



SINCE 1968

MINI  
VAFLÓVAČ 3 V 1

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, pokial' 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 prestanť 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 udržujte mimo dosahu akýchkoľvek častí spotrebiča, ktoré sa môžu počas používania zahriať.

Spotrebič uchovávajte mimo dosahu iných spotrebičov vyžarujúcich teplo.

Nedovolte, 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.

Ked' je spotrebič pripojený k elektrickej sieti, nenechávajte ho bez dozoru.

Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete tahaním 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 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.

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 pohodnej pre používateľa.

Použitie predĺžovacieho 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 prvak nenaliali vodu.

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

## Starostlivosť a údržba

**1. KROK:** Pred čistením a údržbou odpojte vaflóvač z elektrickej siete a skontrolujte, či úplne vychladol.

**2. KROK:** Povrch vaflóvača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte.

**3. KROK:** Príslušenstvo čistite v teplej vode so saponátom, následne opláchnite a dôkladne osušte.

**4. KROK:** Priprálené jedlo odstráňte nanesením malého množstva teplej vody zmiešanej s jemným čistiacim prostriedkom na varné platne s nelepisivým povrhom a potom ich utrite čistou papierovou utierkou alebo neabrazívnu špongiou.

Vyvarujte sa ponoreniu vaflóvača do vody alebo inej kvapaliny. Na čistenie mini vaflóvača alebo jeho príslušenstva nikdy nepoužívajte drsné ani abrazívne čistiace prostriedky či špongie. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu.

**POZNÁMKA:** Mini vaflóvač je potrebné umyť po každom použití.

## Opis časti



1. Kryt mini vaflôvača 3 v 1
2. Svetelný indikátor
3. Tepelne izolované rukoväti Cool-touch
4. Tlačidlá na odpojenie platní
5. Platne na palacinky
6. Platne na donuty
7. Platne na vafle

## Návod na použitie

### Pred prvým použitím

- 1. KROK:** Mini vaflôvač vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.
- 2. KROK:** Povrch vaflôvača utrite mäkkou, vlhkou handričkou a riadne ho vysušte. Varné platne čistite v teplej vode so saponátom, následne ich opláchnite a dôkladne osušte. Vyvarujte sa ponorenia vaflôvača do vody alebo inej kvapaliny. Na čistenie mini vaflôvača nikdy nepoužívajte drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky či drôtenky. Mohlo by dôjsť k jeho poškodeniu.

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

### Vkladanie alebo výmena varných platní

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

**POZNÁMKA:** Nelepisivé platne možno do mini vaflôvača vložiť len jedným spôsobom.

### Používanie mini vaflôvača 3 v 1

- 1. KROK:** Pred každým použitím opatrne naneste na varné platne tenkú vrstvu jedlého oleja a rozotrite ho pomocou papierovej utierky. Predĺži sa tým životnosť nelepisivého povrchu a predíde sa prilepeniu jedla.
- 2. KROK:** Nachystajte si prísady, ktoré chcete pripravovať.
- 3. KROK:** Vložte potrebné varné platn, podľa pokynov v časti s názvom Vkladanie alebo výmena varných platní.
- 4. KROK:** Mini vaflôvač zapojte do elektrickej siete, zapnite napájanie a predhrejte ho asi na 5 minút. Rozsvieti sa svetelný indikátor, ktorý signalizuje, že sa mini vaflôvač predhrieva. Po dosiahnutí potrebnej teploty sa vypne zelený indikátor pripravenosti a môžete začať používať mini vaflôvač.
- 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 lopatky.
- 8. KROK:** Mini vaflôvač 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 predharejte.

Než nainštalujete ďalšie varné platne, nechajte mini vaflóvač dostatočne vychladnúť.

Počas používania sa svetelný indikátor bude striedavo zapínať a vypínať, čo znamená, že mini vaflóvač si udržiava teplotu.

Varné platne neprepĺňajte; počas pečenia môžu ingrediencie zväčšiť objem.

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

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

**VAROVANIE:** Mini vaflóvač 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 pokúste varné platne odstrániť, nechajte mini vaflóvač dostatočne vychladnúť.

