotové vafle zostali chrumkavé, položte ich na drôtený rošt. Ak sú vafle naukladané na seba, rýchlo zmäknú.

Čistenie a údržba

Vytiahnite zástrčku zo siete a nechajte spotrebič vychladnúť.

Spotrebič nikdy neponárajte do vody a nikdy ho nečistite pod tečúcou vodou.

Dosky na pečenie čistite mäkkou kefkou alebo hubkou. Vonkajšiu stranu stačí utrieť pomocou vlhkej handričky a potom ju nechať osušiť.

Na dosky na pečenie s nepríľnavým povrchom nesmiete za žiadnych okolností používať ostré alebo tvrdé predmety, pretože by tým mohlo dôjsť k poškodeniu nepríľnavej vrstvy.



**WMF****SK**

Recepty na vafle

Základný recept

Suroviny: 80 g masla, 60 g cukru, 1 vrecúško vanilkového cukru, 3 vajcia, 3/8 l mlieka, 300 g múky, 1/2 vrecúška kypriaceho prášku do pečiva, rum na ochutenie, práškový cukor na posypanie

Postup: Vyšľahajte maslo s cukrom, vanilkovým cukrom a vajcami, aby vznikla kyprá zmes. Striedavo pridávajte mlieko a preosiatu múku s kypriacim práškom. Podľa chuti dajte menej mlieka a viac rumu. Tekuté suroviny vždy pridávajte v takom množstve, aby bolo cesto husté. Pred podávaním posypte práškovým cukrom.

Vanilkové vafle

Suroviny: 150 g masla alebo margarínu, 200 g cukru, 4 vajcia, dreň z vanilkového struku, soľ, 250 g múky, 1 zarovnaná lyžička kypriaceho prášku do pečiva, 1 – 2 lyžice kondenzovaného mlieka, práškový cukor na posypanie

Postup: Zmäknuté maslo alebo margarín vložte do vysokej misy, pridajte cukor, vajcia, soľ, vanilkovú dreň, múku a kypriaci prášok a pomocou ručného mixéra všetko približne 2 minúty miešajte pri najvyššej rýchlosti. Nakoniec vmiešajte do cesta kondenzované mlieko.

Syrové vafle

Suroviny: 200 g masla alebo margarínu, 4 vajcia, 1/2 lyžičky soli, 200 g múky, 1/2 lyžičky kypriaceho prášku do pečiva, 60 ml vlažnej vody, 100 g strúhaného syra, mletá paprika

Postup: Maslo alebo margarín dobre premiešajte s vajcami a soľou. Striedavo pridávajte vlažnú vodu a preosiatu múku s kypriacim práškom a nakoniec pridajte nastrúhaný syr. Pridajte mletú papriku podľa chuti a ihneď dajte piecť. Vafle sa musia robiť pomaly pri nižšej teplote.



Zariadenie zodpovedá európskym smerniciam 2014/35/ES, 2014/30/ES a 2009/125/ES.

Tento výrobok nesmie byť na konci životnosti likvidovaný ako bežný domáci odpad, ale musí byť umiestnený do zberného miesta na recykláciu elektrických a elektronických zariadení.

Materiály sú recyklovateľné podľa ich označení. Opätovné použitie, recyklácia a ďalšie využitie starých zariadení je dôležitým príspevkom k ochrane životného prostredia.

O vhodnom zbernom mieste sa informujte na miestnych úradoch.

Dokument podlieha zmenám.





Használati utasítás

Gofrisütő

Fontos biztonsági információ

- A készülékeket nyolc évesnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, valamint tapasztalattal és/vagy kellő tudással nem rendelkező személyek felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha a készülékek biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kaptak, és tisztában vannak az esetleges kockázatokkal.
- Gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- Nyolc évesnél fiatalabb gyermekek, illetve gyermekek felügyelet nélkül a készüléket nem tisztíthatják és karbantartását sem végezhetik.
- A készüléket és kábelét tartsa 8 év alatti gyermekektől távol.
- A készülék külső időzítővel vagy távirányítóval nem használható.
- Amennyiben a tápkábel sérült, azt a gyártó, annak szervize vagy hasonló képzettséggel rendelkező személy cserélje, így elkerülve a veszélyeket.
- A készülék és tartozékai használatát követően tisztítson meg minden olyan felületet, elemet, amely élelmiszerrel kapcsolatba került. Kövesse a „Tisztítás és ápolás” fejezetben foglalt útmutatásokat.
- A készüléket kizárólag háztartási és ahhoz hasonló környezetben történő használatra tervezték, például:
 - személyzeti konyhák üzletekben, irodákban és más kereskedelmi egységekben;
 - vidéki házak/gazdaságok;
 - szállodák, motelek és más szálláshely típusú környezetek lakói általi használat;
 - szoba kiadó típusú létesítmények.A készülék pusztán kereskedelmi használatra nem alkalmas.
- Kérjük, jegyezze meg: Amikor a készülék bekapcsolt állapotban van, az érinthető felületei rendkívül forróak lesznek, és a kikapcsolást követően is forróak maradnak!





