



SEIT 1968

# MINI VAFĽOVAČ SOBA

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, 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.

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 tepla.

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 žiadnych častí spotrebiča, ktoré sa môžu zahriať alebo slúžia na zohrievanie. Mohlo by dôjsť k zraneniu.

Na spotrebič nepoužívajte ostré ani abrazívne predmety.

Používajte iba teplovzdorné plastové alebo drevené obracačky, aby ste nepoškodili nelepisivý povrch.

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

Po použití a pred akýmkolvek 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 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 horúcej časti ani výhrevných dielov spotrebiča.

Dávajte pozor, aby ste na výhrevný provok nenaliali vodu.

**VAROVANIE:** Spotrebič uchovávajte v bezpečnej vzdialosti od horľavých látok

## **Starostlivosť a údržba**

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

**1. KROK:** Kryt vaflóvača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.

**2. KROK:** Pripečené zvyšky jedla z varných platní s nelepisivým povrhom 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.

Vyvarujte sa ponoreniu vaflóvača do vody alebo inej kvapaliny.

Na čistenie vaflovača 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.

## Opis časti



1. Hlavná jednotka vaľlovača na prípravu mini vaflí v tvaru soba
2. Horný kryt
3. Dolný kryt
4. Tepelne izolovaná rukoväť Cool-touch
5. Červený indikátor napájania/teploty
6. Varné platne s nelepisivým povrchom
7. Protishmykové nožičky



## Pred prvým použitím

Vyčistite vaflóvač podľa pokynov v časti „Starostlivosť a údržba“.

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

## Používanie vaflóvača na prípravu mini vaflí v tvaru soba

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

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

**2. KROK:** Vaflóvač pripojte do elektrickej siete a zapnite napájanie. Rozsvieti sa červený indikátor napájania/teploty, čo znamená, že sa vaflóvač zapol a zohrieva sa.

**3. KROK:** Predhrievajte mini vaflóvač po dobu približne 2 minút. Po dosiahnutí požadovanej teploty indikátor napájania/teploty zhasne.

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

**5. KROK:** Cesto nalejte do stredu spodnej varnej platne s nelepisivým povrhom 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 pochúťky upečené do zlatohneda. Pravidelne kontrolujte opatrným otváraním veka pomocou kuchynských rukavíc. Mini vaflóvač 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 prepečenosťi.

**7. KROK:** Po dopečení opatrne otvorte veko pomocou teplovzdorných kuchynských rukavíc a vafle vyberte pomocou teplovzdornej plastovej alebo drevenej lopatky. V prípade prípravy niekolkých dávok vaflí veko po vybratí jednotlivých dávok uzavrite, aby sa zachovala teplota platní.

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

**POZNÁMKA:** Nenalievajte na varnú platňu s nelepisivým povrhom nadmerné množstvo cesta, pretože počas pečenia sa jeho objem zväčší. Odporúčame naplniť každú formu do  $\frac{2}{3}$ . Pred začatím varenia varné platne s nelepisivým povrhom vždy predhrejte. Počas používania spotrebiča sa bude červený indikátor napájania/teploty zapínať a vypínať, čo znamená, že mini 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. 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.
2. Preosiatím suchých prísad, ako je múka, zaistite hladkú konzistenciu cesta a predídete tvorbe hrudiek.
3. Počas pečenia vafllovač neotvárajte. Dôjde tak k úniku tepla, čo zabráni vytvoreniu bublín.
4. Najlepšie zistite, či sú vafle už upečené, keď para prestane unikať z vafllovača.
5. Varné platne s nelepisivým povrhom pripravte na používanie rozotrením masla alebo jedlého oleja. Nielenže tak ochránite nelepisivý povrch platní, ale zároveň zjednodušíte vyberanie upečených vaflí.
6. Nelepisivý povrch platní môžete ochrániť aj používaním teplovzdorných plastových a drevených kuchynských pomôcok.
7. Aby ste pri používaní vafllovača ušetrili čas, pripravte si prísady a zmesi v dostatočnom predstihu.



