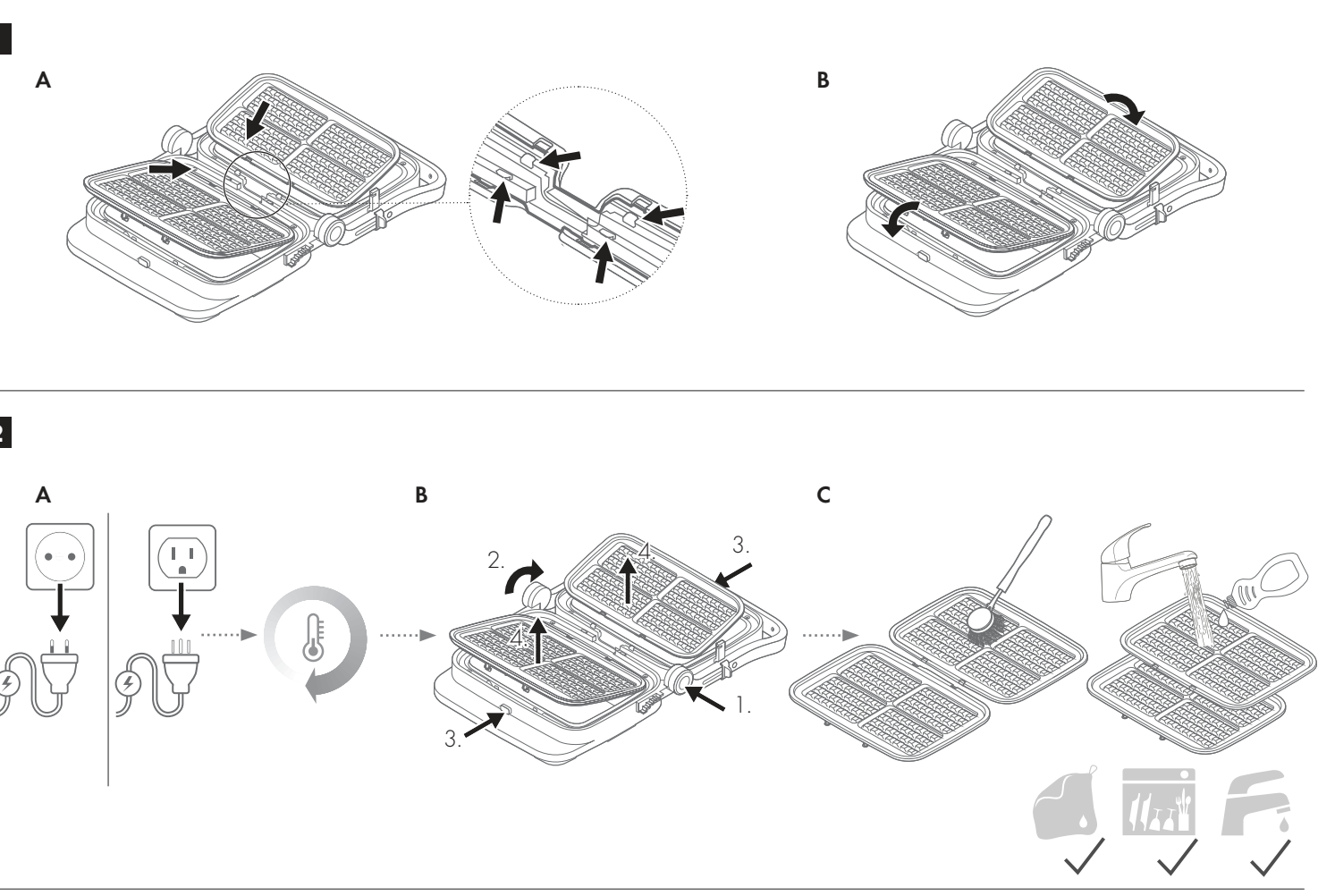


		
DE	Nur verwendbar mit dem ZWILLING ENFINIGY Kontaktgrill!	Einsetzen
EN	Only compatible with ZWILLING ENFINIGY contact grill!	Installation
FR	Compatible uniquement avec le gril de contact ZWILLING ENFINIGY !	Installation
ES	¡Solo utilizable con la parrilla de contacto ZWILLING ENFINIGY!	Instalación
IT	Compatibile solo con la griglia a contatto ZWILLING ENFINIGY!	Installazione
NL	Alleen compatibel met ZWILLING ENFINIGY contactgrill!	Installatie
PT	Apenas compatível com o grelhador de contacto ZWILLING ENFINIGY	Instalação
TR	Sadece ZWILLING ENFINIGY temaslı ızgara ile uyumludur!	Kurulum
DA	Kun kompatibel med ZWILLING ENFINIGY kontaktgrill!	Installering
SV	Endast kompatibel med ZWILLING ENFINIGY kontaktgrill!	Installation
NO	Kun kompatibel med ZWILLING ENFINIGY kontaktgrill!	Installasjon
RO	Compatibil doar cu grătarul de contact ZWILLING ENFINIGY!	Instalare
PL	Kompatybilny tylko z grillem kontaktowym ZWILLING ENFINIGY!	Instalacja
CS	Kompatibilní pouze s kontaktním grilem ZWILLING ENFINIGY!	Instalace
SK	Kompatibilné len s kontaktným grilom ZWILLING ENFINIGY!	Inštalácia
HR	Kompatibilno samo sa kontaktnim roštiljem ZWILLING ENFINIGY!	Ugradnja
SL	Združljivo samo s kontaktnim žarom ZWILLING ENFINIGY!	Namestitev
HU	Csak a ZWILLING ENFINIGY kontaktgrillel kompatibilis!	Üzembe helyezés
ET	Sobib vaid kontaktgrilliga ZWILLING ENFINIGY!	Päigaldamine
LV	Saderīgs tikai ar ZWILLING ENFINIGY saskares grilu!	Uzstādīšana
