

■ WAFFLE MAKER



- GB** **WAFFLE MAKER**
Operating instructions
- CZ** **VAFLOVAČ**
Návod k obsluze
- SK** **FORMA NA VÝROBU OBLÁTKOV**
Návod na obsluhu



CONTENT

PAGE

Intended use	2
Technical data	2
Items supplied	2
Appliance description	2
Safety information	2
Preparing the waffle iron	3
Baking waffles	3
Cleaning and care	4
Storage	5
Disposal	5
Importer	5
Warranty and Service	5
Tips	6
Recipes	6
Basic batter	6
Apple waffles	6
Ham waffles	6

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

WAFFLE MAKER KH 1163

Intended use

This appliance is intended for baking waffles for household use. It is not intended for the preparation of other foods nor for commercial or industrial purposes.

Technical data

Voltage : 220-240 V ~ 50 Hz

Power consumption : 1 000 W

Items supplied

- Waffle iron
- Operating manual

Appliance description

- ① Control lamp (red / green)
- ② Hand grip
- ③ Browning regulator

Safety information

⚠ To avoid potentially fatal electric shocks:

- Ensure that the appliance never comes into contact with water when the power plug is inserted into a wall socket, especially if it is being used in the kitchen and close to the sink.

- Ensure that the power cable never gets wet or moist when the appliance is in use. Place the power cable such that it cannot be squashed or damaged in other ways.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Always remove the plug from the power socket after use. Simply switching the appliance off is not sufficient, as it remains under power for as long as the plug is inserted into the power socket.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

⚠ To avoid the risks of fire or injury:

- Parts of the appliance will become hot during operation; you should hold the appliance only by the grip. The browning regulator can also become hot after a certain amount of operation – it is therefore best to wear oven mitts.
- Baked foods can burn! You should therefore NEVER locate the appliance close to or underneath inflammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- Never leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.



This symbol on the appliance warns you of the risk of burns caused by hot surfaces.

Preparing the waffle iron

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the power plug and the power cable are all in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

1. Wipe the baking plates with a moist cloth.
2. Close the lid (without batter).
3. Insert the plug into a mains power socket.
The red control lamp ❶ glows, indicating that the appliance is connected to mains power.
The green operating lamp ❶ first glows when the appliance is sufficiently heated up.
4. Slide the browning regulator ❸ to level 5.

i Note:

On this first use the development of a light odour may occur, caused by production residues (a slight smoke development is also possible). This is normal and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window, for example.

5. Wait until the green control lamp ❶ glows. Slide the browning regulator ❸ back to level 1.
6. Remove the plug from the mains power socket.
7. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
8. Leave the appliance open to cool down.
9. When it has cooled down, thoroughly wipe the baking plates once more with a moist cloth.

The appliance is now ready for use.

Baking waffles

When you have prepared a batter that is intended for baking in waffle makers:

1. Place the appliance on a level and heat-resistant surface.
2. Lightly grease the baking plates with butter, margarine or oil that is suitable for baking.

⚠ Important!:

Take hold of the appliance only by the hand grip ❷. The other appliance parts will be very hot.
Risk of Burns!

3. Heat the appliance up with the lid closed. To do this, insert the plug into a mains power socket and turn the browning regulator ❸ to the required position. The red control lamp ❶ indicates that the appliance is connected to mains power and is warming up.
As soon as the green control lamp ❶ glows the waffle iron is ready for baking.
4. Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip ❷ and then lifting the lid upwards.
5. For each waffle place sufficient batter into the centre of the bottom baking surface so that it spreads itself to approx. 2 cm from the edge of the baking area (approx. 2 tablespoons).

i Important:

If you wish to bake two waffles at the same time, place the same amount of batter into both baking areas.

If you do not, the baking results will be variable.

6. Bring the two baking surfaces together. Ensure that the locking device on the hand grip ❷ engages.

i Important:

It can happen that, during the baking process, the green operating lamp ❶ goes out briefly and then lights up again. This indicates that the adjusted temperature had fallen, causing the appliance to automatically heat itself back up to the programmed temperature.

