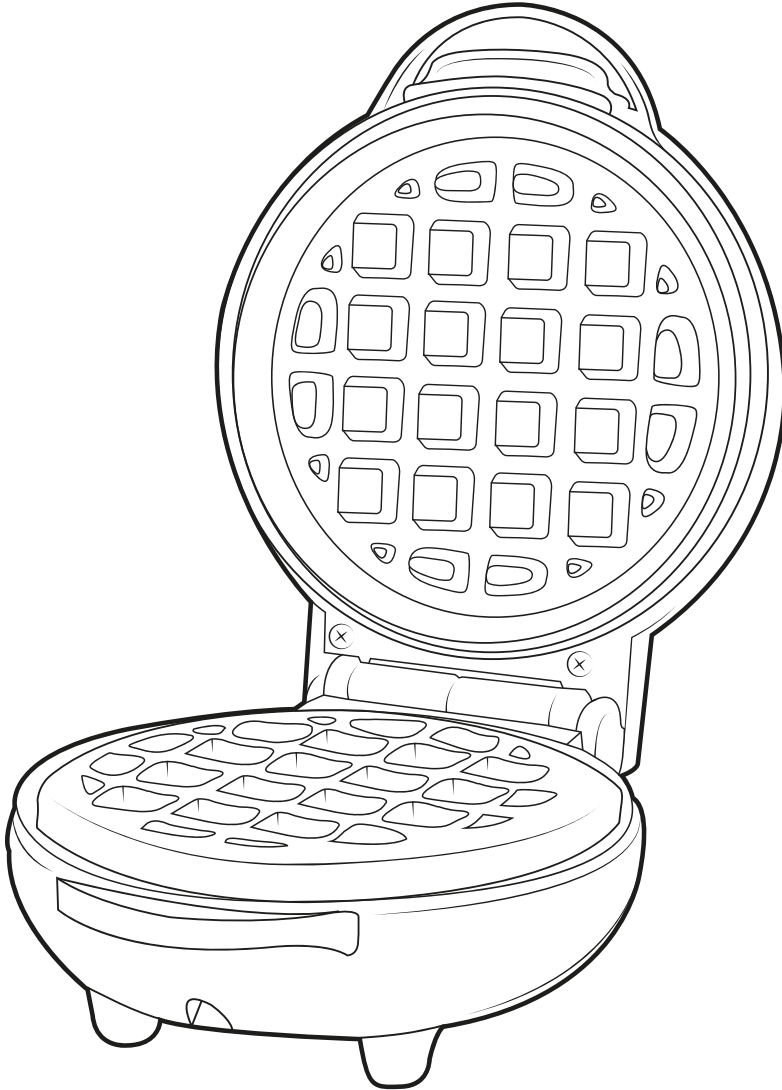
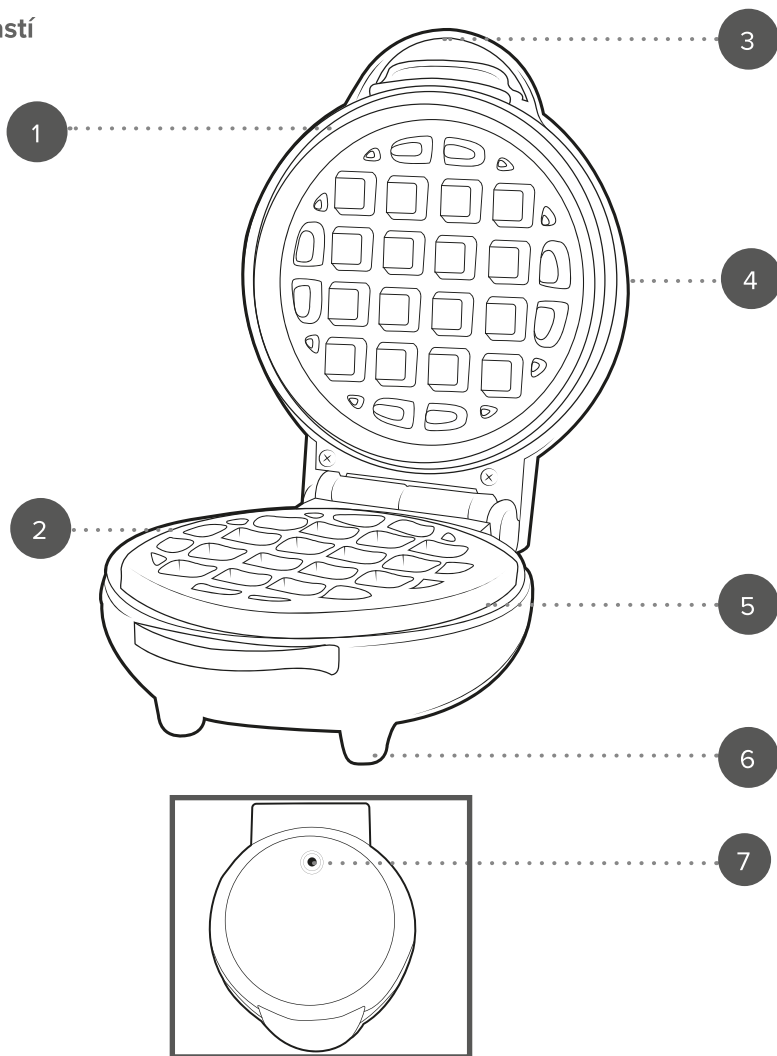


