

# RECEPTÁŘ



**PowerXL™**  
WAFFLE STAR

SLADKÁ A  
PIKANTNÍ  
JÍDLA

# Obsah

Stručný návod/QSG .....	4
-------------------------	---

## Těsta

Základní vaflové těsto .....	6
Bezlepkové vaflové těsto .....	6
Kukuřičné vaflové těsto .....	6
Celozrnné pšeničné vaflové těsto .....	6

## Náplně

Jahodová náplň .....	7
Borůvková náplň .....	7

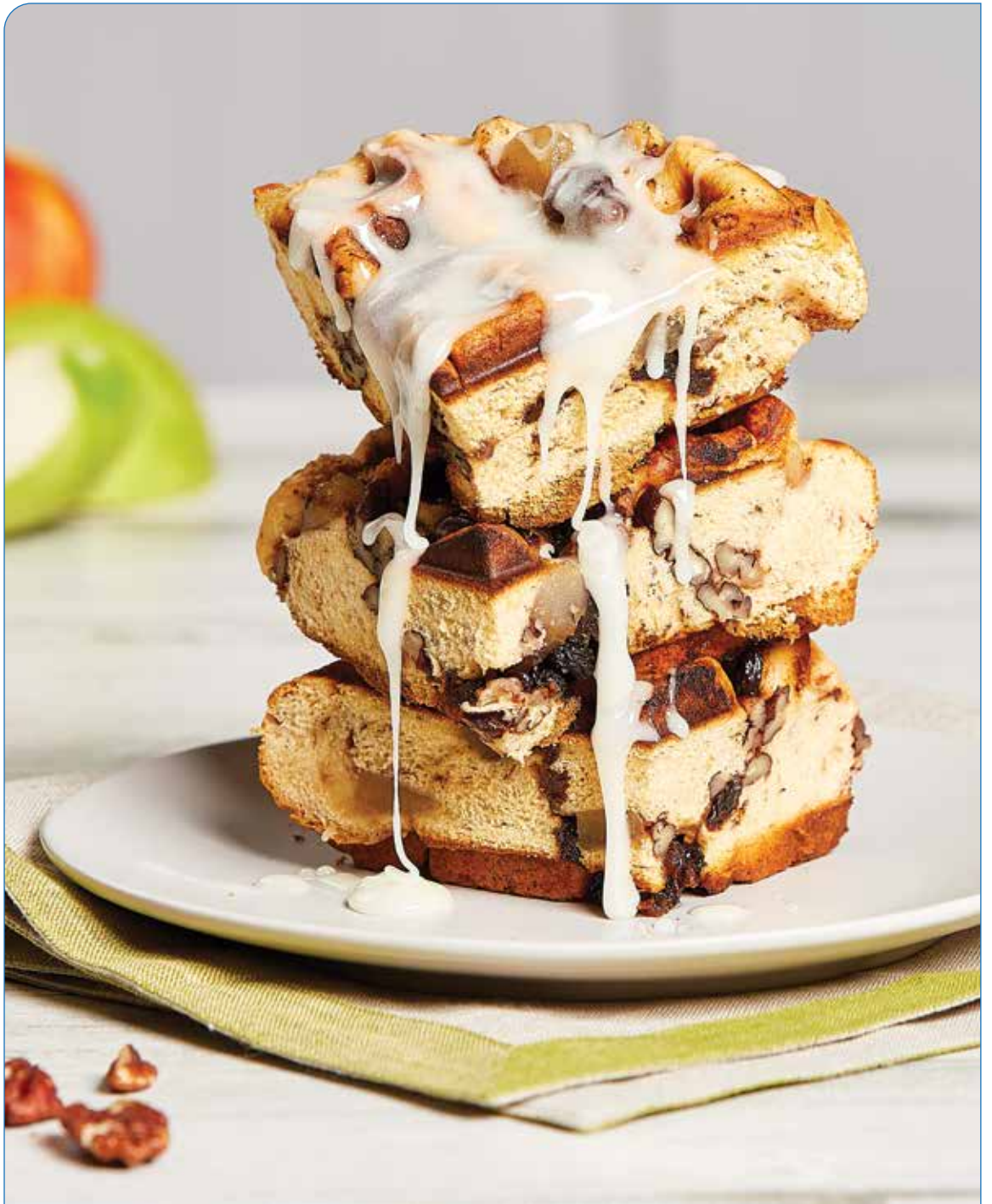
## Vafle

Vafle s borůvkovou náplní .....	7
Vafle s jahodovou náplní .....	7
Vafle s kuřecím masem .....	8
Vafle chudí rytíři .....	8
Vafle s čokoládou a jahodami .....	8
Omeletové vafle .....	9
Popcornové vafle .....	9
Vafle s makaróny zapečenými se sýrem .....	9
Vafle s trhaným vepřovým masem s kukuřičným chlebem .....	10
Vafle vaječný sendvič .....	10
Vafle salámová pizza .....	10
Vafle sýrová pizza .....	11
Vafle s jablky a skořicí .....	11
Monte Cristo .....	11
Kuřecí paštika .....	12
Falešné preclíkové vafle plněné párky & sýrem .....	12
Vafle opičí chléb .....	13
Vafle se strouhanými brambory (bramborové krokety) .....	13
Vafle konfetový dort .....	14
Vafle s čokoládou a malinami .....	14

## Důležité upozornění:

1 šálek odpovídá šálku o objemu asi 240 ml!

1 ČL = 1 čajová lžička, 1 PL = 1 polévková lžice.



# PowerXL™ WAFFLE STAR

## Stručný návod



### KROK 1

Zkontrolujte, zda je přístroj zavřený a zajištěný a červená a zelená kontrolka směřují přímo nahoru. Zapijte elektrický kabel do zásuvky, do které nejsou zapojené žádné další přístroje.

Přitom se rozsvítí červená kontrolka a indikuje, že se přístroj nyní předehřívá. Vyčkejte, než se dokončí předehřívání, což je indikováno rozsvícením zelené kontrolky.



### KROK 2

Odjistěte přístroj a dbejte přitom na to, abyste se nedotkli vnitřku přístroje. První vrstva těsta by měla být dostatečně velká, aby byly pokryty vaflové formy na plechovém dně. Poté, co se těsto po několika sekundách usadí, začne mírně nabývat.



### KROK 3

Rozložte náplň doprostřed první vrstvy těsta.

**DŮLEŽITÉ:** Vybalte všechny části, které se nachází v krabici a odstraňte z nich průhledné nebo modré ochranné folie. Před prvním použitím přístroj vyčistěte v teplém mýdlovém roztoku/jemným čisticím prostředkem.

Podrobná bezpečnostní upozornění a upozornění pro používání najdete v návodu k obsluze!



#### KROK 4

Pokryte náplň zbývajícím těstem a dbejte na to, aby nebyla forma naplněna více než ze tří čtvrtin. Formu NIKDY neplňte až po okraj, protože při přeplnění obsah během pečení vytéká. Přístroj během pečení NIKDY neotvírejte.



#### KROK 5

Přístroj zavřete a zajistěte. Použijte rukojeť k otočení přístroje. Po 5 až 7 minutách lze přístroj otevřít ke kontrole stupně propečení vafle. Pokud má pečení pokračovat, lze přístroj opět zavřít. Přístroj během pečení NIKDY neotvírejte. Během pečení se může tvořit horká pára.



#### KROK 6

Když je vafle upečená, lze ji vyjmout z přístroje. Noste přitom žáruvzdorné chňapky a při otvírání dávejte pozor na horkou páru. Odjistěte a otevřete přístroj. K opatrnému zvedání vafelí a jejich odložení na talíř vždy používejte plastové, dřevěné nebo pryžové kuchyňské nástroje. Nepoužívejte ostré kuchyňské nástroje z kovu, ty mohou poškrábat nepřilnavou vrstvu přístroje.

# Těsta

## Základní vaflové těsto

Množství na cca 1,4 l / 6 šálků (4 plněné vafle)

### Přísady:

600 g polohrubé mouky  
1 ČL soli  
2 PL prášku do pečiva  
1 PL kukuřičného škrobu  
2 PL cukru  
2 vejce  
480 ml mléka  
80 ml rozpuštěného másla  
2 ČL vanilkového extraktu

1. Smíchejte v míse mouku, sůl, prášek do pečiva, kukuřičný škrob a cukr.
2. Do druhé mísy dejte vejce, mléko, máslo a vanilkový extrakt a smíchejte.
3. Smíchejte suché a mokré přísady a vymíchejte do hladka.

## Bezlepkové vaflové těsto

Množství na cca 1,4 l / 6 šálků (4 plněné vafle)

### Přísady:

480 g bezlepkové polohrubé mouky  
1 ČL soli  
1 ½ PL prášku do pečiva  
2 PL cukru  
2 vejce  
400 ml podmáslí  
60 ml rozpuštěného másla  
1 ½ ČL vanilkového extraktu

1. Smíchejte v míse mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr.
2. Do druhé mísy dejte vejce, podmáslí, máslo a vanilkový extrakt a smíchejte.
3. Smíchejte suché a mokré přísady a vymíchejte do hladka.

