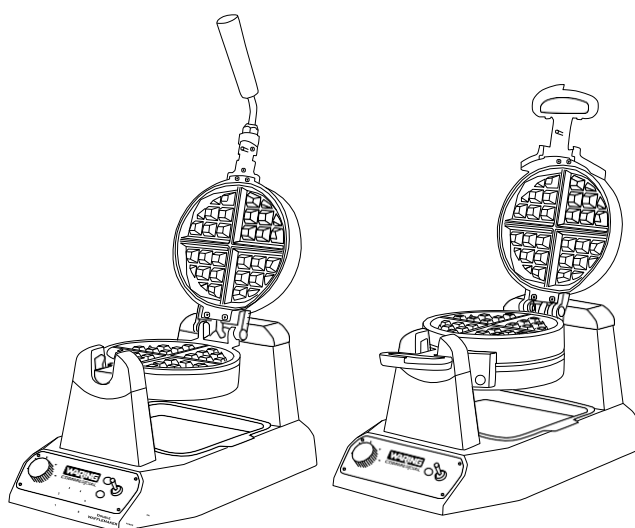




Jednoduchý a dvojitý vaflovač na belgické vafle,  
Vaflovač a Kornoutovač



**WW180 / WW200 / WWCM180 / WWCM200/ WWD180 / WWD200**  
**(Zobrazen pouze belgický styl vafle)**

Pro vaši bezpečnost a dlouhodobý požitek z tohoto produktu si před použitím vždy pečlivě přečtěte návod k použití.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

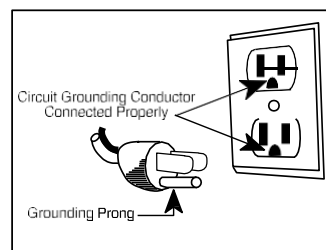
1. **PŘEČÍST VŠECHNY INSTRUKCE.**
2. **Pokud jej nepoužíváte a před čištěním, odpojte zařízení ze zásuvky. Před montáží či demontáží součástí a před čištěním nechte spotřebič vychladnout.**
3. Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte madla a knoflíky.
4. Za účelem ochrany před požárem, úrazem elektrickým proudem a zraněním osob **NEPONOŘUJTE KABEL, ZÁSTRČKU ČI SAMOTNÉ ZAŘÍZENÍ do vody či jiných kapalin.**
5. Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod dohledem nebo nedodržují pokyny týkající se používání spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.  
Děti by měly být pod dohledem, abyste zajistili, že si se spotřebičem nehrají.
6. **Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem či zástrčkou, nebo pokud je porouchaný či byl poškozen jakýmkoli jiným způsobem. Vraťte zařízení do nejbližšího autorizovaného servisního střediska Waring za účelem kontroly, opravy, nebo úprav.**
7. Použití příslušenství, které nedoporučuje společnost Waring, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
8. Nepoužívejte venku nebo odlišně od zamýšleného použití.
9. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, ani se nedotýkejte horkých povrchů.
10. Neumísťujte na či do blízkosti horkého plynového či elektrického hořáku nebo do rozehřáté trouby.
11. Otočte knoflíkem na nastavení #1 a jakmile se vafle dopečou, zařízení odpojte.
12. Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinou horkou kapalinou je třeba dbát mimořádné opatrnosti.

13. Vždy začněte zapojením spotřebiče do elektrické zásuvky. Chcete-li ho odpojit, otočte knoflík do nastavení #1, přepněte vypínač do vypnuté polohy a poté vytáhněte zástrčku ze sítě.
14. **VAROVÁNÍ: ABYSTE SNÍŽILI RIZIKO POŽÁRU ČI ELEKTRICKÉHO ŠOKU, OPRAVY BY MĚL PROVÁDĚT POUZE AUTORIZOVANÝ PERSONÁL. NEODSTRAŇUJTE ZÁKLADNÍ PANEĽ. ŽÁDNÉ SOUČÁSTKY URČENÉ K UŽIVATELSKÉMU SERVISU SE V NĚM NENACHÁZÍ.**
15. Chcete-li získat další návod k použití, jděte na:  
[www.waringcommercialproducts.com](http://www.waringcommercialproducts.com)

## USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY SCHVÁLENÉ PRO OBCHODNÍ POUŽITÍ

### POKYNY K UZEMNĚNÍ

Pro vaši ochranu, jsou Waring® Komerční vaflavače/kornoutovače dodávány s tvarovanou 3-kolíkovou vidlicí s ochranným kontaktem a měly by být používány v kombinaci se správně připojenou zásuvkou s ochranným kontaktem, jak je znázorněno na obrázku.



