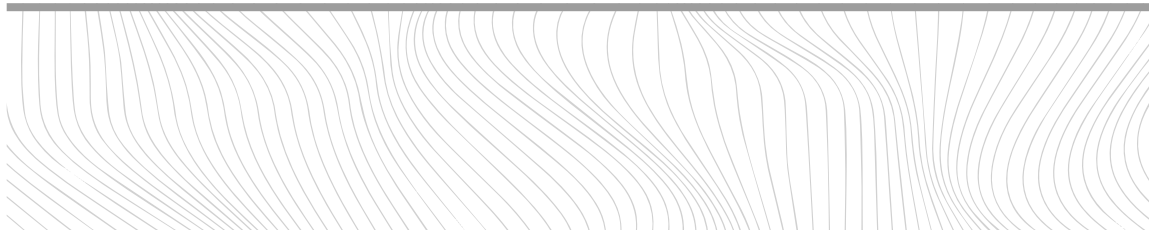
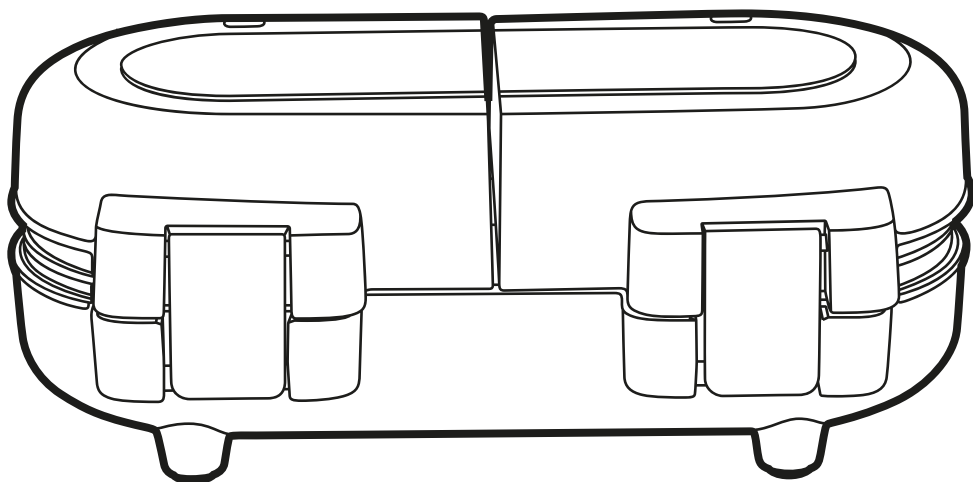
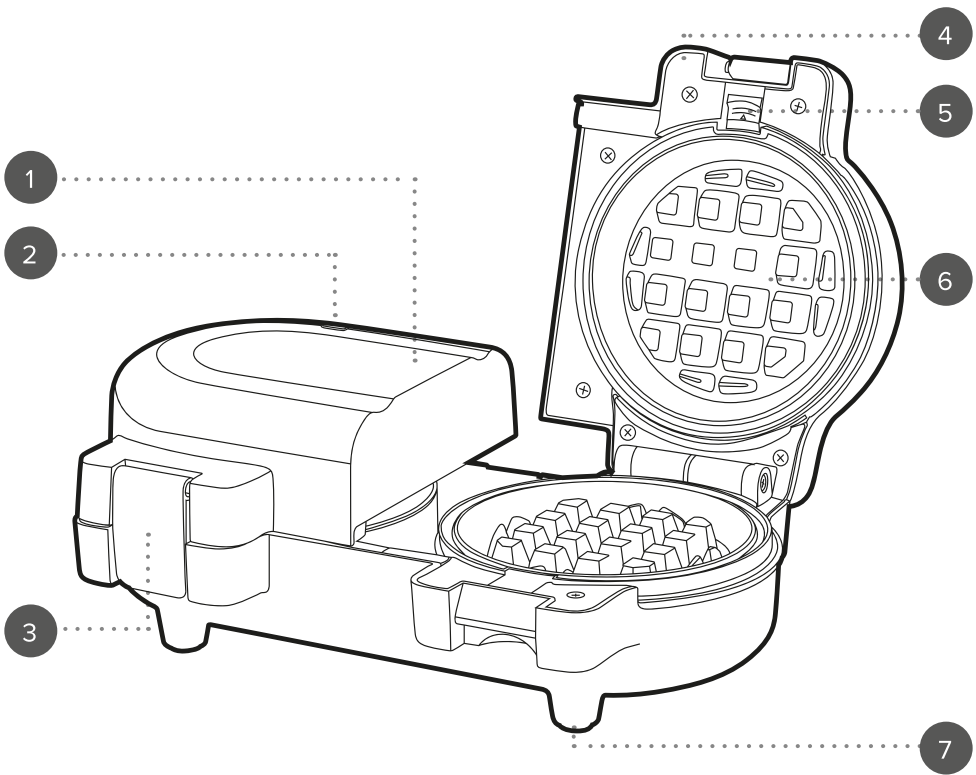


Používateľská príručka

Dvojitý vafl'ovač



Opis častí



1. Hlavná jednotka vafflovača
2. Svetelné indikátory
3. Zámky
4. Rukoväte

5. Tlačidlá na odpojenie platní
6. Vymeniteľné varné platne
7. Protišmykové nožičky

Pokyny si uschovajte pre prípad budúcej potreby.

