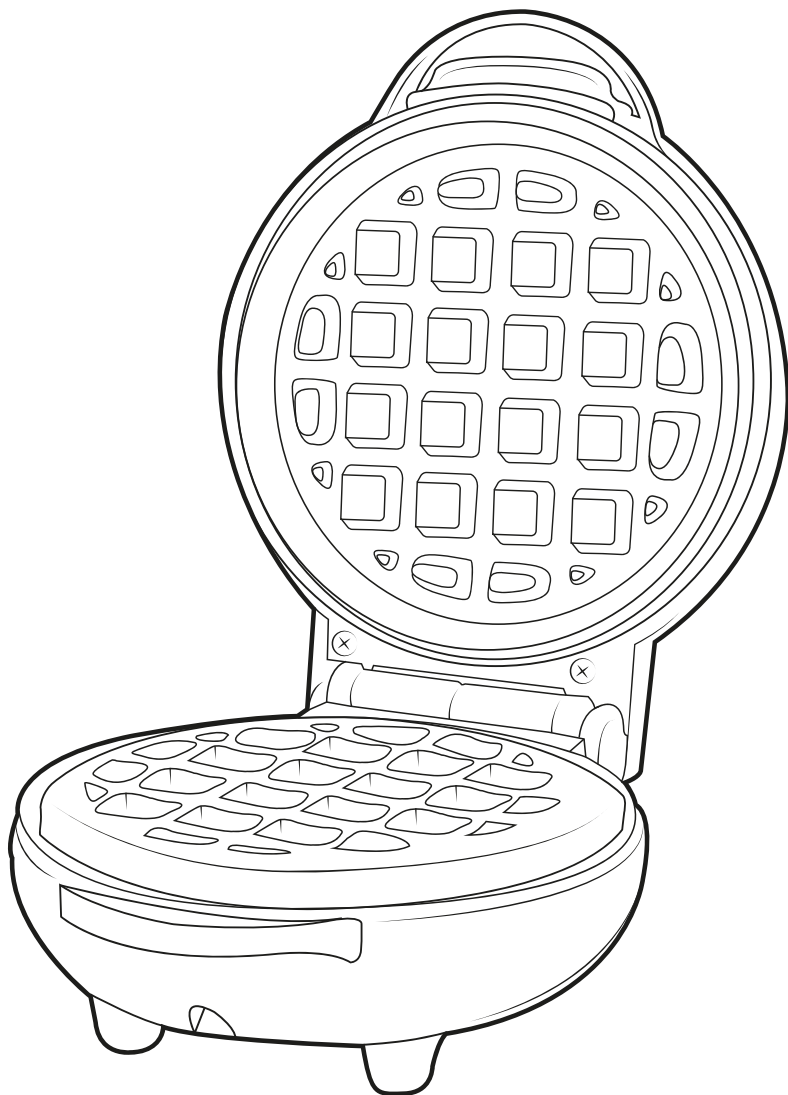
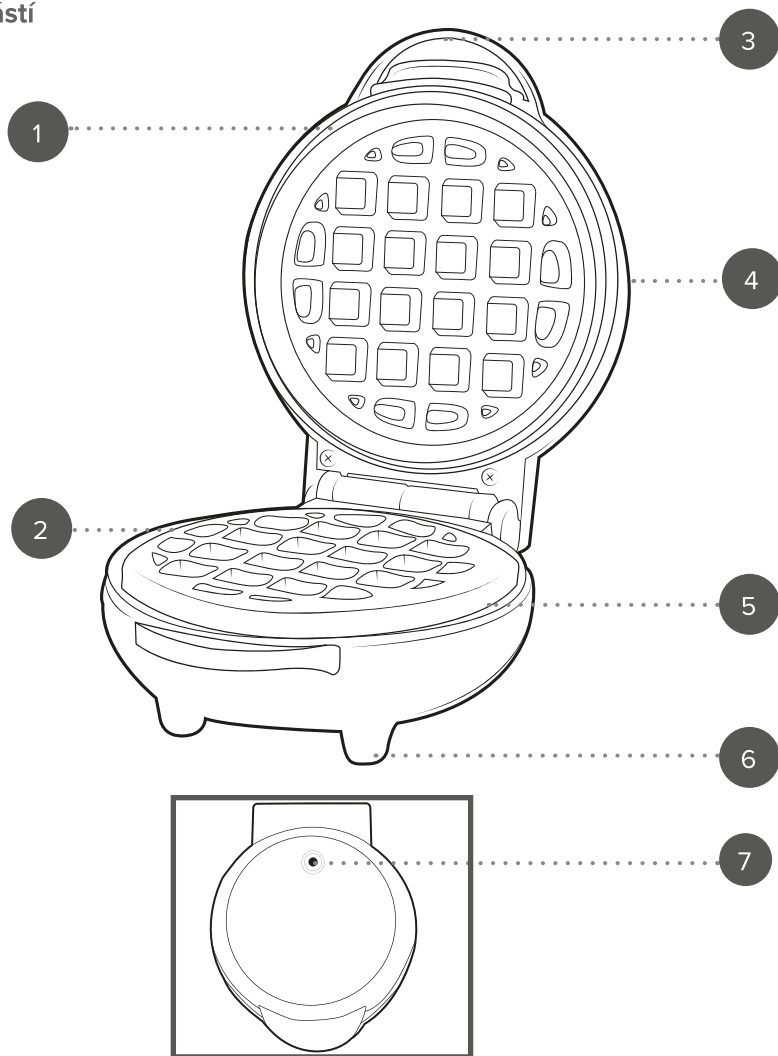


