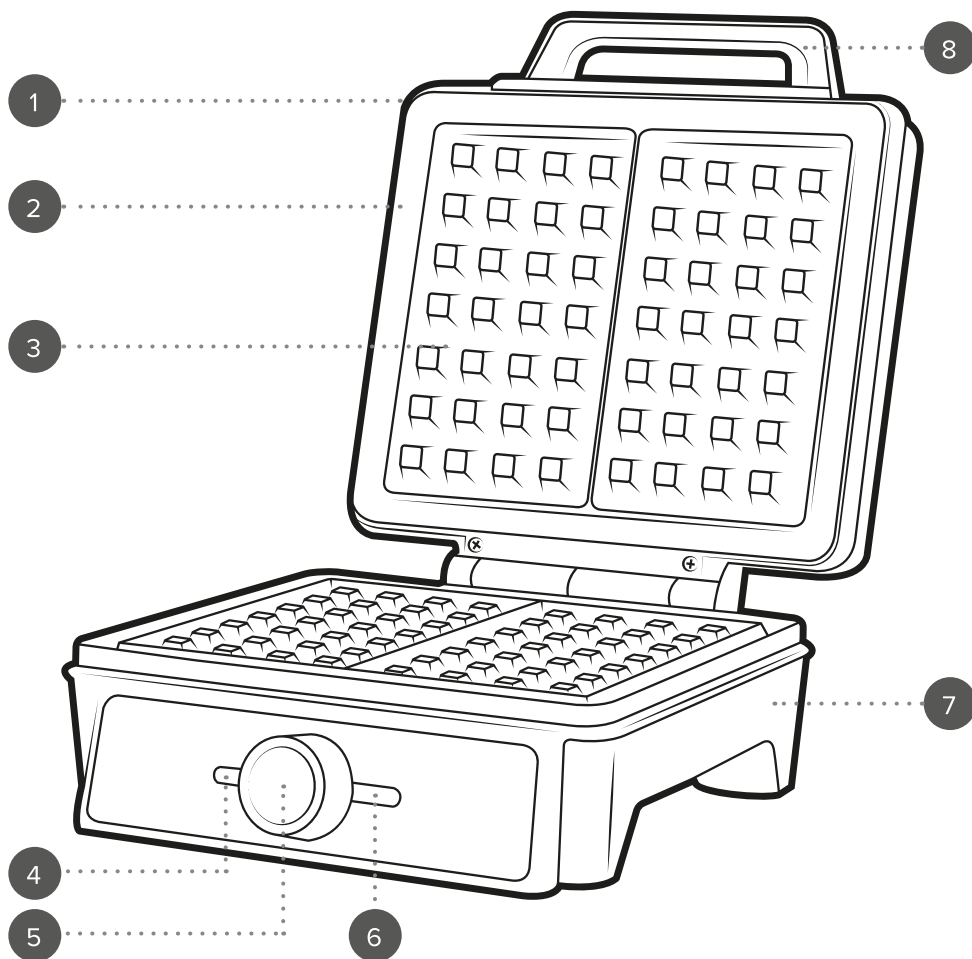


# Návod k použití

Vaflovač s bohatou náplní



1. Hlavní jednotka vaflovače
2. Vrchní kryt
3. Topné destičky s nepřilnavým povrchem
4. Červená kontrolka zapnutí

5. Ovladač teploty
6. Zelená kontrolka připravenosti
7. Spodní kryt
8. Rukojeť s ochranou proti popálení

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 s přístrojem 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 vyhněte 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 mokřkýma rukama.
- Pokud je spotřebič připojen k napájení, nenechávejte jej bez dozoru.
- Neodpoujte spotřebič ze zdroje napětí taháním za napájecí kabel. Spotřebič vypněte a ručně vypojte zástrčku.
- Netahejte ani nepřenásejte 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.
- Nepřesunujte spotřebič během používání.
- Nedotýkejte se částí spotřebiče, které se mohou během použití rozehrát, 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 obraběčky, 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 jej 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 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 vaflovače opatrně naneste na topné destičky s nepřilnavým povrchem tenkou vrstvou oleje na vaření a rozprostřete ji pomocí papírové utěrky. Tak zajistíte delší životnost nepřilnavého povrchu a zabráníte připalování vafel.