## Kukuřičné vaflové těsto

Množství na cca 1,4 l / 6 šálků (4 plněné vafle)

### Přísady:

300 g mouky  
300 g kukuřičné mouky  
1 ČL soli  
2 PL prášku do pečiva  
1 PL cukru  
2 vejce  
350 ml mléka  
80 ml rozpuštěného másla

1. Smíchejte v míse mouku, kukuřičnou mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr.
2. Do druhé mísy dejte vejce, mléko, máslo a smíchejte.
3. Smíchejte suché a mokré přísady a vymíchejte do hladka.

## Celozrné pšeničné vaflové těsto

Množství na cca 1,4 l / 6 šálků (4 plněné vafle)

### Přísady:

300 g mouky  
300 g celozrné pšeničné mouky  
1 ČL soli  
2 PL prášku do pečiva  
1 PL kukuřičného škrobu  
2 PL hnědého cukru  
2 vejce  
470 ml mléka  
80 ml rozpuštěného másla  
2 ČL vanilkového extraktu

1. Smíchejte v míse mouku, sůl, prášek do pečiva, kukuřičný škrob a cukr.
2. Do samostatné mísy dejte podmáslí, vejce, rozpuštěné máslo a vanilkový extrakt a smíchejte.
3. Smíchejte suché a mokré přísady a vymíchejte do hladka.

# Náplně

# Vafle

## Jahodová náplň

Množství na cca 1 l (8 plněných vafli)

### Přísady:

1 kg polovin jahod  
120 g cukru  
2 PL kukuřičného škrobu

1. Dejte do pánve jahody, cukr a kukuřičný škrob, zahřejte a obraťte.
2. Směs vařte za vysoké teploty 5 min, a přitom míchejte.
3. Náplň nechte před použitím vychladnout.

## Borůvková náplň

Množství na cca 1 l (8 plněných vafli)

### Přísady:

1 kg borůvek  
120 g cukru  
2 PL kukuřičného škrobu

1. Dejte do pánve borůvky, cukr a kukuřičný škrob, zahřejte a obraťte.
2. Směs vařte za vysoké teploty 5 min a přitom míchejte.
3. Náplň nechte před použitím vychladnout.

## Vafle s borůvkovou náplní

Množství na 1 vafli

### Přísady:

350 ml těsta na vafle  
120 ml borůvkové náplně  
Šlehačka na ozdobení  
Sirup na ozdobení

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předeheťtí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte borůvkovou náplň doprostřed na vrstvu těsta. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 7-8 minut.
4. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, ozdobte šlehačkou a servírujte se sirupem.

## Vafle s jahodovou náplní

Množství na 1 vafli

### Přísady:

350 ml těsta na vafle  
120 ml jahodové náplně  
Šlehačka na ozdobení  
Sirup na ozdobení

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předeheťtí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle tak, aby bylo dno úplně zakryté. Položte jahodovou náplň doprostřed na vrstvu těsta. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 7-8 minut.
4. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, ozdobte šlehačkou a servírujte se sirupem.



## Vafle s kuřecím masem

Množství na 1 vafli

### Přísady:

350 ml těsta na vafle  
3-4 smažená a fritovaná kuřecí prsa (propečená)  
Javorový sirup  
Omáčka Sriracha

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
2. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte kuřecí prsa vedle sebe doprostřed těsta. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 7-8 minut.
4. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, rozkrojte na polovinu a servírujte se sirupem a omáčkou Sriracha.

## Vafle chudí rytíři

Množství na 1 vafli

### Přísady:

2 velká vejce  
120 ml šlehačky  
1 ČL skořice  
2 PL javorového sirupu  
230 g koblih nebo donutů, rozdrobených  
240 g jahod, na poloviny  
Sirup na ozdobení (podle chuti)  
Práškový cukr na ozdobu (podle chuti)

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
2. Smíchejte v míse vejce, smetanu a javorový sirup a vyšlehejte na těsto.
3. Přidejte rozdrobené koblíhy/donuty a promíchejte.
4. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle tak, aby bylo dno úplně zakryté. Položte doprostřed na vrstvu těsta jahody. Zakryjte zbývajícím těstem.
5. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte vafle 8-10 minut.
6. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, rozkrojte na polovinu a servírujte se sirupem nebo práškovým cukrem.

## Vafle s čokoládou a jahodami

Množství na 1 vafli

### Přísady:

350 ml těsta na vafle  
3 PL kakaového prášku  
3 jahody nakrájená na plátky  
120 g kousků čokolády  
Šlehačka na ozdobení  
Sirup na ozdobení

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
2. Dejte do mísy těsto na vafle a kakaový prášek a promíchejte.
3. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte doprostřed na vrstvu těsta jahody a kousky čokolády. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
4. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte vafle 7-8 minut.
5. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, ozdobte šlehačkou a servírujte se sirupem.





## Omeletové vafle

Množství na 1 vafli

### Přísady:

2 vejce  
2 PL strouhaného čedaru  
Sůl k ochucení  
2 PL červené papriky na kostičky  
2 PL šunky na kostičky  
350 ml těsta na vafle

1. Vložte do mísy vejce, čedar, sůl, šunku a červenou papriku a promíchejte.
2. V pánvi na sporáku upečte velkou omeletu.
3. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
4. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte doprostřed na vrstvu těsta omeletu. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
5. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte vafli 7-8 minut.
6. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním rozkrojte na čtyři díly.

## Corndog vafle

Množství na 1 vafli

### Přísady:

415 ml kukuřičného vaflového těsta  
2 hotdogy nakrájené na plátky  
120 g strouhaného čedaru

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
2. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Nakrájené hotdogy a čedar položte doprostřed na těsto. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafli 7-8 minut.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním rozkrojte na čtyři díly.

## Vafle s makaróny zapečenými se sýrem

Množství na 1 vafli

### Přísady:

1 plát těsta s asi 200g těsta na croissanty  
415 g makarónů zapečených se sýrem  
4 plátky amerického sýra

1. Rozkrojte plát těsta na polovinu. Otevřete přístroj a vložte do něj jeden díl plátu těsta. Položte na plát těsta polovinu makarónů se sýrem a plátky sýra. Zakryjte druhou vrstvou plátu těsta. Přebytké těsto složte tak, aby se vešlo do přístroje.
2. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Zapojte přístroj do elektrické sítě. Pečte vafle 8-10 minut do zlatova. Není potřebné předehřívání.
3. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním ji rozkrojte na čtyři díly.



## Vafle s trhaným vepřovým masem s kukuřičným chlebem

Množství na 1 vafli

### Přísady:

415 ml kukuřičného vaflového těsta  
120 g trhaného vepřové masa  
2 PL červené nasekané cibule

1. Přístroj připojte k el. proudu a předeďte.
2. Po dokončeném předeďte: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml kukuřičného těsta na vafle, aby bylo dno přístroje zakryté. Položte trhané vepřové maso a červenou cibuli doprostřed na těsto. Zakryjte zbývajícím kukuřičným těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafli 8-10 minut.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním rozkrojte na poloviny.

## Vafle vaječný sendvič

Množství na 1 vafli

### Přísady:

2 vejce  
Sůl k ochucení  
Mletý černý pepř k ochucení  
350 ml těsta na vafle  
3 plátky sýra  
4 plátky šunky

1. Vejce, čedar, sůl a černý pepř dejte do misky a promíchejte na těsto.
2. V pánvi na sporáku upečte větší omeletu.
3. Přístroj připojte k el. proudu a předeďte.
4. Po dokončeném předeďte: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte doprostřed na vrstvu těsta omeletu, sýr a šunku. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
5. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte vafle 7-8 minut.
6. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním rozkrojte na čtyři díly.

## Vafle salámová pizza

Množství na 1 vafli

### Přísady:

310 g těsta na pizzu  
60 ml omáčky na pizzu  
175 g strouhané mozzarely  
16 plátků salámu  
1/3 zelené papriky na kostičky

1. Těsto na pizzu vybalte a rozložte. Rozkrojte těsto na dvě poloviny.
2. Vložte do přístroje polovinu těsta. Rozložte na ni doprostřed omáčku na pizzu, mozzarellu, salám a paprikové lusky. Zakryjte druhou polovinou těsta na pizzu.
3. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete a zajistěte. Pečte asi 10 min. do zlatova. Není potřebné předeďívání.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před krájením a servírováním nechte 5 min. vychladnout.



## Vafle - sýrová pizza

Množství na 1 vafli

### Přísady:

310 g těsta na pizzu  
80 ml omáčky na pizzu  
240 g strouhané mozzarely

1. Těsto na pizzu vybalte a rozložte. Rozkrojte těsto na dvě poloviny.
2. Vložte do přístroje polovinu těsta. Rozložte doprostřed na těsto omáčku na pizzu, mozzarellu. Zakryjte druhou polovinou těsta na pizzu.
3. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete a zajistěte. Pečte asi 10 min do zlatova. Není potřebné předehtřívání.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před krájením a servírováním nechte 5 min vychladnout.