**2. KROK:** Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platní na prednej strane mini vaflóvača. 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 mini vaflóvača.

**UPOZORNENIE:** Než sa pokúsите varné platne odstrániť z mini vaflóvača, vždy ich nechajte úplne vychladnúť, inak môže dôjsť k poraneniu.

## Používanie platní na palacinky

- KROK:** Ked' mini vaflôvač nahreje, nalejte pripravené tekuté cesto do stredu každej formy spodnej platne na palacinky. Pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu ho rozložte po celej ploche a zatvorte veko.
- KROK:** Palacinky nechajte piecť asi 4 minút alebo kým nebudú zlatohnedej farby a mäkké na dotyk. Pravidelne ich kontrolujte opatrým nadvhnutím veka.
- KROK:** Po dokončení pečenia mini vaflôvač vypnite a odpojte od zdroja napájania. Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.
- KROK:** Pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu opatrne oddelte okraje palaciniek od platne a vyberte ich.
- KROK:** Ked' platne na palacinky vychladnú, môžete ich vybrať, umyť v teplej vode so saponátom a dôkladne osušiť.

**POZNÁMKA:** Otvory neprepĺňajte; počas pečenia tekuté cesto na palacinky naberie objem. Každý otvor naplňte asi do  $\frac{2}{3}$  jeho kapacity.

**VAROVANIE:** Pri používaní mini vaflôvača si dávajte pozor, aby ste sa vyhli unikajúcemu teplu a pare.

## Používanie platní na donuty

- KROK:** Ked' mini vaflôvač nahreje, nalejte pripravené tekuté cesto do stredu každého otvoru spodnej platne na donuty a zatvorte veko.
- KROK:** Donuty nechajte piecť asi 8 minút alebo kým nebudú zlatohnedej farby a mäkké na dotyk. Pravidelne ich kontrolujte opatrým nadvhnutím veka.
- KROK:** Po dokončení pečenia mini vaflôvač vypnite a odpojte od zdroja napájania. Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.
- KROK:** Pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu opatrne oddelte okraje donutov od platne a donuty vyberte.
- KROK:** Ked' platne na donuty vychladnú, môžete ich vybrať, umyť v teplej vode so saponátom a dôkladne osušiť.

**POZNÁMKA:** Otvory neprepĺňajte; počas pečenia tekuté cesto na donuty naberie objem. Každý otvor naplňte asi do  $\frac{2}{3}$  jeho kapacity.

**VAROVANIE:** Pri používaní mini vaflôvača si dávajte pozor, aby ste sa vyhli unikajúcemu teplu a pare.

## Používanie platní na vafle

- 1. KROK:** Keď mini vaľovač nahreje, nalejte pripravené tekuté cesto do stredu každej formy spodnej platne na vafle. Pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu ho rozložte po celej ploche a zatvorte veko.
- 2. KROK:** Vafle nechajte pečť asi 6 minút alebo kým nebudú zlatohnedej farby a mäkké na dotyk. Pravidelne ich kontrolujte opatrnlým nadvihnutím veka.
- 3. KROK:** Po dokončení pečenia mini vaľovač vypnite a odpojte od zdroja napájania. Kryt nechajte otvorený a spotrebič nechajte vychladnúť.
- 4. KROK:** Pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu opatrne oddelte okraje vaflí od platne a vafle vyberte.
- 5. KROK:** Keď platne na vafle vychladnú, môžete ich vybrať, umyť v teplej vode so saponátom a dôkladne osušiť.

**POZNÁMKA:** Formy neprepĺňajte; počas pečenia tekuté cesto naberie objem. Každú formu naplňte asi do  $\frac{2}{3}$  jej kapacity.

