

# Vaflovač v tvare srdca

**giles &  
posner®**

NÁVOD NA POUŽITIE

Pokyny si odložte pre nahliadnutie v budúcnosti.

## **Bezpečnostné pokyny**

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia.

Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku zodpovedá napätiu v miestnej sieti.

Deti vo veku od 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti alebo nedostatok patričných skúseností a znalostí, môžu tento spotrebič používať len v prípade, ak na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba poučila o bezpečnej obsluhe zariadenia a možných nebezpečenstvách.

Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.

Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu spotrebiča, pokial' nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.

Tento spotrebič nie je hračka.

Tento spotrebič neobsahuje žiadne diely, ktorých údržbu môže vykonávať používateľ. Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak spotrebič spadol, prípadne je poškodený, jeho opravu môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia spotrebiteľa. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.

Ked' je spotrebič zapnutý alebo ešte úplne nevychladol, uchovávajte ho mimo dosahu detí.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu tepla alebo ostrých hrán, ktoré by ho mohli poškodiť.

Napájací kábel udržujte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.

Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.

Spotrebič neponárajte do vody ani inej kvapaliny.

So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.

Ked' je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel. Vypnite ho a zástrčku vytiahnite ručne.

Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.

Spotrebič nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určený.

Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je dodávané spolu s výrobkom.

Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.

Spotrebič neskladujte na priamom slnečnom svetle ani vo veľmi vlhkom prostredí.

Počas používania spotrebičom nepohybujte.

Nedotýkajte sa tepelných súčastí spotrebiča ani žiadnych jeho častí, ktoré by sa mohli zohriáť, pretože to môže viesť k zraneniu.

So spotrebičom nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety. Používajte iba teplovzdorné plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepivý povrch.

Pred výmenou alebo montážou príslušenstva vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete.

Po použití a pred akýmkoľvek čistením alebo používateľskou údržbou spotrebič vždy odpojte zo siete.

Po každom použití nechajte spotrebič úplne vychladnúť a až potom ho vyčistite, vykonajte údržbu alebo ho odložte.

Spotrebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodnej pre používateľa.

Použitie predĺžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.

Tento spotrebič by ste nemali obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania s výnimkou tých, ktoré boli dodané spolu so spotrebičom.

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie. Nemal by sa používať na komerčné účely.

Vonkajší povrch spotrebiča sa môže počas prevádzky zahriať.

 **Upozornenie:** Horúci povrch – nedotýkajte sa horúcej časti ani výhrevných dielov spotrebiča.

Dávajte pozor, aby ste na výhrevný prvok nenaliali vodu.

**Varovanie:** Spotrebič uchovávajte mimo dosahu horľavých látok.

## Starostlivosť a údržba

Pred čistením a údržbou vaflôvač odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či úplne vychladol.

**1. KROK:** Hlavnú jednotku vaflôvača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.

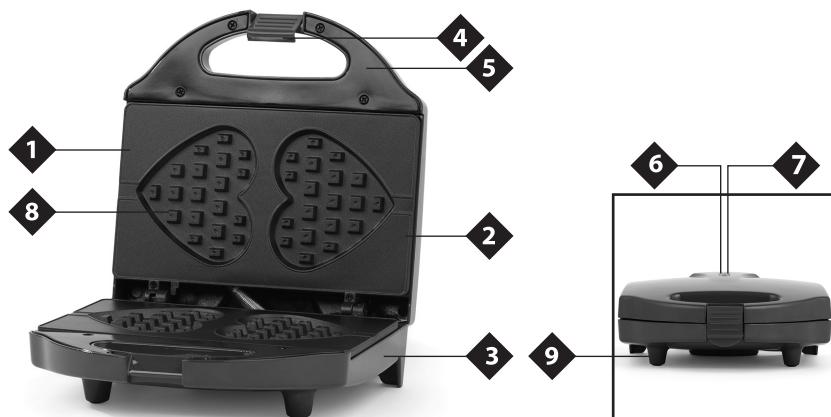
**2. KROK:** Pripálené jedlo odstráňte nanesením malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom na varné platne s nelepisivým povrchom a potom ich utrite čistou papierovou utierkou alebo neabrazívnu špongiou.