## Vafle s jablky a skořicí

Množství na 1 vafli

350 ml těsta na vafle  
120 ml jablečné náplně do koláče  
(alternativně: jablečné pyré se skořicí)  
Šlehačka na ozdobení  
Sirup na ozdobení

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehtřejte.
2. Po dokončeném předehtřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle tak, aby bylo dno úplně zakryté. Uložte jablečnou náplň do koláče na střed vrstvy těsta. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 7-8 minut.
4. Přístroj otevřete, vafli opatrně vyjměte. Pokladte šlehačkou a servírujte se sirupem.

## Monte Cristo

Množství na 1 vafli

### Přísady:

3 vejce  
120 ml mléka  
½ ČL soli  
¼ čajové lžičky mletého černého pepře  
6 plátků bílého chleba  
4 plátky švýcarského sýra  
4 tenké plátky šunky  
Malinová marmeláda nebo moučkový cukr, na ozdobu

1. Vejce, mléko, sůl a černý pepř dejte do misky a promíchejte na těsto.
2. Ponořte chléb do vaječného těsta.
3. Přístroj připojte k el. proudu a předehtřejte.
4. Po dokončeném předehtřátí: Otevřete přístroj. Položte na dno přístroje 3 plátky chleba. Položte sýr a šunku ve vrstvách na chleba. Následně vše zakryjte zbývajícimi 3 plátky chleba.
5. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte, pečte 7-8 min.
6. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte a servírujte s malinovou marmeládou nebo s moučkovým cukrem.



## Kuřecí paštika

Množství na 1 kus

### Přísady:

240 ml vody

1 malá mrkev, na kostky a vařená

120 ml krémové kuřecí polévky

120 g kuřete, na kostky a vařeného

120 g mraženého hrášku a mrkve

1 plát těsta na croissanty

1. V malém hrnci přivedte k varu vodu a mrkev nakrájenou na kostky a nechte 5 min vařit.
2. Odlijte přebytečnou vodu a nechte mrkev v hrnci. Nyní přidejte polévku, kuře, hrášek a mrkev. Vše společně zahřejte. Nyní nechte asi 10 min vychladnout.
3. Rozkrojte plát těsta na dvě poloviny. Jednu polovinu rozložte do přístroje. Položte na těsto paštikovou náplň. Zakryjte druhou polovinou plátu těsta. Těsto přiklopte a složte tak, aby se vešlo do přístroje.
4. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte 10-14 min do zlatova. Není potřebné předehřívání.
5. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a servírujte.

## Falešné preclíkové vafle plněné párky & sýrem

Množství na 1 vafli

### Přísady:

115 g párku na plátky (alternativně jinou uzeninu)

400 g těsta na pizzu

2 PL prášku do pečiva

240 ml vody

240 g strouhaného čedaru

rozpuštěné máslo

sůl

1. Opečte zprudka párek na pánvi, až mírně zhnědne.
2. Rozkrojte těsto na dvě stejné poloviny. Na ploše posypané moukou rozbalte obě poloviny kruhového těsta k vyložení dna přístroje. Odložte těsto stranou.
3. Ve paštikové formě zamíchejte vodu a prášek do pečiva.
4. Kruh těsta ponořte do vody s práškem do pečiva a vyložte jím dno a strany přístroje. Vložte doprostřed čedar a párek a rozložte rovnoměrně po těstě. Další kulatý díl těsta potopte do vody s práškem do pečiva, a poté ho položte na čedar a párek.
5. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte 15 min do zlatova. Není potřebné předehřívání.
6. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte, potřete máslem a posypte solí, poté servírujte.

## Vafle opičí chléb

Množství na 1 vafli

### Přísady:

1 rulička nepečeného skořicového těsta 350 g, na čtvrtiny  
2 PL hrozinek  
60 g pekanových ořechů  
60 g jablek na kostky  
Glazura na skořicové pečivo

1. Rozložte mírně větší polovinu skořicového těsta do přístroje.
2. Smíchejte v míse hrozinky, pekanové ořechy a kousky jablek. Položte směs na těsto v přístroji. Zakryjte zbývajícím těstem.
3. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete a nechte zajištěný. Pečte směs 4 min, poté přístroj obraťte pomocí rukojeti. Pečte dalších 8 min. Není potřebné přehřívání.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a nechte 8-10 min vychladnout.
5. Rozkrojte vafli na dvě poloviny a přelijte před podáváním skořicovou glazurou.

## Vafle ze strouhaných brambor (bramborové krokety)

Množství na 1 vafli

### Přísady:

1 kg nahrubo strouhaných brambor  
120 g strouhaného čedaru  
6 plátků restovaného špeku, nakrájených nejmenno  
3/4 červené papriky  
120 ml zakysané smetany k servírování  
120 ml salsy k servírování

1. Přístroj otevřete a dno vyložte až mírně nad polovinu strouhanými brambory. Na strouhané brambory rovnoměrně rozložte na střed čedar. Přidejte a rovnoměrně rozložte špek a červenou papriku. Náplň rovnoměrně zakryjte zbývajících strouhanými bramborami.
2. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete, zajištěte a obraťte. Pečte cca 20 min, než je vafle hezky křupavá. Není potřebné přehřívání.
3. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte, rozkrojte na čtyři díly a podávejte se zakysanou smetanou a omáčkou.



## Vafle konfetový dort

Množství na 2 vafle

### Přísady:

1 balení těsta z krabice, připraveného podle návodu na obalu

240 g posypu

450 ml vanilkové cukrové polevy

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta. Rozložte 120 g posypu na střed těsta. Zakryjte 120 ml těsta.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafli 8-10 minut.
4. Přístroj otevřete, vafli opatrně vyjměte. Opakujte pečení u obou vafli. Před přelitím glazurou nechte vafle vychladnout.

## Vafle jako čokoládový malinový koláč

Množství na 2 vafle

### Přísady:

1 krabice těsta na čokoládový koláč, připraveného podle pokynů na obalu

480 g malin

240 g kousků mléčné čokolády

450 ml vanilkové cukrové polevy

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta tak, aby bylo dno úplně zakryté. Rozložte na vrstvu těsta 120 g malin a 60 g kousků čokolády. Zakryjte zbývajícím těstem.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 8-10 minut.
4. Otevřete přístroj a vafli opatrně vyjměte. opakujte. Před přelitím glazurou nechte vafle vychladnout. Opakujte pečení u druhé vafle.





# *Power*XL™

## WAFFLE STAR



**CH:** MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

**Forgalmazó:** Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary  
[office@mediashop-group.com](mailto:office@mediashop-group.com) | [www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline | CZ: + 420 234 261 900 |  
SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000 | HU: + 36 96 961 000 | ROW: +43 1 267 69 67



**IMPORTANT:** Despachetați toate componentele care se află în cutie și îndepărtați foliile de protecție transparente sau albastre. Înainte de prima folosire curățați cu apă caldă și săpun /detergent neagrsiv.



## PASUL 1

Verificați dacă aparatul este închis și blocat și lămpile indicatoare roșie și verde/indicatoarele roșu și verde arată direct în sus. Introduceți ștecherul cablului de curent într-o

priză la care nu sunt conectate alte aparate. Indicatorul luminos roșu se aprinde și arată că aparatul se preîncălzește. Așteptați până preîncălzirea s-a încheiat, ceea ce este indicat prin aprinderea indicatorului luminos verde.



## PASUL 2

Deblocați aparatul având grijă să nu atingeți interiorul aparatului. Primul strat de aluat ar trebui să fie suficient pentru a acoperi baza forme de vafe. După ce aluatul s-a odihnit câteva

secunde, începe să crească puțin.



## PASUL 3

Întindeți umplutura în mijlocul primului strat de aluat.



## PASUL 4

Acoperiți umplutura cu aluatul rămas asigurându-vă că nu umpleți forma mai mult de trei sferturi. NU umpleți aparatul până la margine deoarece prin supraumplere conținutul iese

în timpul procesului de coacere. Nu deschideți NICIODATĂ aparatul în timpul procesului de coacere.



## PASUL 5

Închideți și blocați aparatul. Folosiți mânerul pentru a întoarce aparatul. După 5 - 7 minute aparatul poate fi deschis pentru a verifica progresul coacerii vafei. Aparatul poate fi închis

din nou în cazul în care procesul de coacere trebuie continuat. NICIODATĂ NU deschideți aparatul în timpul procesului de coacere deoarece se încinge și formează aburi.



## PASUL 6

După ce vafa este gata coaptă, ea poate fi scoasă din aparat. Pentru aceasta purtați mănuși de cuptor rezistente la căldură ridicată sau lavete de vase

și fiți atenți când deschideți la aburul fierbinte. Deblocați și deschideți aparatul. Întotdeauna utilizați ustensile de gătit din material plastic, lemn, sau cauciuc pentru a ridica vafele cu precauție și a le așeza pe farfurie. Nu folosiți nici o ustensilă de gătit ascuțită din metal; acestea pot zgâria stratul antiaderent al aparatului.

