ELEKTRICKÝ VAFLOVAČ NA KŘUPAVÉ VAFLE 2 200 W S NEPŘILNAVÝM POVRCHEM

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



VYSOKÝ PŘÍKON	KAPACITA DESEK	POVRCH DESEK	REGULACE TEPLOTY
2 200 W (extra rychlé propečení)	**2 velké hluboké belgické vafle**	**Nepřilnavý teflonový povlak (bez připalování)**	**Plynulý termostat Min – Max**

PŘEDNOSTI ELEKTRICKÉHO VAFLOVAČE KD4107

- Špičkový příkon 2 200 W zajišťuje bleskový ohřev desek a dokonalé propečení vaflí s křupavou kůrkou a vláčným vnitřkem.
- Hluboké pečicí mřížky vytvarují dvě velké tradiční belgické vafle s hlubokými kapsami na šlehačku, ovoce či čokoládu.
- Vysoce odolný nepřilnavý povrch zabraňuje přichytávání těsta a umožňuje pečení s minimálním množstvím tuku a snadné čištění.
- Plynule nastavitelný otočný termostat umožňuje zvolit stupeň propečení od jemně zlatavých až po extra křupavé vafle.
- Dvojice LED kontrolek informuje o připojení k síti (červená) a o dosažení optimální pracovní teploty pečení (zelená).
- Tepelně izolovaná rukojeť se zámkem desek umožňuje bezpečné stlačení těsta bez rizika popálení rukou.

VÝSTRAHA PŘED POPÁLENÍM ROZPÁLENÝMI PLOŠINAMI A HORKOU PÁROU:
PEČICÍ DESKY DOSAHUJÍ PŘI PROVOZU TEPLOTY PŘES +200 °C – NIKDY SE JICH NEDOTÝKEJTE HOLÝMA RUKAMA! PŘI DÁVKOVÁNÍ TĚSTA NEPŘEPLŇUJTE PEČICÍ PROSTOR, ABY TĚSTO NEPŘETEKLO DO ŠTĚRBIN PŘÍSTROJE! NIKDY NEPOUŽÍVEJTE KOVOVÉ VIDLIČKY ANI NOŽE K VYJÍMÁNÍ VAFLÍ, ABY NEDOŠLO K POŠKRÁBÁNÍ NEPŘILNAVÉHO POVLAKU! PŘÍSTROJ NIKDY NEMYJTE POD TEKOUCÍ VODOU!

1. DETAILNÍ TECHNICKÁ DATA VAFLOVAČE KD4107

Modelové označení	Kraft&Dele KD4107
Typ spotřebiče	Elektrický vaflovač pro domácnost
Jmenovité napájecí napětí / frekvence	220–240 V ~ 50/60 Hz
Jmenovitý elektrický příkon	2 200 W
Kapacita pečení	2 velké obdélníkové belgické vafle současně
Typ povrchu pečicích desek	Antiadhezní nepřilnavý povrch (PFOA Free)
Regulace teploty	Plynulý otočný termostat (plynulé nastavení výkonu)
Světelná indikace	Červená LED (napájení) + zelená LED (připraveno k pečení)
Bezpečnostní prvky	Tepelně izolované madlo, bezpečnostní zámek, tepelná pojistka
Skladování	Možnost svislého uložení pro úsporu místa v kuchyni
Protiskluzová základna	Pryžové stabilizační nožičky na spodní straně
Hmotnost přístroje	cca 2,3 kg

2. KONSTRUKČNÍ A TEPELNÉ PŘEDNOSTI

TOPNÝ VÝKON 2 200 W A TERMOSTAT

- **Bleskový náhřev:** Výkon 2 200 W zajistí nahřátí desek na pracovní teplotu za méně než 3 minuty.
- **Okamžité uzavření pórů těsta:** Vysoká teplota vytvoří křupavou kůrku a uzamkne vláčnost uvnitř vafle.
- **Plynulá regulace Min – Max:** Umožňuje přizpůsobit teplotu těstu od světlých měkkých až po tmavé extra křupavé.
- **Přesná tepelná setrvačnost:** Masivní hliníkové desky neochladnou ani po nalití studeného tekutého těsta.