**KROK 1:** Připravte těsto na vafle.

**KROK 2:** Připojte vaflovač ke zdroji napájení a zapněte jej. Poté pomocí voliče teploty zvolte požadovanou teplotu. Rozsvítí se červená kontrolka napájení a zelená kontrolka připravenosti na znamení, že je vaflovač zapnutý a zahřívá se.

**KROK 3:** Předehřejte vaflovač přibližně po dobu 2 minut. Zelená kontrolka připravenosti se rozsvítí, jakmile je dosaženo požadované teploty.

**KROK 4:** Otevřete víko pomocí teplovzdorných kuchyňských rukavic.

**KROK 5:** Nalijte část těstíčka do středu každé prohlubně na spodní topné destičce s nepřilnavým povrchem a opatrně zavřete víko. Abyste předešli nechtěnému rozliti těstíčka, opatrně trochu nalijte do středu prohlubně

a počkejte, až se rovnoměrně rozprostře. Teprve poté přidejte další těsto.

**KROK 6:** Pečte přibližně po dobu přibližně 5–10 minut nebo dozlatova. Během přípravy pravidelně opatrně otevřete víko a vafle zkontrolujte. Dle chuti je možné vafle péci o trochu déle, dokud nezehnědnou.

**KROK 7:** Jakmile jsou vafle hotové, opatrně pomocí teplovzdušných kuchyňských rukavic otevřete víko a vyjměte vafle pomocí teplovzdušné plastové či dřevěné obrabečky.

Pokud připravujete více várek 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:** Prohlubně nepřepĺňujte; těsto se během pečení roztáhne. Doporučujeme naplnit každou prohlubeň ze 2/3. Před zahájením přípravy topné destičky s nepřilnavým povrchem vždy předehřejte. Během přípravy se bude rozsvěcet a zhasinat zelená kontrolka připravenosti 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 teplovzdušné kuchyňské chňapky, aby nedošlo k poranění.

### Rady a tipy

1. Vyvarujte se rozlití: přísady nalévejte do středu jednotlivých prohlubní.
2. Pomalu nalijte trochu těsta na topné destičky s nepřilnavým povrchem a počkejte, až se rovnoměrně rozprostře. Teprve poté přidejte další těsto; předejdete tak riziku přelítí.
3. Proséváním přísad, jako je například mouka, vytvoříte hladkou konzistenci a zabráníte tvorbě hrudek.
4. Neotvírejte vaflovač během přípravy, jelikož dojde k úniku tepla a nebudou se moci vytvořit bublinky.
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 obrabeček 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: EK5848/PT5848

Vstup: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Výstup: 1600 W

# RECEPTY



## Obyčejné vafle

### Ingredience

250 g hladké mouky  
360 ml plnotučného mléka  
2 velká vejce  
6 lžic rozpuštěného másla  
2 lžíc bílého cukru  
4 lžičky prášku do pečiva  
1 čaj. lžička vanilkového extraktu  
½ lžičky soli

### Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte hladkou mouku, bílý cukr, prášek do pečiva a sůl.

V jiné míse našlehejte vejce, dokud nebudou nadýchaná. Přidejte rozpuštěné máslo, vanilkový extrakt a plnotučného mléko.

Suché suroviny přeneste do mísy s mokkými přísadami a smíchejte je. Varné destičky s nepřílnavým povrchem lehce potřete olejem.

Předehřejte vaflovač.

Nalijte těsto na vafle do středu každé každé varné destičky s nepřílnavým povrchem, dokud nebude přibližně ze ¾ plná.

Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 5 minut, až vafle získají zlatavou barvu.

## Pikantní vafle

### Bramborové vafle

#### Ingredience

100 g strouhaného sýra  
2 velké brambory odrůdy Russet, oloupané a nastrouhané  
2 lžíce nasekané pažitky  
½ lžičky soli  
¼ lžičky pepře

#### Způsob přípravy

Varné destičky s nepřílnavým povrchem lehce potřete olejem.

Předehřejte vaflovač.

Pomocí 2–3 vrstev papírové utěrky vymačkejte z brambor veškerou přebytečnou tekutinu.

Ve velké míse smíchejte brambory, sýr, pažitku, sůl a pepř.

Přidejte asi 1,5cm vrstvu bramborové směsi do každé z varných destiček s nepřílnavým povrchem.

Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 15 minut nebo dozlatova.



**TIP:** Podávejte se ztracenými vejci a pečenou klobásou.

## Vafle Quesadilla

### Ingredience

150 g strouhaného sýra  
4 středně velké tortilly  
1 zelená paprička poblano, nakrájená na tenké plátky  
1 paprička jalapeño, zbavená semínek a nakrájená na kostky  
1 lžíce olivového oleje  
2 lžičky směsi koření taco

### Způsob přípravy

Předehřejte vaflovač.

Na pánvi rozehejte olivový olej.

Přidejte papričky poblano a jalapeño a smažte asi 2 minuty, dokud nezměknou.

Položte tortillu do každé varné destičky s nepřílnavým povrchem. V případě potřeby ořízněte na požadovanou velikost.

Přidejte na tortillu malé množství strouhaného sýra, směs pepře a posypte ji směsí taco koření. Nakonec přidejte plnou hrst strouhaného sýra navrch a poté druhý tortillový wrap.

Opatrně zavřete víko a vařte přibližně 15 minut, až sýr začne bublat a rozpouštět se a tortilla mírně zhnědne.



**TIP:** Podávejte se zakysanou smetanou, salsou a guacamole.

### Vafle z bramborové kaše s párkem

#### Ingredience

600 g bramborové kaše  
125 g strouhaného syra  
65 g hladké mouky  
2 velká vejce  
2 uvařené párky  
60 ml podmáslí  
4 lžice rozpuštěného nesoleného másla  
3 lžice nasekané pažitky  
½ lžičky soli  
½ lžičky černého pepře  
½ lžičky prášku do pečiva  
¼ lžičky prášku do pečiva  
¼ lžičky sušeného mletého česneku

#### Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte máslo, podmáslí a vejce. Přidejte bramborovou kaši a pažitku a jemně promíchejte, aby se přísady spojily. V jiné míse mísy smíchejte hladkou mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl, pepř a česnekový prášek. Suché suroviny přeneste do mísy s mokrymi přísadami a smíchejte je. Varné destičky s nepřilnavým povrchem lehce potřete olejem. Předehřejte vaflovač. Nalijte těsto na vafle do středu každé každé varné destičky s nepřilnavým povrchem, dokud nebude přibližně ze ¾ plná. Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 5 minut, až vafle získají zlatovou barvu.



**TIP:** Podávejte s vařenými párkami.

### Sýrové omelety se žampiony

#### Ingredience

75 g hub, nejmenno nasekaných  
22 g strouhaného parmezánu  
1 velké vejce  
1 lžice olivového oleje  
½ čaj. lžičky sušeného mletého česneku  
¼ lžičky sušeného tymiánu

#### Způsob přípravy

Varné destičky s nepřilnavým povrchem lehce potřete olejem. Předehřejte vaflovač. Ve velké míse smíchejte všechny přísady, dokud se úplně nespojí. Nalijte těsto na vafle do středu každé každé varné destičky s nepřilnavým povrchem, dokud nebude přibližně ze ¾ plná. Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 5 minut, až budou vejce úplně hotová.