### ZVLÁŠTNÍ POKYNY PRO NASTAVENÍ KABELŮ

K dispozici je krátký přívodní kabel, který snižuje riziko zamotání nebo zakopnutí o delší kabel. Delší prodlužovací kabely mohou být použity, pokud se s nimi zachází opatrně.

Při použití dlouhého prodlužovacího kabelu by měl být jmenovitý elektrický výkon prodlužovacího kabelu alespoň tak velký, jako je elektrický výkon spotřebiče, a delší kabel by měl být uspořádán tak, aby neležel na pultu nebo stole, kde ho děti nebo zvířata mohou shodit, nebo o něj zakopávat.

## SPECIÁLNÍ PRVKY

### 1. Mřížky vaflovače / kornoutovače

(zobrazeny pouze mřížky belgických vafli)

#### **WW180/WWD180/WWCM180**

– Jednoduchá mřížka pro přípravu jedné vafle/kornoutu

#### **WW200/WWD200/WWCM200**

– Dvojitá mřížka pro přípravu dvou vafli/kornoutů (zobrazena pouze 1 sada)

### 2. Nastavení kontroly zhnědnutí

– Nastavitelné pro různá těsta a osobní preference

### 3. Indikátor napájení

– Svítí červeně pokud je vaflovač zapnutý a zahřívá se

### 4. Indikátor připravenosti (na WW200/WWD200/WWCM200 zobrazen pouze 1)

– Svítí zeleně když je vaflovač připraven k pečení

### 5. Vypínač

### 6. Indikátor pípnutí (nezobrazeno)

– Když je jednotka připravena k pečení první vafle každého cyklu, 6krát zapípá

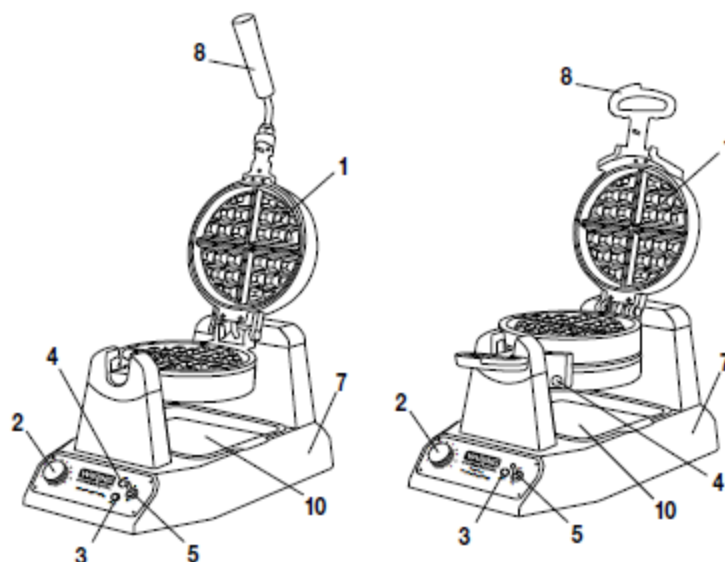
– Když je vafle hotová, 3krát zapípá

### 7. Základna

### 8. Rukojeť

### 9. Odměrka (nezobrazeno)

### 10. Odnímatelný odkapávací zásobník

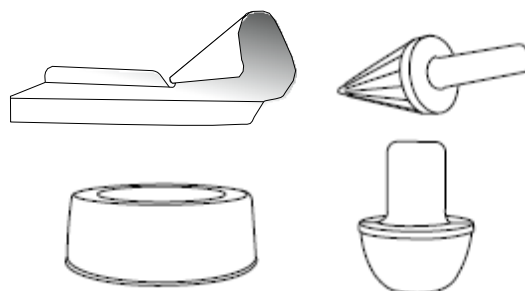


WW180  
WWD180/WWCM180 (nezobrazen)

WW200  
WWD200/WWCM200 (nezobrazen)

## Vaflový kornout

Formovací a rolovací nástroje (pouze pro WWCM180 a WWCM200)



Forma vaflové misky (volitelné příslušenství pouze pro modely WWCM180 a WWCM200)

