

# BROȘURĂ CU REȚETE



DULCE ȘI  
PICANT

**PowerXL™**  
WAFFLE STAR

# Cuprins

Ghid de pornire rapidă/QSG .....	4
----------------------------------	---

## Aluaturi de copt

Aluat de bază pentru vafe .....	6
Aluat pentru vafe fără gluten .....	6
Aluat pentru vafe din făină de porumb .....	6
Aluat pentru vafe din făină de grâu integral .....	6

## Umpluturi

Umplutură de căpșuni .....	7
Umplutură de afine .....	7

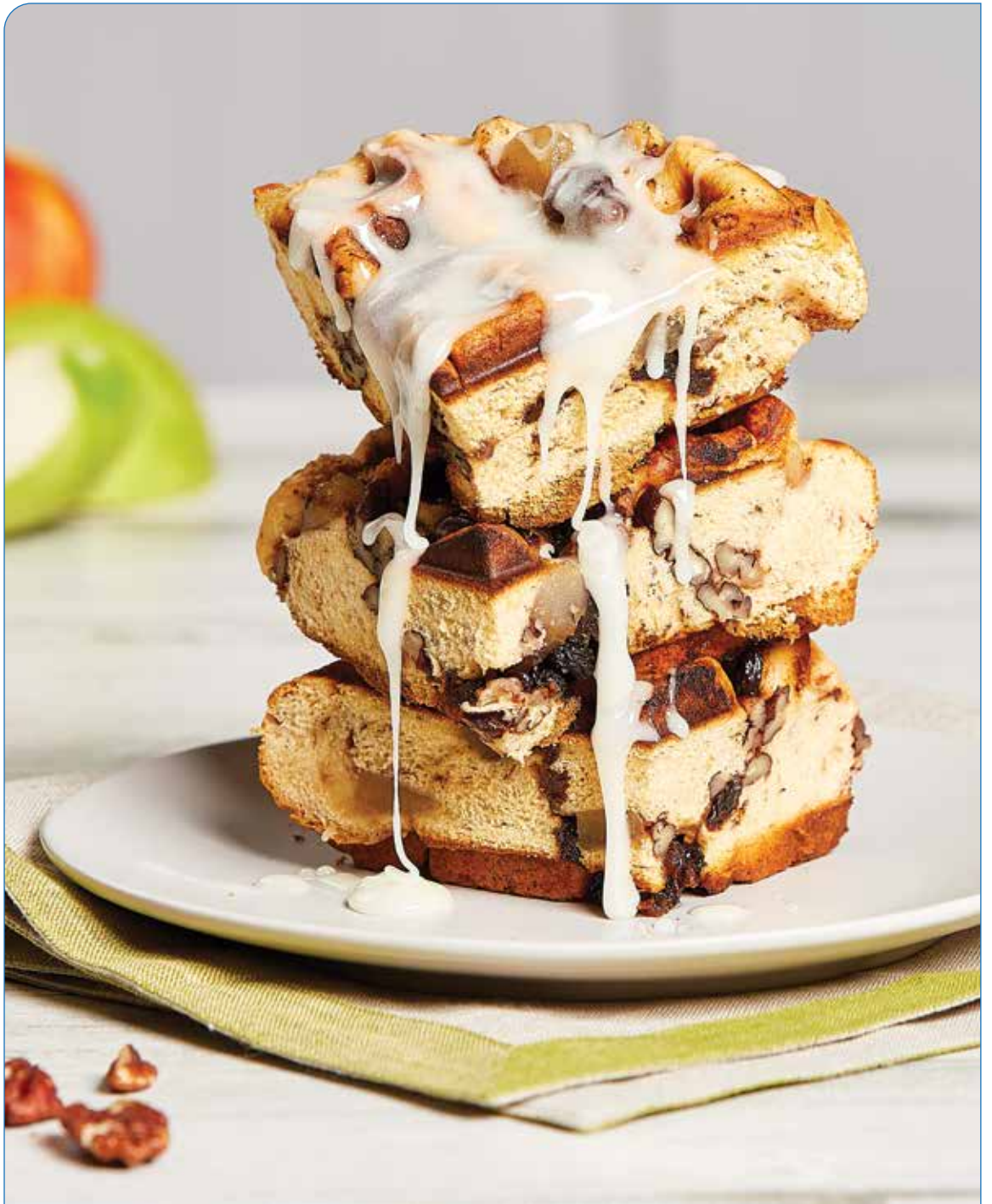
## Vafe

Vafe cu umplutură de afine .....	7
Vafe cu umplutură de căpșuni .....	7
Vafe cu carne de pui .....	8
Vafe de tip "Frigănele sau pâine în ou" .....	8
Vafe cu ciocolată și căpșuni .....	8
Vafe omletă .....	9
Vafe Corn-Dog .....	9
Vafe cu macaroane cu brânză .....	9
Vafe cu mălai și pulled - pork .....	10
Vafe sandwich cu ouă .....	10
Vafe cu pizza cu salam .....	10
Vafe pizza cu brânză .....	11
Vafe măr cu scorțișoară .....	11
Monte Cristo .....	11
Plăcintă de pui .....	12
Vafe de covrig fals umplute cu cârnăciori și brânză .....	12
Vafe pâinea maimuței .....	13
Vafe cu cartofi rași (potato tot) .....	13
Vafe-Prăjitură cu confeti .....	14
Vafe-Prăjitură cu ciocolată și zmeură .....	14

## NOTĂ:

1 cană corespunde unei căni cu o capacitate de aproximativ 240 ml

1EL = 1 Lingură, 1TL = 1 linguriță.



# PowerXL™

## WAFFLE STAR

# QSG



### PASUL 1

Verificați dacă aparatul este închis și blocat și 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 trebuie să fie suficient pentru a acoperi fundul formei de vafe. După ce aluatul s-a odihnit câteva secunde, începe să crească puțin.



### PASUL 3

Întindeți umplutura în mijlocul primului strat de aluat.

**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 neagresiv.

Instrucțiuni detaliate de siguranță și aplicare pot fi găsite în instrucțiunile de utilizare!



#### 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.

# Aluaturi de copt

## Aluatul de bază pentru vafe

Obțineți cca. 1,4 L / 6 căni (4 vafe umplute)

