

Breville®

Turn **on** your creativity®



VST072X

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, sensorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu zařízení smí provádět pouze děti starší 8 let, a to pouze pod dohledem.

Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Nikdy nepoužívejte toto zařízení pod kredencí, poličkami, záclonami či jiným hořlavým materiálem.

Zařízení nikdy neovládejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.

⚠ Během provozu topinkovače se nedotýkejte kovových částí zařízení. Mohou být velmi horké.

Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití.

Nepoužívejte toto zařízení venku.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Při používání zařízení na površích citlivých vůči teplu je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Doporučujeme použít izolační podložku.
- Toto zařízení nesmí být umístěno v blízkosti potenciálně horkých povrchů (jako jsou například plynové či elektrické plotny).
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.
- Pokud na zařízení v důsledku pádu zpozorujete poškození, přestaňte zařízení používat.

- Po použití, před vyjímáním nebo vkládáním plotýnek a před čištěním se vždy ujistěte, že je zařízení vypnuté.
- Před čištěním či uschováním vždy nechte zařízení vychladnout.
- Těleso sendvičovače, přívodní šňůru ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani žádné jiné kapaliny.
- Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.

SOUČÁSTI

- 1 Západka
- 2 Rukojeť
- 3 Otvory pro zarovnání
- 4 Topné prvky
- 5 Kontrolka napájení (zelená)
- 6 Kontrolka připravenosti (oranžová)
- 7 Tlačítka pro uvolnění
- 8 Dvě plotýnky s povrchovou vrstvou DuraCeramic™
- 9 Výstupky pro zarovnání

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vybalte svůj vaflavač. Obal můžete uschovat pro pozdější použití.
- Chcete-li odstranit jakékoli nečistoty nebo případné pozůstatky z výrobního procesu, vyjměte plotýnky a umyjte je (dodržujte pokyny v části Čištění).
- Vnější části vaflavače můžete očistit vlhkým měkkým hadříkem. Kryt můžete přeleštit jemným suchým hadříkem.

Při prvním použití vaflavače je možné, že ucítíte mírný zápach spáleniny a zpozorujete trochu dýmu. Tyto jevy jsou zcela běžné a brzy zmizí.

FUNKCE

Plotýnky s povrchovou vrstvou DuraCeramic™

Plotýnky jsou opatřeny exkluzivní povrchovou vrstvou DuraCeramic™. Tato speciální povrchová vrstva z přírodní keramiky je navržena tak, aby přenášela teplo rychleji a efektivněji než standardní nepřílnavé vrstvy. Díky tomu své delikátní domácí svačinky připravíte rychleji. Povrchová vrstva DuraCeramic™ je navíc odolná proti poškrábání. Tento produkt zkrátka vydrží. Exkluzivní povrchová vrstva DuraCeramic™ neobsahuje škodlivé látky PTFE ani PFOA. Navíc je vysoce odolná a snadno se čistí. Povrchová vrstva DuraCeramic™ – poradí si se vším.

POUŽITÍ VAFLOVAČE

▲ V blízkosti horkých povrchů buďte opatrní. Plotýnky budou během používání velmi horké. **NEDOTÝKEJTE SE** jakýchkoli částí ani se nepokoušejte vyjmát nebo vkládat plotýnky, dokud zcela nevychladnou.

Během provozu může kolem vaflovače unikat pára.

Vaflovač během používání nikdy nenechávejte bez dozoru.

