Elektrický nerezový vaflovač 2200 W na 4 vafle s manuální regulací

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



VYSOKÝ PŘÍKON	KAPACITA PEČENÍ	NEPŘILNAVÝ TEFLON	KARTÁČOVANÁ OCEL
2 200 W	4 vafle	Non-Stick	Nerez

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4202

- **Výkonné topné těleso 2200 W:** Zajišťuje bleskové nahřátí ploten za méně než 3 minuty a rovnoměrné propečení těsta bez syrového středu.
- **Pečicí plocha 250 × 216 mm na 4 vafle:** Umožňuje připravit 4 křupavé obdélníkové belgické vafle současně – ideální pro rodinné snídaně.
- **Kvalitní nepřilnavý povrch Non-Stick:** Dvouvrstvý teflonový povlak bez škodlivých látek PFOA zaručuje snadné vyjmutí vaflí bez trhání a rychlé čištění.
- **Plynulá regulace teploty termostatem:** Otočný volič umožňuje přesné nastavení žáru pro světlé měkké vafle i tmavé extra křupavé kousky.
- **Tepelně izolované madlo Cool-Touch:** Masivní rukojeť zůstává během pečení studená a umožňuje bezpečné přiklopení i kontrolu těsta.
- **Světelná signalizace napájení a nahřátí:** Červená kontrolka provozu a zelená kontrolka připravenosti k nalití těsta pro perfektní načasování.

VÝSTRAHA PŘED HORKÝMI PLOCHAMI A PÉČE O NEPŘILNAVÝ POVRCH:
Pečicí plotny dosahují během provozu teploty přes 200 °C! Při manipulaci s víkem používejte výhradně tepelně izolované madlo Cool-Touch. K vyjímání hotových vaflí NIKDY nepoužívejte kovové vidličky ani nože – hrozí nevratné poškození nepřilnavého teflonového povlaku! Používejte výhradně dřevěné nebo žáruvzdorné silikonové náčiní. Přístroj nikdy neponořujte do vody!

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4202

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4202
Typ spotřebiče	Elektrický rodinný vaflovač na 4 vafle
Jmenovitý příkon	2 200 W
Napájecí napětí a frekvence	220–240 V AC / 50–60 Hz
Kapacita pečení	4 obdélníkové belgické vafle (cca 11 × 11 cm každá)
Rozměry pečicí plochy	250 × 216 mm
Typ pečicích ploten	Hluboké belgické mřížkování z litého hliníku
Vnitřní povrchová úprava	Prémiový nepřilnavý teflonový povlak bez PFOA
Materiál vnějšího tělesa	Broušená nerezová ocel v kombinaci s odolným termoplastem
Regulace teploty	Plynulý otočný bimetalový termostat (MIN – MAX)
Světelná indikace	Červená LED (napájení) + Zelená LED (nahřátí na teplotu)
Třída elektrické ochrany	Třída I (s ochranným uzemňovacím vodičem)
Hmotnost přístroje	cca 2,40 kg
EAN kód	5903957006659

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ VAFLOVAČE

PEČICÍ PLOCHA A TOPNÝ SYSTÉM

- **Dvě masivní hliníkové plotny 250 × 216 mm:** Hluboký kapsový profil upeče najednou 4 plnohodnotné belgické vafle.
- **Dvouvrstvý teflon Non-Stick:** Bezpečný povlak bez PFOA zamezuje připalování těsta.
- **Topný výkon 2200 W:** Dvě integrované spirály v horním i dolním křídle pro bleskový ohřev.
- **Obvodový přepadový kanálek:** Zachycuje přebytečné syrové těsto při stlačení víka.

OVLÁDACÍ PRVKY A BEZPEČNOST

- **Plynulý otočný termostat:** Nastavení požadovaného stupně opečení od MIN do MAX.
- **Červená kontrolka (POWER):** Signalizuje připojení vaflovače k elektrické síti.
- **Zelená kontrolka (READY):** Rozsvítí se po dosažení nastavené provozní teploty.
- **Izolovaná rukojeť Cool-Touch:** Zůstává bezpečná na dotek během celého pečení.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ:
1× Elektrický rodinný vaflovač KRAFT&DELE KD4202 na 4 vafle se síťovým kabelem, 1× originální český návod k obsluze s prohlášením o shodě.

ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY PRO PROVOZ VAFLOVAČE

Výkonné topné těleso 2200 W generuje uvnitř spotřebiče vysoké teploty a horkou páru:

VÝSTRAHA PŘED ÚNIKEM HORKÉ PÁRY A POPÁLENÍM:
Během prvních 2 minut po nalití tekutého těsta uniká z mezer mezi plotnami prudký proud vařící páry! Při obsluze držte obličej i ruce mimo boční a zadní štěrbiny vaflovače. Víko otevírejte výhradně pomocí předního madla Cool-Touch s plynulým pomalým tahem nahoru.

1. ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST A JIŠTĚNÍ

- Vysoký příkon 2200 W – připojujte do zásuvky 230 V jištěné jističem min. 10 A až 16 A.
- Základnu, kabel ani síťovou vidlici nikdy neponořujte do vody ani jiných tekutin!
- Nenechávejte přívodní kabel viset přes hranu pracovní desky linky.
- Před čištěním vždy vytáhněte vidlici ze zásuvky a nechte vaflovač min. 30 minut chladnout.

2. PROVOZNÍ ODVĚTRÁNÍ A STABILITA

- Vaflovač postavte na rovný, pevný, nehořlavý a suchý kuchyňský pult.
- Ponechte min. 15 cm volného prostoru za přístrojem i po stranách.
- Nepoužívejte vaflovač pod horními dřevěnými kuchyňskými skříňkami.
- Nikdy nenechávejte zapnutý vaflovač bez dozoru dospělé osoby!

BEZPEČNOST DĚTÍ:
Vaflovač není hračka. Během pečení udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, horký nerezový kryt může způsobit těžké popáleniny.

NASTAVENÍ PLYNULÉHO OTOČNÉHO TERMOSTATU

Otočný regulátor umožňuje přizpůsobit teplotu ploten druhu těsta a požadované křupavosti:

POLOHY REGULÁTORU MIN AŽ MAX

- **Poloha MIN – LOW:** Šetrné dopékání, ohřev hotových vaflí nebo pečení křehkých vaječných piškotových těst bez cukru.
- **Poloha MEDIUM:** Optimální pro klasické jemné belgické vafle – zlatavý povrch a vláčný nadýchaný střed.
- **Poloha MAX:** Maximální žár pro hutná kynutá těsta (Lutyšské vafle s perlovým cukrem) a extra křupavé vafle.

FUNKCE BIMETALOVÉHO TERMOSTATU

- Po zapojení do sítě svítí červená kontrolka POWER.
- Jakmile topení nahřeje plotny na zvolenou teplotu, rozsvítí se zelená kontrolka READY.
- Během pečení zelená kontrolka cyklicky zhasíná a rozsvěcí se – termostat udržuje stálou teplotu.

ZÁSADY PRO SPRÁVNOU HUSTOTU A DÁVKOVÁNÍ TĚSTA

KONZISTENCE TĚSTA NA VAFLE

- Těsto na vafle musí být hustší než na běžné palačinky (konzistence husté smetany).
- Příliš řídké těsto způsobuje nadměrný únik páry, dlouhé pečení a vytékání z ploten.
- Příliš husté těsto se na plotnách nerozteče do rohů formy.

SPRÁVNÉ MNOŽSTVÍ A NALÉVÁNÍ

- Nalévejte cca 1 malou naběračku těsta do středu každého ze 4 oddílů.
- Těsto zlehka rozetřete stěrkou směrem k okrajům mřížky.
- Nikdy neplňte plotny až k hornímu okraji – těsto vlivem kypřidla výrazně nabyde!

KRITICKÁ ZÁSADA BĚHEM PRVNÍCH 2 MINUT:

Během prvních 2 minut pečení NIKDY neotvírejte víko vaflovače! Těsto se v této fázi zvedá a syrový střed by se roztrhl mezi horní a dolní plotnu, což vafle zcela zničí. Počkejte, až ustane intenzivní únik páry.

PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU (TEPELNÉ VYPÁLENÍ)

1. **Odstranění obalů:** Vyjměte vaflovač z kartonu a odstraňte veškeré ochranné fólie.
2. **Otření ploten:** Plotny otřete měkkým vlhkým hadříkem a vytřete dosucha papírovou utěrkou.
3. **Prvotní potření:** Na plotny naneste mašlovačkou nebo ubrouskem pár kapek rostlinného oleje.
4. **Zkušební zahřátí:** Zavřete víko, zapojte do sítě 230 V a otočte termostat na MAX po dobu 10 minut.
5. **Odvětrání:** Mírný zápach a dým z vypalování nového topného tělesa je zcela normální – vyvětrejte místnost.
6. **První zkušební vafle:** První upečenou vafli vyhoďte – spolehlivě naváže veškeré zbytky z výroby.