ANTIADHEZNÍ POVRCH A HLUBOKÝ RELIÉF

- **Belgický čtvercový vzor:** Extra hluboká mřížka pro 2 velké vafle s kapsami na ovoce, šlehačku a čokoládu.
- **Kvalitní nepřilnavá vrstva:** Pečení bez nutnosti vymazávání tukem; vafle se nepřichytávají a netrhají.
- **Obvodový přepadový žlábek:** Zabraňuje stékání přebytečného těsta na kuchyňskou linku a do spár.
- **Tepelně izolované madlo se západkou:** Umožňuje bezpečné stlačení desek rukou bez rizika popálení.

KOMPAKTNÍ SKLADOVÁNÍ A ÚSPORA MÍSTA V KUCHYNI

Vaflovač Kraft&Dele KD4107 je navržen s ohledem na moderní domácnosti s omezeným prostorem na lince. Díky integrované mechanické západce rukojeti a stabilní konstrukci zadní části lze přístroj skladovat ve svislé poloze v kuchyňské skříňce či polici. Přívodní kabel lze pohodlně navinout do úložného prostoru na spodní straně základny.

1. ZÁSADY ELEKTRICKÉ A TEPELNÉ BEZPEČNOSTI

Vaflovač KD4107 je elektrický tepelný spotřebič. Pro prevenci úrazů a škod bezpodmínečně dodržujte:

Připojení k síti a manipulace:
- Připojujte výhradně do řádně instalované zásuvky 230 V / 50 Hz s uzemněním.
- Přístroj neobsluhujte mokrýma rukama ani při stání na vlhké podlaze.
- Přívodní kabel chraňte před kontaktem s horkým pláštěm a pečicími deskami.
- Po skončení pečení vždy vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Umístění a požární prevence:
- Spotřebič umístěte na vodorovnou, neklouzavou a žáruvzdornou podložku.
- Ponechte bezpečný odstup min. 15 cm od stěn, dřevěných skříněk a hořlavin.
- Během pečení spotřebič nikdy nezakrývejte utěrkou ani jinými předměty.
- Nikdy nenechávejte zapnutý vaflovač bez dozoru v přítomnosti dětí.

2. ZÁSADY OCHRANY NEPŘILNAVÉHO POVLAKU A HYGIENY

ŠETRNÉ ZACHÁZENÍ S PEČICÍMI DESKAMI

- **Zákaz kovových nástrojů:** Nikdy nepoužívejte nože, vidličky ani kovové obracečky – poškrábou nepřilnavou vrstvu!
- **Doporučené náčiní:** K vyjímání vaflí používejte výhradně dřevěné nebo teplovzdorné silikonové kleště.
- **Správné dávkování:** Těsto dávkujte s citem naběračkou; přelití způsobuje zatečení těsta do kloubů.

BEZPEČNÉ OTEVÍRÁNÍ A PÁRA

- **Únik páry:** Během pečení uniká ze spár horká pára; mějte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti.
- **Uchopení za madlo:** Při otevírání uchopte výhradně tepelně izolované madlo Cool-Touch.
- **Zákaz mytí pod vodou:** Vaflovač NIKDY neponořujte do vody ani neomývejte pod tekoucí vodou!

VÝSTRAHA PŘED PŘEDČASNÝM OTEVŘENÍM VÍKA:
Během prvních 2 minut pečení NIKDY neotvírejte víko vaflovače! Těsto se v této fázi zvedá a váže strukturu. Předčasné otevření způsobí roztržení vafle na dvě poloviny – jedna zůstane přilepená nahoře a druhá dole! Vyčkejte, dokud z bočních spár nepřestane unikat intenzivní oblak páry a nerozsvítí se zelená kontrolka.

1. KOMPONENTY A ANATOMIE VAFLOVAČE KD4107

VNĚJŠÍ KONSTRUKCE A OVLÁDACÍ PRVKY

Robustní tělo z nerezové oceli a tepelně odolného plastu:

- **Otočný volič termostatu:** Plynulé nastavení teploty od minima až po maximální propečení.
- **Červená LED kontrolka (Power):** Svítí trvale při zapojení přístroje do elektrické sítě 230 V.
- **Zelená LED kontrolka (Ready):** Rozsvítí se při dosažení nastavené teploty (připraveno k pečení).
- **Tepelně izolovaná rukojeť:** Chladný úchop s mechanickou zajišťovací sponou.

PEČICÍ KOMORA A DESKY

Vysokovýkonné vnitřní uspořádání pro 2 velké vafle:

- **Tlakově lité hliníkové desky:** Vynikající tepelná vodivost s hlubokým reliéfem belgické vafle.
- **Nepřilnavý teflonový povlak:** Zabraňuje připalování a zaručuje bleskové vyjmutí upečených vaflí.
- **Integrované topné spirály:** Zalisované přímo v deskách pro nulové tepelné ztráty.
- **Pryžové nožičky:** Zajišťují pevnou stabilitu na lince bez klouzání a poškrábání stolu.