LT	Tinka naudoti tik su ZWILLING ENFINIGY kontaktnėmis grotelėmis!	Įrengimas
FI	Vain ZWILLING ENFINIGY -parilag grillin kanssa yhteensopiva!	Asennus
EL	Συμβατό μόνο με την ψησταριά επαφής ZWILLING ENFINIGY!	Εγκατάσταση
RU	Компактный гриль в стиле ZWILLING ENFINIGY!	Установка
BG	Съвместимо само с контактен грил ZWILLING ENFINIGY!	Инсталиране
SR	Компатибилан је само са ZWILLING ENFINIGY контактним роштиљем!	Инсталација
UK	Сумісно лише з контактним грилем ZWILLING ENFINIGY!	Установка
UZ	Faqat ZWILLING ENFINIGY kontaktli griliga mos keladi!	Oʻrnatish
KA	მხოლოდ შეთავსებადია ZWILLING ENFINIGY კონტაქტ გრილთან!	ინსტალაცია
HY	Միայն համադրելի է ZWILLING ENFINIGY գրիլի հետ:	Տեղադրում
AR	"ZWILLING ENFINIGY" هذا الملحق متوافق فقط مع شواية الاتصال من شركة	التتظيف التركيب



DE Waffelrezept 4x 
Zutaten: 400g Mehl, 100g Zucker, 150g Butter, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 450 ml Mineralwasser
1. Eier schaumig schlagen.
2. Vanillezucker, Zucker und Backpulver beifügen und verrühren bis es cremig wird.
3. Mehl unterrühren.
4. Weiche Butter beifügen.
5. Mit Sprudel verdünnen, bis der Teig ohne abzureißen vom Löffel fließt.

EN Waffle recipe 4x 
Ingredients: 400g flour, 100g sugar, 150g butter, 4 eggs, 1 sachet vanilla sugar, 1 sachet baking powder, 450 ml of sparkling water
1. Beat eggs until frothy.
2. Add vanilla sugar, sugar and baking powder and stir until creamy.
3. Stir in flour.
4. Add soft butter.
5. Dilute with sparkling water until the dough flows from the spoon without tearing.