Uživatelská příručka

Přístroj na mini vafle



Popis částí



- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------------|
| 1. Vrchní kryt | 5. Topné destičky s nepřilnavým povrchem |
| 2. Spodní kryt | 6. Protiskuzové nožičky |
| 3. Rukojeť s ochranou proti popálení | 7. Kontrolka |
| 4. Hlavní jednotka vaflovače | |

Návod uschovejte pro pozdější použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Při používání elektrických přístrojů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
- Před připojením spotřebiče k hlavnímu zdroji napájení se ujistěte, že napětí uvedené na štítku odpovídá tomu v místní elektrické síti.
- Děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí tento přístroj používat pouze pod dohledem nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny týkající se bezpečného používání přístroje a uvědomují si rizika s tím spojená.
- Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Děti nesmí provádět čištění ani uživatelskou údržbu, pokud nejsou starší 8 let a pod dohledem.
- Tento spotřebič není hračka.
- Pokud napájecí kabel, zástrčka nebo jiná část spotřebiče nefungují správně nebo došlo k jejich upuštění či poškození, produkt ihned přestaňte používat, aby nedošlo ke zranění.
- Tento přístroj neobsahuje žádné díly, které by mohl opravovat uživatel, opravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Nevhodně provedená oprava může uživatele vystavit riziku poranění.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Pokud je spotřebič zapnutý nebo chladne, uchovávejte jej mimo dosah dětí.
- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah tepla a vyhýbejte se kontaktu s ostrými hranami, které by mohly způsobit poškození.
- Udržujte napájecí kabel v dostatečné vzdálenosti od částí spotřebiče, které se mohou během používání zahřát.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah ostatních spotřebičů, které vydávají teplo.
- Nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky. Kabel se nesmí dotýkat horkých povrchů a být překroucený.
- Neponořujte elektrické součásti spotřebiče do vody ani jiné kapaliny.
- Neobsluhujte spotřebič mokřýma rukama.
- Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.
- Neodpojíte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel. Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.
- Netahejte ani nepřenášejte spotřebič za napájecí kabel.
- Spotřebič nepoužívejte k jinému účelu, než k němuž je určen.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které není součástí dodávky.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Spotřebič neskladujte na přímém slunci nebo v podmínkách s vysokou vlhkostí.
- Nepřesuňte spotřebič během používání.
- Nedotýkejte se částí spotřebiče, které se mohou během použití rozežhát, mohli byste se přitom poranit.
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, nástěnné skříně nebo police, ani pod nimi.

