



Pekač za vaflje
v obliki srca
NAVODILA ZA UPORABO



Navodila hranite za poznejšo uporabo.

Varnostna navodila

Pri uporabi električnih aparatov je treba vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe.

Preden izdelek priključite na električno omrežje, se prepričajte, da napetost, navedena na napisni ploščici, ustreza napetosti lokalnega omrežja.

Otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem smejo uporabljati ta aparat, samo če so bili deležni nadzora ali navodil v zvezi z varno uporabo aparata in če so seznanjeni z morebitnimi nevarnostmi.

Imejte otroke pod nadzorom, da se ne bodo igrali z aparatom.

Če niso starejši od 8 let in pod nadzorom, otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati izdelka. Aparat ni igrača.

Če je napajalni kabel, vtič ali kateri koli del aparata v okvari ali če je padel na tla oz. se poškodoval, izdelek takoj nehajte uporabljati, da se izognete morebitnim telesnim poškodbam.

Aparat ne vsebuje delov, ki bi jih lahko servisiral uporabnik. Morebitno popravilo sme opraviti samo usposobljen električar.

Z neustreznimi popravili se uporabnik izpostavlja nevarnosti.

Aparat in njegov napajalni kabel hranite izven dosega otrok.

Ko je aparat vklopjen ali se ohlaja, ga hranite izven dosega otrok.

Aparat in njegov napajalni kabel hranite stran od virov toplote in ostrih robov, ki bi ju lahko poškodovali.

Napajalni kabel hranite proč od delov aparata, ki se lahko med uporabo segrejejo.

Aparat hranite stran od drugih aparatov, ki oddajajo toploto.

Aparata ne potapljaljajte v vodo ali druge tekočine.

Aparata ne uporabljajte z mokrimi rokami.

Aparata ne puščajte brez nadzora, ko je priključen na električno omrežje. Električnega napajanja ne odstranite tako, da vlečete kabel. Aparat izklopite in vtič odstranite z roko.

Aparata ne vlecite ali prenašajte z držanjem za napajalni kabel.

Aparat uporabljajte samo za predvideni namen.

Aparata ne uporabljajte na prostem.

Aparata ne shranjujte izpostavljenega neposredni sončni svetlobi ali v zelo vlažnih razmerah.

Aparata ne premikajte, ko je v uporabi.

Ne dotikajte se delov aparata, ki se lahko segrejejo, ali grelnih komponent aparata, saj se lahko poškodujete.

Pri tem aparatu ne uporabljajte ostrih ali abrazivnih predmetov; uporabljajte samo plastične ali lesene lopatice, ki so odporne na vročino, da ne poškodujete površine s premazom proti prijemanju.

Aparat po vsaki uporabi in pred vsakim čiščenjem in vzdrževanjem izključite iz električnega omrežja.

Pred vsakim čiščenjem, vzdrževanjem in shranjevanjem zagotovite, da se aparat povsem ohladi.

Aparat vedno uporabljajte na stabilni površini, ki je odporna na toploto, in sicer na višini, ki vam ustrezva.

Uporaba aparata s podaljškom ni priporočljiva.

Aparata ne uporabljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje, če ni bil priložen aparatu.

Aparat je namenjen samo za domačo uporabo. Uporaba v komercialne namene ni dovoljena.

Zunanja površina aparata se lahko med uporabo močno segreje.

 **POZOR:** vroča površina – ne dotikajte se vročega dela in grelnih komponent aparata.

Pazite, da grelnega elementa ne polijete z vodo.

OPOZORILO: aparata ne hranite v bližini vnetljivih snovi.

Nega in vzdrževanje

Preden se lotite čiščenja ali vzdrževanja, izključite pekač za vafle iz električnega omrežja in se prepričajte, da se je povsem ohladil.

1. KORAK: ohišje pekača za vafle obrišite z mehko, vlažno krpo in pustite, da se povsem posuši.

2. KORAK: prisušeno hrano odstranite tako, da na plošči za peko

s premazom proti prijemanju nanesete malce tople vode z blagim detergentom in ju nato s papirnato brisačo obrišete do čistega. Če je hrano težko odstraniti, si pomagajte z gobico, ki ne pušča prask.

Pekač za vaflje ne potapljamajte v vodo ali druge tekočine.

Pekač za vaflje ne čistite z grobimi ali abrazivnimi čistili ali žičnatimi gobicami, saj lahko poškodujete njegovo površino.

OPOMBA: pekač za vaflje morate očistiti po vsaki uporabi.