**VAROVANIE:** Pri používaní mini vaľovača si dávajte pozor, aby ste sa vyhli unikajúcemu teplu a pare.

## Tipy a odporúčania

1. Dajte si pozor, aby ste tekuté cesto na palacinky, donuty alebo vafle nevymiešali príliš, pretože by to mohlo ovplyvniť ich textúru.
2. Preosiatím suchých prísad, ako je múka, zaistíte hladkú konzistenciu cesta a predídeťte tvorbe hrudiek.
3. Varné platne s nelepisivým povrhom pripravte na používanie rozotrením masla alebo použitím spreja na pečenie. Pomôže to chrániť nelepisivý povrch a jednoduchšie vybrať hotové občerstvenie.
4. Počkajte, kým sa tekuté cesto rovnomerne rozloží, aby ste predišli riziku preplnenia.
5. Aby zbytočne neunikalo teplo, mini vaľovač počas prvých minút pečenia neotvárajte.
6. Nelepisivý povrch platní môžete ochrániť aj používaním teplovzdorných plastových a drevených kuchynských pomôcok.
7. Aby ste pri používaní mini vaľovača ušetrili čas, pripravte si prísady a zmesi v dostatočnom predstihu.
8. Ak donuty obaľujete v cukre, najlepšie je urobiť tak, ešte kým sú teplé.

## **Skladovanie**

Pred uskladnením na chladnom a suchom mieste skontrolujte, či je mini vaflíovač vychladnutý, čistý a suchý.

Kábel nikdy neovívajte pevne okolo mini vaflíovača. Oviňte ho iba voľne, aby nedošlo k poškodeniu.

## **Riešenie problémov**

<b>Problém</b>	<b>Možná príčina</b>	<b>Opatrenie na vykonanie nápravy</b>
Varné platne nejdú vložiť do mini vaflíovača.	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 roztiahnuť.

## **Technické údaje**

Kód výrobku: PT5535

Vstup: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Výkon: 400 W

## Recepty

### Mini donuty

#### Prísady

225 g múky  
112 g cukru  
1 vajce  
225 ml mlieka  
4 PL oleja  
1 PL kypriaceho prášku  
 $\frac{1}{2}$  ČL vanilkovej arómy

#### Spôsob prípravy

Do nádoby na miešanie vložte múku, cukor a kypriaci prášok.

V strede prísad urobte jamku a do nej pridajte mlieko, vajce, vanilkovú arómu a olej.

Pomocou mixéra prísady zmiešajte a vytvorte hladké tekuté cesto.

Predharejte mini vaflíčka a potom opatrne naplňte všetky otvory cestom. Každý otvor naplňte do  $\frac{2}{3}$ . Zatvorte mini vaflíčka a donuty nechajte piecť asi 6 až 8 minút, alebo až kým nebudú mať zlatohnedú farbu. Skontrolujte mini donuty pomocou špáradla - ak je po vytiahnutí čisté, mini donuty sú hotové.

Mini donuty opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke alebo ich podávajte ešte teplé.



## Krémová glazúra

### Prísady

220 g práškového cukru  
40 g masla  
2 lyžice horúcej vody  
2 ČL vanilkového cukru

### Spôsob prípravy

Maslo zohrejte v hrnci, kým sa neroztopí, a potom ho stiahnite z ohňa.  
Miešajte práškový a vanilkový cukor, kým nebude zmes hladká.  
Pridávajte vodu po 1 polievkovej lyžici, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.  
Mini donuty namočte do krémovej glazúry, posype posýpkou (voliteľné) a položte na mriežku, aby glazúra stuhla.

## 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 sol'. 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.  
Zláhka namažte nepríľnavé platne a predharejte mini vafl'ovač.  
Opatrne nalejte cesto do mini vafl'ovača; napľňte každý otvor do  $\frac{2}{3}$ . Zavorte mini vafl'ovač a pečte dozlatista.  
Vaflu opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke.  
Opakujte so zvyšným cestom.

## Červené vafle na spôsob Red velvet    Vegánske vafle

### Prísady

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

### Spôsob prípravy

Preosejte múku s kypriacim práškom do veľkej misy, primiešajte cukor, kakaový prášok a sol'. 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. Zláhka namažte nepriľňavé platne a predhrejte mini vaflóvač. Opatrne nalejte cesto do mini vaflóvača; naplňte každý otvor do  $\frac{2}{3}$ . Zatvorte mini vaflóvač a pečte dozlatista. Vaflu opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke. Opakujte so zvyšným cestom.