### Ingrediente:

600 g făină universală  
1 linguriță sare  
2 linguri praf de copt  
1 lingură amidon de porumb  
2 linguri zahăr  
2 ouă  
480 ml lapte  
80 ml unt topit  
2 lingurițe esență de vanilie

1. Într-un bol amestecați făina, sarea, praful de copt, amidonul de porumb și zahărul.
2. În alt bol amestecați ouăle, laptele, untul, și esența de vanilie.
3. Amestecați ingredientele uscate cu cele umede până se omogenizează bine.

## Aluat pentru vafe fără gluten

Obțineți cca. 1,4 L / 6 căni (4 vafe umplute)

### Ingrediente:

480 g făină universală fără gluten  
1 linguriță sare  
1 ½ lingură praf de copt  
2 linguri zahăr  
2 ouă  
400 ml zară (zer)  
60 ml unt topit  
1 ½ linguriță de esență de vanilie

1. Într-un bol amestecați făina, sarea, praful de copt, și zahărul.
2. În alt bol amestecați ouăle, zara, untul, și esența de vanilie.
3. Amestecați ingredientele uscate cu cele umede până se omogenizează bine.

## Aluat pentru vafe din făină de porumb

Obțineți cca. 1,4 L / 6 căni (4 vafe umplute)

### Ingrediente:

300 g făină  
300 g făină de mălai  
1 linguriță sare  
2 linguri praf de copt  
1 lingură de zahăr  
2 ouă  
350 ml lapte  
80 ml unt topit

1. Într-un bol amestecați făina, făina de mălai, sarea, praful de copt, și zahărul.
2. În alt bol amestecați ouăle, laptele, untul.
3. Amestecați ingredientele uscate cu cele umede până se omogenizează bine.

## Aluat pentru vafe din făină integrală de grâu

Obțineți cca. 1,4 L / 6 căni (4 vafe umplute)

### Ingrediente:

300 g făină  
300 g făină integrală din grâu  
1 linguriță sare  
2 linguri praf de copt  
1 lingură amidon de porumb  
2 linguri de zahăr brun  
2 ouă  
470 ml lapte  
80 ml unt topit  
2 lingurițe esență de vanilie

1. Într-un bol amestecați făina, sarea, praful de copt, amidonul de porumb și zahărul brun.
2. În alt bol amestecați ouăle, laptele, untul și esența de vanilie.
3. Amestecați ingredientele uscate cu cele umede până se omogenizează bine.