- The waffles are ready after about 3 minutes. You can determine the level of browning either by adjustment of the temperature regulator ❸ or by means of the baking time. In this way, the waffles can be baked to a golden yellow or a crispy brown.
The given baking time is only a guide.
The baking time is dependant on, ...
... how the batter has been constituted.
... whether you prefer your waffles light in clour or a crispy brown.
... if you are baking one or two waffles at the same time.
... to which level the browning regulator ❸ is set.
7. Open the waffle iron to check if the waffles are sufficiently baked resp. brown. If the waffles are not yet ready, reclose the waffle iron and let them bake for a little longer.
 8. Open the waffle iron and take the waffles out.

i Note:

When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. To avoid this, use only wooden or heat-resistant plastic implements.

9. After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down, with the lid up.

Cleaning and care

⚠ To avoid potentially fatal electric shocks:

Never open the appliance housing. There are no user-serviceable elements inside. When the casing is open, there is the risk of receiving a fatal electrical shock.

- Before commencing with the cleaning of the appliance, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down.

Never submerge any parts of the appliance in water or other liquids! This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock upon the next use of the appliance should moisture be present in the voltage conducting elements .

- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up any grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.
- Do not use detergents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.

In the case of stubborn residues:

- NEVER make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces.
- It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residues in order to soften them.

Storage

Allow the appliance to cool off completely before putting it into storage.

Wind the power cable around the retainer at the base of the appliance.

Store the appliance at a dry location.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.

Observe the currently applicable regulations.

In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes.

If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

DES Ltd

Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

Irish Connection

Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Tips

- Mix all ingredients together uniformly, this will ensure a constant level of browning.
- If you use milk instead of water, the waffles will be softer and darker.
- Never lay crisply baked waffles on top of each other. This causes them to become soft quickly. To keep them crispy, lay them next to each other on a kitchen grill.

Recipes

Basic batter

250 g	Margarine or butter
approx. 200 g	Sugar
2 Packets of Vanilla sugar	
5	Eggs
500 g	Flour
2 Teaspoons of Baking powder	
350-400 ml	Milk

1. Stir the butter/margarine until foamy.
2. Add the sugar, vanilla sugar and the eggs, stir everything together.
3. Blend in the flour and the baking powder.
4. Stirring constantly, gradually mix in the milk.
5. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with the hand mixer.

The basic batter can be used as is or it can be varied according to taste.

Apple waffles

250 g	Margarine or butter
75 g	Sugar
4	Eggs
250 g	Flour
1 Teaspoon of Baking powder	
125 ml	lukewarm Milk
300 g	Apples (peeled, cut into cubes.)
50 g	grated Almonds / nuts

1. Stir the butter/margarine until foamy.
2. Add the sugar and the eggs, stir everything together.
3. Blend in the flour and the baking powder.
4. Stirring constantly, gradually mix in the milk.
5. Finally, blend in the almonds/nuts and the apple cubes.
6. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with the hand mixer.

Ham waffles

250 g	Flour
1/2 Teaspoon of Baking powder	
70 g	Butter
400 ml	Milk or water
1/2 Teaspoon of Salt	
1 Onion (cut into cubes)	
100 g	Ham (cut into cubes)

1. Stir the butter until foamy..
2. Blend in the flour, salt and the baking powder.
3. Stirring constantly, gradually mix in the milk.
4. Finally, add the onion and ham.
5. Beat the mixture for approx. 2 - 3 minutes at the highest level with the hand mixer.

OBSAH

STRANA

Účel použití	8
Technické údaje	8
Obsah dodávky	8
Popis přístroje	8
Bezpečnostní pokyny	8
Před prvním použitím	9
Pečení vaflí	9
Čištění a údržba	10
Úschova	11
Likvidace	11
Dovozce	11
Záruka a servis	11
Tipy	12
Recepty	12
Základní těsto	12
Vafle s jablky	12
Vafle se šunkou	12

Ušchovejte tento návod pro případné pozdější dotazy a předejte jej v případě přenechání přístroje třetím osobám zároveň s ním!

VAFLOVAČ KH 1163

Účel použití

Tento přístroj je určen k pečení vafelí pro domácí potřebu. Není určen pro přípravu jiných potravin a k použití v živnostenské nebo průmyslové oblasti.