- Nepoužívejte na spotřebič ostré nebo abrazivní předměty. Používejte pouze teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky, abyste předešli poškození nepřilnavého povrchu.
- Po použití a před čištěním či údržbou spotřebič vždy odpojte od napájení.
- Před čištěním, údržbou nebo uskladněním se vždy ujistěte, že spotřebič po použití zcela vychladl.
- Po použití spotřebič vždy odpojte od napájení a před čištěním, údržbou či skladováním jej nechte zcela vychladnout.
- Vždy spotřebič používejte na stabilním, tepelně odolném povrchu ve výšce, která je pro uživatele pohodlná.
- Nedoporučujeme používat se spotřebičem prodlužovací kabel.
- Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání, které nebylo dodáno s výrobkem.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nesmí být používán pro komerční účely.
- Vnější povrch spotřebiče se může během používání značně zahřívát.



UPOZORNĚNÍ: Horký povrch – nedotýkejte se horkých částí ani topných součástí spotřebiče. Dávejte pozor, abyste vodu nevylili na topné tělísko.



VAROVÁNÍ: Spotřebič udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.

PÉČE A ÚDRŽBA

- **KROK 1:** Než zahájíte jakékoli čištění nebo údržbu, odpojte vaflovač od zdroje napájení a nechte ho zcela vychladnout.
- **KROK 2:** Vaflovač otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně ho osušte.
- **KROK 3:** Pomocí malého množství teplé vody s šetrným mycím prostředkem odstraňte z topných destiček s nepřilnavým povrchem připečené kousky potravin a poté je vytřete papírovou utěrkou. Pokud potraviny nelze snadno odstranit, použijte neabrazivní drátěnku.
- K čištění vaflovače a jeho příslušenství nikdy nepoužívejte hrubé nebo abrazivní čisticí prostředky či drátěnky, jelikož by mohlo dojít k poškození povrchu.



POZNÁMKA: Vaflovač čistěte po každém použití.

Návod k použití Před prvním použitím

KROK 1: Zkontrolujte, zda je vaflovač vypnutý a odpojený od zdroje napájení.

KROK 2: Vaflovač otřete navlhčeným měkkým hadříkem a důkladně ho osušte.



POZNÁMKA: Při prvním použití vaflovače může být cítit mírný zápach nebo z něj může vycházet mírný kouř. Jedná se o normální stav a zápach brzy zmizí. Zajistěte v okolí vaflovače dostatečné větrání.

Použití vaflovače

Před každým použitím přístroje opatrně naneste na topné destičky s nepřilnavým povrchem tenkou vrstvu oleje na vaření a rozprostřete ji pomocí papírové utěrky. Tak zajistíte delší životnost nepřilnavého povrchu a zabráníte připalování vaflí.

KROK 1: Připravte těsto na vafle.

KROK 2: Připojte vaflovač ke zdroji napájení a zapněte jej. Rozsvítí se červená kontrolka na znamení, že je přístroj na mini vafle zapnutý a ohřívá se.

KROK 3: Předehřejte vaflovač přibližně po dobu 2 minut. Kontrolka se rozsvítí, jakmile je dosaženo požadované teploty.

KROK 4: Otevřete víko pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic.

KROK 5: Nalijte část těsta do středu spodní topné destičky s nepřilnavým povrchem a opatrně zavřete víko. Abyste předešli nechtěnému rozlití těsta, opatrně trochu nalijte do středu destičky a počkejte, až se rovnoměrně rozprostře. Teprve poté přidejte další těsto.