# Umpluturi

# Vafe

## Umplură de căpșuni

Obțineți cca. 1 L (8 vafe umplute)

### Ingrediente:

1 kg căpșune tăiate în jumătăți

120 ml zahăr

2 linguri amidon de porumb

1. Într-o tigaie încălziți amestecând continuu căpșunile, zahărul și amidonul de porumb.
2. Fierbeți la foc mare timp de 5 min. amestecând continuu.
3. Înainte de utilizare lăsați umplutura să se răcească.

## Umplură de afine

Obțineți cca. 1 L (8 vafe umplute)

### Ingrediente:

1 kg afine

120 ml zahăr

2 linguri amidon de porumb

1. Într-o tigaie încălziți amestecând continuu afinele, zahărul și amidonul de porumb.
2. Fierbeți amestecul la foc mare timp de 5 min. amestecând continuu.
3. Lăsați umplutura să se răcească înainte de utilizare.

## Vafe cu umplură de afine

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

350 ml aluat pentru vafe

120 ml umplură de afine

Frișcă pentru servire

Sirop pentru servire

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
2. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe, astfel încât să fie acoperit tot fundul forme de copt. Așezați umplutura de afine în mijlocul aluatului. Acoperiți cu aluatul de vafe rămas.
3. Închideți aparatul, blocați-l și întoarceți-l. Lăsați vafa să se coacă 7-8 minute.
4. Deschideți aparatul și scoateți vafele cu grijă, ornați cu frișcă și sirop deasupra și serviți.

## Vafe cu umplură de căpșuni

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

350 ml aluat pentru vafe

120 ml umplură de căpșuni

Frișcă pentru servire

Sirop pentru servire

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
2. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe, astfel încât să fie acoperit tot fundul forme de copt. Așezați umplutura de căpșuni în mijlocul stratului de aluat. Acoperiți cu aluatul de vafe rămas.
3. Închideți aparatul, blocați-l și întoarceți-l. Lăsați vafa să se coacă 7-8 minute.
4. Deschideți aparatul și scoateți vafa cu grijă, ornați cu frișcă și sirop deasupra și serviți.



## Vafe cu carne de pui

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

350 ml aluat pentru vafe

3-4 buc. piept de pui pane (bine prăjit)

Sirop de arțar

Sos Sriracha

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
2. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe, astfel încât să fie acoperit tot fundul formei de copt. Puneți cele 2 buc. piept de pui unul lângă altul în mijlocul aluatului. Acoperiți cu restul de aluat pentru vafe.
3. Închideți aparatul, blocați-l și întoarceți-l. Lăsați vafa să se coacă 7-8 minute.
4. Deschideți aparatul și scoateți vafa cu grijă, tăiați în jumătate și serviți cu sirop și sos Sriracha.

## Vafe de tip "Frigănele sau pâine în ou"

Rezultă 1 vafă

### Ingrediente:

2 ouă mari

120 ml de smântână pentru frișcă

1 linguriță scortîșoară

2 linguri sirop de arțar

230 g gogoși sau gogoși donut, fărâmițate

240 g căpșune tăiate în jumătate

Sirop pentru servit (opțional)

Zahăr pudră pentru decorare (opțional)

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
2. Într-un bol amestecați oul, smântâna, scortîșoara, și siropul de arțar.
3. Adăugați gogoșile donut fărâmițate și amestecați.
4. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe, astfel încât să fie acoperit tot fundul formei de copt. Așezați căpșunele în mijlocul aluatului. Acoperiți cu aluatul rămas.
5. Închideți aparatul, blocați-l și întoarceți-l. Lăsați vafa să se coacă 8-10 minute.
6. Deschideți aparatul și scoateți vafa cu grijă, tăiați în jumătate și serviți cu sirop sau zahăr pudră.

## Vafe cu ciocolată și căpșuni

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

350 ml aluat pentru vafe

3 linguri cacao pudră

3 căpșune feliate

120 ml fulgi de ciocolată

Frișcă pentru servire

Sirop pentru servire

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
2. Într-un bol amestecați aluatul pentru vafe și cacaoa pudră
3. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe, astfel încât să fie acoperit tot fundul formei de copt. Așezați căpșunele și fulgii de ciocolată în mijlocul aluatului. Acoperiți cu restul de aluat pentru vafe.
4. Închideți aparatul, blocați-l și întoarceți-l. Lăsați vafa să se coacă 7-8 minute.
5. Deschideți aparatul și scoateți vafa cu grijă, ornați cu frișcă și sirop deasupra și serviți.