# Používateľská príručka

Mini vafľovač



## Opis částí



1. Horný kryt
2. Dolný kryt
3. Tepelne izolovaná rukoväť Cool-touch
4. Hlavná jednotka vaflovača
5. Varné platne s nelepivým povrchom
6. Protišmykové nožičky
7. Svetelný indikátor

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 obsluhu zariadenia a možných nebezpečenstvách.
- Je potrebné dohliadnuť na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.
- Deti nesmú vykonávať čistenie ani používateľskú údržbu spotrebiča, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Tento spotrebič nie je hračka.
- Ak napájací kábel, zástrčka alebo akákoľvek časť spotrebiča nefunguje správne alebo ak došlo k ich pádu alebo poškodeniu, produkt ihneď prestaňte používať, aby ste predišli možnému zraneniu.
- Tento spotrebič neobsahuje žiadne časti opraviteľné spotrebiteľom, opravy by mal vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár. Dôsledkom nesprávnej opravy môže dôjsť k riziku ohrozenia spotrebiteľa.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí.
- Keď 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 udržiajte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.
- Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.
- Nedovoľte, aby napájací kábel prevísal z pracovnej plochy, dotýkal sa horúcich povrchov alebo sa zamotal.
- Neponárajte elektrické súčiastky tohto spotrebiča do vody alebo inej kvapaliny.
- So spotrebičom nemanipulujte mokrými rukami.
- Keď 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 žiadnych častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať. Mohlo by dôjsť k zraneniu.

- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi, ako sú závesy, nástenné skrinky alebo police.
- Na spotrebič nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety. Používajte iba teplovzdorné plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepivý povrch.
- 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.
- Po použití spotrebič vždy odpojte zo siete a pred jeho čistením, údržbou alebo uskladnením sa uistite, či úplne vychladol.
- Spotrebič vždy položte na stabilný, teplovzdorný povrch vo výške pohodlnej pre používateľa.
- Použitie predlžovacieho kábla so spotrebičom sa neodporúča.
- Tento spotrebič nie je možné obsluhovať pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania, ktoré nie sú súčasťou balenia.
- 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 tepelných súčastí spotrebiča. Dávajte pozor, aby ste na výhrevný prvok nenaliali vodu.



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

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- **1. KROK:** Pred čistením alebo údržbou odpojte vafl'ovač zo siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
- **2. KROK:** Kryt vafl'ovača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.
- **3. KROK:** Pripečené zvyšky jedla z varných platní s nelepivým povrchom odstráňte použitím malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom a následne platne vysušte papierovou utierkou. Ak zvyšky jedla nie je možné jednoducho odstrániť, použite jemnú špongiu.
- Na čistenie vafl'ovača alebo jeho príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.