KROK 6: Pečte přibližně po dobu 6–10 minut nebo dozlatova. Během přípravy pravidelně pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic opatrně otevřete víko a vafle zkontrolujte. Neotvírejte víko dříve než po uplynutí 4 minut, jelikož jinak by nevzešlo vaflové těsto. Dle chuti je možné vafle péci o trochu déle, dokud nezhnědnou.

KROK 7: Jakmile jsou vafle hotové, opatrně pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic otevřete víko a vyjměte vafle pomocí teplovzorné plastové či dřevěné obracečky.

Pokud připravujete více várky vaflí, zavřete po vyjmutí každé várky víko, aby se zachovala teplota.

KROK 8: Vypněte vaflovač a odpojte ho od zdroje napájení. Víko nechte otevřené a počkejte, dokud spotřebič nevychladne.



POZNÁMKA: Nedávejte na topnou destičku s nepřilnavým povrchem příliš mnoho těsta. Během přípravy těsto nabude. Doporučujeme naplnit topnou destičku ze 2/3. Před zahájením přípravy topné destičky s nepřilnavým povrchem vždy předehřejte. Během přípravy se bude kontrolka rozsvěcet a zhasínat na znamení, že vaflovač udržuje teplotu.



UPOZORNĚNÍ: Během přípravy buďte opatrní. Vaflovač bude vypouštět páru.

VAROVÁNÍ: Vaflovač a topné destičky se při používání silně zahřejí. Vždy používejte teplovzorné kuchyňské chňapky, aby nedošlo k poranění.

Rady a tipy

1. Vyvarujte se rozlití: přísady nalévejte do středu jednotlivých prohlubní.
2. Pokud používáte těsto, pomalu nalijte malé množství do varných destiček s nepřilnavým povrchem a počkejte, až se rovnoměrně rozprostře, než přidáte další. Teprve poté přidejte další těsto; předejdete tak riziku přelití.
3. Proséváním přísad, jako je například mouka, vytvoříte hladkou konzistenci a zabráníte tvorbě hrudek.
4. Neotvírejte vaflovač během přípravy, jelikož by z něj unikalo teplo, a nedošlo by k vytvoření bublinek.
5. Nejlepším ukazatelem připravenosti vaflí je okamžik, kdy z vaflovače přestane unikat pára.
6. Vždy na topné destičky s nepřilnavým povrchem naneste trochu másla nebo oleje na vaření. Nejenže tak ochráníte nepřilnavý povrch, ale bude také snazší vyjmout hotové vafle.
7. Používáním teplovzdušných plastových či dřevěných obraceček ochráníte nepřilnavý povrch.
8. Abyste ušetřili čas při používání vaflovače, připravte si ingredience a směsi dostatečně předem.

Uskladnění

Před uskladněním vaflovače na chladném a suchém místě se ujistěte, že je vychladlý, vyčištěný a osušený.

Napájecí kabel nikdy pevně nenamotávejte na vaflovač. Namotejte jej volně, abyste předešli poškození.

Specifikace

Kód produktu: EK4214

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 550 W

RECEPTY

Klasické vafle Ingredience

120 g hladké mouky
1 vejce
235 ml mléka
2 lžíce rozpuštěného másla
1 lžíce cukru
2 lžičky prášku do pečiva
Špetka soli

Postup

Do velké mísy prosejte mouku a prášek do pečiva, dále pak přimíchejte cukr a sůl.

V samostatné míse smíchejte vejce, mléko a rozpuštěné máslo a poté směs nalijte doprostřed suchých přísad. Dobře promíchejte a vytvořte hladké, husté těsto.

Lehce namažte destičky s nepřilnavým povrchem a přehřejte vaflovač.

Opatrně nalijte těsto do vaflovače; naplňte každou prohlubeň ze $\frac{2}{3}$. Zavřete vaflovač a upečte dozlatova.

Opatrně vyjměte vafle pomocí teplovzdušné nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.

Opakujte se zbývajícím těstem.