### Prísady

100 g hladkej múky  
100 g celozrnnej múky  
250 ml mandľového mlieka  
4 PL zmäknutého vegánskeho masla  
3 PL hnedého krupicového 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, sol' 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. Zláhka namažte nepriľňavé platne a predhrejte mini vaflóvač. Opatrne nalejte cesto do mini vaflóvača; naplňte každý otvor do  $\frac{2}{3}$ . Zatvorte mini vaflóvač a pečte dozlatista. Vaflu opatrne vyberte pomocou plastovej alebo drevenej stierky odolnej voči teplu a nechajte ich vychladnúť na mriežke. Opakujte so zvyšným cestom.



## Nápady na vegánske posýpkky a polevy

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

## Dúhové lievance

### Prísady (na 8 lievancov)

120 g múky  
1 vajce  
240 ml mlieka  
2 PL rozpusteného masla alebo rastlinného oleja  
1 PL cukru  
2 ČL kypriaceho prášku  
 $\frac{1}{4}$  ČL soli  
Potravinárske farbivo

### Nápady na posýpky a polevy

roztočená čokoláda  
miešané bobuľové ovocie  
cukrový posyp  
limetka a cukor  
šľahačka  
zmrzlina  
javorový sirup

### Spôsob prípravy

Predhrejte mini vaflóvač. Preosejte múku s kypriacim práškom do veľkej misy, primiešajte soľ a cukor. V samostatnej miske vyšľahajte vajce, mlieko a maslo alebo rastlinný olej. Pridajte mokré prísady k suchým prípadám. Dobre zmiešajte a vytvorte hladké a husté tekuté cesto. Do cesta pridajte niekoľko kvapiek potravinárskeho farbiva a premiešajte. Mini vaflóvač zláhka potrite maslom alebo postriejakajte vrstvou oleja. Cesto nalejte do mini vaflóvača a pečte dozlatista; neprepírajte formu. Lievanec opatrne vyberte pomocou teplovzdornej kuchynskej pomôcky a nechajte ho vychladnúť na mriežke. Opakujte so zvyšným cestom. Podávajte s rôznymi posýpkami

a polevami podľa chuti.

## Čokoládové brownie sušienky

### Prísady

400 g krupicového cukru  
250 g hladkej múky  
85 g kakaového prášku  
4 vajcia  
125 ml rastlinného oleja  
2 ČL vanilkového extraktu  
2 ČL soli  
Vanilková zmrzlina na servírovanie

### Spôsob prípravy

Vo veľkej misie zmiešajte kakaový prášok, krupicový cukor a rastlinný olej. Postupne pridávajte vajíčka a dobre premiešajte. Primiešajte vanilkový extrakt. Preosejte múku, kypriaci prášok a soľ do kakaovej zmesi.

Miešajte, kým sa nevytvorí cesto na sušienky.

Cesto nechajte aspoň štyri hodiny tuhnúť. Predhrejte mini vaflóvač. Varné platne s nelepivým povrchom potrite maslom alebo naneste tenkú vrstvu oleja v spreji.

Na spodnú varnú platňu opatrne položte cesto v množstve pingpongovej loptičky a zavorte veko. Pečte približne 5 až 10 minút. Čím je čas pečenia dlhší, tým budú sušienky chrumkavejšie. Opatrne vyberte sušienky z mini vaflóvača a položte na drôtený chladiaci stojan.

Opakujte so zvyšným cestom. Podávajte teplé, poliate zmrzlinou, alebo zopakujte vyššie uvedený recept a vytvorte zmrzlinový sendvič zo sušienok!

## **Zmrzlinový sendvič**

### **Recept na čokoládové brownie sušienky**

Zmrzlina, príchuť podľa chuti

#### **Spôsob prípravy**

Upečte dve čokoládové brownie sušienky, pridajte medzi ne zmrzlinu podľa svojej chuti a vytvorte tak lahodný zmrzlinový sendvič.

## Poznámky

## Poznámky

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

Výrobca:  
UP Global Sourcing UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Limited.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

VYROBENÉ V ČÍNE.

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

Ochranná známka ©Petra. Všetky práva vyhradené.

CD050723/MD000000/V1