**DŮLEŽITÉ:** Vybalte všechny části, které se nachází v krabici, a odstraňte ze součástí průhledné nebo modré ochranné folie. Přístroj před prvním použitím očistěte teplým mýdlovým roztokem/jemným čisticím prostředkem.



### KROK 1

Zkontrolujte, zda je přístroj zavřený a zajištěný a červená a zelená kontrolka směřují přímo nahoru. Zapojte elektrický kabel do zásuvky, do které není zapojen žádný jiný přístroj.

Přitom se rozsvítí červená kontrolka a indikuje, že se přístroj nyní zahřívá. Vyčkejte, než přístroj dokončí zahřívání, což je indikováno rozsvícením zelené kontrolky.



### KROK 2

Přístroj odjistěte a dbejte přitom na to, abyste se nedotkli vnitřku přístroje. První vrstva těsta by měla být velká právě tak, aby pokryla formy vaflí na plechovém dně. Poté, co se těsto po několika sekundách usadí, začne mírně nabývat.



### KROK 3

Rozložte náplň doprostřed první vrstvy těsta.



### KROK 4

Pokryjte náplň zbývajícím těstem a dbejte na to, aby forma nebyla naplněna více než ze tří čtvrtin. Přístroj nikdy **NEPLŇTE** až po okraj, protože při přílišném naplnění obsah během pečení vyteče. **NIKDY** neotvírejte přístroj během pečení.



### KROK 5

Přístroj zavřete a zajištěte. Poté použijte rukojeť k otočení přístroje. Po 5 až 7 minutách lze přístroj otevřít ke zkontrolování stupně propečení vaflí. Pokud má pečení pokračovat, lze přístroj opět zavřít. **NIKDY** neotvírejte přístroj během pečení. Během pečení se může tvořit horká pára.



### KROK 6

Po dopečení vaflí je můžete z přístroje vyjmout. Použijte přitom žáruvzdorné kuchyňské chňapky a při otvírání přístroje dávejte pozor na horkou páru.

Odjistěte a otevřete přístroj.

K opatrnému nadzdvihnutí vaflí a k jejich odložení na talíř vždy používejte plastové, dřevěné nebo pryžové kuchyňské nástroje. Nepoužívejte ostré kovové kuchyňské nástroje, ty mohou poškodit nepřilnavou vrstvu přístroje.

# PowerXL™

## WAFFLE STAR



PRŮMĚR 13 CM  
13 CM DIAMETRU



PRŮMĚR 18 CM  
18 CM DIAMETRU

Návod k použití.....	03
Instrucțiuni de utilizare .....	07





CZ

**Obsah balení a označení dílů (#1):**

1 x PowerXL Waffle Star

Modell **ESWM02**: PRŮMĚR 13 cm nebo

Modell **ESWM03**: PRŮMĚR 18 cm

- a. ZAJIŠTĚNÍ
- b. PŘEDNÍ KONTROLKY
- c. ZADNÍ KONTROLKY
- d. ELEKTRICKÝ KABEL

CZ

**NEŽ ZAČNETE**

Tímto přístrojem můžete připravovat belgické vafle se svými oblíbenými přísadami, takže máte možnost připravovat domácí vafle na mnoho způsobů. Než začnete, je důležité si nejdříve pečlivě pročíst návod a ujistit se, že jste se dobře a úplně seznámili s provozem přístroje a s bezpečnostními opatřeními.

**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY  
VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ  
PŘEDCHÁZEJTE ZRANĚNÍM! - PŘED  
POUŽITÍM SI POZORNĚ PŘEČTĚTE VŠECHNY  
POKYNY!**

**Při používání elektrických přístrojů je nutné vždy dodržovat tato základní bezpečnostní opatření:**

1. Tyto pokyny si pozorně přečtěte před použitím.
2. Přístroj smí být používán jen k určenému účelu způsobem popsáním v tomto návodu.
3. K ošetřování a čištění přístroje **NESMÍ** být

RO

**Cuprinsul pachetului livrat / Conținutul colet și denumirea pieselor (#1):**

1 x PowerXL Waffle Star

Model **ESWM02**: 13 cm DIAMETRU sau

Model **ESWM03**: 18 cm DIAMETRU

- a. Încuietoare ODER Clapetă pentru închiderea aparatului
- b. LĂMPI INDICATOARE DIN FAȚĂ
- c. LĂMPI INDICATOARE DIN SPATE
- d. CABLU DE CURENT/Cablu de alimentare

používány agresivní chemikálie.

4. Přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily z něho vyplývající nebezpečí. Děti si s přístrojem nesmí hrát.
5. Tento přístroj **NIKDY** neuvádějte do provozu, pokud je poškozený kabel nebo zástrčka, vyskytují se poruchy funkce nebo byl přístroj poškozen nebo spadl.
6. **NIKDY** nepoužívejte prodlužovací kabel. Přístroj je vybavený krátkým elektrickým kabelem, aby se snížilo nebezpečí, když se kabel zamotá nebo zakopnete o příliš dlouhý kabel.
7. Pokud přístroj nepoužíváte, vždy ho odpojte ze sítě.

8. Nenechávejte kabel ve vodě nebo u horkých povrchů.
9. Elektrický kabel nenechávejte viset přes hranu stolu nebo pracovní plochy.
10. K zamezení zásahu elektrickým proudem nesmí do pouzdra proniknout žádné kapaliny.
11. Pokud je přístroj v provozu nebo právě chladne, uchovávejte ho včetně elektrického kabelu vždy MIMO DOSAH dětí.
12. Při manipulaci s horkými díly nebo kontaktu s povrchem VŽDY NOSTE KUCHYŇSKÉ CHŇAPKY.
13. Pokud z přístroje uniká černý kouř, NEPRODLENĚ ODPOJTE zástrčku a vyčkejte, než se kouř rozplyne.
14. Údržba tohoto přístroje smí být prováděna jen kvalifikovanými servisními technikami. Kontaktní informace našeho zákaznického servisu najdete v tomto návodu k obsluze.
15. Vnitřní teplota přístroje za provozu dosahuje velmi vysokých hodnot. NIKDY nevkládejte ruce do přístroje, dokud úplně nevychladne.
16. Přístroj během provozu nikdy nesmí být stavěn ke stěně nebo do blízkosti jiných domácích přístrojů. NIKDY na přístroj nepokládejte jiné předměty.
17. Přístroj NIKDY neukládejte venku.
18. Přístroj NIKDY nepoužívejte v blízkosti vody, tzn. v blízkosti dřezu nebo podobných míst. Přístroj nikdy nepotápějte do vody.
19. Přístroj nikdy nestavte na sporák, a to ani tehdy, pokud je vypnutý, neboť by mohlo dojít k jeho nechtěnému zapnutí, takže vznikne akutní nebezpečí požáru, který by mohl poškodit přístroj, sporák nebo jiné zařízení vašeho bytu.
20. Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti hořlavých látek, jako jsou stolní ubrusy a závěsy.
21. Při provozu přístroje vždy dbejte na vhodnou žáruvzdornou pracovní plochu.
22. Přístroj během provozu NIKDY nestavte/ nepokládejte do nádoby nebo do stísněného/ omezeného prostoru a nepokládejte na pečící formy ŽÁDNÉ nejdle produkty.
23. Provozujte přístroj vždy na vodorovném povrchu, který je stabilní a nehořlavý.
24. Přístroj NIKDY za provozu nenechávejte bez dozoru.
25. Nepoužívejte jako náplň syrové potraviny: Náplň případně předem upravte. Náplně ze syrového masa, kuřete nebo syrových vajec se v přístroji neuvaří. Náplně ze syrových potravin by proto měly být předem uvařeny. Řiďte se přesnými pokyny v receptech.
26. Nikdy se nepokoušejte přístroj zavřít násilím. Odstraňte přebytečné těsto nebo náplň.
27. Během provozu NIKDY nezkoušejte přístroj odblokovat a otevřít za účelem vyjmutí potravin.
28. NEPOUŽÍVEJTE ostré nástroje (nože nebo vidličky) k vyjímání vaflí z přístroje. Tyto kuchyňské pomůcky by mohly způsobit poškození povrchu.
29. Přístroj po použití vždy odpojte ze sítě, a poté před čištěním nebo uložením nechte minimálně 30 minut vychladnout.
30. K čištění vnitřku přístroje používejte jemný neagresivní mýdlový roztok nebo jemný čisticí prostředek a vyčistěte vnitřek přístroje houbičkou nebo měkkou utěrkou.
31. Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti a jen způsobem předepsaným v tomto návodu k obsluze.

## Vypnutí

K vypnutí přístroje vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## NÁVOD K OBSLUZE DOBŘE USCHOVEJTE - VHODNÝ JEN PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

### UPOZORNĚNÍ PRO VÁŠ PŘÍSTROJ (VIZ TAKÉ #1)

**UPOZORNĚNÍ:** Vybalte celý obsah balíku. Při vybalování vyjměte všechny díly. Odstraňte z jednotlivých součástí průhledný nebo namodralý ochranný film.