KROK ZA KROKEM: POSTUP PEČENÍ VAFLÍ

1. NAHŘÁTÍ A PŘÍPRAVA

- Zavřete víko a zapojte vidlici do zásuvky 230 V.
- Nastavte otočný termostat na požadovaný stupeň (doporučeno střed až MAX).
- Rozsvítí se červená LED; vyčkejte cca 3–4 minuty, dokud se nerozsvítí zelená LED READY.
- Plotny zlehka potřete kapkou oleje nebo rozpuštěného másla mašlovačkou.

2. NALITÍ TĚSTA A PEČENÍ

- Otevřete víko a rovnoměrně nalijte těsto do 4 komor.
- Plynule přiklopte horní víko a lehce domáčkněte.
- Pečte po dobu cca 4 až 6 minut (podle hustoty těsta a teploty).
- Zvedněte víko a zkontrolujte propečení. Hotové vafle vyjměte dřevěnou obracečkou.

ZÁSADA KŘUPAVOSTI PO VYJMUTÍ:
Upečené vafle NIKDY neukládejte na talíř na sebe do komínku! Pára unikající ze spodní vafle by horní vafle okamžitě zvlhčila a ztratily by svou křupavost. Hotové vafle odkládejte vedle sebe na kovovou mřížku na cca 1 minutu, aby odvětraly.

PŘEHLEDNÁ TABULKA RECEPTŮ A ČASŮ PEČENÍ

Druh vaflí	Základní charakteristika	Poloha termostatu	Doba pečení a výsledek
Tradiční belgické křupavé	Těsto s vyšším obsahem másla a tuhým bílkovým sněhem	Termostat na MAX	4–5 minut; zlatavá křupavá kůrka, nadýchaný vláčný vnitřek
Bruselské lehké vafle	Kypřené droždím a perlivou minerální vodou	Termostat MEDIUM–MAX	5–6 minut; extra lehké a vzdušné se šlehačkou a ovocem
Lutyšské karamelové	Husté kynuté těsto s perlovým hrubým cukrem	Termostat MEDIUM	4–5 minut; cukr na povrchu zkaramelizuje do křupava
Zdravé ovesné se skořicí	Mleté ovesné vločky, banán, řecký jogurt, vejce	Termostat MEDIUM	5–6 minut; výživná snídaně s vysokým obsahem vlákniny
Slané sýrové vafle	Těsto s nastrouhaným čedarem, šunkou a pažitkou	Termostat MEDIUM–MAX	4–5 minut; skvělé k zeleninovým salátům a dipům
Bramborové vafle (bramboráky)	Jemně strouhané brambory, česnek, majoránka, vejce	Termostat na MAX	6–8 minut; křupavé bramboráky bez smažení v oleji

OSVĚDČENÝ RECEPT: PRAVÉ KŘUPAVÉ BELGICKÉ VAFLE

INGREDIENCE (NA 8–12 VELKÝCH VAFLÍ)

- 250 g hladké pšeničné mouky (nebo napůl s polohrubou).
- 2 čajové lžičky kypřicího prášku do pečiva.
- 50 g moučkového cukru a 1 balíček vanilkového cukru.
- Špetka soli pro zvýraznění chuti.
- 3 celá vejce (žloutky a bílky odděleně).
- 100 g rozpuštěného vlažného másla.
- 350 ml vlažného mléka (nebo 300 ml mléka + 50 ml perlivé vody).

KUCHAŘSKÝ POSTUP ŠÉFKUCHAŘE

1. V míse smíchejte mouku, kypřicí prášek, cukr a špetku soli.
2. V druhé nádobě prošlehejte žloutky s mlékem a rozpuštěným máslem.
3. Tekutou směs vlijte k sypkým surovinám a vymíchejte hladké těsto.
4. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a opatrně jej stěrkou vmíchejte do těsta.
5. Pečte na termostat MAX cca 4,5 minuty do zlatohnědé barvy.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE O NEPŘILNAVÝ POVRCH

Díky vysoce kvalitnímu teflonovému povlaku je údržba modelu KD4202 mimořádně snadná:

SPRÁVNÝ POSTUP PO KAŽDÉM PEČENÍ

1. Odpojte vaflovač ze zásuvky 230 V a nechte jej zchladnout na vlažnou teplotu (cca 15–20 min).
2. Na plotny položte vlhký kuchyňský papírový ubrousek – zbytky tuku a těsta působením zbytkového tepla povolí.
3. Následně plotny otřete měkkou houbičkou s teplou vodou a jemným saponátem.
4. Vnější nerezový plášť přeleštěte suchou utěrkou z mikrovlákna.