Technické údaje

Napětí: 220-240 V ~ 50 Hz
Příkon: 1000 W

Obsah dodávky

- Vaflovač
- Návod k použití

Popis přístroje

- 1 kontrolní světlo (červené / zelené)
- 2 držadlo
- 3 regulátor zhnědnutí

Bezpečnostní pokyny

⚠ Abyste zabránili nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem:

- Ujistěte se, že přístroj se nemůže dostat do styku s vodou, je-li zástrčka zapojena do sítě, zejména pokud přístroj používáte v kuchyni v blízkosti dřezu.

- Dbejte na to, aby přírodní kabel během provozu nikdy neprovlhнул. Ved'te jej tak, aby se nikde nemohl zachytit nebo jinak poškodit.
- Poškozené zástrčky nebo síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovanými odborníky nebo zákaznickým servisem - vyhněte se tím nebezpečí.
- Po použití zástrčku vždy vytáhněte ze zásuvky. Samotné vypnutí nestačí, protože pokud je síťová zástrčka zapojena do sítě, je v přístroji nadále síťové napětí.
- K provozu spotřebiče nepoužívejte externí minutník ani zvláštní dálkové ovládání.

⚠ K zabránění nebezpečí požáru a zranění:

- Části přístroje mohou být za provozu horké, berte tedy přístroj pouze za rukojeť. Také ovladač propečení se může po určité provozní době zahřát - noste proto raději rukavice na uchopení teplých nádob.
- Pečiva mohou hořet! Nestavte proto přístroj nikdy do blízkosti hořlavých předmětů nebo pod ně, zejména ne pod záclony nebo závěsné skřínky.
- Nikdy nenechávejte pracovat přístroj bez dozoru.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí), které mají omezené fyzické, senzorické nebo duševní schopnosti či nedostatek zkušeností a/nebo znalostí, ledaže by jej používaly pod bezpečnostním dohledem zodpovědné osoby nebo by od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat. Děti by měly být pod dohledem, abyste měli jistotu, že si s přístrojem nehrají.
- Při otevírání víka může uniknout velmi horký proud páry. Při otevírání proto noste raději kuchyňské ochranné rukavice.



Tento symbol na spotřebiči varuje před nebezpečím popálení na horkém povrchu.

Před prvním použitím

Než přístroj spustíte, přesvědčte se, že přístroj, zástrčka i síťový kabel jsou zcela v pořádku a že z přístroje byly odstraněny veškeré obalové materiály.

1. Očistěte plotýnku vlhkým hadříkem.
2. Zavřete víko (bez těsta).
3. Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky. Červené kontrolní světlo ❶ svítí a tím ukazuje, že je přístroj zapojený do sítě. Zelené kontrolní světlo ❶ se rozsvítí až poté, co se přístroj zahřeje.
4. Posuňte regulátor zhnědnutí ❸ na stupeň 5.

ⓘ **Upozornění:**

Při prvním použití může dojít z důvodu zbytků pečení k lehkému zápachu (možný je také nepatrný kouř). Toto je normální a po určité době to zmizí. Postarejte se o dostatečné větrání. Otevřete např. okno.

5. Vyčkejte, dokud nesvítí zelené kontrolní světlo ❶. Posuňte potom regulátor zhnědnutí ❸ na stupeň 1.
6. Vytáhněte síťovou zástrčku ze sítě.
7. Otevřete přístroj tak, že stlačíte zablokování na rukojeti ❷ a vyklopíte víko nahoru.
8. Nechte otevřený přístroj vychladnout.
9. Omyjte pečicí plochy ještě jednou řádně vlhkým hadříkem.

Nyní je přístroj připravený k provozu.

Pečení vafli

Máte-li připravené těsto do vaflovače:

1. Postavte přístroj na suchý, rovný povrch odolný vůči teplotě.
2. Pečicí plochy lehce namažte máslem, margarínem nebo olejem vhodným na pečení.

⚠ **Pozor:**

Přístroj držte pouze za rukojeť ❷. Ostatní části přístroje se velmi zahřívají. Nebezpečí popálení!