## Skladovanie

Pred uložením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je vafl'ovač vychladnutý, čistý a suchý.

Kábel nikdy neovíjajte pevne okolo vafl'ovača. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

## Technické údaje

Kód výrobku: PT4935

Príkon: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Výkon: 550 W

## Recepty

### Klasické vafle

#### Prísady

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

#### Spôsob prípravy

Predharejte vaflóvač.

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

V samostatnej miske zmiešajte vajce, mlieko a rozpustené maslo a potom zmes nalejte do stredu suchých prísad. Zmiešajte dokopy a vytvorte hladké a husté tekuté cesto. Varné platne s nelepisivým povrchom zláhka potrite tukom a potom cesto opatrne nalejte do vaflóvača; naplňte každú formu do  $\frac{2}{3}$ . Zatvorte vaflóvač a pečte dozlatista. Vafle opatrne vyberte pomocou teplovzdornej kuchynskej pomôcky alebo drevenej obracačky a nechajte ich vychladnúť na mriežke.

Opakujte so zvyšným cestom.



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

## Raňajkové vafle

### Prísady

4 klasické vafle (na oživenie pred pečením do cesta pridajte potravinárske farbivo)  
2 banány

hrst cereálií  
hrst semienok z granátového jablka  
kopcovitá lyžica bieleho jogurtu

## 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  
1 PL zmäknutého masla  
 $\frac{1}{2}$  ČL vanilkového extraktu  
štipka soli

### Spôsob prípravy

#### Predharejte vaflóvač.

Preosejte múku s kypriacim práškom do veľkej misy, primiešajte cukor, soľ a kakaový prášok. V samostatnej miske zmiešajte mlieko, zmäknuté maslo, vanilkový extrakt a práškový cukor. Po dôkladnom spojení nalejte zmes do stredu suchých prísad. Zmiešajte dokopy a vytvorte hladké a husté tekuté cesto. Varné platne s nelepisivým povrchom z láhka potrite tukom a potom cesto opatrne nalejte do vaflóvača; naplnite každú formu do  $\frac{2}{3}$ . Zavorte vaflóvač a pečte dozlatista. Vafle opatrne vyberte pomocou teplovzdornej kuchynskej pomôcky alebo drevenej obracačky a nechajte ich vychladnúť na mriežke. Opakujte so zvyšným cestom.

## Vegánske vafle

### Prísady

100 g hladkej múky  
100 g celozrnnej múky  
250 ml mandľového mlieka  
4 PL vegánskeho masla

3 PL hnedého trstinového cukru  
2 PL kypriaceho prášku  
1 ČL vanilkovej pasty  
½ ČL soli

### Spôsob prípravy

Predharejte vafl'ovač.

Varné platne potrite maslom alebo naneste tenkú vrstvu oleja v spreji.

Preosejte hladkú múku, celozrnnú múku a kypriaci prášok do veľkej misy, primiešajte cukor, soľ a škoricu. V samostatnej miske zmiešajte dokopy vegánske maslo, vanilkovú pastu a mandľové mlieko.

Vlhké prísady pridajte k suchým prísadám a premiešajte ich spolu, až kým vám nevznikne hladké, husté cesto.

Varné platne s nelepidivým povrchom zľahka potrite tukom a potom cesto opatrne nalejte do vafl'ovača; napľňte každú formu do  $\frac{2}{3}$ . Zatvorte vafl'ovač a pečte dozlatista. Vafle opatrne vyberte pomocou teplovzdornej kuchynskej pomôcky alebo drevenej obracačky. Opakujte so zvyšným cestom.



