

WAFFLE ZWE 1000

efbe-Schott®



ZWE 1000 - HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

Tisztelt Fogyasztó!

Terméket vásárolt háztartási gépeink kínálatából. Az a kívánságunk, hogy a termék hosszú ideig, jól és megbízhatóan szolgálja Önt. Működése során bizonyos elveket be kell tartani. Ezért az Ön saját érdeke, hogy figyelmesen olvassa el a mellékelt útmutatót, és a terméket az abban foglalt utasításoknak megfelelően használja.

EXIHAND, SPOL. s r.o. BRNO
Honlapunkon további termékekről is tájékozódhat:
www.exihand.cz

FONTOS INFORMÁCIÓ

- Ellenőrizze, hogy a típustáblán feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózati feszültséggel. A hálózathoz való csatlakozás az
- szükséges aljzat 230V / 16A, szabványosítva a ČSN EN szerint.
- A készülék otthoni sütésre szolgál.
- Helyezze a készüléket sima, szilárd és száraz felületre, ahol nem borul fel.
- A készülék tűzbiztonsági szempontból megfelel a ČSN 061008 szabványnak. E szabvány értelmében hordozható.
- asztalon vagy hasonló felületen üzemeltethető készülék, feltéve, hogy a fő sugárzás irányában (azaz a felület felett)
- A gyúlékony felületektől 500 mm-es biztonságos távolságot kell tartani.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. Gyerekek jelenlétében legyen különösen óvatos!
- Soha ne fogja meg a bekapcsolt készüléket!
- Gofrisütéskor fokozottan ügyeljen – a tányérok forróak. Fennáll az égési sérülés veszélye!!
- A tápkábelt nem szabad éles szélén átvezetni, és nem érhet forró tárgyakhoz.
- Ne működtesse a készüléket láthatóan sérült kábellel.
- Ne javítsa ki saját maga a készülék elektromos részeiben észlelt hibákat. Ezt a javítást szakszervizben végeztesse el.
- SOHA ne merítse vízbe a készüléket!!!
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért (pl. égés, forrázás, tűz stb.).

MŰSZAKI ADATOK

Feszültség: 230V, 50Hz

Teljesítményfelvétel: 700W

Méreték (szxmxh): 230 x 230 x 80 mm

Futólámpa: piros

Újramelegítés jelzőfény: zöld

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Kapcsolja be a készüléket, és hagyja legalább 10 percig működni.
- Ezalatt a sütőformák védőfóliája leég. Ez halvány füstöt eredményezhet, amely nem hiba.
- Az első használat előtt törölje le langyos vízzel a tapadásmentes sütőformákat, és alaposan szárítsa meg.
- A készülék ezután használatra kész.

HULLADÉK ELŐKÉSZÍTÉS

- Csatlakoztassa a készüléket.
- Kigyullad a piros és a zöld lámpa.
- Amint a készülék felmelegedett - készen áll az ostyák sütésére - a zöld fény kialszik. Utánmelegítéskor mindig újra világít – az optimális hőmérséklet fenntartása érdekében.
- A tésztát enyhén kikenjük zsírral, vajjal, margarinnal vagy olajjal, mielőtt az alsó tepsibe öntjük.
- Az elkészített tésztát a tepsi szélére öntjük, majd a felső fedőt lezárjuk, és biztonsági retesszel zárjuk le. Az ostyaformákat ne töltsük túl tésztával.
- Az ostyákat a kívánt pirítási foknak megfelelően, kb. 2-3 percig sütjük. Ezután ellenőrizze az ostyák sültségét, vagy hagyja egy ideig sülni.
- Ha megsült, engedje ki a biztosítékot, és vegye ki az ostyákat egy fa vagy műanyag spatulával. Ne használjon fémet vagy nagyon éles szerszámokat. A sütőformák felülete megsérülhet.
- Sütés után kapcsolja ki a készüléket úgy, hogy kihúzza a dugót a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.