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, sensorické 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 stierky, 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 vyčistíte, 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 a údržbou vafľovač odpojte z elektrickej siete a skontrolujte, či úplne vychladol.
- 2. KROK:** Kryt vafľovača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.
- 3. KROK:** Príslušenstvo čistite v teplej vode so saponátom; opláchnite a dôkladne osušte.
- 4. KROK:** Pripálené jedlo odstráňte nanosením malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom na varné platne s nelepivým povrchom a potom ich utrite čistou papierovou utierkou alebo neabrazívnou špongiou.

Vyvarujte sa ponoreniu vafľovača do vody alebo inej kvapaliny.

Na čistenie vafľovača alebo jeho príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.



POZNÁMKA: Vaflovač je potrebné umyť po každom použití.

Návod na použitie Pred prvým použitím

- 1. KROK:** Vaflovač vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.
- 2. KROK:** Kryt vaflovača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte. Varné platne čistite v teplej vode so saponátom, následne ich opláchnite a dôkladne osušte.



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.

Vkladanie alebo výmena varných platní

- 1. KROK:** Otvorte vaflovač zdvihnutím veka.
- 2. KROK:** Vyberte varné platne, ktoré chcete použiť a presvedčte sa, že patria k sebe.
- 3. KROK:** Spodnú varnú platňu vložte do vaflovača a zarovnajte ju s výhrevným prvkom. Zatlačte ju, až kým s kliknutím dosadne na miesto. Rovnaký postup opakujte pre hornú varnú platňu.



POZNÁMKA: Nelepivé platne možno do vaflovača vložiť len jedným spôsobom.

Používanie vaflovača

- 1. KROK:** Pred každým použitím opatrne naneste na varné platne tenkú vrstvu jedlého oleja a rozotrite ho pomocou papierovej utierky. Predĺži sa tým životnosť nelepivého povrchu a predíde sa prílepeniu jedla.
- 2. KROK:** Nachystajte si prísady, ktoré chcete použiť.
- 3. KROK:** Vložte potrebné varné platne podľa pokynov v časti s názvom „**Vkladanie alebo výmena varných platní**“.
- 4. KROK:** Vaflovač zapojte do elektrickej siete, zapnite napájanie a predhrejte ho asi 2 minúty. Rozsvieti sa svetelný indikátor, ktorý signalizuje, že sa vaflovač predhrieva. Po dosiahnutí potrebnej teploty sa vypne svetelný indikátor a môžete začať používať vaflovač.
- 5. KROK:** Opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných rukavíc. Pripravené prísady vložte do spodnej varnej platne a veko dobre zavrite.
- 6. KROK:** Pripravujte požadovaný čas a pravidelne opatrne otvárajte veko, aby ste prípravu skontrolovali.
- 7. KROK:** Po dopečení opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc a dobroty vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej stierky.
- 8. KROK:** Vaflovač vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.
- 9. KROK:** Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.



POZNÁMKA: Než začnete s prípravou dobrôt, varné platne vždy predhrejte. Než nainštalujete ďalšie varné platne, nechajte vaflovač dostatočne vychladnúť. Počas používania vaflovača sa bude svetelný indikátor zapínať a vypínať, čo znamená, že vaflovač si udržiava teplotu. Varné platne neprepínajte; počas pečenia môžu ingrediencie zväčšiť objem. V prípade prípravy niekoľkých dávok dobrôt veko po vybratí jednotlivých dávok uzavrite, aby sa zachovala teplota platní. Počas celého používania zostane vaflovač horúci na oboch stranách.



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.

Odstraňovanie varných platní

- 1. KROK:** Než sa pokúsíte varné platne odstrániť, nechajte vaflovač dostatočne vychladnúť.
- 2. KROK:** Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platní na prednej strane vaflovača. Varné platne mierne vyskočia, aby ste ich mohli jednoduchšie vybrať.
- 3. KROK:** Odstráňte každú platňu tak, že ju pevne uchopíte oboma rukami a vyberiete z vaflovača.



UPOZORNENIE: Než sa pokúsíte varné platne odstrániť z vaflovača, vždy ich nechajte úplne vychladnúť, inak môže dôjsť k poraneniu.

