

# RECEPTÁŘ



**PowerXL™**  
WAFFLE STAR

SLADKÁ A  
PIKANTNÍ  
JÍDLA

# Obsah

Stručný návod/QSG .....	4
-------------------------	---

## Těsta

Základní vaflové těsto .....	6
Bezlepkové vaflové těsto .....	6
Kukuřičné vaflové těsto .....	6
Celozrnné pšeničné vaflové těsto .....	6

## Náplně

Jahodová náplň .....	7
Borůvková náplň .....	7

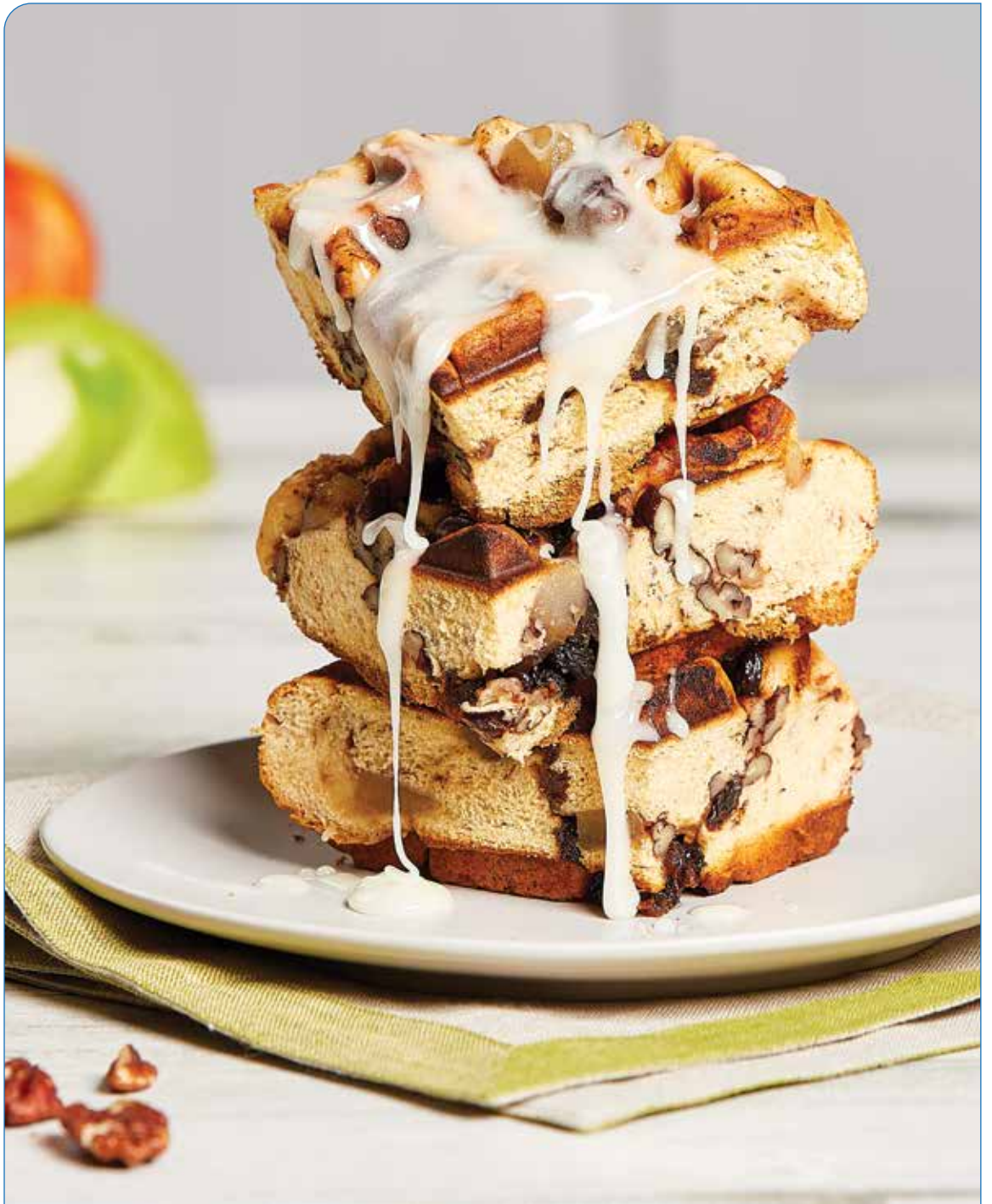
## Vafle

Vafle s borůvkovou náplní .....	7
Vafle s jahodovou náplní .....	7
Vafle s kuřecím masem .....	8
Vafle chudí rytíři .....	8
Vafle s čokoládou a jahodami .....	8
Omeletové vafle .....	9
Popcornové vafle .....	9
Vafle s makaróny zapečenými se sýrem .....	9
Vafle s trhaným vepřovým masem s kukuřičným chlebem .....	10
Vafle vaječný sendvič .....	10
Vafle salámová pizza .....	10
Vafle sýrová pizza .....	11
Vafle s jablky a skořicí .....	11
Monte Cristo .....	11
Kuřecí paštika .....	12
Falešné preclíkové vafle plněné párky & sýrem .....	12
Vafle opičí chléb .....	13
Vafle se strouhanými brambory (bramborové krokety) .....	13
Vafle konfetový dort .....	14
Vafle s čokoládou a malinami .....	14

## Důležité upozornění:

1 šálek odpovídá šálku o objemu asi 240 ml!

1 ČL = 1 čajová lžička, 1 PL = 1 polévková lžice.



# PowerXL™

## WAFFLE STAR

# Stručný návod



### KROK 1

Zkontrolujte, zda je přístroj zavřený a zajištěný a červená a zelená kontrolka směřují přímo nahoru. Zapijte elektrický kabel do zásuvky, do které nejsou zapojené žádné další přístroje.

Přitom se rozsvítí červená kontrolka a indikuje, že se přístroj nyní předehřívá. Vyčkejte, než se dokončí předehřívání, což je indikováno rozsvícením zelené kontrolky.



### KROK 2

Odjistěte přístroj a dbejte přitom na to, abyste se nedotkli vnitřku přístroje. První vrstva těsta by měla být dostatečně velká, aby byly pokryty vaflové formy na plechovém dně. Poté, co se těsto po několika sekundách usadí, začne mírně nabývat.