Opis delov



- | | |
|--|---|
| 1. Glavna enota pekača za vaflje v obliki srca | 5. Rdeč indikator napajanja/temperature |
| 2. Zgornje ohišje | 6. Plošči za peko s premazom proti prijemanju |
| 3. Spodnje ohišje | 7. Nedrseče nožice |
| 4. Toplotno izoliran ročaj | |

Pred prvo uporabo

Pekač za vaflje očistite po navodilih v razdelku "Nega in vzdrževanje".

OPOMBA: med prvo uporabo pekača za vaflje lahko zaznate dim ali vonj. To je nekaj običajnega in ne bo dolgo trajalo. Zagotovite zadostno prezračevanje okoli pekača za vaflje.

Uporaba pekača za vafle z motivom srca

Na plošči za peko s premazom proti prijemanju pred vsako uporabo previdno nanesite tanko plast olja v razpršilu in ga vtrite s papirnato brisačko. S tem podaljšate uporabno dobo premaza proti prijemanju in preprečite prijemanje vaflev.

1. KORAK: pripravite testo za vafle.

2. KORAK: pekač za vafle priključite na električno omrežje in ga vklopite. Rdeč indikator napajanja/temperature začne svetiti, kar pomeni, da je pekač za vafle vključen in se segreva.

3. KORAK: pekač za vafle segrevajte približno 2 minuti. Ko se rdeč indikator napajanja/temperature izklopi, je pekač dovolj vroč.

4. KORAK: s toplotno izoliranim ročajem previdno odprite pekač za vafle, pri čemer uporablajte rokavice, odporne na vročino.

5. KORAK: v sredino spodnje plošče za peko s premazom proti prijemanju vlijte nekaj testa in previdno zaprite pekač za vafle. Da se testo ne bi razlilo, počasi vlijte manjšo količino na sredino plošče in počakajte, da se enakomerno razporedi, preden ga dodate še več.

6. KORAK: pecite, dokler vafelj ni zlatorjav oziroma približno 6–10 minut. Občasno preverite tako, da pekač za vafle previdno odprete z rokavicami, odpornimi na vročino. Pekač za vafle ne odpirajte, dokler ne preteče vsaj 4 minute peke, saj vafiji ne bodo narasli. Po potrebi lahko vafle pečete nekoliko dlje, da se ravno prav zapečejo.

7. KORAK: po koncu peke z rokavicami, odpornimi na vročino, previdno odprite pekač za vafle in vafle odstranite s plastično ali leseno lopatiko, odporno na vročino.

Če boste spekli več serij vaflev, pekač za vafle po vsaki seriji zaprite, da se ne ohladi.

8. KORAK: pekač za vafle izklopite in izključite iz električnega omrežja. Pekač za vafle pustite odprt in počakajte, da se ohladi.

OPOMBA: na ploščo za peko s premazom proti prijemanju ne vlijte preveč testa, saj to med peko naraste. Priporočamo, da vsak razdelek napolnite do $\frac{2}{3}$.

Plošči za peko s premazom proti prijemanju vedno že vnaprej segrejte. Med uporabo se redeči indikator napajanje/temperature večkrat vklopi in izklopi, kar pomeni, da pekač za vafle ohranja pravo temperaturo.

POZOR: med peko bodite previdni, saj iz pekača za vafle uhaja para.

OPOZORILO: pekač za vafle in plošči za peko se med uporabo močno segrejejo; da se izognete poškodbam, vedno nosite rokavice, odporne na vročino.



Nasveti in namigi

1. Če uporabljate testo, počasi vlijte manjšo količino v plošči za peko s premazom proti prijemanju in počakajte, da se enakomerno porazdeli, preden ga še dodate, sicer ga lahko vlijete preveč.
2. Da boste lažje pripravili popolnoma gladko testo brez grudic, presejte suhe sestavine, npr. moko.
3. Pekača za vaflje med peko raje ne odpirajte, saj pri tem uhaja vročina in se zato v testu ne morejo oblikovati mehurčki.
4. Kdaj so vaflji pečeni, najlažje ocenite po tem, da iz pekača za vaflje neha uhajati para.
5. Plošči za peko s premazom proti prijemanju pred uporabo vedno premažite z maslom ali oljem v razpršilu. Po eni strani tako zaščitite premaz proti prijemanju, po drugi pa olajšate odstranjevanje pečenih vafljev.
6. Premaz proti prijemanju pomagate ohraniti tudi z uporabo plastičnih ali lesenih lopatic, odpornih na vročino.
7. Da boste pri uporabi pekača za vaflje prihranili čas, sestavine in mešanice pripravite dovolj vnaprej.

