



CZ NÁVOD K OBSLUZE

GRAEF

Vaflovač HE80

Obj. č. 220 31 47



Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup vaflovače Graef.

Tento návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod k obsluze.

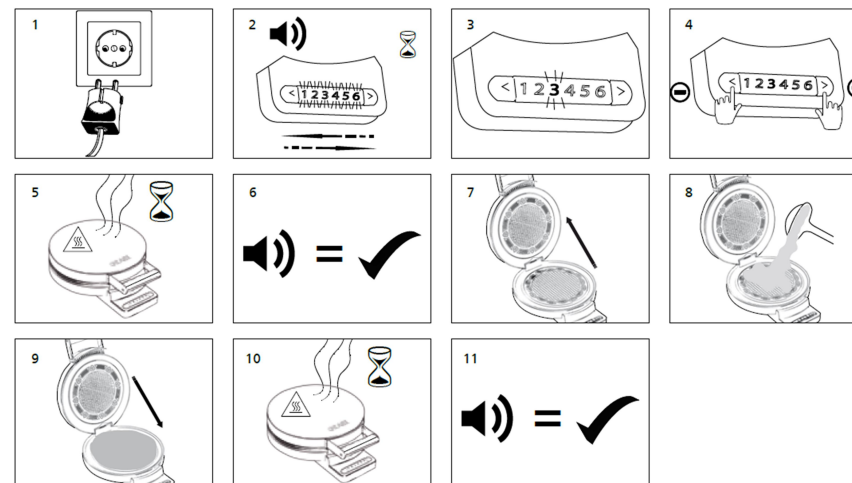
Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst.

Účel použití

Tento výrobek je kuchyňský spotřebič, určený pro použití v běžné domácnosti a obdobných prostorách, jako jsou kuchyně, obchody, kanceláře a v jiných prostorách, například hosty ubytovaných v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.

- Dbejte vždy všech pokynů a nařízení platných v zemi a prostorách, kde je výrobek instalován a provozován. Zároveň přitom dbejte na řádné elektrické připojení zařízení ke zdroji napájení. Předjedete tím rizikům vzniku úrazu a škodám na majetku.
- Před výměnou příslušenství vždy zařízení nejprve vypněte a odpojte od zdroje napájení. K čištění tohoto výrobku nikdy nepoužívejte žádné chemikálie, rozpouštědla ani prostředky pro drhnutí. Nikdy nedovolte, aby mohlo dojít k poškození povrchu výrobku hrubými nebo dokonce ostrými předměty.
- Nedovolte, aby mohlo dojít k vniknutí vody nebo jiných kapalin dovnitř zařízení.
- Tento výrobek není určen pro mytí v myčce. Z důvodů mytí tento spotřebič nikdy neponořujte do vody ani neoplachujte pod proudem tekoucí vody.

Postup pro obsluhu



1. Připojte vaflovač ke zdroji napájení. Použijte proto pouze řádně instalovanou a uzemněnou elektrickou zásuvku sítě 230 V AC.
2. Vyčkejte na dokončení spouštěcího procesu.
3. Na číselné stupnici se zobrazí aktuálně nastavený výkon.
4. S použitím navigačních tlačítek +/- nastavte požadovanou úroveň výkonu.
5. Ponechejte vaflovač nahřát na nastavenou teplotu.
6. Jakmile zazní akustický signál, došlo k ukončení procesu ohřevu vaflovače.
7. Otevřete vaflovač.
8. Nalijte do vaflovače těsto.
9. Zavřete vaflovač.
10. Probíhá proces pečení vafle.
11. Jakmile zazní akustický signál, došlo k dokončení procesu pečení.
S použitím vhodného kuchyňského náčiní vyjměte hotovou vafli.

Upozornění! Při obsluze vaflovače nikdy nepoužívejte žádné kovové náčiní ani ostré předměty. V opačném případě by mohlo dojít k nevratnému poškození pečicího povrchu vaflovače.