FR Recette de gaufres 4x 
Ingrédients : 400 g de farine, 100 g de sucre, 150 g de beurre, 4 œufs, 2 cuillères à café de sucre vanillé, 2 cuillères à café de levure chimique, 450 ml d’eau gazeuse
1. Battre les œufs jusqu’à ce qu’ils soient mousseux.
2. Ajouter le sucre vanillé, le sucre et la levure chimique et mélanger jusqu’à obtenir une consistance crémeuse.
3. Incorporer la farine en remuant.
4. Ajouter le beurre fondu.
5. Diluer avec de l’eau gazeuse jusqu’à ce que la pâte coule de la cuillère sans se déchirer.

ES Receta de gofres 4x 
Ingredientes: 400 g de harina, 100 g de azúcar, 150 g de mantequilla, 4 huevos, 2 cucharitas de azúcar de vainilla, 2 cucharitas de levadura en polvo, 450 ml de agua con gas
1. Batimos los huevos hasta que estén espumosos.
2. Añadimos el azúcar de vainilla, el azúcar y la levadura en polvo y removemos hasta obtener una crema.
3. Agregamos la harina y mezclamos.
4. Añadimos la mantequilla blanda.
5. Diluimos con agua con gas hasta que la masa fluya de la cuchara sin romperse.

IT Ricetta per i Waffle 4x 
Ingredienti: 400 g di farina, 100 g di zucchero, 150 g di burro, 4 uova, 2 cucchiaini di zucchero vanigliato, 1 bustina di lievito in polvere, 450 ml di acqua frizzante
1. Sbattere le uova fino a renderle spumose.
2. Aggiungere zucchero vanigliato, zucchero e lievito in polvere e sbattere fino ad ottenere un impasto spumoso.
3. Aggiungere la farina.
4. Aggiungere burro ammorbidito.
5. Diluire con acqua frizzante fino a quando l’impasto non fuoriesce dal cucchiaio senza strapparsi.

NL Recept voor wafels 4x 
Ingrediënten: 400 g bloem, 100 g suiker, 150 g boter, 4 eieren, 2 eetlepels vanillesuiker, 2 eetlepels bakpoeder, 450 ml koolzuurhoudend water
1. Klop de eieren schuimig.
2. Voeg de vanillesuiker, suiker en bakpoeder toe en mengen tot een romig geheel.
3. Roer de bloem door het mengsel.
4. Voeg de zachte boter toe.
5. Voeg zoveel bruisend mineraalwater toe dat het beslag als een lint van de lepel loopt.

PT Receita de waffles 4x 
Ingredientes: 400 g farinha, 100 g açúcar, 150 g manteiga, 4 ovos, 1 saqueta de açúcar baunilhado, 1 saqueta de fermento em pó, 450 ml de água com gás
1. Bata os ovos até ficarem em espuma.
2. Adicione o açúcar baunilhado, o açúcar e o fermento em pó, e mexa até ficar cremoso.
3. Junte a farinha.
4. Adicione a manteiga amolecida.
5. Adicione a água com gás até que a massa escorra da colher sem rasgar.

TR Waffle tarifi 4x 
İçindekiler: 400 gr un, 100 gr şeker, 150 gr tereyağı, 4 yumurta, 1 paket şekerli vanilin, 1 paket kabartma tozu, 450 ml maden suyu
1. Yumurtaları köpürene kadar çırpın.
2. Şekerli vanilin, şeker ve kabartma tozunu ekleyin ve krema kıvamına gelene kadar karıştırın.
3. Rör in mîöl.
4. Tillsätt mjukt smör.
5. Yumuşak tereyağını ekleyin.
6. Kaşktan kopmadan akacak kıvama gelene kadar maden suyuyla seyreltin.

DA Opskrift på vafler 4x 
Ingredienser: 400 g mel, 100 g sukker, 150 g smør, 4 æg, 2 tsk. vaniljesukker, 2 tsk. bagepulver, 450 ml danskvand
1. Pisk æggene, indtil de skummer.
2. Tilsæt vaniljesukker, sukker og bagepulver, og omrør, til det er cremet.
3. Rør melet i.
4. Tilføj blødt smør.
5. Spæd op med mineralvand, indtil dejen løber fra skeen uden at stoppe.