Shranjevanje

Prepričajte se, da je pekač za vafelj hladen, čist in suh, nato pa ga shranite na hladnjem in suhem mestu. Kabla ne ovijajte tesno okoli pekača za vaflje. Ovijte ga ohlapno, da ga ne poškodujete.

Tehnični podatki

Koda izdelka: EK4692GS

Vhod: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Izhod: 550 W



Recepti

*Vse slike receptov v teh navodilih za uporabo so samo v ilustrativne namene.



Klasični srčasti vafiji (recept za 4 vafije)

Sestavine

120 g bele moke
1 jajce
235 ml mleka
2 jedilni žlici stopljenega masla
1 jedilna žlica sladkorja
1 jedilna žlica vanilijevega ekstrakta
2 čajna žlička pecilnega praška
Ščepec soli

Način priprave

Moko in pecilni prašek presejte v večjo skledo ter vmešajte sladkor in sol.
V ločeni skledi zmešajte jajce, mleko, vanilijev ekstrakt in stopljeno maslo. Na sredi suhe mešanice naredite jamico in vanjo zlijte jajčno zmes. Premešajte, da dobite gladko, gosto testo.
Plošči za peko s premazom proti prijemanju namastite z maslom ali malce olja v razpršilu.
Mešanico z žlico nadavajte v razdelke, pri čemer vsakega napolnite do $\frac{2}{3}$, in nato zaprite pokrov.
Pecite, dokler niso vafiji zlatorjavi in mehki na dotik.
Vafje previdno predevajte s pekača na rešetko in pustite, da se ohladijo.
Ponavljajte, dokler ne porabite vsega testa.

Srčasti vafiji za zajtrk

Sestavine, za serviranje

4 klasični vafiji
2 banani (narezani na rezine)
Pest granole
Pest semen granatnega jabolka
Malo naravnega jogurta

Srčasti vafiji s čokoladnim previvom

Sestavine, za serviranje

4 klasični vafiji
100 g mlečne čokolade

Način priprave

Pripravite 4 klasične vafije.
Čokolado grobo nasekljajte na koščke in jih topite v mikrovalovni pečici (pri srednji moči) v 20-sekundnih intervalih, dokler ne dosežejo gladke konsistence. Pazite, da se čokolada ne zažge.

Žametasti rdeči srčasti vafiji

120 g bele moke
25 g kakava v prahu
1 jajce
235 ml mleka
2 jedilni žlici stopljenega masla
1 jedilna žlica sladkorja
2 čajni žlički pecilnega praška
1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta
4 kapljice rdeče jedilne barve
Ščepec soli

Moko in pecilni prašek presejte v večjo skledo ter vmešajte sladkor in sol.

V ločeni skledi zmešajte jajce, mleko, vanilijev ekstrakt in stopljeno maslo. Na sredi suhe mešanice naredite jamico in vanjo zlijte jajčno zmes. Premešajte, da dobite gladko, gosto testo.

Plošči za peko s premazom proti prijemanju namastite z maslom ali malce olja v razpršilu.

Mešanico z žlico nadavajte v razdelke, pri čemer vsakega napolnite do $\frac{2}{3}$, in nato zaprite pokrov. Pecite, dokler niso vafiji mehki na dotik.

Vafije previdno predevajte s pekača na rešetko in pustite, da se ohladijo.

Ponavljajte, dokler ne porabite vsega testa.

Sadni srčasti vafiji

Sestavine, za serviranje

4 klasični vafiji (za popestritev pred peko v testo vmešajte še jedilno barvo)
Rezine izbranega sadja (npr. jagod, banan, breskev, kivija)

Srčasti vafiji s sladkorjem v prahu

Sestavine, za serviranje

4 klasični vafiji
75 g sladkorja v prahu
Pest mrvic

Način priprave

Sladkorju v prahu dodajte 1 čajno žličko vode in premešajte. Dodajte vodo, dokler ne dosežete konsistenco glazure (za popestritev lahko sladkorju v prahu dodate jedilno barvo).

Pokapajte po pečenih vafilih in potresite s pestjo mrvic.