CASTED Fahéjas ostya

4 adaghoz:

60 g vaj

75 g cukor

Csipet só

1 rész vaníliás cukor

2 tojás

100 g tejszín

50 ml tejet

1 PL olaj

1 cm sütőpor

125 g liszt

1 CL fahéj

1 dl folyékony vaj

400 g fagyasztott áfonya

60 g cukor

1 citrom és narancs leve és héja

100 ml vörösbort

1 CL fahéj

1 dl folyékony vaj

Készítmény:

1. A vaját, a cukrot, a vaníliás cukrot és a sót habbá keverjük. Adjuk hozzá a tojást, a tejszínt, a tejet és az olajat, majd keverjük össze a sima tésztát.

2. Hagyja feloldódni az áfonyát, és felfogja a lecsepegő levet.

3. A cukrot hagyjuk karamellizálódni az edényben, majd keverjük össze citrom- és narancslével, vörösborttal és áfonyalével, és forraljuk kb. 5 percig, amíg a cukor teljesen fel nem forr.

4. Fűszerezze a levet fahéjjal, citrom- és narancshéjjal, és hagyja forrni körülbelül 30 másodpercig.

5. A felmelegített ostyát egy kevés vajjal áttöröljük és egy kevés tésztát adunk hozzá, és az ostyákat kisütjük.

6. A megsült ostyákat kiszedjük és megsütjük, áfonyaszósszal és egy gombóc tejszínhabbal tálaljuk.

RECEPT I

Hozzávalók:

60-70 g vaj

125 g cukor

2 tojás

1 CL fahéj

Reszelt citromhéj

250 g liszt

ALMA FAHÉJ DÍJAK

Hozzávalók:

150 g vaj

150 g cukor

Csipet só

4 tojás

250 g keményítőliszt

1 ŐL sütőpor

1 CL fahéj

őrölt szegfűszeg kés hegyén

reszelt alma (savanyúbb)

1 puncs Amaretta vagy rum

Készítmény:

A vaját, a cukrot és a sót alaposan felferjük, hozzáadjuk a tojásokat. Keverjük össze a keményítőt és a fűszereket, és keverjük a vajhabba.

Végül hozzáadjuk a reszelt almát.

Az ostyákat meleg ostyában sütjük. A sült ostyát összekeverjük.

Fahéjas ostya "ÁLA HELENINA HRUŠKA"

Hozzávalók:

125 g vaj

80 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

3 tojás

200 g liszt

50 g keményítő

1 CL fahéj

1 cm sütőpor

175 ml tej

3 dl olvasztott csokoládé

1 gombóc körte fagyalt

őrölt cukor, Physalis - díszítéshez

A vajból, cukorból, vaníliás cukorból, tojásból, lisztből, keményítőtől, fahéjból, sütőporból és tejből kikeverjük a tésztát. Az ostyát felforrósítjuk, enyhén kikenjük és kisütjük az ostyákat. Két adaghoz készítsen egy gombócot egy tányérra fagyalt, két sült ostya és öntsünk csokoládét. Cukorral és Physalis-szal díszítjük.

Készítmény:

Hozzákeverjük a vaját, a cukrot és a tojásokat. Fokozatosan adjuk hozzá a lisztet és a szükséges mennyiségű vizet.

A tésztának elég keménynek kell lennie.

KARÁCSONYI RECEPT

Hozzávalók:

250 g vaj

350 g cukor

5 tojás

őrölt szegfűszeg kés hegyén

40 g fahéj

600-650 g liszt

4-6 cl rum (rumbüntetés)

Készítmény:

Hozzákeverjük a vaját, a cukrot és a tojásokat. Ezután adjuk hozzá a fahéjat és a szegfűszeget. Adjunk hozzá lisztet és rumot. A tésztát állni hagyjuk, majd kanállal kiszaggatjuk és beletesszük az ostyába

Készítmény:

Hozzákeverjük a vaját, a cukrot és a tojásokat. Fokozatosan adjuk hozzá a lisztet és a szükséges mennyiségű vizet.
A tésztának elég keménynek kell lennie.