## NÁVOD K POUŽITÍ

1. Než poprvé použijete svůj spotřebič Waring® Komerční vaflovač/kornoutovač, odstraňte veškerý prach usazený při přepravě, otřete plotny vlhkým hadříkem. Odstraňte veškerý ochranný papír a obaly.
- 2.
3. Zapojte kabel do síťové zásuvky. Přepínač přepněte do polohy ON (zapnuto). Kontrolka se rozsvítí ČERVENĚ, aby signalizovala napájení. Předehřejte váš Waring® Komerční Vaflovač/Kornoutovač na nastavení #4 nebo podle vašich preferencí. Nyní začne proces předehřívání. Měl by trvat asi 4 minuty. Zařízení 6krát zapípá a rozsvítí se ZELENÁ kontrolka, která signalizuje, že je jednotka připravena k pečení. Ošetřete mřížky vaflovače/kornoutovače sprejem na vaření nebo je potřete olejem bez chuti.  
Pro počáteční použití je důležité, aby byl vaflovač/kornoutovač předehřán před ošetřením pomocí spreje nebo oleje.

**POZNÁMKA:** Při prvním použití může vaflovač/kornoutovač lehce zapáchat a může trochu kouřit. To je u tepelných spotřebičů normální a běžné.

4. **Belgické vafle (WW180/WW200):** Naplňte odměrku těstem pomocí naběračky až po linku určenou pro belgické vafle (horní linka). Nalijte těsto rovnoměrně do středu vaflových mřížek. Použijte tepelně odolnou špachtli a těsto na mřížky rovnoměrně rozetřete. Zavřete víko a otočte jednotku o 180°.

**Vafle (WWD180/WWD200):** Naplňte odměrku těstem pomocí naběračky až po linku určenou pro WWD180 / WWD200 vafle (prostřední linka). Nalijte těsto rovnoměrně do středu vaflových mřížek. Použijte tepelně odolnou špachtli a těsto na mřížky rovnoměrně rozetřete. Zavřete víko a otočte jednotku o 180°.

**Vaflové kornouty (WWCM180/WWCM200):** Váš kornoutovač je vybaven odměrkou. Pro přípravu vaflových kornoutů naplňte odměrku těstem po spodní linku (3 lžíce). Používáte-li kopečkovací lžíci na zmrzlinu doporučujeme použít velikost 16 (2oz/60ml). Nalijte těsto do středu mřížky a zavřete. Když se mřížky zavrou, těsto se rozlije po celé mřížce a vytvoří vhodný tvar. Když je vaflový kornout zcela upečen, kornoutovač třikrát pípne. Pro dosažení nejlepších výsledků vaflovač/kornoutovač během pečení neotevírejte. Došlo by k narušení mechanismu časování.

5. Když je vafle/kornout úplně upečený, vaflovač 3krát pípne. Doba pečení je určena úrovní zhnědnutí. Zvolte nastavení na ovládacím ciferníku zhnědnutí. Pro dosažení zlatavě hnědých vaflí doporučujeme použít nastavení #4 a nastavení #3 pro kornouty.
6. Jakmile je vafle/kornout připraven a vaflovač třikrát zapípal, otočte ho o 180°, otevřete víko a vyndejte vafli tak, že jemně uvolníte hrany tepelně odolnou plastovou špachtlí. Nikdy nepoužívejte kovové nádoby, protože by mohlo poškodit nepřilnavý povrch.
7. U modelů WW200/WWD200/WWCM200 lze péct jednu nebo dvě vafle (nebo vaflový kornout) najednou. Pro přípravu jedné vafle/kornoutu jednoduše postupujte podle předchozích pokynů. Pro přípravu dvou vaflí/kornoutů najednou, nalijte těsto do horní přihrádky mřížky vafle/kornoutu, pak otočte o 180°. Nyní budete moci otevřít druhou přihrádku vaflovače/kornoutovače. Nalijte těsto do mřížek a otočte o 180° opačným směrem. Obě vafle/kornouty se budou nyní péct. Spotřebič má jednotlivá zelená "hotovo" světla, která se rozsvítí, když je každá z vaflí/kornoutů připravena a když je prázdná přihrádka připravena k pečení další vafle/kornoutu.
- 8.