## Vafe omletă

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

2 ouă  
2 linguri brânză Cheddar rasă  
Condimentați cu sare  
2 linguri ardei roșu, tăiat cubulețe  
2 linguri cubulețe de șunca  
350 ml aluat pentru vafe

1. Într-un bol amestecați ouăle, brânza Cheddar, sarea, șunca și ardeul roșu.
2. Într-o tigaie preparați o omletă mare pe aragaz.
3. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
4. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe, astfel încât să acoperit tot fundul formei de copt. Așezați omleta în mijlocul aluatului. Acoperiți cu restul de aluat pentru vafe.
5. Închideți aparatul, blocați-l și întoarceți-l. Lăsați vafa să se coacă 7-8 minute.
6. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa și tăiați-o înainte de servire în patru bucăți.

## Vafe Corn Dog

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

415 ml aluat pentru vafe din făină de porumb  
2 crenvușți tăiați felii subțiri  
120 g brânză Cheddar rasă

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
2. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe, astfel încât să fie acoperit tot fundul formei de copt. Așezați crenvuștii tăiați felii și brânza Cheddar în mijlocul aluatului. Acoperiți cu restul de aluat pentru vafe.
3. Închideți aparatul, blocați-l și întoarceți-l. Lăsați vafa să se coacă 7-8 minute.
4. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa și tăiați-o înainte de servire în patru bucăți.

## Vafe din macaroane cu brânză

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

1 foaie aluat pentru Croissant, cca 200 g  
415 g macaroane cu brânză  
4 felii brânză americană

1. Împărțiți foaia de aluat în 2 părți egale. Deschideți aparatul și așezați jumătate din aluat pe fundul formei de copt. Puneți macaroanele cu brânză și feliile de brânză. Acoperiți cu cealaltă jumătate de aluat. Îndoțiți aluatul astfel încât să se potrivească în aparat.
2. Închideți, blocați și întoarceți aparatul. Porniți aparatul. Lăsați vafa să se coacă 8-10 minute. Nu este necesară preîncălzirea.
3. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa și tăiați-o înainte de servire în patru bucăți.



## Vafe turtă de mălai și pulled pork

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

415 ml aluat pentru vafe din făină de porumb

120 g pulled pork

2 linguri ceapă roșie, tocată

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
2. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe din făină de porumb, astfel încât să fie acoperit tot fundul formei de copt. Așezați pulled pork și ceapa roșie în mijlocul aluatului. Acoperiți cu restul de aluat pentru vafe din făină de porumb.
3. Închideți aparatul, blocați-l și întoarceți-l. Lăsați vafa să se coacă 8-10 minute.
4. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa și tăiați-o înainte de servire în două bucăți.

## Vafe sandwich cu ouă

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

2 ouă

Condimentați cu sare

Piper negru măcinat pentru condimentat

350 ml aluat pentru vafe

3 felii brânză

4 felii șuncă

1. Într-un bol amestecați ouăle, brânza Cheddar, sarea și piperul negru până obțineți un aluat.
2. Într-o tigaie preparați o omletă mare pe aragaz.
3. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
4. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe, astfel încât să fie acoperit tot fundul formei de copt. Așezați omleta, brânza și în mijlocul aluatului. Acoperiți cu restul de aluat pentru vafe.
5. Închideți aparatul, blocați-l și întoarceți-l. Lăsați vafa să se coacă 7-8 minute.
6. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa și tăiați-o înainte de servire în patru bucăți.

## Vafe cu pizza cu salam

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

310 g aluat de pizza

60 ml sos pentru pizza

175 g Mozzarella rasă

16 felii de salam

1/3 ardei gras verde, tăiat cubulețe

1. Scoateți și întindeți aluatul de pizza. Tăiați aluatul în două jumătăți.
2. Puneți o jumătate de aluat în aparat. Așezați sosul pizza, mozzarella, salamul și ardeiul în mijlocul aluatului. Acoperiți cu cealaltă jumătate de aluat.
3. Porniți aparatul. Închideți, blocați și întoarceți aparatul. Coaceți aproximativ 10 minute până se rumenesc. Nu este preîncălzirea.
4. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa și înainte de tăiere și servire lăsați pentru 5 min. să se răcească.