RECEPT II

Hozzávalók:

85 g vaj
85 g cukor
2 tojássárgája
40-50 g marcipán
Darált szegfűszeg hegyén
20 g fahéj
35 g reszelt csokoládé
200-250 g liszt

Készítmény:

Hozzákeverjük a vaját, a cukrot és a tojásokat. Fokozatosan adjuk hozzá a lisztet és a szükséges mennyiségű vizet.
A tésztának elég keménynek kell lennie.

RECEPT III

Hozzávalók:

125 g vaj
85 g cukor
2 tojás
1 CL fahéj
125 g reszelt mandula
200-250 g liszt
fél citrom reszelt héja

SAJTOS OSTYA

Hozzávalók:

125 g liszt
100 g margarin vagy vaj
2 tojás
¼ l víz, ½ ČL só

A vaját forró vízben felolvasztjuk. Ha kihűlt, beleöntjük a lisztbe. Adjuk hozzá a sót, a tojást és jól keverjük össze. Ha túl kemény lenne a tészta, adjunk hozzá egy kevés vizet. Ízlés szerint adjunk hozzá körülbelül 50 g parmezán sajtot és egy kis köményt. Azonnal sütjük az ostyát.

FAHÉJDÍJ

Hozzávalók:

125 g vaj
2 tojás
200 g cukor
250 g liszt
65 g őrölt mandula
10 g fahéj
rum büntetés

Készítmény:

Hozzákeverjük a vaját, a tojást és a cukrot. Ezután keverjük hozzá a lisztet, a mandulát, a fahéjat és a rumos masszát. Melegítsük fel az ostyát, és zsírral enyhén töröljük át a tányérokat. Minden formába tegyünk egy teáskanálnyit az elkészített tésztából az ostyafedélbe, és süssük meg az ostyákat. A kész ostyákat egy fa vagy műanyag forgatóval óvatosan szedjük és hagyjuk kihűlni. Újratöltés előtt a formákat enyhén újra meg kell törölni.

FAHÉJDÍJ

Hozzávalók:

60-70 g vaj
125 g cukor
2 tojás
fahéjas teáskanál
reszelt citromhéj
200-250 g liszt

A tésztát hidegben pihentetjük.

FAHÉJDÍJ

Hozzávalók:

150 g vaj
125 g cukor
2 tojás
2-3 teáskanál fahéj
250 g liszt

Az elkészített tésztát 2-3 órára hűtőbe tesszük hűlni.

Fahéjas ostya szezámmal

Hozzávalók:

100 g vaj
100 g cukor
Csipet só
3 tojás
250 g búzaliszt
50 g szezám
fahéjas teáskanál
25 cl tej
½ zacskó sütőpor
L evőkanál rum

Készítmény:

1. Egy tálban a vaját cukorral és sóval habbá keverjük;
2. keverjük hozzá a tojást;
3. lisztet szezámmal és fahéjjal keverjük össze és tejjel vajhabbá keverjük;
4. A tésztát egy órát pihentetjük
5. keverjük össze a rumot és a sütőport, keverjük a tésztához, és még egyszer alaposan keverjük össze;
6. Tegyük egy evőkanál tésztát egy felmelegített ostyába, és süssük aranybarnára az ostyákat. A megsült ostyákat hagyjuk kihűlni a grillen;
7. az ostyákat friss gyümölcscsel és fagyalattal ajánljuk tálalni.

VÁLTOZATOK

- Készítsen hajdina ostyát úgy, hogy a búzalisztet finomra őrölt hajdinával helyettesíti.
- A diós ostyát úgy készítjük, hogy 200 g búzaliszthez 100 g reszelt diót adunk, a szezámmagot és a fahéjat elhagyjuk.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Annak érdekében, hogy készüléke megőrizze szép megjelenését és hosszú ideig megbízhatóan szolgálja Önt, ügyeljen a tisztaságára.