Vyvarujte sa ponoreniu vaflôvača do vody alebo inej kvapaliny.

Na čistenie vaflôvača nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.

**Poznámka:** Vaflôvač je potrebné umyť po každom použití.

### Popis časti



1. Hlavná jednotka vaflôvača na výrobu vaflí v tvare srdca
2. Horný kryt
3. Dolný kryt
4. Zaistovacia rukoväť
5. Tepelne izolovaná rukoväť Cool-touch
6. Červená kontrolka napájania
7. Zelená kontrolka pripravenosti
8. Varné platne s nelepisivým povrhom
9. Protishmykové nožičky

## Návod na použitie

### Pred prvým použitím

- 1. KROK:** Skontrolujte, či je vafllovač vypnutý a odpojený z elektrickej siete.
- 2. KROK:** Hlavnú jednotku vafllovača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte. Vyvarujte sa ponorenia vafllovača do vody alebo inej kvapaliny.

**Poznámka:** Pri prvom použití vafllovača sa môže objaviť mierny dym alebo slabý zápach. Je to normálny jav a po krátkom čase ustúpi. V blízkosti vafllovača zaistite dostatočné vetranie.

### Používanie vafllovača na výrobu vaflí v tvare srdca

Pred každým použitím opatrne naneste na varné platne s nelepidivým povrhom tenkú vrstvu jedlého oleja a opatrne ho rozotrite pomocou papierovej utierky. Predĺži sa tým životnosť nelepidivého povrchu a predíde sa tak prilepeniu vaflí.

- 1. KROK:** Pripravte si cesto na vaflí.
- 2. KROK:** Vafllovač pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie. Rozsvieti sa červená kontrolka napájania, ktorá signalizuje, že vafllovač je zapnutý a predhrieva sa.
- 3. KROK:** Predhrievajte vafllovač po dobu približne 3 minúty. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa rozsvieti zelená kontrolka pripravenosti.
- 4. KROK:** Opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc.
- 5. KROK:** Do spodnej platne vafllovača nalejte malé množstvo tekutého cesta tak, aby ste vyplnili každú formu v tvare srdca. Aby ste predišli rozliatiu, pomaly nalievajte tekuté cesto do stredu každej formy a pred pridaním väčšieho množstva a zatvorením veka počkajte, kým sa tekuté cesto rovnomerne usadí.
- 6. KROK:** Pečte približne 3–5 minút alebo kým sa vafle nesfarbia dozlatista; pravidelne kontrolujte opatrým otvorením veka. V prípade potreby pokračujte v pečení vaflí, až kým nedosiahnete požadovanú úroveň opečenia.
- 7. KROK:** Po ukončení pečenia opatrne otvorte veko a vafle vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej obracačky. V prípade prípravy niekolkých dávok vaflí veko po vybratí jednotlivých dávok uzavrite, aby sa zachovala teplota platní.
- 8. KROK:** Vafllovač vypnite a odpojte ho z elektrickej siete. Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.

**Poznámka:** Formy neprepĺňajte; počas varenia tekuté cesto naberie objem. Odporúča sa formu naplniť do  $\frac{2}{3}$ .

Pred začatím varenia varné platne s nelepidivým povrhom vždy predhriйте. Počas používania spotrebiča sa bude zelený indikátor pripravenosti zapínať a vypínať, čo znamená, že vafllovač udržiava teplotu.

**Upozornenie:** Počas pečenia bude z vafllovača vychádzať para, preto s ním zaobchádzajte opatrne.

**Varovanie:** Vafllovač a varné platne sú počas používania veľmi horúce, preto vždy používajte teplovzdorné kuchynské rukavice, aby ste predišli zraneniu.