2. OBSAH BALENÍ A POLOŽKOVÝ PŘEHLED

POLOŽKA	NÁZEV KOMPONENTU	POČET KUSŮ	MATERIÁL A FUNKČNÍ SPECIFIKACE
1	Elektrický vaflovač Kraft&Dele KD4107	1 ks	Příkon 2 200 W, nerezové víko, hliníkové pečicí desky
2	Integrovaný přívodní kabel se zástrčkou	1 ks	Délka cca 0,75 m, zástrčka Schuko s ochranným kontaktem
3	Český uživatelský návod a záruční list	1 ks	Kompletní návod s recepturami a prohlášením o shodě CE

PRVOTNÍ ZAHOŘENÍ A PŘÍPRAVA NEPŘILNAVÉHO POVRCHU

Před prvním použitím otřete desky vlhkým hadříkem a osušte. Pečicí plochy lehce potřete tenkou vrstvou jedlého oleje nebo rozpuštěného másla pomocí silikonového mašlovače. Zavřete víko, zapojte do sítě a nastavte termostat na střední stupeň na dobu cca 5–8 minut. Při tomto prvním zahřátí může vzniknout lehký kouř a zápach z vypalování konzervačních látek z výroby, což je normální. Poté nechte přístroj vychladnout a přebytečný olej setřete papírovou utěrkou.

1. KROK ZA KROKEM: PEČENÍ DOKONALÝCH VAFLÍ

KROK 1 · PŘEDEHŘÁTÍ NA PROVOZNÍ TEPLOTU

Zajištění správného startovacího žáru:

- **Zapojení:** Zapojte zástrčku do zásuvky 230 V. Rozsvítí se červená LED dioda napájení.
- **Nastavení termostatu:** Otočte volič do požadované polohy (doporučujeme cca 75 % rozsahu).
- **Zelená kontrolka:** Po cca 2,5–3 minutách se rozsvítí zelená LED dioda – desky dosáhly správné teploty.

KROK 2 · DÁVKOVÁNÍ TĚSTA

Správné množství zabrání přetečení:

- **Otevření víka:** Otevřete víko uchopením za rukojeť až do svislé stabilní polohy.
- **Nalití těsta:** Malou naběračkou nalijte těsto do středu každé ze dvou spodních mřížek.
- **Rozetření:** Stěrkou lehce rozetřete těsto směrem k okrajům (neplňte mřížku zcela po okraj).

KROK 3 · PEČENÍ A UZAMČENÍ DESEK

Průběh pečení pod stálým tlakem:

- **Přiklopení:** Plynule sklopte horní víko a zajistěte aretační sponu na rukojeti.
- **Čas pečení:** Standardní doba pečení je 3 až 5 minut (v závislosti na receptu a nastavení termostatu).
- **Indikace páry:** Masivní únik páry během pečení je přirozený proces odpařování vody z těsta.

KROK 4 · VYJMUTÍ A SERVÍROVÁNÍ

Zachování křupavosti hotových vaflí:

- **Otevření:** Odjistěte sponu a opatrně zvedněte víko. Vafle musí být rovnoměrně zlatohnědé.
- **Vyjmutí:** Podeberte vafle dřevěnou nebo silikonovou špachtlí a přeneste na mřížku.
- **Chladnutí na mřížce:** Hotové vafle nepokládejte na talíř, ale na kovovou mřížku, aby zůstaly křupavé!

KLÍČOVÉ TAJEMSTVÍ EXTRA KŘUPAVÝCH VAFLÍ

Pokud položíte čerstvě vyjmutou horkou vafli přímo na porcelánový talíř, unikající horká pára se pod ní srazí a vafle zespodu okamžitě zvlhne a ztratí svou křupavost. Hotové vafle nechte vždy 1 až 2 minuty vydýchat na drátěném chladicím roštu. Teprve po vytvoření pevné kůrky je přeneste na talíř a ozdobte šlehačkou, ovocem či javorovým sirupem.