### KROK 3

Rozložte náplň doprostřed první vrstvy těsta.

**DŮLEŽITÉ:** Vybalte všechny části, které se nachází v krabici a odstraňte z nich průhledné nebo modré ochranné folie. Před prvním použitím přístroj vyčistěte v teplém mýdlovém roztoku/jemným čisticím prostředkem.

Podrobná bezpečnostní upozornění a upozornění pro používání najdete v návodu k obsluze!



#### KROK 4

Pokryte náplň zbývajícím těstem a dbejte na to, aby nebyla forma naplněna více než ze tří čtvrtin. Formu NIKDY neplňte až po okraj, protože při přeplnění obsah během pečení vytéká. Přístroj během pečení NIKDY neotvírejte.



#### KROK 5

Přístroj zavřete a zajistěte. Použijte rukojeť k otočení přístroje. Po 5 až 7 minutách lze přístroj otevřít ke kontrole stupně propečení vafle. Pokud má pečení pokračovat, lze přístroj opět zavřít. Přístroj během pečení NIKDY neotvírejte. Během pečení se může tvořit horká pára.



#### KROK 6

Když je vafle upečená, lze ji vyjmout z přístroje. Noste přitom žáruvzdorné chňapky a při otvírání dávejte pozor na horkou páru. Odjistěte a otevřete přístroj. K opatrnému zvedání vafelí a jejich odložení na talíř vždy používejte plastové, dřevěné nebo pryžové kuchyňské nástroje. Nepoužívejte ostré kuchyňské nástroje z kovu, ty mohou poškrábat nepřilnavou vrstvu přístroje.

# Těsta

## Základní vaflové těsto

Množství na cca 1,4 l / 6 šálků (8 plněných vafli)

### Přísady:

600 g polohrubé mouky  
1 ČL soli  
2 PL prášku do pečiva  
1 PL kukuřičného škrobu  
2 PL cukru  
2 vejce  
480 ml mléka  
80 ml rozpuštěného másla  
2 ČL vanilkového extraktu

1. Smíchejte v míse mouku, sůl, prášek do pečiva, kukuřičný škrob a cukr.
2. Do druhé mísy dejte vejce, mléko, máslo a vanilkový extrakt a smíchejte.
3. Smíchejte suché a mokré přísady a vymíchejte do hladka.