### **Tipy a odporúčania**

1. Zabráňte rozliatiu pridaním prísad do stredu každej formy.
2. Ak používate tekuté cesto, pomaly ho v malých množstvách nalievajte do varných platní s nelepisivým povrhom a pred pridaním ďalšieho cesta počkajte, kým sa rovnomerne neusadí, aby ste predišli rozliatiu nadbytočného cesta.
3. Preosiatím suchých prísad, ako je múka, zaistite hladkú konzistenciu cesta a predídete tvorbe hrudiek.
4. Počas pečenia vafllovač neotvárajte, pretože tak dochádza k úniku tepla.
5. Najspôsoblivejším znamením, že sú vafle už upečené, je, keď para prestane unikať z vafllovača.
6. Varné platne s nelepisivým povrhom pripravte na používanie rozotrením masla alebo jedlého oleja. Nielenže tak ochránite nelepisivý povrch platní, ale zároveň zjednodušíte vyberanie hotových vafľí.
7. Nelepisivý povrch platní môžete ochrániť aj používaním teplovzdorných plastových a drevených kuchynských pomôcok.
8. Aby ste ušetrili čas, pripravte si suroviny vopred a upečte vždy viac kusov vafľí.

### **Skladovanie**

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je vafllovač vychladnutý, čistý a suchý. Kábel nikdy neovíjajte pevne okolo vafllovača. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

### **Technické údaje**

Kód výrobku: EK3558GLDL  
Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz  
Príkon: 750 W



# Recepty

\* Všetky obrázky receptov použité  
v tomto návode na použitie  
slúžia len na ilustráciu.

## Základné vafle

### Ingrediencie

280 g hladkej múky	125 ml rastlinného oleja	1 ČL škorice
2 veľké vajca (oddelené	3 PL cukru	½ ČL soli
bielka a žltky)	1 PL kypriaceho prášku	
500 ml mlieka	1 ČL vanilkového extraktu	

### Príprava

Vložte varné platne s nelepisivým povrchom a predhrejte vaflovač. Varné platne potrite maslom alebo naneste tenkú vrstvu oleja v spreji.

Preosejte múku s kypriacim práškom do veľkej misy, primiešajte cukor, soľ a škoricu.

V samostatnej misi vyšľahajte vaječné bielka pomocou ručného šľahača, až kým sa nevytvoria pevné špičky, potom misu odložte nabok.

V tretej misi zmiešajte vaječné žltka, rastlinný olej, mlieko a vanilkový extrakt.

Žltkovú zmes pridajte k suchým príasadám a dobre premiešajte. Potom opatrne primiešajte vaječné bielka, kym vám nevznikne husté, hladké cesto.

Cesto opatrne nalejte do foriem varných platní. Každú formu naplňte do  $\frac{2}{3}$ . Vaflovač zatvorte a pečte približne 5–6 min. alebo do zlatista.

Vafle opatrne vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej obracačky. Podávajte ihned s posypkou alebo polevou podľa vášho výberu.

## Čokoládové vafle

### Ingrediencie

190 g hladkej múky	250 ml mlieka	3 PL nesladeneho
100 g bieleho cukru	4 PL roztopeného masla	kakaového prášku
75 g práškového cukru	a 1 PL zmäknutého masla	½ ČL soli
2 vajcia	3 PL kypriaceho prášku	½ ČL vanilkového extraktu

### Príprava

Vložte varné platne s nelepisivým povrchom a predhrejte vaflovač. Varné platne potrite maslom alebo naneste tenkú vrstvu oleja v spreji.

Preosajte múku s kypriacim práškom do veľkej misy, primiešajte cukor, soľ a kakaový prášok.

V samostatnej misi premiešajte zmäknuté maslo, práškový cukor, vanilkový extrakt a mlieko.

Vlhké prískydy pridajte k suchým príasadám a dobre premiešajte, až kým vám nevznikne hladké, husté cesto.

Cesto opatrne nalejte do foriem varných platní. Každú formu naplňte do  $\frac{2}{3}$ . Vaflovač zatvorte a pečte približne 5–6 min. alebo do zlatista.

Vafle opatrne vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej obracačky. Podávajte ihned s posypkou alebo polevou podľa vášho výberu.