3. Zahřejte přístroj se zavřeným víkem. K tomu zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky a otočte regulátorem zhnědnutí ❸ na požadovaný stupeň zhnědnutí. Červené kontrolní světlo ❶ ukazuje, že je přístroj zapojený do sítě a se zahřívá. Jakmile se rozsvítí zelené kontrolní světlo ❶, je vaflovač připravený k pečení.
4. Otevřete přístroj tak, že stlačíte zablokování na rukojeti ❷ a vyklopíte víko nahoru.
5. Nalejte vždy pouze tolik těsta do středu spodní poloviny pečicí plochy, aby těsto mohlo roztéct až na cca. 2 cm odstup od okraje (cca. 2 polévkové lžičce).

ⓘ **Upozornění:**

Chcete-li péct dvě vafle najednou, nalejte současně stejné množství těsta do obou pečicích ploch. Jinak dojde k rozdílnému výsledku pečení.

6. Sklopte pečicí plochy dohromady. Dbejte na to, aby zapadlo zablokování na rukojeti ❷.

i Poznámka:

Může se stát, že během pečení zelená provozní kontrolka ❶ krátce zhasne a poté se znovu rozsvítí. To znamená, že teplota krátce poklesla pod nastavenou hodnotu a přístroj se na nastavenou teplotu znovu zahřál.

- Vafle jsou hotové po cca 3 minutách. Stupeň zhnědnutí můžete určit přestavením regulátoru zhnědnutí ❸ nebo dobou pečení. Tak lze péci zlatavě žluté nebo křupavě hnědé vafle.

Uvedená pečící doba je pouze směrnou hodnotou. Protože, pečící doba závisí od toho, ...

... jaké je složení těsta na vafle.

... zda-li chcete mít vafle světlé, nebo raději křupavě hnědé.

... zda-li pečete jednu, nebo hned současně dvě vafle.

... na kterém stupni je nastavený regulátor zhnědnutí ❸.

7. Otevřete vaflovač a zkontrolujte, zda-li jsou vafle dostatečně propečené resp. hnědé. Nejsou-li vafle ještě hotové, zavřete vaflovač a nechte je ještě malý okamžik dopéct.

8. Otevřete vaflovač a vyberte vafle.

i Poznámka:

Při vyjmutí vafli dbejte na to, aby se nedopatřením nepoškodila vrstva pečící plochy. Používejte proto pouze žáruvzdorné dřevěné nebo plastické předměty.

9. Po poslední vafli vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte vyklopený přístroj vychladnout.

Čištění a údržba

⚠ Abyste zabránili nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem:

- Nikdy neotvírejte plášť přístroje. Uvnitř nejsou umístěny žádné obslužné prvky. Při otevřeném krytu může dojít k ohrožení života zásahem elektrického proudu.
- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte nejprve síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte vychladnout.
- V žádném případě se nesmí části zařízení ponořovat do vody nebo jiných kapalin! Zde může vzniknout nebezpečí ohrožení života elektrickým proudem, jakmile se při opětovném spuštění dostanou zbytky kapalin na části vedoucí elektrický proud.
- Pro odstranění zbytků tuku čistěte po upotřebení pečící plochy nejprve suchou kuchyňskou papírovou utěrkou.
- Potom vyčistěte všechny plochy a síťový kabel lehce navlhčeným hadrem na nádobí. Než přístroj začnete znovu používat, důkladně jej nechte vyschnout.
- Nepoužívejte žádné čisticí prostředky nebo rozpouštědla. Ty by mohly vést nejenom k poškození přístroje, ale i ke znehodnocení příště pečených vaflich.

Co dělat, když jsou ve šterbinách připečené zbytky:

- V žádném případě si neberte na pomoc tvrdé předměty. Jimi byste mohl poškodit svrchní vrstvu pečících ploch.
- Položte na pevně připečené zbytky vlhký hadr na nádobí a počkejte až změkne.

Úschova

Před odstavením zařízení jej nejprve ponechte zcela vychladnout.

Síťový kabel navíňte kolem držáku na dně přístroje.

Přístroj skladujte na suchém místě.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu.

■ Tento výrobek podléhá evropské směrnici 2002/96/EC.

Přístroj předejte k likvidaci odborné firmě či jej odevzdejte v místním recyklačním zařízení.

Dodržujte aktuální platné předpisy.

V případě pochybností kontaktujte příslušnou firmu, která se zabývá likvidací odpadu.