Důležitá bezpečnostní opatření

Tento výrobek splňuje všechny aktuálně platné bezpečnostní standardy. Přesto může při jeho použití k jiným účelům a/nebo v rozporu s těmito pokyny, může dojít k úrazu. Před uvedením tohoto výrobku do provozu se podrobně seznámte se všemi pokyny, uvedenými v tomto návodu k obsluze.

- Před každým použitím pravidelně kontrolujte, zda výrobek nevykazuje viditelná poškození. Zvýšenou pozornost přitom věnujte celistvosti krytu a izolaci napájecího kabelu. Poškozené zařízení nikdy neuvádějte do provozu. Nikdy se sami nepokoušejte o opravu poškozeného zařízení. S opravou poškozeného zařízení kontaktujte servis. Uživatelský zásah do výrobku představuje okamžitý zánik záruky.
- Při servisní výměně poškozených nebo opotřebovaných částí musí být použité výhradně originální nebo výrobcem doporučené díly. Záruka na bezpečnost výrobku je poskytována pouze v případě použití originálních dílů.
- Tento výrobek smí být používán dětmi ve věku od 8 let a osobami s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pouze za neustálého dohledu osoby, odpovědné za jejich bezpečnost. Tento výrobek není žádná hračka. Nedovolte proto dětem, aby si s ním začaly hrát. Údržbu a čištění nesvěřujte dětem.
- Při provozu výrobku dbejte na bezpečnost dětí, které se v blízkosti zařízení pohybují. Hlavní pozornost přitom věnujte instalaci napájecího kabelu.

- Tento výrobek nesmí být nikdy používán s externími časovači nebo různými bezdrátovými ovladači.
- V případě, že zaznamenáte poškození napájecího kabelu, zajistěte jeho výměnu v servisu. Předejdete tím různým rizikům a vzniku nebezpečných situací.
- Při odpojování výrobku od zdroje napájení vždy uchopte síťovou vidlici a poté ji opatrně vytáhněte ze zásuvky. Nikdy netahejte za samotný kabel!
- Výrobek nikdy nepřenášejte za jeho napájecí kabel. Za provozu nikdy se zařízením nehýbejte ani jej nepřemísťujte. Zařízení nikdy neobsluhujte v případě, že máte mokré ruce! V opačném případě hrozí riziko úrazu po zásahu elektrickým proudem!
- Nikdy neponechávejte volně ležet obalový materiál. Plastové obaly, fólie a sáčky se mohou stát nebezpečnou hračkou pro malé děti nebo domácí zvířata!

Instalace

Požadavky pro výběr správného umístění výrobku

Aby byl zajištěn bezpečný a spolehlivý provoz tohoto spotřebiče, instalujte jej v souladu s následujícími požadavky:

- Výrobek instalujte vždy na rovném, stabilním a protiskluzovém povrchu s tepelně izolační a nehořlavou podložkou s dostatečnou nosností.
- Tento spotřebič instalujte vždy mimo dosah dětí tak, aby nemohlo dojít k přímému kontaktu s horkým povrchem na spotřebiči.
- Nikdy tento spotřebič neprovazujte uvnitř dutých stěn nebo nábytku.
- Výrobek instalujte vždy v dostatečné vzdálenosti od ostatních zdrojů tepla (například sporák, krb, vaříč), vlhkosti a působení různých kapalin. Nikdy jej proto neinstalujte například v blízkosti dřezu nebo vodovodní baterie apod.
- Použitou elektrickou zásuvku ponechte po celou dobu provozu spotřebiče neustále snadno přístupnou tak, aby bylo možné spotřebič v případě potřeby okamžitě odpojit od zdroje napájení.

Postup pro uvedení vaflovače do provozu

Jako první připojte vaflovač ke zdroji napájení. Použijte proto pouze řádně instalovanou a uzemněnou elektrickou zásuvku sítě 230 V AC. S použitím příslušného ovládacího prvku nastavte požadovanou úroveň pro přípravu

Poznámka: Doporučení / Výchozí přednastavená úroveň přípravy je na stupni 3.