#### Přední kontrolky

Červená kontrolka se rozsvítí bezprostředně po zapojení přístroje zástrčkou a svítí, dokud je přístroj zapojen v síti. Zelená kontrolka se rozsvítí, když přístroj dosáhne požadované teploty. Zelená kontrolka se rozsvěcuje a zhasíná během pečení a zobrazuje tím, že je udržována teplota pečení.

#### Zadní kontrolky

Zadní kontrolky jsou červené a rozsvítí se, jakmile je přístroj připojen k el. proudu a svítí tak dlouho, dokud je přístroj k el. proudu připojen.

### VŠEOBECNÝ NÁVOD K OBSLUZE Před prvním uvedením do provozu

1. Přečtěte si všechna upozornění, výstražné nálepky a etikety.
2. Odstraňte veškerý balicí materiál.
3. Vnější stranu přístroje otřete čistou, vlhkou utěrkou a malým množstvím jemného čistícího prostředku.
4. Vnitřní stranu přístroje očistěte teplou vodou, jemným čistícím prostředkem a měkkou utěrkou nebo houbičkou. Přístroj nikdy nepotápějte do vody nebo nemyjte v myčce na nádobí.
5. Přístroj očistěte čistou a vlhkou utěrkou. K osušení vnitřku přístroje použijte suchou utěrku. Nenechte v přístroji žádnou vodu.
6. Nechte přístroj několik minut zapnutý, aby se mohl vypálit olejový ochranný film nanesený výrobcem (přítom může dojít k vytváření zápachu kouře nebo zápachu, což je zcela normální):
  - a. Přístroj vždy stavte na suchou, vodorovnou, žáruvzdornou plochu.
  - b. Zkontrolujte, zda je přístroj zavřený a zajištěný a otočený na stranu a červená a zelená kontrolka směřují přímo nahoru.
  - c. Zapojte elektrický kabel do zásuvky, do které není zapojen žádný jiný přístroj. Přítom by se měla rozsvítit červená kontrolka a indikovat, že se přístroj nyní zahřívá.
  - d. Vyčkejte, než přístroj dokončí zahřívání, což je indikováno rozsvícením zelené kontrolky.
  - e. Nechte přístroj zapnutý asi 3 minuty. Následně přístroj odpojte ze sítě.
  - f. Přístroj k odstranění případných zbytků potravin otřete vlhkou utěrkou nebo houbičkou.

#### Používání přístroje (#2)

1. Přístroj vždy stavte na vodorovnou, žáruvzdornou plochu.
2. Zkontrolujte, zda je přístroj zavřený a zajištěný a červená a zelená kontrolka směřují přímo nahoru.
3. Zapojte elektrický kabel do zásuvky, do které není

zapojen žádný jiný přístroj. Rozsvítí se červená kontrolka a indikuje, že se přístroj zahřívá.

4. Vyčkejte, než přístroj dokončí zahřívání, což je indikováno rozsvícením zelené kontrolky.
5. Přístroj odjistěte a dbejte na to, abyste se nedotkli vnitřku přístroje. První vrstva těsta by měla být velká právě tak, aby pokryla formy vaflů na plechovém dně (#2a). Poté, co se těsto po několika sekundách usadí, začne mírně nabývat.
6. Rozdělte náplň na první vrstvu těsta (#2b) a pokryjte ji zbývajícím těstem a formu přítom naplňte maximálně do tří čtvrtin (#2c). NEPLŇTE až po okraj!
7. Přístroj zavřete a zajištěte. Poté použijte rukojeť k otočení přístroje (#2d). Po 5 až 7 minutách lze přístroj otevřít ke zkontrolování stupně propečení vaflů. Pokud má pečení pokračovat, lze přístroj opět zavřít. NIKDY neotvírejte přístroj během pečení. Během pečení se může tvořit pára.
8. Po dopečení vaflů je můžete z přístroje vyjmout.  
**Důležité:** Použijte přítom žáruvzdorné kuchyňské chňapky, protože unikající pára může být velmi horká. Odjistěte a otevřete přístroj. K opatrnému nadzdvíhnutí vaflů a k jejich odložení na talíř používejte plastové, dřevěné nebo pryžové kuchyňské nástroje. Nepoužívejte ostré kovové kuchyňské nástroje, které poškozují nepřilnavou vrstvu přístroje (#2e).
9. Před čištěním nechte přístroj vypnout a vychladnout (k tomu viz oddíl "Čištění a péče").

**Informace:** Pečící plech přístroje má nepřilnavou vrstvu. NEPOUŽÍVEJTE u tohoto přístroje olejové spreje. Před nalitím těsta je možné pečící plech pokapat malým množstvím rostlinného oleje, aby bylo později možné upečené vafle lépe uvolnit z formy. Stranní výstup páry a kondenzátu z přístroje během provozu je normální.

#### TIPY A TRIKY

##### Tipy

- Používání kuchyňských chňapek vás chrání před nechtěným kontaktem s horkými povrchy a před unikající párou, když je přístroj odjistěn a otevřen.
- Náplně jako maso, drůbež a vejce by měly být před použitím uvařeny a rozmrazené potraviny rozmrazeny. Doba pečení není dostatečně dlouhá a teplota pečení dostatečně vysoká k dostatečnému prodělání syrových/ předem kuchyňsky neupravených nebo zmrazených přísad, které mají být použity jako náplň.
- První vrstva těsta by měla být velká právě tak, aby pokryla formy vaflů na plechovém dně. Poté, co se těsto po několika sekundách usadí, začne mírně nabývat. Poté přidejte náplň (doprostřed hmoty těsta). Náplň by neměla být umístěna do blízkosti okrajů těsta. Po přidání hmoty náplně ji překryjte zbývajícím těstem, zavřete víko a přístroj obraťte.
- Při použití konzervovaného ovoce naloženého v sirupu nebo ovocné šťávě (ne náplň moučnicku), je nutné nechat kapalinu před použitím jako náplň co nejvíce odkapat.
- Pokud mají přísady pevnou konzistenci, jako například krájená šunka nebo ořechy, lze náplň do těsta jemně zatlačit pomocí obrácené lžice. Ujistěte se, že je náplň pokryta druhou vrstvou těsta.
- Přístroj o průměru **13 cm** může vyžadovat na jednu vaflí množství asi jednoho šálku těsta bez náplně. Přístroj o průměru **18 cm** může vyžadovat na jednu vaflí množství

asi 1 ½ šálku těsta bez náplně. Plněné vafle vyžadují méně těsta. Hmotu těsta včetně náplně by přitom neměla přesáhnout ¾ vaflové formy. Těsto během pečení nabyde.

- Aby se zabránilo poškrábání povrchu používejte jen nekovové kuchyňské nástroje. Neuvolňujte nebo neodřezávejte potraviny z pečicího plechu ostrými kuchyňskými nástroji jako noži nebo vidličkami, protože tím dojde k poškrábání nepřilnavé vrstvy.
- Nepoužívejte drátěnku nebo drsné utěrky. Ty mohou zanechat škrábance. Vždy povrch důkladně opláchněte a ihned osušte měkkou utěrkou.
- Přístroj během pečení nikdy nastavte nastojato. Přístroj stavte nastojato jen k uložení.

#### POZNÁMKY:

1 šálek odpovídá šálku o objemu asi 240 ml.  
1 ČL = 1 čajová lžička, 1 PL = 1 polévková lžice

#### ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Přístroj nefunguje správně...

- Zkontrolujte, zda je elektrický kabel zapojen do stanovené elektrické zásuvky.
- Může se stát, že do přístroje není přiváděno ze zásuvky dostatek elektrického proudu.
- Zapojte přístroj do jiné zásuvky, ke které nejsou připojeny další přístroje.
- Pokud nelze zavřít uzávěr, zkontrolujte, zda něco nebrání zavření víka. Navíc zkontrolujte, zda nebylo použito příliš mnoho těsta a náplně.
- Pokud náplň není dostatečně prodělaná nebo není dostatečně teplá: Náplň případně před přidáním kuchyňsky upravte nebo zahřejte předem.

#### ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. Přístroj po každém použití vyčistěte. Síťový kabel odpojte ze zásuvky a před čištěním se ujistěte, že přístroj dostatečně vychladl. Přístroj NEPOTÁPĚJTE do vody nebo nemyjte v myčce na nádobí.
2. Vnější stranu přístroje otřete čistou, vlhkou utěrkou za použití jemného čisticího prostředku.
3. Vnitřní stranu přístroje očistěte teplou vodou, jemným čisticím prostředkem a netřepivou utěrkou nebo houbou.
4. Přístroj očistěte čistou a vlhkou utěrkou. K osušení vnitřku přístroje použijte suchou utěrku. Nenechte v přístroji žádnou vodu.

#### ULOŽENÍ

1. Odpojte zástrčku přístroje a nechte ho zcela vychladnout.
2. Ujistěte se, že je přístroj čistý a suchý.
3. Přístroj uchovávejte na čistém a suchém místě. Pro pohodlné uložení lze přístroj postavit.

#### ČASTO KLADENÉ DOTAZY

##### Potřebuje přístroj určitý čas k zahřátí?

Ano. Pokud je přístroj zapojen do zásuvky, automaticky se zahřívá. Po dokončení zahřívání se rozsvítí zelená kontrolka a lze začít péct.