**POZNÁMKA:** Vafl'ovač je potrebné umyť po každom použití.

### Návod na použitie Pred prvým použitím

- 1. KROK:** Skontrolujte, či je vafl'ovač vypnutý a odpojený z elektrickej siete.
- 2. KROK:** Kryt vafl'ovača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.



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

## Používanie vaflovača

Pred každým použitím opatrne naneste na varné platne s nelepivým povrchom tenkú vrstvu jedlého oleja a rozotrite ho pomocou papierovej utierky. Predíži sa tým životnosť nelepivého povrchu a predíde sa tak prilepeniu vaflí.

**1. KROK:** Pripravte si cesto na vafle.

**2. KROK:** Vaflovač pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie. Kontrolka sa rozsvieti načerveno, čo signalizuje, že mini vaflovač je zapnutý a zahrieva sa.

**3. KROK:** Predhrievajte mini vaflovač po dobu približne 2 minút. Po dosiahnutí požadovanej teploty kontrolka pripravenosti zhasne.

**4. KROK:** Opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc.

**5. KROK:** Cesto nalejte do stredu spodnej varnej platne s nelepivým povrchom a potom veko opatrne zavrite. Rozliatiu cesta môžete predísť tak, že najskôr do stredu platne vylejete len malé množstvo cesta a pred pridaním ďalšieho cesta počkáte, kým sa rovnomerne usadí.

**6. KROK:** Pečte po dobu cca. 6–10 minút alebo až kým nie sú mini pochútky upečené do zlatohneda. Pravidelne kontrolujte opatrným otváraním veka pomocou kuchynských rukavíc. Mini vaflovač otvárajte až po uplynutí 4 minút pečenia, pretože inak cestíčko ostane ploché. V prípade potreby je vafle možné piecť dlhšie, až kým nedosiahnu požadovaný stav prepečenosti.

**7. KROK:** Po dopečení opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc a vafle vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej lopatky.

V prípade prípravy niekoľkých dávok vaflí veko po vybratí jednotlivých dávok uzavrite, aby sa zachovala teplota platní.

**8. KROK:** Vaflovač vypnite a odpojte ho z elektrickej siete. Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.



**POZNÁMKA:** Nenalievajte na varnú platňu s nelepivým povrchom nadmerné množstvo cesta, pretože počas pečenia sa jeho objem zväčší. Odporúča sa ju naplniť do 2/3. Pred začatím varenia varné platne s nelepivým povrchom vždy predhrejte. Počas používania vaflovača sa bude indikátor pripravenosti zapínať a vypínať, čo znamená, že vaflovač si udržiava teplotu.



**UPOZORNENIE:** Počas pečenia bude z vaflovača vychádzať para, preto s ním zaobchádzajte opatrne.

**VAROVANIE:** Vaflovač 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 cesto, pomaly nalejte malé množstvo na varné platne s nelepivým povrchom a pred pridaním ďalšieho cesta počkajte, kým sa rovnomerne neusadí, aby ste predišli rozliatiu nadbytočného cesta.
3. Preosiatím suchých prísad, ako je múka, zaistíte hladkú konzistenciu cesta a predídete tvorbe hrudiek.
4. Počas pečenia vafľovač neotvárajte, pretože tak dochádza k úniku tepla a zabraňuje sa tak vytvoreniu bublín.
5. Najlepšie zistíte, či sú vafle už upečené, keď para prestane unikať z vafľovača.
6. Varné platne s nelepivým povrchom pripravte na používanie rozotrením masla alebo jedlého oleja. Nielenže tak ochránite nelepivý povrch platní, ale zároveň zjednodušíte vyberanie hotových vaflí.
7. Nelepivý povrch platní môžete ochrániť aj používaním teplovzdorných plastových a drevených kuchynských pomôcok.
8. Aby ste pri používaní vafľovača ušetrili čas, pripravte si prísady a zmesi v dostatočnom predstihu.