## TEPELNÁ OCHRANA

**POKUD BĚHEM POUŽÍVÁNÍ DOJDE K VÝPADKU ELEKTRINY, VYPOJTE ZAŘÍZENÍ ZE ZÁSUVKY A NECHTE 10 MINUT VYCHLADNOUT. ZNOVU ZAPOJTE A POKRAČUJTE V POUŽÍVÁNÍ. PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE UŽIVATELSKOU PŘÍRUČKU.**

9. **Pokyny pro rolování kornoutů:** U modelů WWCM180/WCM200, jakmile jednotka pípne a vafle je připravena, vyjměte horkou rovnou vafli ze železné mřížky a rychle ji srolujte

před tím, než vychladne, pomocí nástroje pro tvarování a rolování kornoutu, který je součástí jednotky, srolujte do kornoutu. Jakmile vaflovač zapípá a kontrolka připravenosti svítí, otevřete mřížku a vyjměte horkou rovnou vafli. Umístěte nástroj na rolování vaflového kornoutu na rovný povrch. Umístěte rovnou vafli do tvarovacího nástroje tak, aby byl okraj vafle co nejbližší okraji kovové formy. Zcela zasuňte plastový rolovací nástroj do zaoblené části kovové formy a začněte otáčet **PROTI SMĚRU HODINOVÝCH RUČÍČEK**. Žebra na rolovacím nástroji vytáhnou rovnou vafli kolem zaoblené části kovové formy čímž vytvoří kornout. Kornout můžete nechat vychladnout okolo rolovacího nástroje v kovové formě, nebo ho vytáhnout a tvar udržovat rukama. Jakmile kornout zchladne, bude sám držet tvar. **Pozor: Během tohoto procesu buďte opatrní, jelikož kornout bude horký.**

- 10. Pokyny pro přípravu vaflové misky: Forma a tlačný knoflík na vaflovou misku jsou k dispozici jako volitelné příslušenství.** Nejlepší je vytvořit vaflovou misku co nejdříve po pečícím procesu, když je ještě rovná vafle stále horká. Vytvořit vaflovou misku za studena je obtížné, protože dochází k lámání těsta. **Upozornění: Během tohoto procesu buďte opatrní, protože vafle bude horká.** Jakmile kornoutovač zapípá a kontrolka připravenosti svítí, otevřete mřížku a vyjměte horkou rovnou vafli. Umístěte nástroj na tvarování vaflové misky na rovný povrch. Umístěte rovnou vafli do formy na misku, co nejvíce do středu. Jemně použijte tlačný knoflík, aby se rovná vafle zcela zasuňovala do formy a vytvořila misku. Dávejte pozor, abyste netlačili příliš tvrdě, mohli byste misku protrhnout. Nechte vaflovou misku takto vychladnout po dobu asi 20 sekund, mezi formou a tlačným knoflíkem. Vyjměte tlačný knoflík a opatrně vyjměte vaflovou misku.
11. Po dokončení pečení přepněte vypínač do polohy OFF (vypnuto) a odpojte kabel od elektrické zásuvky. Před čištěním nechte horní víko otevřené a nechte mřížky vychladnout (detaily na stránce 8).

Poznámka: Tyto Waring® Komerční vaflovače/kornoutovače byly vyrobeny se speciálním nepřilnavým povrchem. Před prvním použitím doporučujeme mřížky vaflovače/kornoutovače ošetřit olejem na vaření. Otírejte papírovým ubrouskem nebo mašlovačkou.

## **TIPY PRO PŘÍPRAVU PERFEKTNÍCH BELGICKÝCH VAFLÍ**

Pokud používáte komerční směsi na palačinky/vafle, doporučujeme nastavit hodnotu #4.

Pro přípravu belgických vaflí doporučujeme nastavit hodnotu #4. Pokud dáváte přednost křupavějším, tmavším belgickým vaflím, zvyšte hodnotu kontroly zhnědnutí.

Abyste dosáhli rovnoměrných vaflí, nalijte těsto do středu spodní mřížky a rovnoměrně rozetřete do okrajů. Celá spodní mřížka by měla být vyplněna.

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme použít  $\frac{3}{4}$  hrníčku těsta nebo tolik, abyste dostatečně naplnili celou spodní mřížku.

Pro větší pohodlí při pečení vaflí, nechte naběračku viset za madla na vnějšku mísy a nabírejte uvnitř mísky až do dalšího cyklu pečení.