SV Våfflerecept 4x 
Ingredienser: 400 g mjöl, 100 g socker, 150 g smör, 4 ägg, 2 tsk vaniljsocker, 2 tsk bakpulver, 450 ml kolsyrat vatten
1. Vispa äggen till skum.
2. Tillsätt vaniljsocker, socker och bakpulver och blanda till en kräm.
3. Rör in mjöl.
4. Tillsätt mjukt smör.
5. Späd med mineralvatten tills smeten rinner från skeden i en jämn stråle.

NO Vaffeloppskrift 4x 
Ingredienser: 400 g mel, 100 g sukker, 150 g smør, 4 egg, 1 ts vaniljesukker, 1 ts bakepulver, 450 ml kullsyreholdig vann
1. Pisk egg til det er skummende.
2. Tilsatt vaniljesukker, sukker og bakepulver og rør til det er kremaktig.
3. Rør inn mel.
4. Tilsatt mykt smør.
5. Spe med mineralvann til deigen renner fra skjeen uten å rives opp.

RO Rețetă de vafe 4x 
Ingredientie: 400 g făină, 100 g zahăr, 150 g unt, 4 ouă, 1 linguriță de zahăr vanilat, 1 linguriță de praf de copt, 450 ml de apă acidulată
1. Se bat ouăle până devin spumă
2. Se adaugă zahărul vanilat, zahărul și praful de copt și se amestecă până devin cremoase.
3. Se încorporează făina.
4. Se adaugă untul moale.
5. Se diluează cu apă minerală până când aluatul curge de pe lingură fără să se rupă.

PL Przepis na gofry 4x 
Składniki: 400 g mąki, 100 g cukru, 150 g masła, 4 jajka, 2 łyżeczki cukru waniliowego, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 450 ml wody gazowanej.
1. Ubij jajka do spienienia.
2. Dodaj cukier waniliowy, cukier, proszek do pieczenia i mieszaj do uzyskania kremowej konsystencji.
3. Wymieszaj z mąką.
4. Dodaj miękkie masło.
5. Rozcieńcz wodą gazowaną, aż ciasto będzie spływało z łyżki, nie zrywając się.

CS Recept na vafle 4x 
Ingredience: 400 g mouky, 100 g cukru, 150 g másla, 4 vejce, 2 malé lžičky vanilkového cukru, 2 malé lžičky prášku do pečiva, 450 ml minerální vody
1. Vejce vyšlehejte do pěny.
2. Přidejte vanilkový cukr, cukr a prášek do pečiva a míchejte do krémové konzistence.
3. Vmíchejte mouku.
4. Přidejte změkklé máslo.
5. Na závěr přidejte tolik perlivé vody, aby těsto mělo správnou konzistenci – mělo by stékat z lžice, aniž by se trhlo.

SK Recept na vafle 4x 
Ingredencie: 400 g múky, 100 g cukru, 150 g masla, 4 vajcia, 2 čajové lyžičky vanilkového cukru, 2 čajové lyžičky prášku do pečiva, 450 ml perlivej vody
1. Vyšľahajte vajíčka tak, aby vznikla pena.
2. Pridajte vanilkový cukor, cukor a prášok do pečiva a miešajte dovtedy, kým nevznikne krémová zmes.
3. Primiešajte múku.
4. Pridajte zmäknuté maslo.
5. Pridávajte vodu s bublinkami dovtedy, kým cesto nezačne tiecť z lyžice bez toho, aby sa trhlo.

HR Recept za vafle 4x 
Sastojci: 400 g brašna, 100 g šećera, 150 g putera, 4 jaja, 1 kesica vanilin šećera, 1 kesica praška za pecivo, 450 ml gazirane vode
1. Istucite jaja dok ne postanu pjenasta.
2. Dodajte vanilin šećer, šećer i prašak za pecivo i miješajte dok ne postane kremasto.
3. Umiješajte brašno.
4. Dodajte mekani maslac.
5. Razrijedite gaziranom vodom dok tijesto ne poteče sa žlice bez kidanja.