1. Zapojte vaflovač do zásuvky a v případě potřeby ji zapněte. Rozsvítí se zelená kontrolka napájení a vaflovač se začne zahřívat.
2. Jakmile se vaflovač plně zahřeje, rozsvítí se oranžová kontrolka připravenosti k použití. Tato kontrolka se bude během používání vaflovače střídavě rozsvěcovat a zase zhasínat.
3. Odjistěte západku na rukojeti a otevřete víko.
4. Opatrně nalijte připravené těsto na spodní plotýnku. Aby vafle byly perfektní, doporučujeme nalít jednu menší naběračku (asi 75 ml) těsta do středu mřížky každé plotýnky. Dejte pozor, abyste plotýnku nepřeplnili, protože těsto by vyteklo přes okraje.
5. Zavřete víko. Během pečení **NEZAJIŠŤUJTE** západku. Vafle tak budou mít možnost nabýt a vzniklá pára bude moci ucházet. Během pečení můžete pozorovat, že se víko mírně zvedá. Vafle pečte tak dlouho, jak je uvedeno v receptu.
6. Po upečení otevřete víko. Dávejte pozor, ať vás neopáří unikající pára – použijte utěrku na nádobí nebo chňapku. Hotové vafle vytáhněte pomocí lopatky vyrobené z nekovového materiálu. Nepoužívejte kovovou lopatku, neboť ta může poškodit povrchovou vrstvu DuraCeramic™ na plotýnkách.
7. Odpojte vaflovač ze zásuvky. Jestliže vaflovač právě nepoužíváte, nenechávejte ho zapojený do zásuvky.

ČIŠTĚNÍ

▲ Vaflovač vypněte, odpojte ze sítě a před čištěním ho nechte zcela vychladnout. Tělo vaflovače, přívodní šňůru ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani žádné jiné kapaliny.

K čištění vaflovače nikdy nepoužívejte drátěnku, houbičky na mytí nádobí, pískové čisticí prostředky či kovové pomůcky.

1. Plotýnky otřete dobře sajícím papírem nebo jemným navlhčeným hadříkem.
2. Vnější části vaflovače můžete očistit vlhkým měkkým hadříkem. Kryt můžete přeštit jemným suchým hadříkem.
3. Plotýnky vyjmejte po jedné. Stiskněte odpovídající tlačítko pro uvolnění a vyjměte plotýnku z topného prvku.
4. Plotýnky omyjte v teplé vodě s trochou saponátu. Opláchněte je čistou vodou. Pomocí měkké utěrky je otřete dosucha. Poznámka: Plotýnky doporučujeme mýt pouze v ruce, aby zůstala zachována povrchová vrstva DuraCeramic™.

5. Plotýnky vkládejte po jedné. Výstupky pro zarovnání zasuňte do otvorů pro zarovnání na straně pantů. Mírně zatlačte na plotýnku, abyste ji zacvakli na topný prvek.

Poznámka: Spodní plotýnka je o něco mělkší než horní. Každá plotýnka pasuje pouze do správné pozice ve vaflovači (horní nebo dolní).

SKLADOVÁNÍ

- Před uskladněním nechte vaflovač zcela vychladnout a zkontrolujte, zda je čistý.
- Uzavřením západky na rukojeti uzamkněte plotýnky k sobě. Kabel navíňte do úložného prostoru.
- Zařízení uchovávejte nastojato. Případně je uchovávejte na plochém a rovném povrchu dostatečně daleko od hran a míst, kde by se zařízení mohlo snadno převrátit.

TIPY A RADY

- Při přípravě klasických a luxusní vafli dejte pozor, abyste těsto nepřeslehali. Tato těsta musí být mírně hrudkovitá. Jestliže těsto vyšleháte dohladka, vafle budou gumové a nenabudou.
- Pokud připravujete několik várek vafli, již hotové vafle schovejte do mírně nahřáté trouby, aby zůstaly teplé. Rozehřejte troubu na nízkou teplotu, vyskládejte vafle v jedné vrstvě na plech, který následně dejte do trouby. Takto si budou moci všichni vychutnat teplé a čerstvé vafle společně.
- Vafle také můžete snadno zmrazit a znovu ohřát. Chcete-li vafle zmrazit, nechejte je zcela vychladnout a poté položte na sebe vždy dvě vafle oddělené pečicím papírem. Zabalte je do potravinové fólie nebo do sáčku a zmrazte. Jakmile budete chtít vafle rozmrazit, jednoduše je vložte do vaflovače.