Használat előtt

A készülék kizárólag rendeltetészerűen használható, jelen kezelési útmutatóval összhangban. Ezért a készülék működtetése előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. Ezek között a készülék használatára, valamint a tisztításra és ápolásra vonatkozó utasításokat talál. Az ezek figyelmen kívül hagyásából eredő károkért nem vállalunk felelősséget. A használati útmutatót tartsa biztonságos helyen, majd a készülékkel együtt adja tovább a következő felhasználónak.

A készülék használata során vegye figyelembe a biztonsági információkat.

Műszaki adatok

Névleges feszültség:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Áramfogyasztás:	760-900 W
Védelmi osztály:	I

Biztonsági információk

- A készüléket csak az előírásokkal összhangban telepített földelt fali konnektorba csatlakoztassa. A tápkábel és a dugó legyen száraz.
- A kábelt ne vezesse át éles széleken, és ne hajlítsa meg. Ne hagyja leelőgni, és óvja a melegtől illetve a zsírszennyeződéstől.
- A készüléket ne tegye forró felületekre, például forró főzőlapra, és ne használja nyílt láng közelében.
- A csatlakozódugót soha ne a kábelnél fogva vagy vizes kézzel húzza ki a konnektorból.
- Azonnal szakítsa meg a készülék használatát, és/vagy húzza ki a konnektorból, amennyiben:
 - a készülék vagy a tápkábel sérült;
 - arra gyanakszik, hogy a készülék leesést vagy hasonló balesetet követően megsérülhetett. Ilyen esetekben javíttassa meg a készüléket.
- Tisztításkor ne merítse vízbe a készüléket.
- A nem megfelelő használatból, szabálytalan működtetésből vagy szakszerűtlen javításból eredő károkért nem vállalunk felelősséget. Ezekben az esetekben a garancia ideje alatt benyújtott kéréseket/követeléseket sem áll módunkban figyelembe venni.
- A készülék pusztán kereskedelmi használatra nem alkalmas.
- A készüléket ne fedje le.
- Használat után húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból, és nyissa fel a készüléket.
- Mielőtt arrébb teszi vagy elrakja, várja meg, amíg a készülék kihűl.

A készülék üzembe helyezése

- A sütőfelületet az első használat előtt kevés mosogatószerrel átitatott nedves ruhával törölje át. Miután a sütőfelület megszáradt, dörzsölje be pár csepp olajjal.
- A készülék felmelegítéséhez tekerje az állítógombot maximumra . Miután a csatlakozódugót földelt konnektorba csatlakoztatta, a piros jelzőfény világítani kezd, jelezve, hogy a sütőlap melegszik. A sütési hőmérsékletet akkor éri el, amikor a jelzőfény pirosról fehérre vált.
- Az új készülék első használatakor enyhe szagot érezhet. Ennek technikai okai vannak, és teljesen normális.





Sütés

- Tegyen a sűrű tésztából az alsó sütőforma közepére, majd azonnal csukja le a készüléket. Rövid idő elteltével a piros jelzőfény ismét világítani kezd, a készülék felmelegedését jelezve.
 - Amikor a jelzőfény ismét fehér színűre vált, a sütés befejeződött.
 - Nyissa fel a készüléket, és vegye ki a gofrit. Amennyiben a gofri túl világos, állítson magasabb fokozatot. Ha a gofri túl sötét, forgassa alacsonyabb fokozatra a szabályozógombot. Ennek segítségével pontosan az ízlésének megfelelő gofrit készíthet az épp aranybarnától (min. fokozat ●) az erős sötétbarnáig (max. fokozat ●●).
- Megjegyzés: Az új készülékben elsőnek sült gofrit ne fogyassza el.