ZWILLING J.A. Henckels AG
Gruenewalder Strasse 14-22 · 42657 Solingen
Germany · www.zwilling.com

ZWILLING J.A. HENCKELS, LLC
Pleasantville, NY 10570
www.zwilling.com

53999-049-0_1033327_01_1_25-04 • © 2025 ZWILLING J.A. Henckels AG

SL Recept za vafije 4x 
Sestavine: 400 g moke, 100 g sladkorja, 150 g masla, 4 jajca, 1 vrečka vanilijevega sladkorja, 1 vrečka pecilnega praška, 450 ml gazirane vode
1. Jajca penasto umešamo.
2. Dodamo vanilijev sladkor, sladkor in pecilni prašek in mešamo, da postane kremasto.
3. Vmešamo moko.
4. Dodamo mehko maslo.
5. Redčimo z gazirano vodo, kuni tainas voalab ühtlaselt brez trganja.

HU Gofri recept 4x 
Hozzávalók: 400 g liszt, 100 g cukor, 150 g vaj, 4 tojás, 2 tk. vaníliás cukor, 2 tk. sütőpor, 450 ml szénsavas víz.
1. Verje habosra a tojásokat.
2. Adja hozzá a vaníliás cukrot, a cukrot és a sütőport, majd keverje krémesre.
3. Szórja bele a lisztet.
4. Adja hozzá a lágy vaját.
5. Hígítsa szénsavas ásványvízzel, amíg a tészta szakadás nélkül nem folyik le a kanálról.

ET Vahvliresetp 4x 
Koostisained: 400 g jahu, 100 g suhkrut, 150 g võid, 4 muna, 2 tl vaniljesuhkrut, 1 kotike küpsetuspulbirt, 450 ml gaseeritud vett
1. Vahustage munad.
2. Lisage vanillisuhkur, suhkur ja küpsetuspulber ning segage, kuni kreemja tulemuse saavutamiseni.
3. Segage sisse jahu.
4. Lisage pehme või.
5. Lahjendage gaseeritud veega, kuni tainas voalab ühtlaselt lusika pealt maha.

LV Vafeļu recepte 4x 
Sastāvdaļas: 400 g miltu, 100 g cukura, 150 g sviesta, 4 olas, 2 tējkarotes vaniļas cukura, 2 tējkarotes cepamā pulvera, 450 ml gāzēta ūdens
1. Sakuliet olas, līdz tās ir putojas.
2. Pievienojiet vaniļas cukuru, cukuru, cepamo pulveri un maisiet, līdz izveidojas krēmveida masa.
3. Iemaisiet miltus.
4. Pievienojiet izkausētu sviestu.
5. Atšķaidiet ar gāzētu ūdeni, līdz mīkla plūst no karotes nesadaloties.

LT Vaflių receptas 4x 
Reikės: 400 g miltų, 100 g cukraus, 150 g sviesto, 4 kiaušinių, 1 pakelio vanilinio cukraus, 1 pakelio (2 arbatinių šaukštelių, apie 8 g) kepimo miltelių ir išmaišykite iki kreminės konsistencijos.
1. Kiaušinius išplakite iki putų.
2. Suberkite vanilinį cukrų, cukrų, kepimo miltelius ir išmaišykite iki kreminės konsistencijos.
3. Pamažu įmaišykite miltus.
4. Įdėkite minkštą sviestą.
5. Araiškite me anθρακούχο νερό μέχρι να ρέει η ζύμη από το κουτάλι χωρίς να ανοίξει.

FI Vohveliresepti 4x 
Ainesosat: 400 g jauhoja, 100 g sokeria, 150 g voita, 4 munaa, 2 tl vaniljasokeria, 2 tl leivinjauhetta, 450 ml kivennäisvettä
1. Vatkaa kananmunat vaahdoksi.
2. Lisää vaniljasokeri, sokeri ja leivinjauhe, ja sekoita kermaiseksi.
3. Sekoita jauhot seokseen.
4. Lisää pehmeä voi.
5. Lisää kivennäisvettä, kunnes taikina valuu lusikasta katkeamatta.