1. RECEPTURNÍ TABULKA PRO VAFLOVAČ KRAFT&DELE KD4107

DRUH VAFLÍ	ZÁKLADNÍ INGREDIENCE	NASTAVENÍ TERMOSTATU	DOBA PEČENÍ A CHARAKTERISTIKA
Tradiční belgické křupavé vafle	250 g hladké mouky, 2 vejce, 350 ml mléka, 80 g rozpuštěného másla, 1 prášek do pečiva, špetka soli, vanilka	Stupeň 3 až 4 (75 % Max)	4 až 5 minut; zlatavá křupavá kůrka s nadýchaným vláčným středem
Kynuté lutyšské vafle (Liège)	300 g mouky, 100 g másla, 15 g droždí, 150 ml vlažného mléka, 1 vejce, 100 g perlového krystalového cukru	Stupeň 2 až 3 (50–60 % Max)	3,5 až 4,5 minuty; zkaramelizovaný perlový cukr na povrchu
Fitness ovesné vafle s tvarohem	150 g jemných ovesných vloček, 250 g polotučného tvarohu, 2 vejce, 1 banán, 50 ml mandlového mléka, skořice	Stupeň 4 (80 % Max)	5 až 6 minut; hutné, syté a bohaté na bílkoviny pro sportovce
Slané sýrové vafle se slaninou	200 g mouky, 2 vejce, 200 ml mléka, 100 g nastrouhaného čedaru, 50 g opečené slaniny na kostičky, pažitka	Stupeň 3 (70 % Max)	4 minuty; pikantní slaná chuťovka k vínu či snídani

2. ZÁSADY PŘÍPRAVY DOKONALÉHO TĚSTA

ODDĚLENÍ BÍLKŮ A SNÍH

- **Ušlehaný tuhý sníh:** Bílky vyšlehejte se špetkou soli do tuhého sněhu a jemně vmíchejte do těsta až nakonec.
- **Vzdušná struktura:** Tento postup zajistí neuvěřitelnou lehkost a nadýchanost vafle bez gumové konzistence.
- **Kypřicí prášek:** Používejte vždy čerstvý prášek do pečiva rozmíchaný přímo v suché mouce.

TUK V TĚSTĚ A TEPLOTA SUROVIN

- **Kvalitní máslo:** Máslo dodává nezaměnitelnou chuť; před přidáním do těsta jej nechte zchladnout na vlažnou teplotu.
- **Pokojová teplota:** Mléko a vejce vyndejte z chladničky 30 minut předem, aby se tuk v těstě nesrazil.
- **Hustota těsta:** Správné těsto má konzistenci husté smetany – líně stéká z naběračky.

PŘÍPRAVA VAFLÍ DO ZÁSOBY A JEJICH RYCHLÉ ROZPÉKÁNÍ

Upečené a zcela vychladlé vafle lze skvěle zamrazit v mikrotenových sáčcích. Pokud potřebujete bleskovou snídani, vyjměte zmrazenou vafli a vložte ji na 2 minuty do běžného topinkovače nebo rozehřátého vaflovače KD4107. Vafle získá zpět svou křupavou kůrku a bude chutnat jako čerstvě připravená!

1. MOŽNÉ PROVOZNÍ ZÁVADY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Příznak poruchy	Pravděpodobná příčina	Nápravné opatření
Přístroj nehřeje, červená LED nesvítí	Zástrčka není zasunuta v síti; vypadnutý domovní jistič; vadná zásuvka 230 V	Zasuňte vidlici pevně do zásuvky; ověřte funkčnost zásuvky připojením jiného spotřebiče
Vafle se trhají a lepí na desky	Předčasné otevření víka (před 2 minutami); těsto obsahuje málo tuku; desky nebyly dostatečně předehřáté	Neotvírejte víko v prvních 2 minutách; přidejte do těsta lžíci rozpuštěného másla; vyčkejte na rozsvícení zelené LED
Těsto přetéká po stranách přístroje	Příliš velké množství těsta nalité do formy; příliš řídké těsto	Snižte dávku těsta na cca 1 malou naběračku na jednu vafli; zahuštěte těsto lžící mouky
Nerovnoměrné zabarvení vaflí	Těsto nebylo rovnoměrně rozetřeno do rohů mřížky; nízké nastavení termostatu	Po nalití těsto stěrkou rozetřete; zvyšte nastavení termostatu směrem k MAX

2. SPRÁVNÝ POSTUP ČIŠTĚNÍ A PÉČE O NEPŘILNAVÝ POVRCH

ZÁSADY ŠETRNÉ ÚDRŽBY ELEKTRICKÉHO VAFLOVAČE KD4107

Čištění za tepla:
- Vytáhněte kabel ze zásuvky 230 V!
- Nechte desky zchladnout na vlažnou teplotu
- Drobky a mastnotu setřete papírovou utěrkou
- Tuk se za tepla stírá nejlépe

Odstranění připálenin:
- Na připálená místa nakapejte pár kapek oleje
- Nechte olej 5 minut působit k uvolnění
- Setřete vlhkým hadříkem nebo houbičkou
- Zákaz drátěnek a chemických písků!