## Bezlepkové vaflové těsto

Množství na cca 1,4 l / 6 šálků (8 plněných vafli)

### Přísady:

480 g bezlepkové polohrubé mouky  
1 ČL soli  
1 ½ PL prášku do pečiva  
2 PL cukru  
2 vejce  
400 ml podmáslí  
60 ml rozpuštěného másla  
1 ½ ČL vanilkového extraktu

1. Smíchejte v míse mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr.
2. Do druhé mísy dejte vejce, podmáslí, máslo a vanilkový extrakt a smíchejte.
3. Smíchejte suché a mokré přísady a vymíchejte do hladka.

## Kukuřičné vaflové těsto

Množství na cca 1,4 l / 6 šálků (8 plněných vafli)

### Přísady:

300 g mouky  
300 g kukuřičné mouky  
1 ČL soli  
2 PL prášku do pečiva  
1 PL cukru  
2 vejce  
350 ml mléka  
80 ml rozpuštěného másla

1. Smíchejte v míse mouku, kukuřičnou mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr.
2. Do druhé mísy dejte vejce, mléko, máslo a smíchejte.
3. Smíchejte suché a mokré přísady a vymíchejte do hladka.

## Celozrnné pšeničné vaflové těsto

Množství na cca 1,4 l / 6 šálků (8 plněných vafli)

### Přísady:

300 g mouky  
300 g celozrnné pšeničné mouky  
1 ČL soli  
2 PL prášku do pečiva  
1 PL kukuřičného škrobu  
2 PL hnědého cukru  
2 vejce  
470 ml mléka  
80 ml rozpuštěného másla  
2 ČL vanilkového extraktu

1. Smíchejte v míse mouku, sůl, prášek do pečiva, kukuřičný škrob a cukr.
2. Do samostatné mísy dejte podmáslí, vejce, rozpuštěné máslo a vanilkový extrakt a smíchejte.
3. Smíchejte suché a mokré přísady a vymíchejte do hladka.

# Náplně

# Vafle

## Jahodová náplň

Množství na cca 1 l (16 plněných vafli)

### Přísady:

1 kg polovin jahod  
120 g cukru  
2 PL kukuřičného škrobu

1. Vložte na pánev jahody, cukr a kukuřičný škrob, zahřejte a obraťte.
2. Směs vařte za vysoké teploty 5 min a přitom míchejte.
3. Náplň nechte před použitím vychladnout.

## Borůvková náplň

Množství na cca 1 l (16 plněných vafli)

### Přísady:

1 kg borůvek  
120 g cukru  
2 PL kukuřičného škrobu

1. Dejte do pánve borůvky, cukr a kukuřičný škrob, zahřejte a obraťte.
2. Směs vařte za vysoké teploty 5 min a přitom míchejte.
3. Náplň nechte před použitím vychladnout.

## Vafle s borůvkovou náplní

Množství na 1 vafli

### Přísady:

180 ml těsta na vafle  
60 ml borůvkové náplně  
Šlehačka na ozdobení  
Sirup na ozdobení

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předeheťtí: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte borůvkovou náplň doprostřed na vrstvu těsta. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 7-8 minut.
4. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, ozdobte šlehačkou a servírujte se sirupem.

## Vafle s jahodovou náplní

Množství na 1 vafli

### Přísady:

180 ml těsta na vafle  
60 ml jahodové náplně  
Šlehačka na ozdobení  
Sirup na ozdobení

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předeheťtí: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte jahodovou náplň doprostřed na vrstvu těsta. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 7-8 minut.
4. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, ozdobte šlehačkou a servírujte se sirupem.



## Vafle s kuřecím masem

Množství na 1 vafli

### Přísady:

180 ml těsta na vafle  
2 smažená a fritovaná kuřecí prsa (propečená)  
Javorový sirup  
Omáčka Sriracha

1. Přístroj připojte k el. proudu a předejte.
2. Po dokončeném předejetí: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte kuřecí prsa vedle sebe doprostřed těsta. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 7-8 minut.
4. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, rozkrojte na polovinu a servírujte se sirupem a omáčkou Sriracha.