## Vafă pizza cu brânză

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

310 g aluat de pizza  
80 ml sos pentru pizza  
240 g Mozzarella rasă

1. Scoateți și întindeți aluatul de pizza. Tăiați aluatul în două jumătăți.
2. Puneți o jumătate de aluat în aparat. Așezați sosul pizza și mozzarella în mijlocul aluatului. Acoperiți cu cealaltă jumătate de aluat de pizza.
3. Porniți aparatul. Închideți, blocați și întoarceți aparatul. Coaceți aproximativ 10 minute până se rumenește. Nu este necesară preîncălzirea.
4. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa și înainte de tăiere și servire lăsați să se răcească timp de 5 min.

## Vafe cu măr și scorțișoară

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

350 ml aluat pentru vafe  
120 ml umplură pentru plăcintă cu mere  
(alternativ: pireu de mere cu scorțișoară)  
Frișcă pentru servire  
Sirop pentru servire

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
2. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru vafe, astfel încât să fie acoperit tot fundul formei de copt. Așezați umplutura pentru plăcintă cu mere în mijlocul aluatului. Acoperiți cu restul de aluat pentru vafe.
3. Închideți, blocați și întoarceți aparatul. Lăsați vafele să se coacă 7-8 minute.
4. Deschideți aparatul și scoateți cu grijă vafa, puneți deasupra frișca și serviți cu sirop.

## Monte Cristo

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

3 ouă  
120 ml lapte  
½ linguriță de sare  
¼ linguriță piper negru măcinat  
6 felii de pâine albă  
4 felii brânză șvaițer  
4 felii subțiri de șuncă  
Gem de zmeură sau zahăr pudră pentru decorat

1. Într-un bol bateți ouăle, laptele, sarea și piperul negru până obțineți un aluat.
2. Înmuiați pâinea în aluat.
3. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
4. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul. Așezați 3 felii de pâine astfel încât acestea să acopere fundul formei de copt. Așezați brânza și șunca în straturi peste pâine. Apoi acoperiți cu cele 3 felii de pâine rămase.
5. Închideți, blocați și întoarceți aparatul, coaceți 7-8 min.
6. Deschideți aparatul și scoateți vafa cu grijă și serviți cu gem de zmeură sau zahăr pudră.



## Pateuri cu carne de pui

Obțineți 1 bucată

### Ingrediente:

240 ml de apă

1 cartof mic fiert, tăiat cubulețe

120 ml supă cremă de pui

120 ml carne de pui fiartă, tăiată cubulețe

120 ml mazăre și morcovi congelate

1 foaie aluat pentru Croissant

1. Într-o oală mică cu puțină apă fierbeți timp de 5 minute un cartof mic tăiat cubulețe.
2. Scurgeți excesul de apă și lăsați cartofii în oală. Acum adăugați supa, carnea de pui și mazărea și morcovii. Încălziți toate acestea împreună. Apoi lăsați timp de cca. 10 min. să se răcească.
3. Tăiați aluatul în două jumătăți. Așezați o jumătate în aparat. Așezați umplutura pentru pateuri peste aluat. Acoperiți cu cealaltă jumătate de aluat. Pliati și îndoiți aluatul astfel încât să se potrivească în aparat.
4. Porniți aparatul. Închideți, blocați și întoarceți aparatul. Coaceți aproximativ 10 - 14 minute până se rumenesc. Nu este necesară preîncălzirea.
5. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa și serviți.

## Vafe covrig fals umplut cu cârnăciori și brânză

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

115 g cârnăcior tăiat felii

(alternativ un alt fel de cârnat afumat, măcinat mare)

400 g aluat de pizza

2 linguri praf de copt

240 ml de apă

240 g brânză Cheddar rasă

unt topit

Sare

1. Într-o tigaia prăjiți cârnatul până se rumenește.
2. Tăiați aluatul în două jumătăți. Pe o suprafață presărată cu făină întindeți fiecare jumătate de aluat dându-i forma unui covrig, pentru a o putea așeza astfel încât să acopere fundul formei de copt./ Puneți aluatul deoparte.
3. Într-o tavă de forma plăcintei, amestecați apa și bicarbonatul de sodiu.
4. Înmuiați un covrig de aluat în apa cu praf de copt, tapetați fundul și părțile laterale ale formei de copt. Puneți cheddarul și cârnăciorii în mijloc și întindeți uniform peste aluat. Înmuiați celălalt covrig de aluat în apa cu praf de copt pe care îl puneți peste brânza Cheddar și cârnați.
5. Porniți aparatul. Închideți, blocați și întoarceți aparatul Coaceți aproximativ 15 minute până se rumenește. Nu este necesară preîncălzirea.
6. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa ungeți-o cu unt și presărați-o cu sare, iar apoi serviți.