Tippek a jobb eredmény érdekében

Mielőtt a tészta elkészítéséhez fog, legyen minden hozzávaló szobahőmérsékletű. A tésztát gyorsan öntse a sütőformába, ellenkező esetben a gofri alja és teteje különböző barnaságot kap.

Ha nem tölt be elegendő tésztát, a gofri színe egyenetlen és foltos lesz.

A legjobb sütési eredmények elérése érdekében az elkészült gofri kivétele után azonnal töltse be az újabb gofri tésztáját.

Az elkészült gofrikat helyezze rácsra, hogy ropogósak maradjanak. A gofrik gyorsan megpuhulnak, ha egymásra rakja őket.

Tisztítás és ápolás

Használat után húzza ki a csatlakozódugót, és várja meg, amíg a készülék lehűl. A készüléket soha ne mártsa vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.

A sütőfelületet puha kefével vagy dörzsszivaccsal tisztítsa. A készülék külsejét nedves ruhával törölje át, majd szárítsa meg.

A tapadásmentes bevonattal rendelkező sütőfelületen semmiképp ne használjon éles vagy kemény tárgyakat, ezek megsérthetik a bevonatot.



**WMF**

HU

Gofri receptek

Alaprecept

Hozzávalók: 80 g vaj, 60 g cukor, 1 tasak vaníliás cukor, 3 tojás, 3/8 l tej, 300 g liszt, 1/2 tasak sütőpor, ízlés szerint rum, porcukor a megszóráshoz

Előkészítés: Keverje habosra a vaját a cukorral, vaníliás cukorral és a tojással. A tejet és a sütőporral elkevert átszitált lisztet váltakozva adja hozzá. Ízlés szerint kevesebb tejet és több rumot adagoljon. Mindig csak annyi folyadékot adagoljon, hogy a tészta sűrű maradjon. Tálalás előtt szórja meg porcukorral.

Vaníliás gofri

Hozzávalók: 150 g vaj vagy margarin, 200 g cukor, 4 tojás, egy vaníliarúd kikapart magjai, só, 250 g liszt, 1 csapott teáskanál sütőpor, 1-2 evőkanál sűrített tej, porcukor a megszóráshoz.

Elkészítés: Tegye a puha vaját vagy margarint magas oldalú keverőtálba, adja hozzá a cukrot, a tojást, a sót, a vaníliát, a lisztet és a sütőport, majd a kézi mixert legmagasabb fokozatra állítva keverje össze a hozzávalókat, nagyjából 2 percen át. Végül keverje a sűrített tejet a tésztához.

Sajtos gofri

Hozzávalók: 200 g vaj vagy margarin, 4 tojás, 1/2 teáskanál só, 200 g liszt, 1/2 teáskanál sütőpor, 60 ml langyos víz, 100 g reszelt sajt, paprika.

Elkészítés: Alaposan keverje ki a vaját vagy a margarint a tojással és a sóval. Felváltva adagolja hozzá a langyos vizet és a sütőporral kevert átszitált lisztet, majd utolsóként adja hozzá a sajtot. Ízlés szerint ízesítse paprikával a tésztát, majd azonnal süsse ki. Ezt a gofrit lassan kell sütni, kicsit alacsonyabb fokozaton.



A készülék megfelel a 2014/35/EU, 2014/30/EU és a 2009/125/ EU európai irányelveknek.



Élettartamának lejártát követően a készülék nem ártalmatlanítható a kommunális háztartási hulladékkal együtt, hanem az elektromos és elektronikai készülékeket gyűjtő udvarban kell leadni, újrahasznosítás céljából. Az anyagok a címkén szereplő információk szerint hasznosíthatók újra. Az újrahasznosítással jelentősen hozzájárul a környezet védelméhez.

A legközelebbi gyűjtőhely címéről érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

A szöveg módosításának jogát fenntartjuk.









ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.

Futurama Business Park (budova A)

Sokolovská 651/136a

186 00 Praha 8

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.

Cesta na Senec 2/A

821 04 Bratislava

HUNGARY

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE

Kft.2040 Budaörs,

Puskás Tivadar út 14

04_1521_0011_IFU_01-1902