Při odměřování mouky nejprve mouku rozmíchejte, aby se provzdušnila, protože když sedí, usadí se. Potom ji přesypte do odměrky, zarovnejte vršek nožem - mouku nevlačujte do odměrky. Tyto rychlé kroky vám pomohou vyhnout se "těžkým vaflím". Belgické vafle chutnají nejlépe, když jsou čerstvé, ale pečené belgické vafle můžete udržovat teplé v troubě při zhruba 90°C. Pokud budou v troubě, umístěte je do pekáče nebo zabalte do fólie. Vafle zabalené ve fólii mohou ztratit svou křupavost.

Pečené vafle můžete zmrazit. Nechte je zcela vychladnout a pak je umístěte do plastového zásobníku na potraviny. K oddělení vaflí použijte voskovaný papír. Až je budete chtít připravit, ohřejte je v troubě, toasteru nebo topinkovači.

## TIPY PRO PŘÍPRAVU PERFEKTNÍCH KORNOUTŮ

Při použití komerčních směsí na vaflové kornouty nebo těsto doporučujeme nastavit hodnotu #4. Pokud dáváte přednost křupavějším, tmavším vaflovým kornoutům, zvyšte hodnotu kontroly zhnědnutí.

Pro dosažení rovnoměrných kornoutů nalijte těsto do středu spodní mřížky a okamžitě mřížku zavřete. Většina těsta se rozloží rovnoměrně tlakem horní mřížky. Pokud máte velmi husté těsto, možná budete muset těsto rozetřít trochu víc, velmi rychle, za pomoci tepelně odolné špachtle.

Při rolování kornoutu se soustřeďte na to, aby byly okraj vafle co nejbližší špičce rolovacího nástroje. Z tohoto okraje se stanu špička kornoutu a při konzumaci zmrzliny je potřeba mít uzavřenou špičku.

Před nabráním zmrzliny nebo jakékoli jiné náplně do kornoutu nechte vaflový kornout zcela vychladnout.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po dokončení pečení otočte knoflíkem na nastavení #1, přepněte vypínač do polohy OFF (vypnuto) a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky. Nechte horní víko otevřené a před čištěním nechte mřížky vychladnout.

Nikdy svůj vaflovač/kornoutovač nedemontujte za účelem čištění. Jednoduše vyčistěte drobky z drážky a setřete přebytečný olej suchým hadříkem nebo papírovým ubrouskem. Mřížky můžete vyčistit vlhkým hadříkem, aby nedošlo k znečištění a přilepení těsta nebo nánosu oleje.

**Ujistěte se, že mřížky před čištěním zcela vychladly.** Pokud se těsto na plotnách drží, jednoduše na spečené těsto nalijte trochu oleje a nechte stát přibližně 5 minut, což umožní změkčení těsta a snadné odstranění.

Vnější povrch utřete měkkým suchým hadříkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí



prostředky nebo drsné houby. NIKDY NEPONOŘUJTE KABEL, ZÁSTRČKU ČI SAMOTNÉ ZAŘÍZENÍ DO VODY ČI JINÝCH KAPALIN.

Jakékoliv další údržbové práce musí provádět autorizované servisní středisko.

### OMEZENÁ ROČNÍ ZÁRUKA

Waring zaručuje, že každý nový Waring® Komerční vaflovač/kornoutovač je zcela bez defektů materiálů a zpracování po dobu jednoho roku od data nákupu, za předpokladu že bude používán pouze při zpracování potravin, ošetřen neabrazivními kapalinami (kromě čisticích prostředků) a neabrazivními polokapalinami a nebyl vystaven zatížení přesahující uvedené hodnoty.

V rámci této záruky, Waring opraví nebo vymění jakoukoli část, která po našem vyšetření, bude považována za vadnou na materiálu nebo zpracování, za předpokladu, že spotřebič bude dodán předplaceně do Waring servisního střediska na adrese:

314 Ella T. Grasso Ave. Torrington, CT 06790, nebo jakékoli servisní středisko schválené výrobcem.

Tato záruka: a) se nevztahuje na jakýkoli produkt, který se stal opotřebovaným, vadným, poškozeným nebo rozbitým v důsledku užívání nebo v důsledku oprav nebo servisu jinak než v servisním středisku Waring nebo v servisním středisku schváleném výrobcem, nebo v důsledku zneužití, nesprávného použití, přetížení nebo manipulace; nebo b) nepokrývá náhodné nebo následné škody jakéhokoli druhu.

**Upozornění:** Tato záruka je neplatná, pokud je spotřebič používán na stejnosměrný proud (SP).



WARING COMMERCIAL  
314 Ella T. Grasso Ave.  
Torrington, CT 06790