## Skladovanie

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

## Technické údaje

Kód výrobku: EK4214

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výkon: 550 W

# RECEPTY

## Klasické vafle Prísady

120 g hladkej múky  
1 vajce  
235 ml mlieka  
2 PL rozpusteného masla  
1 PL cukru  
2 ČL kypriaceho prášku  
Štipka soli

## Spôsob prípravy

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

V samostatnej miske zmiešajte vajce, mlieko a rozpustené maslo a následne zmes nalejte do stredu suchých prísad. Dobre zmiešajte a vytvorte hladké a husté tekuté cesto.

Zľahka namažte neprilnavé platne a vafľovač predhrejte.

Opatrne nalejte cesto do vafľovača. Naplňte každú jamku do  $\frac{2}{3}$ . Zatvorte vafľovač a pečte dozlatista.

Vafľu opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.

Opakujte so zvyšným cestom.



**POZNÁMKA:** Pridajte potravinárske farbivo do cesta pred varením pre zábavu.

## Čokoládové vafle Prísady

190 g hladkej múky  
100 g cukru  
75 g práškového cukru  
2 vajcia  
250 ml mlieka  
4 PL rozpusteného masla  
3 PL kypriaceho prášku  
3 PL nesladeného kakaového prášku  
½ ČL vanilkového extraktu  
Štipka soli

### Spôsob prípravy

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

V samostatnej miske zmiešajte vajcia, mlieko, rozpustené maslo, vanilkový extrakt a práškový cukor a potom zmes vlejte do stredu suchých prísad. Dobre zmiešajte a vytvorte hladké a husté tekuté cesto.

Zľahka namažte neprilnavé platne a vafľovač predhrejte.

Opatrne nalejte cesto do vafľovača. Naplňte každú jamku do  $\frac{2}{3}$ . Zatvorte vafľovač a pečte dozlatista.

Vafľu opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ju vychladnúť na mriežke. Opakujte so zvýšným cestom.

## Červené vafle na spôsob Red velvet Prísady

120 g hladkej múky  
25 g kakaového prášku  
1 vajce  
235 ml mlieka  
2 PL rozpusteného masla  
1 PL cukru  
2 ČL kypriaceho prášku  
1 ČL vanilkovej arómy  
4 kvapky červeného potravinárskeho farbiva  
Štipka soli

### Spôsob prípravy

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

V samostatnej miske zmiešajte vajce, mlieko, vanilkový extrakt, potravinárske farbivo a roztopené maslo a potom zmes nalejte do stredu suchých prísad. Dobre zmiešajte a vytvorte hladké a husté tekuté cesto.

Zľahka namažte neprilnavé platne a vafľovač predhrejte.

Opatrne nalejte cesto do vafľovača. Naplňte každú jamku do  $\frac{2}{3}$ . Zatvorte vafľovač a pečte dozlatista.

Vafľu opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ju vychladnúť na mriežke.

Opakujte so zvýšným cestom.



## **Vegánske vafle**

### **Prísady**

100 g hladkej múky  
100 g celozrnnnej múky  
250 ml mandľového mlieka  
4 PL zmäknutého vegánskeho masla  
3 PL kryštálového cukru  
2 PL kypriaceho prášku  
1 ČL vanilkovej pasty  
Štipka soli

### **Spôsob prípravy**

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

V samostatnej miske zmiešajte mandľové mlieko, vegánske maslo a vanilkovú pastu a potom zmes nalejte do stredu suchých prísad. Dobre zmiešajte a vytvorte hladké a husté tekuté cesto.

Zľahka namažte neprilnavé platne a vafľovač predhrejte.

Opatrne nalejte cesto do vafľovača. Naplňte každú jamku do  $\frac{2}{3}$ . Zatvorte vafľovač a pečte dozlatista.

Vafľu opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.

Opakujte so zvyšným cestom.