POZNÁMKA: Před vařením můžete k těstu přidat potravinářské barvivo pro zábavný vzhled.

Čokoládové vafle

Ingredience

190 g hladké mouky
100 g cukru
75 g moučkového cukru
2 vejce
250 ml mléka
4 lžice rozpuštěného másla
3 lžičky prášku do pečiva
3 lžice kakaového prášku
½ lžičky vanilkového extraktu
Špetka soli

Postup

Do velké mísy prosejte mouku a prášek do pečiva, dále pak přimíchejte cukr, sůl a kakaový prášek.

V samostatné míse smíchejte vejce, mléko, rozpuštěné máslo, vanilkový extrakt a moučkový cukr a směs nalijte doprostřed suchých přísad. Dobře promíchejte a vytvořte hladké, husté těsto.

Lehce namažte destičky s nepřilnavým povrchem a předehejte vaflovač.

Opatrně nalijte těsto do vaflovače; naplňte každou prohlubeň ze $\frac{2}{3}$. Zavřete vaflovač a upečte dozlatova.

Opatrně vyjměte vaflove pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé. Opakujte se zbývajícím těstíčkem.

Červené sametové vafle

Ingredience

120 g hladké mouky
25 g kakaového prášku
1 vejce
235 ml mléka
2 lžice rozpuštěného másla
1 lžice cukru
2 lžičky prášku do pečiva
1 lžička vanilkového extraktu
4 kapky červeného potravinářského barviva
Špetka soli

Postup

Do velké mísy prosejte mouku a prášek do pečiva, dále pak přimíchejte cukr, kakaový prášek a sůl. V samostatné míse smíchejte vejce, mléko, vanilkový extrakt, potravinářské barvivo a rozpuštěné máslo a poté směs nalijte doprostřed suchých přísad. Dobře promíchejte a vytvořte hladké, husté těsto.

Lehce namažte destičky s nepřilnavým povrchem a předehejte vaflovač.

Opatrně nalijte těsto do vaflovače; naplňte každou prohlubeň ze $\frac{2}{3}$. Zavřete vaflovač a upečte dozlatova.

Opatrně vyjměte vaflove pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.

Opakujte se zbývajícím těstíčkem.

Veganské vafle

Ingredience

100 g hladké mouky
100 g celozrnné mouky
250 ml mandlového mléka
4 lžice změkklého veganského másla
3 lžice zlatého krupicového cukru
2 lžice prášku do pečiva
1 lžička vanilkové esence
Špetka soli

Postup

Do velké mísy prosejte hladkou a celozrnnou mouku a prášek do pečiva, dále pak přimíchejte cukr a sůl.

V samostatné míse smíchejte mandlové mléko, veganské máslo a vanilkovou pastu a poté směs nalijte do středu suchých přísad. Dobře promíchejte a vytvořte hladké, husté těsto.

Lehce namažte destičky s nepřilnavým povrchem a předehejte vaflovač.

Opatrně nalijte těsto do vaflovače; naplňte každou prohlubeň ze 2/3. Zavřete vaflovač a upečte dozlatova.

Opatrně vyjměte vafle pomocí teplovzdorné plastové nebo dřevěné obracečky a nechte vychladnout na drátěném stojanu nebo je podávejte teplé.

Opakujte se zbývajícím těstíčkem.

Ledové vafle

Ingredience

4 klasické vafle

Ingredience na čokoládovou polevu

100 g rozpuštěné čokolády (pro zábavu můžete do rozpuštěné bílé čokolády přidat potravinářské barvivo)
75 g moučkového cukru
40 g nesoleného másla nakrájeného na kousky
2 lžice vody

Způsob přípravy čokoládové polevy

Máslo a moučkový cukr míchejte do krémové konzistence, dokud nebude krém lehký a nadýchaný.

Pomalu přidávejte do směsi rozpuštěnou čokoládu a vodu a míchejte, dokud se přísady nespojí.