GR Συνταγή για βάφλες 4x 
Συστατικά: 400 γρ αλεύρι, 100 γρ ζάχαρη, 150 γρ βούτυρο, 4 αυγά, 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη βανίλιας, 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουντερ, 450 ml ανθρακούχο νερό
1. Χτυπήστε τα αυγά μέχρι να αφρατέψουν.
2. Προσθέστε τη ζάχαρη βανίλιας, τη ζάχαρη και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε μέχρι να γίνει κρέμα.
3. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε.
4. Προσθέστε μαλακό βούτυρο.
5. Αραιώστε με ανθρακούχο νερό μέχρι να ρέει η ζύμη από το κουτάλι χωρίς να ανοίξει.

RU Рецепт вафель 4x 
Ингредиенты: 400 г муки, 100 г сахара, 150 г сливочного масла, 4 яйца, 2 чайные ложки ванильного сахара, 2 чайные ложки пекарского порошка, 450 мл газированной воды
1. Взбить яйца до образования пены.
2. Добавить ванильный сахар, сахар и пекарский порошок и перемешать до кремообразного состояния.
3. Помешивая, добавить муку.
4. Добавить размягченное сливочное масло.
5. Разбавлять газированной водой, пока тесто не начнет стекать с ложки непрерывной струей.

BG Рецетпа за гофрети 4x 
Съставки: 400 г брашно, 100 г захар, 150 г масло, 4 яйца, 2 чл. ванилова захар, 2 чл. сода бикарбонат, 450 ml газирана вода
1. Разбийте яйцата до побеляване.
2. Добавете ваниловата захар, захарта и содата бикарбонат и разбийте до кремообразна смес.
3. Постепенно добавете брашното.
4. Добавете размекнатото масло.
5. Разредете тестото с газирана вода така, че да тече във вид на лента от лъжицата.

SR Рецепт за вафле 4x 
Састојци: 400 г брашна, 100 г шећера, 150 г маслаца, четири јаја, 2 кашике шећера од ванилије, једна кесича прашка за пециво, 450 ml газиране минералне воде
1. Пенасто умутите јаја.
2. Додајте ванилин шећер, шећер и прашак за пециво и промешајте док не постане кремасто.
3. Умешајте брашно.
4. Додајте меки маслац.
5. Разблажите газираном водом док тесто не почне да се слива са кашике без киданја.

UA Рецепт вафель 4x 
Інгредієнти: 400 г борошна, 100 г цукру, 150 г масла, 4 яйця, 2 чайні ложки ванільного цукру, 2 чайні ложки розпушувача, 450 мл газованої води
1. Збийте яйця до утворення піни.
2. Додайте ванільний цукор, цукор і розпушувач, перемішайте до кремоподібної консистенції.
3. Вмішайте їх в борошно.
4. Додайте до нього м'яке масло.
5. Розбавте газованою водою, щоб тісто з ложки стікало, не розриваючись.

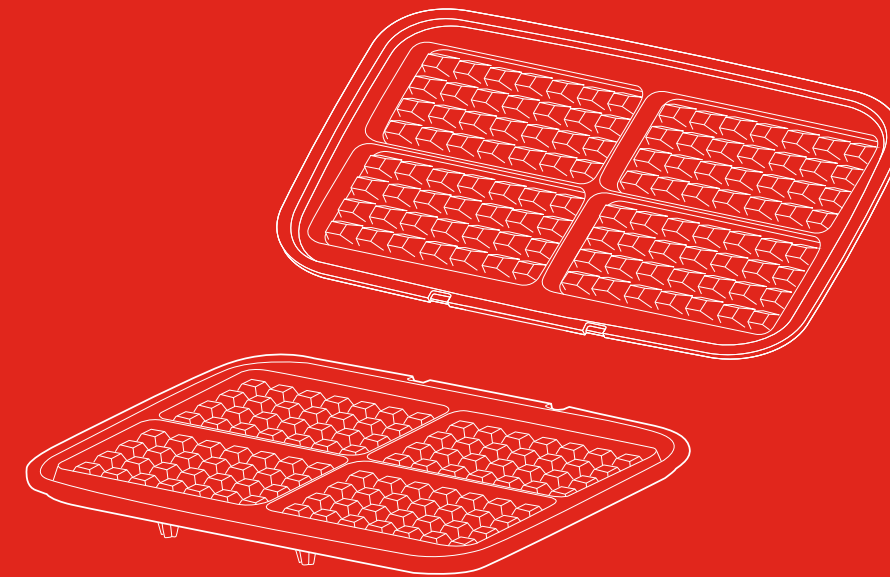
UZ Vafli tayyorlash usuli 4x 
Masallig'i: 400g un, 100g shakar, 150g saryog', 4 ta tuxum, 2 choyqoshigada vanil shakari, 2 choyqoshigada yumshatkich kukuni, 450 ml gazli suv
1. Tuxumni ko'pirtiiring.
2. Vanil shakar, shakar va yumshatkich qo'shing va qaymoqsimon bo'lguncha aralashtiring.
3. Unni aralashtiring.
4. Yumshoq sariyog' qo'shing.
5. Xamir bo'linmasdan qoshigadan oqadigan shaklga kelguncha gazlangan suv bilan suyultiring.