## Vafe pâinea maimuței

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

1 rulou aluat crud cu scorțișoară 350 g, tăiată în patru sferturi  
2 linguri de stafide  
60 ml /g nuci Pecan  
60 g mere tăiate cubulețe  
Glazură pentru rulouri cu scorțișoară

1. Puneți ceva mai mult de jumătate din aluatul cu scorțișoară în aparat.
2. Într-un bol amestecați stafidele, nucile Pecan și cubulețele de măr. Așezați amestecul pe aluatul din aparat. Acoperiți cu restul de aluat.
3. Conectați aparatul. Închideți și blocați aparatul. Coaceți amestecul timp de 4 min., apoi întoarceți cu ajutorul mânerului aparatul. Lăsați să se coacă mai departe alte 8 min. Nu este necesară preîncălzirea.
4. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa și lasați să se răcească timp de 8-10 min.
5. Tăiați vafa în două jumătăți și puneți deasupra glazura cu scorțișoară înainte de a servi.

## Vafe cu cartofi rași (Potato Tot)

Obțineți 1 vafă

### Ingrediente:

1 kg cartofi rași pe răzătoarea mare  
120 g brânză Cheddar rasă  
6 felii de slănină prăjită, tăiată mărunt  
3/4 ardei gras roșu  
120 ml smântână, pentru servire  
120 ml Salsa, pentru servire

1. Deschideți aparatul și umpleți baza aparatului cu ceva mai mult de jumătate cu cartofii rași. Așezați brânza Cheddar în mijloc și distribuiți uniform peste cartofii rași. Adăugați slăcina și ardeii roșu și distribuiți deasupra uniform. Acoperiți umplutura uniform cu restul de cartofi rași.
2. Porniți aparatul. Închideți, blocați și întoarceți aparatul. Coaceți cca. 20 min., până când vafa devine foarte crocantă. Nu este necesară preîncălzirea.
3. Deschideți aparatul, scoateți cu grijă vafa, tăiați-o în patru. Serviți cu smântână și sos Salsa.



## Vafe-Prăjitură cu confeti

Obțineți 2 vafe

### Ingrediente:

1 cutie cu mix pentru prăjituri, care se va prepara conform instrucțiunilor de pe ambalaj  
240 g ornamente de bombonele colorate  
450 ml glazură cu vanilie

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească.
2. După ce aparatul s-a preîncălzit: deschideți aparatul și umpleți cu 240 g aluat pentru prăjituri. 120 g ornamente de bombonele colorate se vor împărți în mijloc peste aluat. Acoperiți cu 120 g aluat pentru prăjitură.
3. Porniți aparatul. Închideți, blocați și întoarceți aparatul. Lăsați vafa să se coacă 8-10 minute.
4. Deschideți aparatul și scoateți cu grijă vafa. Repetați procedura coacerii pentru ambele vafe. Înainte de a le orna cu glazură, lăsați vafele să se răcească.

## Vafă-Prăjitură cu ciocolată și zmeură

Obțineți 2 vafe

### Ingrediente:

1 cutie de mix pentru prăjitură cu ciocolată, care se va prepara conform instrucțiunilor de pe ambalaj  
480 g zmeură  
240 g fulgi de ciocolată semi-dulce  
450 ml glazură cu vanilie

1. Conectați aparatul și lăsați-l să se preîncălzească
2. După ce aparatul s-a preîncălzit : deschideți aparatul și umpleți cu 240 ml aluat pentru prăjitură, astfel încât să acoperit fundul forme de copt. 120 g zmeură și 60 ml fulgi de ciocolată se vor așeza în mijloc și distribuiți peste stratul de aluat. Acoperiți cu restul de aluat pentru prăjitură.
3. Închideți, blocați și întoarceți aparatul. Lăsați vafa să se coacă 8-10 minute.
4. Deschideți aparatul și scoateți cu grijă vafa. Repetați procedura coacerii și pentru a doua vafă. Înainte de a le orna cu glazură, lăsați vafele să se răcească.





# *PowerXL*<sup>TM</sup>

## 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 vaflů množství asi jednoho šálku těsta bez náplně. Přístroj o průměru **18 cm** může vyžadovat na jednu vaflů 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 nestavte 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 neplňte 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 propekl 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. Clătiți 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 žárovek, 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