Také všechny obalové materiály zlikvidujte v souladu s ekologickými předpisy.

Dovozce

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Záruka a servis

Na tento přístroj platí tříletá záruka od data zakoupení. Přístroj byl vyroben s nejvyšší pečlivostí a před odesláním prošel výstupní kontrolou. Uschovejte si, prosím, pokladní lístek jako doklad o nákupu. V případě uplatňování záruky se prosím telefonicky spojte se servisem. Pouze tak může být zajištěno bezplatné zaslání Vašeho zboží.

Záruční plnění se vztahuje pouze na vady materiálu nebo výrobní závady, nikoliv však na opotřebované díly nebo poškození rozbitných součástí, např. spínačů nebo akumulátorů. Výrobek je určen výhradně pro soukromé použití, nikoliv pro podnikatelské účely.

V případě neodborné či nesprávné manipulace, použití násilí nebo neautorizovaných zásahů do přístroje záruka zaniká. Vaše práva vyplývající ze zákona touto zárukou nejsou omezena.

 Ing. Martin Šimák, zprostředkovatel servisu výrobků Kompernass

Malešické nám.1

108 00 Praha 10

Hotline: 800 400 235

Fax: 271 722 939

e-mail: support.cz@kompernass.com

Tipy

- Smíchejte všechny přísady stejnoměrně, aby vzniklo stejnoměrné zhnědnutí.
- Použijete-li místo vody mléko, jsou vafle měkkší a tmavší.
- Křupavě upečené vafle nikdy nepokládejte na sebe. Tím rychle změkknou. Pokládejte je vedle sebe na kuchyňský rošt, tak zůstanou křupavé.

Recepty

Základní těsto

250 g	margarínu nebo másla
ca. 200 g	cukru
2 balíky	vanilkového cukru
5	vajíček
500 g	mouky
2 lžičky	prášku do pečiva
350-400 ml	mléka

1. Vyšlehejte máslo/margarín do pěny.
2. Přidejte cukr, vanilkový cukr a vajíčka a vše dobře promíchejte.
3. Poté zamíchejte do hotové masy mouku a prášek do pečiva.
4. Za stálého míchání přilévejte pomalu mléko.
5. Promíchejte vše 2 - 3 minuty na nejvyšším stupni ručním mixérem.

Základní těsto můžete použít přímo, nebo jej i dle chuti obměňovat.

Vafle s jablky

250 g	margarínu nebo másla
75 g	cukru
4	vajíček
250 g	mouky
1 KL	prášku do pečiva
125 ml	vlažného mléka
300 g	jablka (oloupaná, nakrájená na kostky.)
50 g	strouhaných mandlí / ořechů

1. Vyšlehejte máslo/margarín do pěny.
2. Přidejte cukr a vajíčka a vše dobře promíchejte.
3. Poté zamíchejte do hotové masy mouku a prášek do pečiva.
4. Za stálého míchání přilévejte pomalu mléko.
5. Jako poslední zamíchejte do těsta mandle/ořechy a jablka, pokrájená na kostky.
6. Promíchejte vše 2 - 3 minuty na nejvyšším stupni ručním mixérem.

Vafle se šunkou

250 g	mouky
1/2 lžičky	prášku do pečiva
70 g	másla
400 ml	mléka nebo vody
1/2 lžičky	solí
1	cibule (nakrájená na kostky.)
100 g	šunky (nakrájená na kostky.)

1. Vyšlehejte máslo do pěny.
2. Poté přimíchejte mouku, sůl a prášek do pečiva.
3. Za stálého míchání přilévejte pomalu mléko.
4. Jako poslední dejte do hotového těsta cibuli a šunku.
5. Promíchejte vše 2 - 3 minuty na nejvyšším stupni ručním mixérem.

OBSAH

STRANA

Účel použitia	14
Technické údaje	14
Obsah dodávky	14
Opis prístroja	14
Bezpečnostné pokyny	14
Pred prvým uvedením do prevádzky	15
Pečenie vaflí	15
Čistenie a údržba	16
Uskladnenie	17
Likvidácia	17
Dovozca	17
Záruka a servis	17
Tipy	18
Recepty	18
Základné cesto	18
Jablkové vafle	18
Šunkové vafle	18

Ušchovajte si tento návod na použitie v budúcnosti – a pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj návod!