RECEPTY

Klasické vafle – 12 porcí

- 280 g hladké mouky
- 2 čajové lžičky kypřicího prášku
- 50 g třtinového cukru
- 1 čajová lžička soli
- 425 ml mléka
- 1 čajová lžička extraktu z vanilky
- 3 velká vejce
- 125 g rozpuštěného másla

1. V nádobě smíchejte mouku, kypřicí prášek, cukr a sůl.
2. Ve druhé nádobě vyšlehejte mléko, extrakt z vanilky a vejce.
3. V suchých surovinách vytlačte dolík, vlijte do něj vyšlehanou směs a přidejte máslo. Vše vyšlehejte tak, aby se suroviny zhruba spojily, ale v těstu stále byly trochu hrudky. Pozor, abyste těsto nepřeshlehali! Nechejte těsto pár minut odpočinout.
4. Přehřejte vaflovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
5. Obě plotýnky vymastěte trochou oleje (můžete použít kuchyňský olej ve spreji nebo nanést rostlinný olej mašlovačkou) a pomalu nalijte přibližně 75 ml těsta doprostřed mřížky každé plotýnky.
6. Zavřete víko, ale nezajišťujte západku. Pečte dozlatova asi 7 minut.

Vafle skvěle chutnají ozdobené řeckým jogurtem, čerstvým ovocem a trochou medu.

Luxusní vafle – 12 porcí

- 250 g hladké mouky
- 2 čajové lžičky kypřicího prášku
- 1 polévková lžice cukru
- ½ čajové lžičky soli
- 3 žlutky, rozšlehané
- 3 bílky, vyšlehané do sněhu
- 400 ml mléka
- 115 ml rostlinného oleje

1. V nádobě smíchejte mouku, kypřicí prášek, cukr a sůl.
2. Ve druhé nádobě vyšlehejte mléko, žlutky a rostlinný olej.
3. V suchých surovinách vytlačte dolík a vlijte do něj vyšlehanou směs. Vše vyšlehejte tak, aby se suroviny zhruba spojily, ale v těstu stále byly trochu hrudky. Pozor, abyste těsto nepřeshlehali!
4. Jemně vmíchejte sníh z bílků. Opět dejte pozor, abyste těsto nepřeshlehali.
5. Přehřejte vaflovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
6. Obě plotýnky vymastěte trochou oleje (můžete použít kuchyňský olej ve spreji nebo nanést rostlinný olej mašlovačkou) a pomalu nalijte přibližně 75 ml těsta doprostřed mřížky každé plotýnky.

7. Zavřete víko, ale nezajišťujte západku. Pečte dozlatova asi 7 minut.

Vyzkoušejte také citronové vafle se sněhovými pusinkami! Jednoduše vafle ozdobte citronovým krémem, rozdrčenými pusinkami a šlehačkou.

Čokoládové vafle – 12 porcí

- 200 g hladké mouky
- 100 g třtinového cukru
- 45 g kakaového prášku
- 1 čajová lžička soli
- ½ čajové lžičky jedlé sody
- 450 ml mléka
- 1 čajová lžička extraktu z vanilky
- 3 velká vejce
- 60 g rozpuštěného másla, vychlazeného
- 110 g kousků hořké čokolády

1. V nádobě smíchejte mouku, cukr, kakaový prášek, sůl a jedlou sodu.
2. Ve druhé nádobě vyšlehejte mléko, extrakt z vanilky a vejce.
3. V suchých surovinách vytlačte dolík, vlijte do něj vyšlehanou směs a přidejte máslo. Společně vyšlehejte do hladkého těsta.
4. Vmíchejte kousky čokolády.
5. Přehřejte vaflovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
6. Obě plotýnky vymastěte trochou oleje (můžete použít kuchyňský olej ve spreji nebo nanést rostlinný olej mašlovačkou) a pomalu nalijte přibližně 75 ml těsta doprostřed mřížky každé plotýnky.
7. Zavřete víko, ale nezajišťujte západku. Pečte asi 7 minut.

Vyzkoušejte také s vanilkovou zmrzlinou, drčenými pistáciemi a čerstvými malinami.