A tisztításhoz és karbantartáshoz kövesse az alábbi irányelveket:

1. Mindig húzza ki a készüléket az áramforrásból. hálózatba, és hagyja teljesen kihűlni.
2. Nedves szivaccsal vagy kendővel tisztítsa meg a felületet.
Erősebb szennyeződésekhez használjon szokásos tisztítószeret (NE tisztítóhomokot) zománcozott felületekre tervezték.
3. Óvatosan tisztítsa meg a sütőformát a maradék tésztától, és törölje le nedves ruhával. Hagyni megszáradni.
4. Tárolja a készüléket száraz helyen.

NE HASZNÁLJON DRÓTOT VAGY DIRSZÍTÓPOR AZ ALKATRÉSZEK TISZTÍTÁSÁHOZ!!!

ÖKOLÓGIAIAN MEGFELELŐ ÁRTALMATLANÍTÁS

A csomagolóanyag (termékcsomagolás) és egyes részei azon anyagok szimbólumaival vannak megjelölve, amelyekből a csomagolás ezen részei készültek.

A csomagolóanyag ezeknek a szimbólumoknak megfelelően szétválogatható, majd újrafelhasználásra (újrahasznosításra) leadható a gyűjtőállomásokon.

Ne dobod a normál szemétkébe!!!

Élettartamának végén vigye vissza a készüléket egy újrahasznosító központba.

Ha a készüléket véglegesen ki kell kapcsolni, javasoljuk, hogy a hálózatról való leválasztás után kapcsolja le. Ez használhatatlanná teszi a készüléket.

Kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz az újrahasznosító központtal kapcsolatos információkért.

Elosztó:

EXIHAND spol. s r.o.

Zábrdovická 12

615 00 BRNO

tel / fax: +420 545 213 738, 740

e-mail: info@exihand.cz

www.exihand.cz

GARANCIA FELTÉTELEI

1. A szállító a termékre a végső fogyasztónak történő értékesítéstől számított 24 hónapos garanciát vállal.
2. A garancia csak az anyaghibából, hibás konstrukcióból vagy hibás tervezésből eredő hibákra vonatkozik.
3. A garancia nem terjed ki a vevő által okozott hibákra:
 - szállítás közben
 - mechanikai sérülés (pl. a készülék leesése)
 - szakszerűtlen és szakszerűtlen szerelés és üzemeltetés, amely ellentétes a használati utasítással
 - a használati utasítással ellentétes nem rendeltetésszerű használat
 - ha a készüléket a készüléken feltüntetettől eltérő feszültségű és frekvenciájú hálózatra csatlakoztatja, vagy hibás elektromos berendezéshez
 - a készülék megváltoztatása a jótállási idő alatt
 - elégtelen és helytelen kezelés
4. A garancia lejár:
 - ha a készüléket nem háztartásban használja
 - ha a készüléket nem hivatalos szervizközpont javítja vagy módosítja
5. A szavatossági igény érvényesítéséhez az értékesítés dátumával, az üzlet által lebélyegzett, az eladó aláírásával és a hiba leírásával ellátott, megfelelően kitöltött jótállási jegy benyújtása szükséges.

!!! FONTOS!!!

Az Ön által talált hibák egy része vevő hibája is lehet, ezért a termék elküldése vagy reklamáció benyújtása előtt lépjen kapcsolatba a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta, vagy vegye fel a kapcsolatot a +420 545 213 738, 740 telefonszámon.

A garanciális javításokat a cég vállalja:
EXIHAND, SPOL. s r.o.
Zábrdovická 12
615 00 BRNO
tel./fax: +420 545 213 738, 740
e-mail: reklamace@exihand.cz

ZÁRUČNÍ LIST

číslo

Výrobce	Efbe-Schott
Datum vyskladnění	
Záruční doba	24 hónapos

VYPLNÍ PRODEJNA	
Název výrobku	WAFFLE
Typ	ZWE 1000
Výrobní číslo	
Datum prodeje	
	razítko - podpis

ZÁZNAM O ZÁRUČNÍCH OPRAVÁCH			
Do opravy předáno dne	Opraveno dne	Předmět opravy	Podpis