##### Jak horký je přístroj?

Teplotní rozsah se pohybuje mezi 150 °C - 190 °C.

##### Jak zjistím, že je pečení dokončeno?

Vafle zkontrolujte po 5 až 7 minutách.

##### Jaké množství vaflového těsta je potřebné?

Přístroj o průměru 13 cm může vyžadovat na jednu vafli množství asi jednoho šálku těsta bez náplně. Přístroj o průměru 18 cm může vyžadovat na jednu vafli množství asi 1 ½ šálku těsta bez náplně. Plněné vafle vyžadují méně těsta. Hmotu těsta včetně náplně by přitom neměla přesáhnout ¾ vaflové formy. Těsto během pečení nabyde.

##### Je možné péct vafle bez náplně?

Ano. Pro přístroj o průměru 13 cm je potřebné množství asi 1 šálek těsta a pro přístroj o průměru 18 cm je potřebné množství asi 1 ½ šálku těsta. Množství těsta se může lišit v závislosti na receptu a použitém druhu těsta. Plněné vafle vyžadují méně těsta. Formu nikdy nepřelte více než ze ¾ jejího objemu. Řiďte se receptářem, kde získáte více informací o množství těsta, které je potřebné pro konkrétní náplně.

##### Proč těsto během pečení utíká do stran?

Bylo použito příliš mnoho těsta.

##### Proč jsou v mých vaflech mezery a proč není náplň úplně zakrytá?

Před nebo po přidání náplně nebylo použito dost těsta.

##### Proč vafle nejsou křupavé?

Aby byly vafle po upečení více křupavé, lze je v přístroji ponechat déle.

##### Je možné v tomto vaflovači použít k pečení vafli bezlepkové těsto nebo keto těsto?

Ano. K vypracování těsta do vaflovače lze použít bezlepkovou mouku. Přitom postupujte podle příslušného receptu.

##### Lze pro recepty s těstem použít ovocné pyré, jako například jablečné pyré, místo oleje?

Ano, vafle lze připravovat s ovocnými pyré místo oleje.

##### Při zvedání upečených vafli se vafle rozdělí do dvou vrstev a lze vyjmout jen horní polovinu. Co dělám špatně?

Vafle může obsahovat příliš mnoho náplně, náplň nebyla položena doprostřed, vafle se nepekla dostatečně dlouho nebo bylo použito příliš málo těsta. Dbejte na to, aby byla náplň uložena na střed vafle, aby se okraje vafle při pečení spojily. Aby se dobře propekla obsah, pečte vafle dalších 30 až 60 sekund.

##### Jak se pečení dokončuje a jak nechat přístroj vychladnout?

Odpojte zástrčku přístroje, aby se přerušilo zahřívání a nechte přístroj minimálně 30 minut chladnout.

##### Co můžu dělat, když přístroj i při zohlednění všech opatření k odstranění problémů stále nefunguje?

Nikdy se nepokoušejte přístroj opravit doma. Obráťte se na náš zákaznický servis a řiďte se pokyny v návodu k obsluze.

**Záruka:** Na tento výrobek se vztahuje neomezená dvouletá záruka na všechny vady z výroby a na vady materiálu. Tato záruka nijak neovlivňuje vaše zákonná práva.

Vyrobeno v Číně



**ÎNAINTE SĂ ÎNCEPEȚI**

Cu acest aparat puteți face vafe belgiene folosind ingredientele preferate ca umplutură, oferindu-vă o multitudine de opțiuni pentru a face vafe de casă. Înainte de a începe, este important să citiți mai întâi instrucțiunile cu atenție și să vă asigurați că sunteți pe deplin familiarizat cu funcționarea dispozitivului și cu măsurile de siguranță.

**INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE**

**Evitați rănirile sau vătămările corporale!**

**- ÎNAINTE DE FOLOSIRE CITIȚI CU ATENȚIE TOATE INSTRUCȚIUNILE!**

**Când utilizați aparate electrice, următoarele măsuri de siguranță sunt întotdeauna de bază și trebuie să le urmați întocmai.**

1. Înainte de utilizare citiți în întregime și cu atenție aceste instrucțiuni.
2. Aparatul poate fi utilizat numai în scopul pentru care a fost conceput, așa cum este descris în aceste Instrucțiuni.
3. Pentru îngrijire și curățare NU este permisă folosirea NICI UNEI substanțe chimice corozive.
4. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani, precum și de persoanele cu abilități/capacități fizice, senzoriale, mentale reduse care nu dispun de experiența și cunoștințele necesare, numai dacă sunt supravegheate corespunzător, sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului, și au înțeles pericolele rezultate la utilizare! Copiii nu au voie să se joace cu aparatul!
5. NICIODATĂ NU folosiți aparatul dacă ștecherul sau cablul de alimentare sunt defecte, funcționarea aparatului este defectuoasă, dacă aparatul este deteriorat sau a căzut pe jos.
6. NICIODATĂ NU Folosiți prelungitoare! Aparatul este dotat cu un cablu de alimentare scurt, pentru a reduce riscul de a se încurca, sau ca cineva să se împiedice de un cablu prea lung.
7. Întotdeauna scoateți din priză aparatul atunci când nu îl utilizați.
8. Țineți la distanță cablul de apă și suprafețele fierbinți.
9. Nu lăsați cablul de curent să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat delucru.
10. Pentru evitarea electrocutărilor nu este permis să pătrundă niciun lichid în carcasă.
11. ÎNTOTDEAUNA țineți aparatul și cablul de alimentare ÎN AFARA RAZEI DE ACȚIUNE a copiilor, atunci când aparatul funcționează sau tocmai se răcește.
12. PURTAȚI ÎNTOTDEAUNA MĂNUȘI DE CUPTOR când manipulați componentele fierbinți sau când atingeți suprafața.
13. Dacă din aparat iese fum negru SCOATEȚI IMEDIAT DIN PRIZĂ și așteptați până când fumul s-a disipat.
14. Este permisă întreținerea acestui aparat numai de către tehnicienii de service calificați. Informațiile de contact ale serviciului nostru de relații clienți le găsiți în acest manual cu instrucțiuni de utilizare.
15. În timpul funcționării temperatura interioară atinge valori foarte ridicate. NICIODATĂ nu țineți mâinile în aparat atâta timp cât nu s-a răcit complet.
16. În timpul funcționării nu este permis ca aparatul să fie amplasat lângă perete sau în apropierea altor aparate

- electrocasnice. NICIODATĂ NU așezați obiecte pe aparat.
17. NICIODATĂ NU depozitați aparatul în aer liber.
  18. NICIODATĂ NU utilizați aparatul în apropiere apei, adică în apropierea chiuvetei sau locuri similare. Nu cufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide.
  19. NICIODATĂ NU Nu așezați/lăsați aparatul pe mașina de gătit, nici atunci când este deconectat, deoarece ar putea fi pornit accidental și astfel să fie generat imediat un pericol de incendiu care ar putea deteriora aparatul, mașina de gătit sau ale părți din casa dvs.
  20. Nu folosiți aparatul pe sau lângă materiale inflamabile precum fețe de masă și perdele.
  21. Când utilizați aparatul, asigurați-vă că îl așezați pe o suprafață de lucru adecvată, rezistentă la căldură.
  22. În timpul funcționării NICIODATĂ NU așezați aparatul într-un recipient, într-un spațiu închis sau limitat, și, NU puneți produse necomestibile în forma de copt!
  23. ÎNTOTDEAUNA utilizați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și neinflamabilă.
  24. NICIODATĂ NU lăsați aparatul nesupravegheat când este în funcțiune.
  25. Nu întrebuițați alimente crude ca umplutură: Dacă este necesar, pre-gătiți înainte umpluturile. Umpluturile din carne crudă, pui sau ouă crude nu se gătesc în aparat. Prin urmare, umpluturile din alimente crude trebuie semipreparate în prealabil. Consultați ghidul de rețete pentru instrucțiuni mai detaliate.
  26. Nu încercați niciodată să închideți aparatul cu forța. Îndepărtați aluatul sau umplutura în exces.
  27. În timpul funcționării NU încercați să deblocați și să deschideți aparatul pentru a îndepărta alimentele.
  28. Pentru a scoate vafele din aparat. NICIODATĂ NU folosiți ustensile ascuțite (cuțite sau furculițe). Aceste ustensile de bucătărie pot deteriora suprafața.
  29. După folosire, întotdeauna scoateți din priză aparatul și apoi îl lăsați să se răcească cel puțin 30 minute înainte ca să fie curățat sau depozitat.
  30. Pentru a curăța interiorul aparatului, utilizați o soluție de săpun necaustică sau un detergent neagresiv și ștergeți cu un burete sau o lavetă moale.
  31. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic și numai în conformitate cu aceste instrucțiuni de utilizare.

#### **Deconectare**

Pentru a opri aparatul, scoateți ștecherul din priză.