KA ვაფლის რეცეპტი 4x 
ინგრედიენტები: 400გრ ფქვილი, 100გრ შაქარი, 150გრ კარაქი, 4 კვერცხი, 2 ჩაის კოვზი ვანილის შაქარი, 2 ჩაის კოვზი გამაფხვიერებელი, 450 მლ გაზიანი წყალი
1. ათქვიფეთ კვერცხ ატაფებამდე.
2. დაამატეთ ვანილის შაქარი, შაქარი და გამაფხვიერებელი, შემდეგ აურიეთ, სანამ მასა კრემისებრი არ გახდება.
3. დაუმატეთ ფქვილი.
4. დაამატეთ რბილი კარაქი.
5. გაზავეთ გაზიანი წყლით იქამდე, სანამ ცომი კოვზიდან უწყვეტად არ ჩამოედინება.

HY Կաֆլիի բաղադրատոմս 4x 
Բաղադրիչներ. 400գ. ալյուր, 100գ. շաքարավազ, 150գ. կարագ, 4 ձու, 2 թխի գդալ վանիլյային շաքարավազ, 2 թխի գդալ փխրեցուցիչ, 450մլ. ջուր
1. Ձուն հարել այսքան, մինչև դառնա փրփուրն զանգված:
2. Ավելացնել վանիլյային շաքարավազ, շաքարավազ, փխրեցուցիչ և խառնել մինչև դառնա կոտմային զանգված:

3. Ավելացնել ալյուր:
4. Ավելացնել փափկեցված կարագ:
5. Նորացնել խմորը ջրով այսքան, մինչև խմորը գդալից հոսի առանց կտրատվելու:

AR وصفة الوافل 4x 
المقادير: ٤٠٠ جرام دقيق، و ١٠٠ جرام سكر، و ١٥٠ جرام زبدة، ٤ بيضات، ملعقتان صغيرتان من سكر الفانيليا، ملعقتان صغيرتان من مسحوق الخبز (بيكنج باودر)، و ٤٥٠ مل من المياه المعدنية الفوارة
١. اخفقي البيض حتى تحصلي على رغوة.
٢. أضيفي سكر الفانيليا والبيكنج باودر وقلبيهم جيدا حتى الحصول على قوام كريمي.
٣. ضعي الطحين.
٤. وأضيفي الزبدة.
٥. خففي الخليط بالماء حتى يسقط خليط عجينة متواصل بدون انقطاع من المعلقة.



Kurzanleitung | Quick manual | Guide de démarrage rapide | Guía rápida | Manuale rapido | Beknopte handleiding | Guia rápida | Hızlı kılavuz | Lynveiledning | Snabbmanual | Hurtigveiledning | Manual rapid | Skrócona instrukcja obsługi | Rychlá příručka | Rychlá příručka | Uputstva za uporabu | Hitri priročnik | Gyors útmutató | Kiirjuhend | Īsa rokasgrāmata | Trumpas vadovas | Pikaopas | Γρήγορο εγχειρίδιο | Краткое руководство | Бързо ръководство | Brzi priručnik | Короткий посібник | Qisqa qo'llanma | عريسل ام ادخت سالا ليل د | Արագ ձեռնարկ | მოკლე სახელმძღვანელო

ZWILLING ENFINIGY® WAFFLE PLATES
53999-049-0 1033327