Celozrné vafle s chia semínky – 6 porcí

- 250 ml podmáslí
- 190 ml mléka
- 50 g cibulového chutney
- 1 žloutek, rozšlehaný
- 2 polévkové lžice chia semínky
- 1 čajová lžička extraktu z vanilky
- 160 g celozrné nebo špaldové mouky
- 40 g ovesných vloček
- 25 g strouhaných mandlí
- 2 čajové lžičky kypřicího prášku
- 2 čajové lžičky cukru
- ¼ čajové lžičky soli

1. Ve středně velké nádobě smíchejte podmáslí, mléko, cibulové chutney, vejce, chia semínka a extrakt z vanilky. Počkejte 2 minuty, aby chia semínka nasákla a nabobtnala.
2. V druhé nádobě smíchejte mouku, ovesné vločky, strouhané mandle, kypřicí prášek, cukr a sůl.
3. V suchých surovinách vytlačte dolík a vlijte do něj připravenou směs. Šlehejte, dokud nezískáte husté a hladké těsto.

4. Předehřejte vaflovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
5. Obě plotýnky vymastěte trochou oleje (můžete použít kuchyňský olej ve spreji nebo nanést rostlinný olej mašlovačkou) a pomalu nalijte přibližně 75 ml těsta doprostřed mřížky každé plotýnky.
6. Zavřete víko, ale nezajišťujte západku. Pečte dozlatova asi 7 minut.

Jestliže si chcete dopřát zdravou a rychlou svačinku, podávejte tyto vafle se spařeným špenátem a vejcem naměkko.

Bramborové vafle – 6 porcí

- 2 polévkové lžíce másla
 - 1 cibule, najemno nakrájená
 - 1 čajová lžička najemno nakrájeného česneku
 - 360 g štouchaných brambor
 - 30 g hladké mouky
 - 2 vejce
 - ¼ čajové lžičky soli
 - ¼ čajové lžičky mletého pepře
1. Na másle jemně osmahněte cibuli a česnek, dokud nezměkknou (asi 5 až 7 minut).
 2. V nádobě rozmačkejte brambory a přidejte cibulovou směs, mouku, vejce a koření. Dobře promíchejte a vytvořte hladké husté těsto.
 3. Předehřejte vaflovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
 4. Obě plotýnky vymastěte trochou oleje (můžete použít kuchyňský olej ve spreji nebo nanést rostlinný olej mašlovačkou) a pomalu nalijte přibližně 75 ml těsta doprostřed mřížky každé plotýnky.
 5. Zavřete víko, ale nezajišťujte západku. Pečte dozlatova asi 7 minut.

Vafle výborně chutnají s natenka nakrájeným steakem, roketou a balzamikovým dresinkem.

ZÁRUKA

Doklad o koupi přístroje pečlivě uschovejte. Je potřeba při reklamaci v rámci této záruky.

Tento výrobek podléhá 2 leté záruční době od data zakoupení, jak je uvedeno dále v dokumentu.

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, dopravte ho do prodejny, kde jste jej zakoupili, včetně dokladu o koupi a tohoto záručního listu.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (dále jen „JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

JCS (Europe) se během záruční doby zavazuje k bezúplatné opravě či náhradě přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodleně upozorníte příslušnou prodejnu nebo JCS (Europe), a
- na zařízení nebylo provedeno žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, k nimž dojde nesprávným užitím, poškozením, zneužitím, zavedením nesprávného napětí, vyšší moci či událostmi, nad nimiž JCS (Europe) nemá kontrolu, opravou či úpravou někoho jiného než osoby, která má oprávnění JCS (Europe), nebo kvůli jiným postupům než jsou popsány v návodu k obsluze. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení včetně – ale bez omezení jen na ně – menších barevných změn a poškrábání povrchu.

Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

Pokud se na vaše zařízení vztahuje záruka specifická pro konkrétní stát nebo pokud byl k zařízení přiložen záruční list, najdete další informace v podmínkách dané záruky nebo je získáte od místního autorizovaného prodejce.

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být zlikvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnicích WEEE, napište nám na enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
United Kingdom