Vaflovač ponechejte dostatečně nahřát. Na vaflovači přitom bude svítit červená kontrolka. Poté, co vaflovač dokončí předehřev, zazní akustický signál. Kontrolka se přitom přepne na modrou. Do vaflovače nyní nalijte těsto a uzavřete jej. Těsto ponechejte upéct. Během procesu pečení bude na vaflovači. svítit červená kontrolka. Po dokončení procesu pečení uslyšíte pípnutí a kontrolka se přepne z červené na modrou. Příprava vafle je tím dokončena. Z vaflovače vyjměte hotové těsto a stočte jej do kornoutu. Do vaflovače nalijte další těsto a pokračujte v přípravě dalšího kornoutu. Po dokončení přípravy vaflí odpojte spotřebič z elektrické sítě. Během toho ponechejte vaflovač otevřený, aby mohl rychleji vychladnout.

Čištění a údržba

Předtím, než uvedete vaflovač do provozu jej nejprve řádně oťete. Před každým čištěním odpojte vaflovač od zdroje napájení a ponechejte jej zcela vychladnout. Povrch vaflovače můžete otřít s použitím mírně navlhčeného hadříku z mikrovlákna. V případě, že zaznamenáte jakákoliv poškození tohoto spotřebiče, kontaktujte servis.

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vhažovány do domovních odpadů. Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!

Recepty

Recept na bezvaječné zmrzlinové kornouty

500 g mouky
375 g cukru
2 balení vanilkového cukru
500 ml smetany
500 ml minerálky
Skořice, rum na dochucení

Všechny ingredience vypracujte v těsto. Hotové těsto se musí ze lžice samovolně oddělit. Těsto poté nalijte do vaflovače. Při přípravě vaflí postupujte podle předchozích pokynů (viz část „Postup pro uvedení vaflovače do provozu“).

Recept na zmrzlinové kornouty od babičky Lotte

250 g mouky
65 g másla
250 g cukru
2 vejce
375 ml vody
2 balení vanilkového cukru
Skořice nebo rum

Všechny ingredience vypracujte v těsto. Hotové těsto se musí ze lžice samovolně oddělit. Těsto poté nalijte do předeřhátého vaflovače. Upečené vafle stočte do kornoutu a vložte do stojanu.

Recept od babičky Fridy na zmrzlinové kornouty

500 g mouky
3 vejce
250 g kamenného cukru
250 g másla
3 lžice klasického cukru

Kamenný cukr rozpustěte v 1/2 l vroucí vody a ponechejte zcela vychladnout. Máslo vyšlehejte do krémové konzistence, přidejte vejce a cukr. Poté střídavě vmíchejte mouku a cukrovou vodu. S použitím lžice těsto vkládejte do vaflovače a upečte do zlatova. Po vyjmutí z vaflovače těsto ihned srolujte do zmrzlinového kornoutu.

Recept od tety Fiene na zmrzlinové kornouty

250 g cukru
250 g mouky
200 g másla
2 vejce
Špetka soli

Cukr v ¼ l vody přiveďte k varu a poté odejměte ze sporáku. V připraveném roztoku ponechejte rozpustit máslo. Poté co směs vystydně přidejte mouku, vejce a koření. Těsto do vaflovače vylévejte v tenkých vrstvách.

Recept tety Anety na zmrzlinové kornouty

500 g mouky
375 g cukru
200 g másla
1 vejce
Špetka soli, skořice nebo rum

Cukr v ½ l vody přiveďte k varu a poté odstraňte ze sporáku. V připraveném roztoku ponechejte rozpustit máslo. Poté co směs vystydně přidejte mouku, vejce a koření. Těsto do vaflovače vylévejte v tenkých vrstvách.

Technické údaje

Model	Graef HE80
Možnost nastavení	6 úrovní výkonu
Zdroj napájení	230 V AC 50 Hz
Výkon	850 W
Barva, materiál	nerezová ocel
Hmotnost	2,6 kg
Rozměry	270 x 84 x 205 mm