FORMA NA VÝROBU OBLÁTKOV KH1163

Účel použitia

Tento prístroj je určený na pečenie vafli pre domácu potrebu. Nie je určený na prípravu iných potravín, ani na používanie v obchodných alebo priemyselných oblastiach.

Technické údaje

Napätie: 220 - 240 V, 50 Hz
Príkon: 1000 W

Obsah dodávky

- Vaflovač
- Návod na používanie

Opis prístroja

- 1 Kontrolky (červená a zelená)
- 2 Rukoväť
- 3 Regulátor zhnednutia

Bezpečnostné pokyny

⚠ Aby ste zabránili poraneniu v dôsledku úrazu elektrickým prúdom:

- Zabezpečte, aby prístroj nikdy neprišiel do styku s vodou, pokiaľ je elektrická zástrčka v zásuvke, predovšetkým ak prístroj používate v kuchyni v blízkosti drezu.

- Dbajte na to, aby počas prevádzky prívodný kábel nikdy nenavlhol. Vedte ho tak, aby sa nikde nemohol zachytiť alebo inak poškodiť.
- Poškodenú sieťovú šnúru alebo zástrčku nechajte ihneď vymeniť oprávnenému odborníkovi alebo v zákazníckom servise, aby ste sa vyhlili ohrozeniu zdravia.
- Po použití zástrčku vždy vytiahnite zo zásuvky. Samotné vypnutie nie je postačujúce, pretože pokiaľ je zástrčka zasunutá v zásuvke, je v zariadení ešte stále napätie.
- Na zapínanie a vypínanie prístroja nepoužívajte žiadny externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.

⚠ Aby ste zabránili požiaru a nebezpečenstvu poranenia

- Počas prevádzky sú niektoré diely prístroja horúce, preto sa dotýkajte len rukoväte. Aj regulátor zhnednutia môže byť po istej dobe prevádzky horúci – preto radšej používajte kuchynské rukavice.
- Pečené výrobky môžu horieť! Preto nikdy nekladte prístroj na miesta, ktoré sú v blízkosti horľavých predmetov alebo pod nimi, predovšetkým nie pod záclony alebo závesné skrinky
- Ak prístroj pracuje, nenechávajte ho bez dozoru.
- Tento prístroj nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností alebo nedostatkom znalostí, len za predpokladu, že budú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť, alebo od nej dostanú pokyny, ako sa má prístroj používať. Na deti treba dohliadať, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať s prístrojom.
- Pri otvorení krytu môžu unikať veľmi horúce výpary. Preto noste pri otváraní radšej kuchynské rukavice.



Tento symbol na prístroji vás varuje pred nebezpečenstvom popálenia na horúcich povrchoch.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Predtým než prístroj uvediete do prevádzky, presvedčte sa, či je prístroj, zástrčka a sieťová šnúra v bezchybnom stave a či sú všetky obalové materiály z prístroja odstránené.

1. Plochy na pečenie utrite vlhkou handričkou.
2. Zatvorte kryt (bez cesta).
3. Zasuňte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Červená kontrolka ❶ svieti, a tým označuje, že prístroj je pripojený k elektrickej sieti. Zelená kontrolka ❶ sa rozsvieti až vtedy, keď je prístroj zohriaty.
4. Posuňte regulátor zhnednutia ❸ na stupeň 5.

❶ **Upozornenie:**

Pri prvom používaní môžu zvyšky z výroby spôsobiť vznik mierneho zápachu (môže dôjsť aj k miernemu dymeniu). To je celkom normálne a po krátkom čase tento jav zmizne. Zabezpečte dostatočné vetranie. Napríklad otvorte okno.

5. Vyčkajte, kým sa zelená kontrolka ❶ rozsvieti. Potom posuňte regulátor zhnednutia ❸ na stupeň 1.
6. Vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
7. Otvorte prístroj tak, že stlačíte odistenia na rukoväti ❷ k sebe, a kryt vyklopite nahor.
8. Nechajte otvorený prístroj vychladnúť.
9. Ešte raz poriadne umyte plochy na pečenie navlhčenou utierkou.