**TIP:** Před podáváním posypte strouhaným sýrem.

### Sladké bramborové vafle

#### Ingredience

150 g sladkých brambor, oloupaných a nastrouhaných  
2 cibule nakrájené nejmenno  
2 velká vejce  
1 nakrájené zralé avokádo  
Čerstvá šťáva z 1 limetky  
2 lžice kokosové moučky (nebo hladké mouky)  
Špetka soli a pepře

#### Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte sladkou bramboru, jedno vejce, kokosovou moučku a ½ lžičky soli.

Varné destičky s nepřilnavým povrchem lehce potřete olejem. Předehřejte vaflovač.

Lžící postupně přidejte těstíčko na vafle do středu každé tople destičky s nepřilnavým povrchem.

Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 15 minut, až budou vafle hotové.

Zatímco se vafle připravují, připravte jedno ztracené vejce a rozmačkejte dohromady avokádo, cibuli a limetkovou šťávu.



**TIP:** Podávejte s připravenou avokádovou směsí a navrch položte ztracená vejce.

### Sladké vafle

#### Obyčejné vafle s křupavou slaninou a javorovým sirupem

#### Ingredience

250 g hladké mouky  
360 ml plnotučného mléka  
2 velká vejce  
6 lžic rozpuštěného másla  
2 lžic bílého cukru  
4 lžičky prášku do pečiva  
1 čaj. lžička vanilkového extraktu  
½ lžičky soli  
Křupavá slanina (opečená), na servírování  
Javorový sirup, k podávání

#### Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte hladkou mouku, bílý cukr, prášek do pečiva a sůl. V jiné míse našlehejte vejce, dokud nebudou nadýchaná. Přidejte rozpuštěné máslo, vanilkový extrakt a plnotučného mléko. Suché suroviny přeneste do mísy s mokrymi přísadami a smíchejte je. Varné destičky s nepřilnavým povrchem lehce potřete olejem. Předehřejte vaflovač. Nalijte těsto na vafle do středu každé každé varné destičky s nepřilnavým povrchem, dokud nebude přibližně ze ¾ plná. Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 5 minut, až vafle získají zlatovou barvu. Ozdobte proužky křupavé slaniny a pokapejte javorovým sirupem.



**TIP:** Křupavou slaninu a javorový sirup můžete nahradit jiným lahodným zdobením.

### Čokoládové vafle

#### Ingredience

220 g hladké mouky  
50 g kakaového prášku  
45 g čokoládových čipsů  
3 velká vejce  
420 ml plnotučného mléka  
6 lžic rozpuštěného másla  
2 lžic bílého cukru  
4 lžičky prášku do pečiva  
1 čaj. lžička vanilkového extraktu  
½ lžičky soli

#### Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte hladkou mouku, bílý cukr, prášek do pečiva, sůl, kakaový prášek a čokoládové lupinky. V jiné míse našlehejte vejce, dokud nebudou nadýchaná. Přidejte rozpuštěné máslo, vanilkový extrakt a plnotučného mléko. Suché suroviny přeneste do mísy s mokrymi přísadami a smíchejte je. Varné destičky s nepřilnavým povrchem lehce potřete olejem. Předehřejte vaflovač. Nalijte těsto na vafle do středu každé každé varné destičky s nepřilnavým povrchem, dokud nebude přibližně ze ¾ plná. Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 5 minut, až vafle získají zlatovou barvu.