Používanie vymeniteľných platní

- 1. KROK:** Keď sa vaflovač nahreje, nalejte pripravené tekuté cesto do stredu každej jamky spodnej varnej platne a zatvorte veko.
- 2. KROK:** Vafle nechajte piecť asi 8 minút alebo kým nebudú zlatohnedej farby a mäkké na dotyk. Pravidelne ich kontrolujte opatrným nadvihnutím veka.
- 3. KROK:** Po dokončení pečenia vaflovač vypnite a odpojte od zdroja napájania. Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.
- 4. KROK:** Pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu opatrne oddel'te okraje vaflí od varnej platne a vyberte ich.
- 5. KROK:** Keď varná platňa vychladne, môžete ju vybrať, umyť v teplej vode so saponátom a dôkladne osušiť.



POZNÁMKA: Jamky neprepĺňajte; počas pečenia tekuté cesto naberie objem. Každú jamku naplňte asi do 2/3 jeho kapacity.



VAROVANIE: Pri používaní vaflovača si dávajte pozor, aby ste sa vyhli unikajúcejmu teplu a pare.

Tipy a odporúčania

1. Dajte si pozor, aby ste tekuté cesto nevymiešali príliš, pretože by to mohlo ovplyvniť textúru vaflí.
2. Preosiatím suchých prísad, ako je múka, zaistíte hladkú konzistenciu cesta a predídete tvorbe hrudiek.
3. Počkajte, kým sa tekuté cesto rovnomerne rozloží, aby ste predišli riziku preplnenia.
4. Aby zbytočne neunikalo teplo, vaflovač počas prvých minút pečenia neotvárajte.
5. Nelepivý povrch platní môžete ochrániť aj používaním teplovzdorných plastových a drevených kuchynských pomôcok.
6. Aby ste pri používaní vaflovača ušetrili čas, pripravte si prísady a zmesi v dostatočnom predstihu.

Skladovanie

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

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Cesto sa nebude piecť rovnomerne.	Jamky boli nedostatočne vyplnené alebo preplnené.	Zaplňte približne $\frac{2}{3}$ jamiek cestom. Zmes preklopte, aby boli obidve strany rovnomerne upečené.
Varné platne nejdú vložiť do vafflovača.	Varné platne nie sú správne zarovnané.	Skontrolujte, či sú varné platne zarovnané a zaistené v správnej polohe. Presvedčte sa, či sú varné platne dostatočne vychladnuté, pretože v dôsledku tepla sa môžu niektoré materiály rozťahovať.

Technické údaje

Kód výrobku: EK5922

Príkon: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výkon: 1100 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 nepríľnavé 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 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 ČL kypriaceho prášku
3 PL nesladeného kakaového prášku
 $\frac{1}{2}$ 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 nepríľnavé 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.

Vafle máčané v čokoláde

Prísady

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

Spôsob prípravy

Vafle namáčajte do roztopenej čokolády.
Nechajte ich v chladničke stuhnúť alebo si ich vychutnajte teplé.

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 nepriľnavé 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.

Vafle s ovocím

Prísady

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

Spôsob prípravy

Na vafle poukladajte ovocie, aby ste vytvorili vafle s ovocím.

Vafle s polevou

Prísady

4 klasické vafle
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 vanilkový extrakt do zmesi a miešajte, kým sa prísady nespoja.
Rozložte medzi dve vafle a vytvorte vafľový sendvič s polevou.

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 chladený vafľový sendvič s polevou.

Zmrzlinové vafľové sendviče

Prísady

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

Spôsob prípravy

Zmrzlinu vložte medzi dve vafle a vytvorte tak zmrzlinové vafľové sendviče.

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 ČL kypriaceho prášku
1 ČL vanilkovej pasty
Štipka soli

Spôsob prípravy

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

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 nepriľnavé platne a vaffľovač predhrejte.

Opatrne nalejte cesto do vaffľovača. Naplňte každú jamku do $\frac{3}{4}$. Zatvorte vaffľovač a pečte dozlatista.

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

Opakujte so zvyšným cestom.

Nápady na vegánske posýpky a polevy

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

Zmrzlinový pohár s vafľami a marshmallow

Prísady

4 klasické vafle
marshmallow
Šľahačka
Prísady na čokoládovú polevu
340 g cukru
115 g masla
100 g nesladeného kakaového prášku
240 ml smotany na šľahanie, alebo 120 ml smotany na šľahanie a 120 ml mlieka
2 ČL vanilkovej arómy
 $\frac{1}{4}$ lyžičky soli

Výroba čokoládovej polevy

V hrnci na miernom ohni rozpustite cukor, kakaový prášok a mlieko alebo zmes mlieka/smotany, kým sa úplne nespoja.

Zväčšite oheň a privedte zmes do varu.

Vmiešajte maslo a pokračujte vo varení približne 5 minút, kým zmes nezhustne.

Odstavte z ohňa a pridajte vanilkovú arómu a soľ.

Nechajte vychladnúť cca 5 minút.

CE

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 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 D02 X658. **ROI.**

VYROBENÉ V ČÍNE.

CD211223/MD040424/V2