Rozetřete mezi dvě vafle a vytvořte ledový vaflový sendvič.

Ingredience na vanilkový máslový krém

150 g moučkového cukru
75 g másla, změkklého
2 čajové lžičky mléka
1 čaj. lžička vanilkového extraktu

Způsob přípravy vanilkového máslového krému

Máslo a moučkový cukr míchejte do krémové konzistence, dokud nebude krém lehký a nadýchaný.

Pomalu do směsi přidávejte mléko a vanilkový extrakt a míchejte, dokud se přísady nespojí.

Rozetřete mezi dvě vafle a vytvořte ledový vaflový sendvič.

Vaflový dezert S'mores Waffle Sundae

Ingredience

4 klasické vafle
Žužu (marshmallows)
Šlehačka

Ingredience na karamelovou omáčku

340 g cukru
115 g másla
100 lžice kakaového prášku
240 ml plnotučné smetany nebo 120 g
plnotučné smetany
a 120 g mléka
2 čaj. lžičky vanilkového extraktu
¼ čaj. lžičky soli

Způsob přípravy karamelové omáčky

Rozpusťte cukr, kakaový prášek a mléko
v kastrolu při nízké teplotě, dokud se
úplně nespojí.

Zahřejte a přiveďte k varu.

Vmíchejte máslo a vařte ještě asi 5 minut,
dokud směs nezhoustne.

Sundejte z vařiče a vmíchejte vanilkový
extrakt a sůl.

Dejte stranou a nechte vychladnout po dobu
přibližně 5 minut.

Plněné ovocné vafle

Ingredience

4 klasické vafle (před vařením můžete
k těstíčku přidat potravinářské barvivo pro
zábavný vzhled)

Vybrané pokrájené ovoce (např. jahody,
broskev, kiwi).

Sendviče z mřížkovaných vaflí

Ingredience

8 klasických vaflí (před vařením můžete
k těstíčku přidat potravinářské barvivo pro
zábavný vzhled)
4 kopečky zmrzliny
Hrst jemného posypu

Vafle máčené v čokoládě

Ingredience

4 klasické vafle
100 g rozpuštěné čokolády (pro zábavu můžete
do rozpuštěné bílé čokolády přidat
potravinářské barvivo)

Tipy na veganské polevy

- Rozpuštěná veganská čokoláda a jahody
- Rozpuštěná veganská čokoláda a
veganské žužu (marshmallows)
- Mandlové máslo a veganské
čokoládové lupínky
- Skořicový prášek
- Moučkový cukr a bobulové ovoce
- Burákové máslo a džem
- Nemléčný jogurt a bobulové ovoce
- Banán a veganské čokoládové lupínky
- Nemléčná zmrzlina a bobulové ovoce



Likvidace vybitých baterií a elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol na produktu, jeho bateriích nebo obalu znamená, že tento produkt a v něm obsažené baterie se nesmějí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Namísto toho je uživatel odpovědný za jejich předání na příslušné odběrové místo pro recyklaci baterií a elektrických a elektronických zařízení. Tento separátní odběr a recyklování napomohou ochraně přírodních zdrojů a zabrání potenciálním negativním důsledkům pro lidské zdraví a životní prostředí, které by způsobila přítomnost nebezpečných látek v bateriích a elektrických a elektronických zařízeních, a ke které by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace. Někteří prodejci poskytují služby zpětného převzetí, které umožňují uživateli vrátit vyčerpané vybavení pro příslušnou likvidaci. **Je odpovědností uživatele odstranit před likvidací veškerá data z elektrických a elektronických zařízení.** Další informace o tom, kde odevzdat baterie, elektrický a elektronický odpad, prosím kontaktujte místní městský nebo obecní úřad, služby likvidace komunálního odpadu nebo prodejce.

Výrobce:

Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin DO2 X658. **ROI.**

VYROBENO V ČÍNĚ.

CD180620/MD110823/V6