PŘÍSNĚ ZAKÁZANÉ ČINNOSTI

- **Zákaz ponoření do vody:** Těleso vaflovače obsahuje elektrická topná tělesa a kabeláž!
- **Zákaz kovových drátěnek a písků:** Abrazivní prostředky okamžitě sedřou teflonovou vrstvu!
- **Zákaz nožů a vidliček:** Poškrábání nožem způsobí trvalé připalování těsta.

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Vaflovač nehřeje, červená LED nesvítí	Zásuvka bez proudu; uvolněná vidlice kabelu; vypadnutý jistič.	Zkontrolujte napájení v zásuvce 230 V jiným spotřebičem a zkontrolujte jistič 16 A.
Vafle se trhají při otevírání víka	Otevření víka příliš brzy (před 2. minutou); málo tuku v těstě; poškozený teflon.	Neotvírejte víko dříve než po 3 minutách. Přidejte do těsta trochu rozpuštěného másla a plotny zlehka potřete olejem.
Těsto přetéká po stranách na linku	Do ploten bylo nalito příliš velké množství těsta; příliš řídké těsto.	Snižte dávku těsta. Nalévejte pouze do středu ploten a nechte těsto rozprostřít stlačením víka.
Vafle jsou uprostřed bledé a po stranách tmavé	Příliš nízké nastavení termostatu nebo nerovnoměrné rozprostření těsta.	Zvyšte polohu termostatu směrem k MAX. Těsto před zaklapnutím víka rozetřete stěrkou do všech 4 rohů.

KDY VAFLOVAČ KD4202 VYŘADIT Z PROVOZU:

- Poškozený přívodní kabel, roztavená zástrčka nebo jiskření ve vnitřku přístroje.
- Prasklé plastové madlo Cool-Touch s rizikem popálení rukou o kovové víko.

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

Výrobce / Zplnomocněný zástupce:

FOREINTRADE S.A.
ul. Przemysłowa 10, 05-555 Tarczyn, Polská republika
NIP: PL5213649218, REGON: 146124589

tímto na vlastní výhradní odpovědnost prohlašuje, že výrobek:

Název výrobku:	Elektrický nerezový vaflovač 2200 W na 4 vafle s manuální regulací
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4202**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Vaflovače

je ve shodě s následujícími příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- Směrnice 2014/35/EU (LVD) – nízké napětí
- Směrnice 2014/30/EU (EMC) – elektromagnetická kompatibilita
- Směrnice 2011/65/EU (RoHS) vč. 2015/863 – nebezpečné látky
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech pro styk s potravinami

a byl navržen a vyroben za použití následujících evropských harmonizovaných technických norem:

- ČSN EN 60335-1:2012 (Bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost)
- ČSN EN 60335-2-9:2003 (Zvláštní požadavky na vaflovače a opékače)
- ČSN EN 55014-1:2017 (Elektromagnetická kompatibilita)

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

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro koncové spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku), 12 měsíců pro podnikatelské subjekty (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na veškeré skryté výrobní vady a vady materiálu, které se projeví během záruční doby při dodržení návodu k obsluze.
- **Výluky ze záruky:** Běžné opotřebení spotřebních částí, mechanická poškození způsobená pádem či nárazem, poškození vniknutím tekutiny do motorových částí, neodborné zásahy do konstrukce a zanedbaná údržba (vodní kámen, připáleniny).

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Jiráskova 1461, 251 01 Říčany u Prahy, IČ: 03689241 • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.cz

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE ODPADŮ A OBALŮ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** a evropskou legislativou nesmí být vyřazené výrobky ani obalové materiály likvidovány společně se směsným komunálním odpadem. Uživatel je povinen odevzdat veškerý odpad na místech určených obcí ke zpětnému odběru a recyklaci druhotných surovin.

Přiřazení katalogových čísel odpadů (Katalog odpadů):
20 01 36 (vyřazená elektrická zařízení), 17 04 02 (hliníkové plotny), 17 04 05 (nerezový plášť), 20 01 39 (plasty), 15 01 01 (papírové obaly)

VÝSTUPNÍ TECHNICKÁ KONTROLA A ZÁZNAM O KONTROLE KVALITY

Datum kontroly	Kontrolní orgán / Technik	Předmět prověrky	Výsledek / Podpis
15. 01. 2026	Foreintrade S.A. QC Dept.	Vstupní a výstupní kontrola šarže splněna	**Schváleno do distribuce**
	Autorizovaný servis ČR	Předprodejní garanční kontrola	
	Servisní středisko	Pravidelná revize / Kontrola funkce	
	Servisní středisko	Záruční / pozáruční oprava	