Srčasti sladoledni sendviči z vaflji

Sestavine, za serviranje

8 klasičnih vafljev (za popestritev pred peko v testo vmešajte še jedilno barvo)
4 kepice sladoleda poljubnega okusa
Pest mrvic

Veganski srčasti vaflji

Sestavine

100 g bele moke
100 g polnozrnate moke
250 ml mandljevega mleka
4 jedilne žlice zmehčanega veganskega masla
3 jedilne žlice drobno mletega rjavega sladkorja
2 jedilni žlici pecilnega praška
1 čajna žlička vanilijeve paste
Ščepec soli

Za serviranje

1 banana
Pest borovnic

Način priprave

Belo in polnozrnatno moko ter pecilni prašek presejte v večjo skledo in vmešajte sladkor in sol. V ločeni skledi zmešajte mandljevo mleko, vegansko maslo in vanilijovo pasto. Na sredi suhe mešanice naredite jamico in vanjo zlijite zmes veganskega mleka. Premešajte, da dobite gladko, gosto testo. Plošči za peko s premazom proti prijemanju namastite z veganskim masлом ali malce olja v razpršilu. Mešanico z žlico nadavljajte v razdelke, pri čemer vsakega napolnite do $\frac{2}{3}$, in nato zaprite pokrov. Pecite, dokler niso vaflji zlatorjni in mehki na dotik. Vaflje previdno predevajte s pekača na rešetko in pustite, da se ohladijo. Ponavljajte, dokler ne porabite vsega testa. Po vrhu okrasite z rezinami banane in pestjo borovnic.

Srčasti vaflji za valentinovo

Sestavine, za serviranje

4 klasični vaflji (za popestritev pred peko v testo vmešajte še rožnato jedilno barvo)
Pest jagod
Stepena smetana

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

Če tega izdelka ne prejmete v sprejemljivem stanju, se obrnite na naš oddelek za pomoč strankam na **guarantee.upgs.com/giles-and-posner**.

Pripravite dobavnico, saj boste potrebovali podatke z njo.

Če želite izdelek vrniti, ga skupaj z računom vrnite trgovcu, pri katerem ste ga kupili (v skladu z njegovimi pogoji in določili).

Garancija

Za vse izdelke, kupljene kot nove, velja garancija proizvajalca; obdobje veljavnosti garancije je odvisno od izdelka. Kjer je mogoče zagotoviti ustrezno potrdilo o nakupu, bo družba Giles and Posner nudila standardno 12-mesečno garancijo pri trgovcu od datuma nakupa. To velja samo, ko se izdelki uporabljajo v skladu z navodili za predvideno domačo uporabo. Vsakršna nepravilna uporaba izdelka ali razstavljanje izdelka izniči garancijo.

V okviru garancije se zavezujemo, da bomo brezplačno popravili ali zamenjali okvarjene dele. Če ne bomo mogli zagotoviti enake zamenjave, bomo ponudili podoben izdelek ali povrnili stroške nakupa. Ta garancija ne krije poškodb zaradi vsakodnevne obrabe ali potrošnega materiala, kot so vtiči, varovalke itd.

Upoštevajte, da lahko zgornja določila in pogoje občasno posodobimo, zato priporočamo, da jih preverjate ob vsakem obisku spletnega mesta.

Nič v tej garanciji ali v navodilih za ta izdelek ne izključuje, omejuje ali kako drugače vpliva na vaše zakonske pravice.

Odlaganje odpadnih baterij ter električne in elektronske opreme

Ta simbol na izdelku, njegovih baterijah ali embalaži pomeni, da izdelka in baterij v njem ni dovoljeno odlagati med gospodinjske odpadke. Uporabnik je odgovoren za to, da jih predstavil v ustremnem zbirnem centru za recikliranje baterij ter električne in elektronske opreme. Tako ločeno zbiranje in recikliranje prispeva k ohranjanju naravnih virov in preprečuje potencialne negativne posledice na človekovovo zdravje in okolje, do katerih bi lahko prišlo zaradi nepravilnega odlaganja baterij ter električne in elektronske opreme, v katerih so lahko nevarne snovi. Nekateri prodajalci nudijo možnost vrnitve, tako da jim lahko uporabnik vrne izbrnjeno opremo, trgovci pa nato poskrbjijo za pravilno odlaganje. **Uporabnik je odgovoren za to, da pred odlaganjem električne in elektronske opreme iz nje izbriše vse morebitne podatke.** Za več informacij o tem, kam odložiti baterije ter električno in elektronsko opremo, se obrnite na lokalni mesti/občinski urad, komunalno službo ali trgovca.

*Da boste upravičeni do podaljšane garancije,
obiščite **guarantee.upgs.com/giles-and-posner** in
izdelek registrirajte v 30 dneh od nakupa.

2-LETNA GARANCIJA

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

IZDELANO NA KITAJSKEM.

www.upgs.com/giles-posner

©blagovna znamka Giles & Posner. Vse
pravice pridržane.

CD160222/MD120922/V4



2
*year**
GUARANTEE