Prístroj je teraz pripravený na prácu.

Pečenie vaflí

Keď ste pripravili cesto, ktoré je určené do vaflovača:

1. Postavte prístroj na suché, rovné a teplu odolné miesto.
2. Plochy na pečenie zľahka potrite na pečenie vhodným maslom, margarínom alebo olejom.

⚠ **Upozornenie:**

Prístroja sa dotýkajte len za rukoväť ❷.

Iné časti prístroja sú veľmi horúce. Nebezpečenstvo popálenia!

3. Zohrejte prístroj so zatvoreným krytom. Za tým účelom zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky a otočte regulátor zhnednutia ❸ na požadovaný stupeň zhnednutia. Červená kontrolka ❶ označuje, že prístroj je pripojený k sieti a zohrieva sa. Len čo sa rozsvieti zelená kontrolka ❶, je vaflovač pripravený na pečenie.
4. Otvorte prístroj tak, že stlačíte odistenia na rukoväti ❷ k sebe, a kryt vyklopite nahor.
5. Dajte toľko cesta do stredu spodnej plochy na pečenie, aby sa rozťahlo až asi na 2 cm od okraja (asi 2 polievkové lyžice).

❶ **Upozornenie:**

Keď chcete piecť naraz dve vafle, dajte rovnaké množstvo cesta na obe plochy na pečenie.

Inak by ste mohli dospieť k rôznym výsledkom pečenia.

6. Sklopte plochy na pečenie k sebe. Dajte pozor na to, aby poistka na rukoväti ❷ zaklapla.

i **Upozornenie:**

Môže sa stať, že v priebehu pečenia zelená kontrolka ❶ nakrátko zhasne a potom sa znova rozsvieti. To znamená, že nastavená teplota nakrátko poklesla a prístroj sa znova na túto teplotu zohrial.

- Vafle sú hotové asi po 3 minútach. Stupeň zhnednutia môžete určiť buď nastavením regulátora zhnednutia ❸ alebo nastavením doby pečenia. Tak sa dajú upiecť zlatožlté až chrumkavohnedé vafle.

Udávané doby pečenia sú len informatívne. Skutočné doby pečenia totiž závisia od toho, ... ako sa vytvára vaflové cesto, ... či chcete mať vafle skôr svetlé alebo radšej chrumkavé tmavé, ... či chcete piecť jednu alebo naraz dve vafle, ... na ktorom stupni je nastavený regulátor zhnednutia ❸.

7. Otvorte vaflovač a skontrolujte, či sú vafle dostatočne upečené resp. dosť hnedé. Ak ešte vafle nie sú hotové, zatvorte vaflovač a nechajte ho ešte chvíľu piecť.
8. Otvorte vaflovač a vyberte vafle.

i **Upozornenie:**

Pri vyberaní vafli dávajte pozor na to, aby ste neúmyselne nepoškodili povrch plôch na pečenie. Používajte na to len teplu odolný drevený alebo plastový príbor.

9. Po poslednej vafli vyťahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj roztvorený vychladnúť.

Čistenie a údržba

⚠ **Aby ste zabránili poraneniu v dôsledku úrazu elektrickým prúdom:**

Nikdy neotvárajte skrinku prístroja. Vo vnútri nie sú žiadne ovládacie prvky. Pri otvorenej skrinke prístroja hrozí smrteľné nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

- Skôr než začnete prístroj čistiť, najprv vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.

V žiadnom prípade sa nesmú časti zariadenia ponárať do vody ani do iných kvapalín! Mohlo by tým vzniknúť nebezpečenstvo ohrozenia života elektrickým prúdom, ak by sa pri ďalšom uvedení do prevádzky zvyšky kvapaliny dostali na časti prístroja, ktoré sú pod napätím.

- Po použití najskôr vyčistíte plochy na pečenie suchou papierovou kuchynskou utierkou, aby ste odsali zvyšky tuku.
- Potom jemne navlhčenou handričkou očistíte všetky plochy a sieťovú šnúru. Pred ďalším použitím prístroj poriadne vysušte.
- Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky ani riedidlá. Mohli by viesť nielen k poškodeniu prístroja, ale aj zanechať zvyšky na ďalších vafliach.