Skladování spotřebiče:
- Zaklapněte bezpečnostní aretační sponu
- Naviňte kabel do spodního úložného prostoru
- Uložte ve svislé poloze pro úsporu místa
- Skladujte v suchém bezprašném prostředí

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce / Zplnomocněný zástupce v EU:
Foreintrade S.A., Janówek, ul. Modrzewiowa 54, 05-555 Tarczyn, Polsko

tímto na svou výhradní odpovědnost prohlašuje, že níže uvedené strojní / technické zařízení:

Výrobek: Elektrický vysoce výkonný vaflovač Kraft&Dele KD4107 s příkonem 2 200 W, masivními hliníkovými pečicími deskami s nepřilnavým mramorovo-teflonovým povrchem pro 2 velké belgické vafle, plynulou regulací teploty termostatem, světelnými LED indikátory provozu a nahřátí, tepelně izolovanou rukojetí Cool-Touch se západkou a protiskluzovými nožkami
Obchodní označení / Model: KRAFT&DELE KD4107 · Rok výroby: 2026

Splňuje požadavky evropských směrnic:
- Směrnice 2014/35/EU o harmonizaci právních předpisů týkajících se elektrických zařízení (LVD)
- Směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě (EMC)
- Směrnice 2011/65/EU o omezení používání nebezpečných látek (RoHS)
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech určených pro styk s potravinami

Aplikované harmonizované normy a specifikace:
- ČSN EN 60335-1 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-9 (Zvláštní požadavky na vaflovače a grily)
- ČSN EN 62233 (Metody měření elektromagnetických polí spotřebičů)
- ČSN EN IEC 55014-1, ČSN EN IEC 55014-2 (Elektromagnetická kompatibilita)
- ČSN EN IEC 61000-3-2, ČSN EN IEC 61000-3-3 (Emise harmonického proudu a flikr)

Osoba pověřená sestavením a archivací technické dokumentace v EU: Krzysztof Forein, sídlo společnosti Foreintrade S.A.

Místo a datum vydání: **Tarczyn, 15. ledna 2026**

Krzysztof Forein
Prezes Zarządu (Foreintrade S.A.)

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

Na výrobek je poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** pro spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku) a **12 měsíců** pro podnikatelské subjekty (IČO dle obchodního zákoníku) od data převzetí zboží.

Záruční i pozáruční servis, technické konzultace a dodávky originálních náhradních dílů pro Českou republiku zajišťuje:

Nejedlý s.r.o. • Autorizované servisní centrum a distribuce Kraft&Dele
Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: **info@nasenaradi.cz**

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE A ODPADOVÉ HOSPODÁŘSTVÍ

V souladu se zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech nesmí být vyřazený vaflovač vyhazován do směsného komunálního odpadu. Zařízení odevzdejte na oficiální místo zpětného odběru elektrozařízení (katalogové číslo odpadu 20 01 36 – elektroodpad, 17 04 02 – hliník, 17 04 05 – ocel, 19 12 04 – plasty). Obalový karton odevzdejte do tříděného sběru (15 01 01).

Obalové materiály (lepenka, LDPE fólie) jsou 100% recyklovatelné a patří do sběrných nádob na separovaný komunální odpad. Chraňte životní prostředí a nevystavujte přírodu nebezpečným odpadům.

EVIDENČNÍ LIST PRAVIDELNÝCH ZÁRUČNÍCH A SERVISNÍCH REVIZÍ

DATUM ZÁZNAMU	DRUH REVIZE / SERVISNÍHO ÚKONU	POPIS PROVEDENÝCH PRACÍ A VYMĚNĚNÝCH DÍLŮ	RAZÍTKO A PODPIS TECHNIKA
15. 01. 2026	Výstupní kontrola kvality (QC)	Ověření kompletnosti, rozměrová inspekce, zkouška mechaniky	Foreintrade S.A. QC Dept. • Schváleno ✓
	Servisní prohlídka (12 měsíců)		
	Servisní prohlídka (24 měsíců)		
	Mimořádná oprava / údržba		