**TIP:** Podávejte s čokoládovou omáčkou a vanilkovou zmrzlinou.

### Jahodové vafle

#### Ingredience

375 g hladké mouky  
230 jahodového pyré  
480 ml plnotučného mléka  
4 našlehané vaječné bílky  
4 našlehané žloutky  
4 lžíce olivového oleje  
3 lžíce bílého cukru  
2 lžičky prášku do pečiva  
1 lžička soli

#### Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte hladkou mouku, našlehané bílky, bílý cukr, prášek do pečiva a sůl. Vmíchejte našlehané vaječné žloutky. Přidejte mléko a máslo a míchejte, dokud se v těstíčku na vafle nezačnou tvořit hrudky. Vmíchejte jahodové pyré. Varné destičky s nepřílnavým povrchem lehce potřete olejem. Předehřejte vaflovač. Nalijte těsto na vafle do středu každé každé varné destičky s nepřílnavým povrchem, dokud nebude přibližně ze ¾ plná. Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 5 minut, až vafle získají zlatavou barvu.



**Tip:** Podávejte s čerstvými jahodami a šlehačkou.

### Vafle jako cookie

#### Ingredience

225 g samokypřící mouky  
200 g čokoládových lupínků  
125 g másla, změkčelo  
125 g krupicového cukru  
100 g světle hnědého cukru  
1 velké vejce  
2 lžíce vody  
1 lžice řeckého jogurtu  
1 čaj. lžička vanilkového extraktu  
½ lžičky soli

#### Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte máslo, pískový cukr a světle hnědý cukr do krémové konzistence. Vmíchejte vejce, vanilkový extrakt, vodu a řecký jogurt a připravte těsto na sušenky. Vmíchejte samokypřící mouku, sůl a čokoládové lupínky. Stočte těsto do tlustého válečku a nakrájejte. Varné destičky s nepřílnavým povrchem lehce potřete olejem. Předehřejte vaflovač. Položte těsto na sušenky na varné destičky s nepřílnavým povrchem. Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 5 minut, až bude těsto propečené a získá zlatavou barvu.



**TIP:** Podávejte teplé s vanilkovou zmrzlinou.

### Vafle s burákovým máslem

#### Ingredience

125 g hladké mouky  
125 g křupavého burákového másla  
55 g hnědého cukru  
2 velká vejce  
250 ml plnotučného mléka

2 lžíce burákového nebo rostlinného oleje  
1 lžíce prášku do pečiva

#### Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte hladkou mouku a prášek do pečiva. V jiné míse smíchejte vejce, burákové máslo, hnědý cukr, olej a mléko. Přendejte do moučné směsi a vmíchejte tak, aby se obě směsi spojily. Varné destičky s nepřílnavým povrchem lehce potřete olejem. Předehřejte vaflovač. Nalijte těsto na vafle do středu každé každé varné destičky s nepřílnavým povrchem, dokud nebude přibližně ze ¾ plná. Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 5 minut, až vafle získají zlatavou barvu.



**TIP:** Podávejte teplé s javorovým sirupem.

### Citrónové vafle s mákem

#### Ingredience

200 g rozpuštěného másla  
125 g hladké mouky  
1 velké vejce  
Nastrouhaná kůra z 1 citrónu  
Šťáva z 1 citrónu  
180 ml podmáslí  
2 lžíce sypaného máku  
2 lžíce cukru  
1 lžička prášku do pečiva  
¼ lžičky prášku do pečiva  
¼ čaj. lžičky soli

#### Způsob přípravy

Ve velké míse smíchejte hladkou mouku, mák, cukr, prášek do pečiva, jedlou sodu a sůl. V jiné míse smíchejte podmáslí, máslo, vejce, citrónovou kůru a citrónovou šťávu. Suché suroviny přenechte do mísy s mokrymi přísadami a smíchejte je. Varné destičky s nepřílnavým povrchem lehce potřete olejem. Předehřejte vaflovač. Nalijte těsto na vafle do středu každé každé varné destičky s nepřílnavým povrchem, dokud nebude přibližně ze ¾ plná. Opatrně zavřete víko a nechte péci přibližně po dobu 5 minut, až vafle získají zlatavou barvu.



**TIP:** Podávejte s javorovým sirupem a popraškem moučkového cukru.

CE

#### 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 D02 X658. **ROI.**

**VYROBENO V ČINĚ.**

CD090823/MD250124/V3