Ak sú zvyšky pripečené:

- V žiadnom prípade si nepomáhajte ostrými predmetmi. Mohli by poškodiť povrch plôch na pečenie.
- Na pripečené zvyšky položte radšej mokrá utierku, aby sa odmočili.

Uskladnenie

Pred odstavením zariadenia ho najprv nechajte úplne vychladnúť.

Napájací kábel navíňte okolo držiaka pod dnom prístroja.

Prístroj uchovávajte na suchom mieste.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do normálneho domového odpadu.

Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica 2002/96/EC.

Zlikvidujte prístroj v príslušnom zariadení (firme) na likvidáciu odpadu.

Dbajte na aktuálne platné predpisy.

V prípade pochybností sa obráťte na zariadenia na odstraňovanie odpadu.



Všetok baliaci materiál zlikvidujte ekologickým spôsobom.

Dovozca

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Záruka a servis

Na tento prístroj máte záruku po dobu 3 rokov odo dňa kúpy. Prístroj bol starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Uchovajte si, prosím, účtenku ako dôkaz o nákupe. V prípade uplatňovania záruky sa spojte s opravovňou telefonicky. Len tak sa dá zabezpečiť bezplatné zaslanie tovaru.

Záruka platí len na chyby materiálu a výroby, nie na opotrebenie ani na poškodenia krehkých častí, ako sú spínače alebo akumulátory. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely.

Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu, pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia, a pri zásahoch, ktoré neurobil nami autorizovaný servis. Práva vyplývajúce zo zákona nie sú touto zárukou obmedzené.

SK ELBYT

Masarykova 16/B

080 01 Prešov

Slovensko

Tel. +421 (0) 51 7721414

Fax. +421 (0) 51 7721414

e-mail: support.sk@kompernass.com

Tipy

- Všetky suroviny rovnomerne pomiešajte, aby ste dosiahli rovnomerné zhnednutie.
- Ak použijete namiesto vody mlieko, budú vafle mäkkšie a tmavšie.
- Nikdy nekladte do chrumkava upečené vafle na sebaTak by rýchlo zmäkli. Položte ich vedľa seba na kuchynský rošt, tak zostanú chrumkavé.

Recepty

Základné cesto

250 g	margarínu alebo masla
asi 200 g	cukru
2 balíčky	vanilkového cukru
5	VAJeC
500 g	MÚKy
2 ČL	prášku do pečiva
350 - 400 ml	mlieka

1. Vymiešajte maslo alebo margarín do penista.
2. Pridajte cukor, vanilkový cukor a vajcia, a všetko zamiešajte.
3. Primiešajte múku a prášok do pečiva.
4. Za stáleho miešania postupne pridávajte mlieko.
5. Všetko pomiešajte ručným mixérom asi 2 - 3 minúty na najvyššom stupni.

Základné cesto môžete použiť buď priamo alebo ľubovoľne variovať.

Jablkové vafle

250 g	margarínu alebo masla
75 g	cukru
4	vajcia
250 g	múky
1 ČL	prášku do pečiva
125 ml	vlažného mlieka
300 g	jablík (olúpané, na kocky pokrájané)
50 g	strúhaných mandlí alebo orechov

1. Vymiešajte maslo alebo margarín do penista.
2. Pridajte cukor a vajcia, a všetko zamiešajte.
3. Primiešajte múku a prášok do pečiva.
4. Za stáleho miešania postupne pridávajte mlieko.
5. Ako posledné vmiešajte mandle (alebo orechy) a jablkové kocky.
6. Všetko pomiešajte ručným mixérom asi 2 - 3 minúty na najvyššom stupni.

Šunkové vafle

250 g	múky
1/2 ČL	prášku do pečiva
70 g	masla
400 ml	mlieka alebo vody
1/2 ČL	solí
1	cibuľa (pokrájaná na kocky)
100 g	šunky (pokrájanej na kocky)

1. Vymiešajte maslo do penista.
2. Primiešajte múku, soľ a prášok do pečiva.
3. Za stáleho miešania postupne pridávajte mlieko.
4. Ako poslednú primiešajte cibuľu a šunku.
5. Všetko pomiešajte ručným mixérom asi 2 - 3 minúty na najvyššom stupni.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>