## Nápady na posýpky a polevy

- Roztopená čokoláda a farebná posýpka
- Roztopená čokoláda a jahody
- Roztopená čokoláda a marshmallow
- Arašidové maslo a kúsky čokolády
- Škorica
- Práškový cukor
- Čokoládová poleva a nasekané orechy
- Čokoládová poleva a nasekané karamelky
- Čokoládová poleva a nadrvené sušienky
- Banán a karamelová poleva
- Čerstvý jogurt a bobule
- Zmrzlina a bobule

## Vegánske vafle

### Ingredience

100 g hladkej múky	4 PL vegánskeho masla	2 PL kypriaceho prášku
100 g celozrnnej múky	3 PL hnedého	1 ČL vanilkovej pasty
250 ml mandľového mlieka	trstinového cukru	½ ČL soli

### Príprava

Vložte varné platne s nelepisivým povrchom a predhrejte vaflovač. Varné platne potrite maslom alebo naneste tenkú vrstvu oleja v spreji.

Preosejte hladkú múku, celozrnnú múku a kypriaci prášok do veľkej misy, primiešajte cukor, sol a škoricu.

V samostatnej misi premiešajte vegánske maslo, vanilkovú pastu a mandľové mlieko.

Vlhké prísady pridajte k suchým príasadám a dobre premiešajte, až kým vám nevznikne hladké, husté cesto.

Cesto opatrne nalejte do foriem varných platní. Každú formu naplňte do  $\frac{2}{3}$ . Vaflovač zatvorte a pečte približne 5–6 min. alebo do zlatista.

Vafle opatrne vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej obracačky. Podávajte ihneď s posýpkou alebo polevou podľa vášho výberu.

## Nápady na vegánske posýpky a polevy

- Roztopená vegánska čokoláda a jahody
- Roztopená vegánska čokoláda a vegánske marshmallow
- Mandľové maslo a kúsky vegánskej čokolády
- Škorica
- Práškový cukor a bobule
- Arašidové maslo a džem
- Vegánsky jogurt a bobule
- Banán a kúsky vegánskej čokolády
- Vegánska zmrzlina a bobule



**UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Edmund-Rumpler Straße 5,  
51149 Köln, Germany.**

Ak sa k vám tento produkt nedostane v priateľnom stave, kontaktujte naše Oddelenie služieb zákazníkom na <https://www.upgs.com/giles-posner/>.

Majte svoj dodací list poruke, pretože budete potrebovať informácie, ktoré sú na ňom uvedené.

Ak si prajete tento produkt vrátiť, vráťte ho spolu s potvrdenkom maloobchodníkovi, od ktorého ste ho zakúpili (v súlade s jeho zmluvnými podmienkami).

## **Záruka**

Na všetky novo zakúpené výrobky sa vzťahuje záruka výrobcu, pričom jej dĺžka závisí od daného výrobku. Ak sa zákazník preukáže príslušným dokladom o nákupe, spoločnosť Giles and Posner mu prostredníctvom predajcu poskytne štandardnú 12-mesačnú záruku s platnosťou od dátumu nákupu. To sa vzťahuje len na výrobky používané v domácnosti podľa pokynov a v súlade so zamýšľaným účelom. V prípade nesprávneho použitia alebo rozoberania výrobkov dochádza k zrušeniu platnosti záruky.

V rámci záruky sa zaväzujeme zdarma opraviť alebo vymeniť akékoľvek poškodené časti výrobku. V prípade, že nebude možné poskytnúť potrebnú náhradu, zákazníkovi ponúkneme podobný výrobok alebo mu vrátime peniaze. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené opotrebovaním v dôsledku pravidelného používania ani na spotrebny materiál, ako sú zástrčky, poistky atď.

Upozorňujeme, že uvedené zmluvné podmienky sa môžu občas meniť, preto vám odporúčame ich každej návšteve webovej lokality skontrolovať.

Žiadna časť tejto záruky ani pokynov súvisiacich s týmto výrobkom nevylučuje, neobmedzuje ani inak neovplyvňuje vaše zákonné práva.

Preškrtnutý symbol smetného koša na kolieskach na tomto výrobku znamená, že toto zariadenie sa musí zlikvidovať ekologickým spôsobom, keď ho už viac nebudete môcť používať alebo došlo k jeho opotrebovaniu. Podrobnejšie informácie o mieste recyklácie tohto výrobku vám poskytne miestny úrad.





Výrobca:  
UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Edmund-Rumpler Straße 5,  
51149 Köln, Germany.

Vyrobené v Číne.

CD290921/MD000000/V1