#### **PĂSTRAȚI MANUALUL CU INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE - ADECVAT NUMAI PENTRU UTILIZAREA ACASĂ**

#### **NOTE REFERITOARE LA APARATUL DVS. (VEDEȚI ȘI #1)**

**NOTĂ:** despachetați întregul conținut al pachetului. Când despachetați, asigurați-vă că ați scos toate componentele din colet. /Îndepărtați folia de protecție transparentă sau albăstruie de pe componente.

#### **Lămpile indicatoare din față**

Indicatorul luminos roșu se aprinde imediat când conectați dispozitivul la o priză și rămâne aprins atâta timp cât dispozitivul este conectat la sursa de alimentare. Lampa indicatoare verde se aprinde atunci când aparatul a atins temperatura de preîncălzire. Indicatorul luminos verde se aprinde și se stinge în timpul procesului de coacere, indicând faptul că temperatura de coacere este menținută.

#### **Lămpile indicatoare din spate**

Indicatoarele luminoase din spate sunt roșii și se aprind imediat ce dispozitivul este conectat la sursa de alimentare și rămân aprinse atâta timp cât dispozitivul este conectat la alimentare.

## INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

### Înainte de prima folosire

1. Citiți toate instrucțiunile, autocolantele de avertizare și etichetele.
2. Îndepărtați toate ambalajele.
3. Ștergeți partea exterioară a aparatului cu o lavetă curată, umedă și cu puțin detergent neagresiv.
4. Curățați interiorul aparatului cu apă caldă, detergent neagresiv și cu o lavetă sau burete moale. NICIODATĂ NU turnați apă sau alte lichide în aparat. NU îl scufundați în apă sau alte lichide. NU îl curățați în mașina de spălat vase.
5. Curățați aparatul cu o lavetă curată și umedă. Utilizați o lavetă uscată pentru a usca interiorul aparatului. Nu lăsați să pătrundă apă în aparat.
6. Lăsați aparatul câteva minute conectat pentru ca pelicula de protecție din ulei de la producător să se poată arde (în acest proces poate exista un ușor miros sau fum, ceea ce este absolut normal):
  - a. Așezați aparatul întotdeauna pe o suprafață plană, uscată, rezistentă la căldură
  - b. Verificați dacă aparatul este închis, blocat, este întors pe o latură și lămpile indicatoare roșie și verde arată direct în sus.
  - c. Introduceți ștecherul cablului electric într-o priză la care nu sunt conectate alte aparate. Indicatorul luminos roșu se aprinde arată că acum aparatul se preîncălzește.
  - d. Așteptați ca aparatul să termine preîncălzirea, lucru semnalat de indicatorul luminos verde care se aprinde.
  - e. Lăsați aparatul pornit circa 3 minute după care îl opriți și apoi îl reporniți.
  - f. Ștergeți aparatul cu o lavetă umedă sau un burete pentru a îndepărta eventualele resturi existente.

### Utilizare aparatului (#2)

1. Așezați aparatul întotdeauna pe o suprafață orizontală, rezistentă la căldură.
2. Verificați dacă aparatul este închis și blocat și lămpile indicatoare roșie și verde arată direct în sus.
3. Conectați cablul de alimentare la o priză fără alte dispozitive conectate. / Indicatorul luminos roșu se aprinde și arată că aparatul se preîncălzește.
4. Așteptați până când aparatul a încheiat preîncălzirea ceea ce este indicat prin aprinderea indicatorului luminos verde.
5. Deblocați aparatul și aveți grijă să nu atingeți interiorul aparatului. Primul strat de aluat ar trebui să fie suficient pentru a acoperi baza formelor pentru vafe (#2a). După ce aluatul s-a odihnit câteva secunde, începe să crească puțin.
6. Întindeți și amestecați umplutura pe primul strat de aluat (#2b), acoperiți cu aluatul rămas și închideți aparatul. Forma se umple cel mult pe treisferturi (#2c). NU umpleți până la refuz!
7. Închideți și blocați aparatul. Apoi folosiți mânerul pentru a întoarce aparatul (#2d). După 5 - 7 minute aparatul poate fi deschis pentru a verifica progresul coacerii vafei. Aparatul poate fi închis din nou dacă procesul de coacere trebuie continuat. NICIODATĂ NU deschideți aparatul în timpul procesului de coacere. În timpul coacerii se poate forma abur.
8. După ce vafa sunt gata coaptă, o puteți scoate din aparat. Important: Purtați mănuși de cuptor rezistente

la căldură sau folosiți lavetă de cuptor deoarece aburul care iese este extrem de fierbinte. Deblocați și deschideți aparatul. Utilizați ustensile de gătit din material plastic, lemn, sau cauciuc când ridicați vafa și o așezați pe farfurie. Nu folosiți ustensile de bucătărie ascuțite din metal, care deteriorează stratul antiaderent al aparatului (#2e).

9. Deconectați aparatul și îl lăsați să se răcească înainte să fie curățat (consultați secțiunea "Curățare și îngrijire").

**Informație:** Forma de copt a aparatului dispune de un strat antiaderent. Pentru acest aparat NU utilizați nici un spray de antiaderent. Înainte de a turna aluatul, forma de copt se poate unge cu puțin ulei vegetal, pentru ca vafa coaptă să poată fi îndepărtată mai bine din forma de vafe. Formarea aburului și a condensului pe partea laterală a aparatului este normală în timpul funcționării.

### SFATURI ȘI TRUCURI

#### Sfaturi

- Purtarea și folosirea mănușilor și levetelor de cuptor vă protejează de atingerea accidentală a suprafeței fierbinți și de evacuarea aburului atunci când aparatul este deblocat și deschis.
- Umpluturile din carne, carne de pasăre și ouă trebuie să fie semipreparate în prealabil iar alimentele congelate dezghețate înainte să le folosiți. Timpul de coacere nu este suficient de lung și temperatura de coacere nu este suficient de mare pentru a găti în mod adecvat ingredientele prevăzute pentru umplutură crude/negătite în prealabil sau congelate.
- Primul strat de aluat ar trebui să fie suficient pentru a acoperi baza formelor pentru vafe. După ce aluatul s-a odihnit câteva secunde, el începe să crească puțin. Apoi adăugați umplutura (în mijlocul aluatului). Umplutura nu trebuie adăugată în apropierea marginilor aluatului. După ce adăugați umplutura acoperiți cu aluatul rămas, închideți capacul și întoarceți aparatul.
- Dacă folosiți conserve de fructe în sirop sau suc de fructe (nu umplutură de plăcintă), scurgeți lichidul cât mai mult posibil înainte de a-l folosi ca umplutură.
- Dacă ingredientele au o consistență fermă precum șunca tăiată sau nucile, umplutura poate fi apăsată ușor în aluat cu lingura întoarsă invers (cu partea exterioară a fundului unei linguri). Asigurați-vă că umplutura este acoperită cu un al doilea strat de aluat.
- Aparatul cu diametrul de 13 cm poate să preia aproximativ o cană de aluat pentru o vafă fără umplutură. Aparatul cu diametrul de 18 cm poate să preia aproximativ 1 ½ cană de aluat pentru o vafă fără umplutură. Vafele umplute necesită mai puțin aluat. Aluatul și umplutura nu trebuie să depășească ¾ din forma de vafă. Aluatul crește în timpul procesului de coacere.
- Pentru evitarea zgărieturilor pe stratul de acoperire folosiți numai ustensile de gătit nemetalice. Nu îndepărtați și nu tăiați alimentele din tava de copt cu ustensile de gătit ascuțite, cum ar fi cuțite sau furculițe, deoarece se zgărie stratul antiaderent.
- Nu utilizați bureți sau lavete abrazive, deoarece pot lăsa zgărieturi aspre. Clățiți temeinic întotdeauna și uscați imediat cu o lavetă moale.
- În timpul procesului de coacere NICIODATĂ NU așezați aparatul în poziție verticală /Așezați aparatul ridicat (vertical) numai pentru depozitare.

## NOTĂ:

1 cană corespunde unei căni cu o capacitate de aproximativ 240 ml.  
1EL = 1 Lingură,  
1TL = 1 linguriță.

## REMEDIEREA PROBLEMELOR

### Dacă aparatul dvs. nu funcționează corect...

- Verificați dacă cablul electric este introdus într-o priză prevăzută în acest scop.
- E posibil ca priza să nu alimenteze aparatul cu suficientă putere.
- Conectați aparatul la altă priză la care nu sunt conectate alte aparate electrice.
- Dacă zăvorul nu se închide, verificați dacă există ceva care împiedică închiderea capacului. Verificați dacă nu ați pus prea mult aluat și umplutură.
- Dacă umplutura nu este complet gătită sau suficient de fierbinte: dacă este necesar, fierbeți sau încălziți umplutura înainte de a o adăuga.

## CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare. Trageți cablul electric din priză ținând-ul de ștecher și asigurați că aparatul s-a răcit complet înainte de curățare. NICIODATĂ NU turnați apă sau alte lichide în aparat. NU îl scufundați în apă sau alte lichide. NU îl curățați în mașina de spălat vase.
2. Ștergeți partea exterioară a aparatului cu o lavetă curată, umedă folosind un detergent neagresiv.
3. Curățați interiorul aparatului cu apă caldă, un detergent neagresiv și o lavetă sau burete neabraziv.
4. Curățați aparatul cu o lavetă curată și umedă. Utilizați o lavetă uscată pentru a usca interiorul aparatului. Nu lăsați să pătrundă apă în aparat.

## PĂSTRARE/DEPOZITARE

1. Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească complet.
2. Asigurați-vă că aparatul este curat și uscat.
3. Păstrați aparatul într-un loc curat și uscat. Aparatul poate fi pus în poziție verticală pentru o depozitare mai comodă.

## ÎNTREBĂRI FRECVENTE

### Aparatul are nevoie de un anumit timp pentru a se încălzi?

Da. Aparatul se preîncălzește automat când este conectat la o priză. Indicatorul luminos verde se aprinde atunci când este încheiat procesul de preîncălzire și poate începe coacerea.

### Cât de tare se înfierbântă aparatul?

Intervalul de temperatură este între 150 °C - 190 °C.

### Cum determinați când este încheiat procesul de coacere?

Verificați vafa după 5 - 7 minute.

### Cât aluat de vafe este necesar?

Aparatul cu diametrul de **13 cm** conține aproximativ o cană de aluat pentru o vafă fără umplutură. Aparatul cu diametrul de **18 cm** conține aproximativ 1 1/2 cană de aluat pentru o vafă fără umplutură. Vafele umplute necesită mai puțin aluat. Aluatul și umplutura nu trebuie să depășească 3/4 din forma de vafă. Aluatul crește în timpul procesului de coacere.

### Se pot coace vafele fără umplutură?

Da. /Este necesară aproximativ 1 cană de aluat pentru aparatul cu diametrul de **13 cm** și 1 1/2 cană de aluat pentru aparatul cu diametrul de **18 cm**. Cantitatea de aluat poate varia în funcție de rețetă și de aluatul folosit. Vafele umplute necesită mai puțin aluat. Nu umpleți niciodată forma de copt mai mult de 3/4 din capacitatea ei. Respectați caietul de rețete pentru a afla mai multe despre cantitatea de aluat care este necesară pentru fiecare umplutură.

### De ce aluatul se scurge lateral în timpul procesului de coacere?

S-a pus prea mult aluat.

### De ce vafele mele prezintă fisuri și de ce umplutura nu este acoperită complet?

Înainte sau după adăugarea umpluturii nu a fost pus suficient aluat.

### De ce vafele nu sunt crocante?

Vafa poate fi lăsată mai mult timp în aparat pentru a o coace mai crocant.

### În acest aparat pentru a coace vafe se poate folosi aluat fără gluten sau aluat Keto?

Da. Se poate folosi făină fără gluten pentru a face aluatul pentru aparatul de vafe. În acest scop respectați rețeta corespunzătoare.

### Pentru rețetele de aluat se pot folosi fructe pasate ca de exemplu pireu de mere, în loc de ulei?

Da, vafele pot fi făcute cu piure de fructe în loc de ulei.

### La ridicarea vafelor coapte, vafa se desface în două straturi și numai jumătatea superioară permite să fie scoasă. Ce fac greșit?

Vafa poate conține prea multă umplutură, umputura nu a fost așezată în centru, vafa nu a fost coaptă suficient de mult timp sau a fost pus prea puțin aluat. Acordați atenție ca umplutura să fie distribuită în mijlocul aluatului pentru ca marginile vafei să sigileze umplutura la coacere. Coaceți vafa pentru încă 30 până la 60 de secunde pentru a găti conținutul.

### Cum se încheie procesul de coacere și se lasă aparatul să se răcească?

Deconectați aparatul pentru a întrerupe procesul de coacere și lăsați aparatul să se răcească cel puțin 30 minute.

### Ce pot face dacă aparatul tot nu funcționează în ciuda respectării tuturor măsurilor pentru remedierea problemelor?

Nu încercați niciodată să reparați aparatul acasă. Adresați-vă serviciului nostru de relații clienți și urmați instrucțiunile din manualul de utilizare.

Fabricat în China



**CZ:** Nároky na ručení vůči firmě MediaShop vztahující se na škody (s výjimkou v případě usmrcení, zranění nebo poškození zdraví osob, takzvaná poškození zdraví), materiální nebo nemateriální povahy, které byly způsobeny využitím nebo nevyužitím poskytnutých informací, resp. využitím chybných a neúplných informací ze strany třetích subjektů, jsou zásadně vyloučeny, pokud ze strany firmy MediaShop nedošlo k průkazné úmyslnému zavinění nebo k zavinění z hrubé nedbalosti. **RO:** Reclamațiile de răspundere față de societatea MediaShop, care se referă la daune (cu excepția cazului de vătămare a vieții, integrității corporale sau sănătății unei persoane, așa numitele vătămări ale persoanei), materiale sau de tip ideal, care au fost cauzate de folosirea sau nefolosirea informațiilor prezentate respectiv prin folosirea informațiilor defectuoase și incomplete din partea terților, sunt excluse din principiu, în măsura în care din partea MediaShop nu este prezentată o vină legal dovedită sau vină din neglijență.

## TECHNICKÉ ÚDAJE | DATE TEHNICE:

Číslo modelu | Număr model: M 32090 (ESWM02)

Napájení elektrickým proudem | Alimentarea electrică/Tensiune:

220-240V ~ 50/60Hz 700W

Povrch pečení plochy | Suprafața de coacere: Průměr 13 cm | în diametru

Vnější rozměry | Dimensiuni exterioare: 27 x 16,5 x 12 cm

Číslo modelu | Număr model: M 32088 (ESWM03)

Napájení elektrickým proudem | Alimentarea electrică/Tensiune:

220-240V ~ 50/60Hz 900W

Povrch pečení plochy | Suprafața de coacere: Průměr 18 cm | în diametru

Vnější rozměry | Dimensiuni exterioare: 31,75 x 21,60 x 11,95 cm



**CZ:** Tento výrobek odpovídá evropským normám a směrnicím. | **RO:** Acest produs corespunde directivelor europene.



**CZ:** Tento symbol znamená, že elektrické a elektronické přístroje, resp. baterie a akumulátory nesmí být likvidovány společně s běžným domovním odpadem. Ze zákona jste povinni, je po skončení jejich životnosti bezplatně odevzdat na veřejném sběrném místě nebo u distributorů, zřízených ve smyslu zákona o elektrických a elektronických zařízeních k recyklaci elektrických a elektronických přístrojů a žárovky, baterie a akumulátory, které nejsou pevně uzavřeny v přístroji a je možné je bez zničení vyjmout, odpojit a odevzdat za účelem stanovené likvidace. Pokud je to možné, použijte dobijící baterie místo jednorázových. Opětné využití a recyklace použitých přístrojů zásadně přispívají k ochraně našeho životního prostředí. V případě nesprávné likvidace mohou do životního prostředí unikat obsažené jedovaté látky, které mají zdravotní škodlivé účinky na lidi, zvířata i rostliny. Baterie se zvýšeným obsahem škodlivých látek jsou navíc označeny následujícími znaky: Cd-kadmium, Hg-rtuť, Pb-olovo. Za vymazání osobních dat z přístroje jsou odpovědní samotní spotřebitelé. | **RO:** Acest simbol indică faptul că nu este permis ca aparaturile electrice și electronice, resp. bateriile și acumulatorii să fie eliminate împreună cu deșeurile casnice menajere. Sunteți obligați prin lege ca la sfârșitul duratei de viață a acestora să le predați gratuit la distribuitorii autorizați sau la punctele publice de colectare înființate conform legilor în vigoare privind echipamentele electrice și electronice în vederea reciclării acestora, iar lămpile, bateriile și acumulatorarele descărcate, care nu sunt fixate/incastrate pe/in aparat să le demontați fără a le distruge și să le eliminați conform prevederilor legale în vigoare. Dacă este posibil utilizați baterii recărcabile în locul celor de unică folosință. Recuperarea și reciclarea aparatelor vechi reprezintă o contribuție importantă la protejarea mediului. Eliminarea necorespunzătoare poate duce la eliberarea de substanțe toxice în mediu, care pot avea efecte dăunătoare asupra oamenilor, animalelor și plantelor. Bateriile care conțin o cantitate mare de substanțe toxice, poluante sunt marcate cu următoarele simboluri: Cd-cadmium, Hg-mercur, Pb-plumb. De asemenea cade în responsabilitatea consumatorilor să steargă datele cu caracter personal de pe aparat.



**CZ:** potravinářský | **RO:** Adecvat pentru alimente



**CZ:** Třída ochrany I | **RO:** Clasa de protecție I



**CH:** MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland  
**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria  
**Forgalmazó:** Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary  
office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

**DE | AT | CH:** 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline | **CZ:** +420 234 261 900 |  
**SK:** +421 220 990 800 | **RO:** +40 318 114 000 | **HU:** +36 96 961 000 | **ROW:** +43 1 267 69 67

Stand: 01/2023 | M32090 | M32088