## Perníkové vafle

### Prísady

140g hladkej múky	½ PL kypriaceho prášku
1 vajce	½ PL mletého zázvoru
120 ml mlieka	1 ČL škorice
3 PL rozpusteného masla	¼ ČL nového korenia
2 PL hnedého cukru	½ ČL vanilkového extraktu
2 PL melasového sirupu	štípka soli

### Spôsob prípravy

Predhrejte vaflíovač.

Preosejte múku s kypriacim práškom do veľkej misy, primiešajte mletý zázvor, škoricu, nové korenie a sol'. V samostatnej miske zmiešajte vajce, mlieko, maslo, vanilkový extrakt, hnedý cukor a melasový sirup a potom zmes nalejte do stredu suchých prísad. Zmiešajte dokopy a vytvorte hladké a husté tekuté cesto.

Varné platne s nelepisivým povrhom zláhka potrite tukom a potom cesto opatrne nalejte do vaflíovača; naplňte každú formu do  $\frac{2}{3}$ . Zavorte vaflíovač a pečte dozlatista. Vafle opatrne vyberte pomocou teplovzdornej kuchynskej pomôcky alebo drevenej obracačky a nechajte ich vychladnúť na mriežke.

Opakujte so zvyšným cestom.

## Zmrzlinový sendvič

### Prísady

4 klasické vafle	príchute
zmrzlina, ľubovoľné	polevy, podľa chuti

Premeňte klasické vafle na zmrzlinový sendvič pridaním rôznych príchutí zmrzliny ako plnky. Podľa chuti pridajte rôzne polevy.

## Vafle s karamelizovaným jablkom a pekanovými orechmi

### Prísady

4 klasické vafle	2 PL masla
2 jablká	hrsť nasekaných pekanových orechov
3 PL hnedého cukru	karamelová poleva, môžete vyniechať

### Spôsob prípravy

Jablká ošúpte a nakrájajte na štvrtiny. Na panvici na stredne vysokej teplote roztopte maslo a pridajte hnedý cukor. Pridajte jablká na panvicu a potraste, aby sa obalili. Ozdobte klasické vafle podľa chuti opečenými jablkami, nasekanými pekanovými orechmi a karamelovou polevou.

## Vafle s vajcom a avokádom

### Prísady

4 klasické vafle	1 roztlačené avokádo
2 volské oká	

### Matcha vafle

### Prísady

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

### Spôsob prípravy

Predhrejte vaflóvač. Preosejte múku s kypriacim práškom do veľkej misy, primiešajte cukor, soľ a prášok matcha. V samostatnej miske zmiešajte vajce, mlieko a rozpustené maslo a potom zmes nalejte do stredu suchých prísad. Zmiešajte dokopy a vytvorte hladké a husté tekuté cesto. Platne s nelepivým povrchom zláhka potrite tukom a potom cesto opatrne nalejte do vaflóvača; napľňte každú formu do  $\frac{2}{3}$ . Zavorte vaflóvač a pečte dozlatista. Vafle opatrne vyberte pomocou teplovzdornej kuchynskej pomôcky alebo drevenej obracačky a nechajte ich vychladnúť na mriežke. Opakujte so zvyšným cestom.



Poznámky:

**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 **petra-sk@teknihall.com**.

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 výroby. Ak sa zákazník preukáže príslušným dokladom o nákupe, spoločnosť Petra 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 zavádzajeme zdarma opraviť alebo vymeniť akokoľvek poškodené časti výroby. 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.

## **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 batériach 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, získať na miestnom mestskom/obecnom úrade, u služby likvidácie komunálneho odpadu alebo u predajcu.

## **3-ROČNÁ ZÁRUKA**

\*Ak chcete získať nárok na predĺženú záruku,  
prejdite na stránku **guarantee.upgs.com/petra**  
a zaregistrujte svoj produkt do 30 dní od nákupu.

Výrobca:

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

VYROBENÉ V ČÍNE.

**[www.petra-electric.com](http://www.petra-electric.com)**



Ochranná známka ©Petra. Všetky práva vyhradené.

CD200622/MD060922/V2