## **Vafle s polevou**

### **Prísady**

4 klasické vafle

### **Prísady čokoládovej polevy**

100 g roztopenej čokolády (pridajte potravinárske farbivo do roztavenej bielej čokolády pre zábavu)  
75 g práškového cukru  
40 g nesoleného masla, v kúskoch  
2 PL vody

### **Výroba čokoládovej polevy**

Vyšľahajte maslo a práškový cukor do ľahkého a nadýchaného krému.

Pomaly pridajte roztopenú čokoládu a vodu do zmesi a miešajte, kým sa prísady nespoja.

Rozložte medzi dve vafle a vytvorte vafľový sendvič s polevou.

### **Prísady vanilkového maslového krému**

150 g práškového cukru  
75 g zmäknutého masla  
2 ČL mlieka  
1 ČL vanilkovej arómy

### **Výroba vanilkového maslového krému**

Vyšľahajte maslo a práškový cukor do ľahkého a nadýchaného krému.

Pomaly pridajte mlieko a vanilkovú arómu do zmesi a miešajte, kým sa prísady nespoja.

Rozložte medzi dve vafle a vytvorte vafľový sendvič s polevou.

## Zmrzlinový pohár s vafľami a cukríkmi marshmallow

### Prísady

4 klasické vafle  
Marshmallows  
Šľahačka

### Prísady na čokoládovú polevu

340 g cukru  
115 g masla  
100 g nesladeného kakaového prášku  
240 ml smotany na šľahanie alebo 120 g smotany na šľahanie a 120 g mlieka  
2 ČL vanilkovej arómy  
¼ lyžičky soli

### Výroba čokoládovej polevy

V hrnci na miernom ohni rozpustíte cukor, kakaový prášok a mlieko, kým sa úplne nespoja.

Zväčšite oheň a privedte zmes do varu.

Pridajte maslo a varte cca. 5 minút, kým zmes nezhrustne.

Odstavte z ohňa a pridajte vanilkovú arómu a soľ.

Nechajte vychladnúť cca. 5 minút.

## Vafle s ovocím

### Prísady

4 klasické vafle (pridajte potravinárske farbivo do cesta pred varením pre zábavu)  
Výber nakrájaného ovocia (napr. jahody, broskyňa, kiwi).

## Zmrzlinové vaflové sendviče

### Prísady

8 klasických vafiel (pridajte potravinárske farbivo do cesta pred varením pre zábavu)  
4 odmerky zmrzliny  
Hršť ozdobných posýpok

## Vafle máčané v čokoláde

### Prísady

4 klasické vafle  
100 g roztopenej čokolády (pridajte potravinárske farbivo do roztavenej bielej čokolády pre zábavu)

### Nápady na vegánske posýpky a polevy

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





#### Likvidácia použitých batérií a elektrických a elektronických zariadení



Tento symbol na produkte, jeho batériách alebo obale znamená, že tento produkt a všetky batérie, ktoré sa v ňom nachádzajú, sa nesmú likvidovať s komunálnym odpadom. Namiesto toho je používateľ povinný odovzdať ich na príslušnom zbernom mieste na recykláciu batérií a elektrických a elektronických zariadení. Tento separovaný zber a recyklácia pomôžu zachovať prírodné zdroje a zabrániť potenciálnym negatívnym dôsledkom na ľudské zdravie a životné prostredie z dôvodu možnej prítomnosti nebezpečných látok v batériách a elektrických a elektronických zariadeniach, ktoré by mohli byť spôsobené nevhodnou likvidáciou. Niektorí predajcovia poskytujú služby spätného odberu, ktoré umožňujú používateľovi vrátiť opotrebované zariadenie na vhodnú likvidáciu. **Vymazanie akýchkoľvek údajov na elektrickom a elektronickom zariadení pred likvidáciou má na starosti používateľ.** Ďalšie informácie o tom, kde možno batérie, elektrický a elektronický odpad odovzdať, získate na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

Výrobca:

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

**VYROBENÉ V ČÍNE.**

CD180620/MD110823/V6