## Vafle chudí rytíři

Množství na 1 vafli

### Přísady:

1 velké vejce  
2 PL šlehačky  
½ ČL skořice  
1 PL javorového sirupu  
170 g koblih nebo donutů, rozdrobených  
120 g jahod, na poloviny  
Sirup na ozdobení (podle chuti)  
Práškový cukr na ozdobu (podle chuti)

1. Přístroj připojte k el. proudu a předejte.
2. Smíchejte v míse vejce, smetanu a javorový sirup a vyšlehejte na těsto.
3. Přidejte rozdrobené koblížky/donuty a promíchejte.
4. Po dokončeném předejetí: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml těsta na vafle tak, aby bylo dno úplně zakryté. Položte doprostřed na vrstvu těsta jahody. Zakryjte zbývajícím těstem.
5. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte vafle 8-10 minut.
6. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, rozkrojte na polovinu a servírujte se sirupem nebo práškovým cukrem.

## Vafle s čokoládou a jahodami

Množství na 1 vafli

### Přísady:

160 ml těsta na vafle  
1 ½ PL kakaového prášku  
1 jahoda nakrájená na plátky  
60 g kousků čokolády  
Šlehačka na ozdobení  
Sirup na ozdobení

1. Přístroj připojte k el. proudu a předejte.
2. Dejte do mísy těsto na vafle a kakaový prášek a promíchejte.
3. Po dokončeném předejetí: Otevřete přístroj a nalijte 120 ml těsta na vafle, aby bylo dno přístroje úplně zakryté. Položte doprostřed na vrstvu těsta jahody a kousky čokolády. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
4. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte vafle 7-8 minut.
5. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte, ozdobte šlehačkou a servírujte se sirupem.





## Omeletové vafle

Množství na 1 vafli

### Přísady:

1 velké vejce  
1 PL strouhaného čedaru  
Sůl k ochucení  
1 PL červené papriky nakrájené na kostičky  
1 PL šunky na kostičky  
180 ml těsta na vafle

1. Vložte do mísy vejce, čedar, sůl, šunku a červenou papriku a promíchejte.
2. V pánvi na sporáku upečte malou omeletu.
3. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
4. Po dokončeném předeheťání: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte doprostřed na vrstvu těsta omeletu. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
5. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte vafli 7-8 minut.
6. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním rozkrojte na čtyři díly.

## Corndog vafle

Množství na 1 vafli

### Přísady:

180 ml kukuřičného vaflového těsta  
1 hotdog nakrájený na plátky  
60 g strouhaného čedaru

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předeheťání: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Plátky hotdogu a čedar položte doprostřed na těsto. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafli 7-8 minut.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním rozkrojte na čtyři díly.

## Vafle s makaróny zapečenými se sýrem

Množství na 2 vafle

### Přísady:

1 plát těsta s asi 200g těsta na croissanty  
415 g makarónů zapečených se sýrem  
4 plátky sýra

5. Plát těsta rozkrojte na čtvrtiny. Otevřete přístroj a vložte do něj jeden díl plátu těsta. Položte na plát těsta polovinu makarónů se sýrem a plátky sýra. Zakryjte druhou vrstvou plátu těsta. Přebytné těsto složte tak, aby se vešlo do přístroje.
6. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Zapojte přístroj do elektrické sítě. Pečte vafle 8-10 minut do zlatova. Není potřebné předeheťování.
7. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním ji rozkrojte na čtyři díly. Opakujte postup přípravy výše popsaným způsobem.



## Vafle s trhaným vepřovým masem s kukuřičným chlebem

Množství na 1 vafli

### Přísady:

180 ml kukuřičného vaflového těsta  
60 g trhaného vepřové masa  
1 PL červené nasekané cibule

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
2. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml kukuřičného těsta na vafle, aby bylo dno přístroje zakryté. Položte trhané vepřové maso a červenou cibuli doprostřed na těsto. Zakryjte zbývajícím kukuřičným těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafli 8-10 minut.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním rozkrojte na poloviny.

## Vafle vaječný sendvič

Množství na 1 vafli

### Přísady:

1 velké vejce  
Sůl k ochucení  
Mletý černý pepř k ochucení  
180 ml těsta na vafle  
2 plátky sýra  
2 plátky šunky

1. Vejce, čedar, sůl a černý pepř dejte do misky a promíchejte na těsto.
2. V pánvi na sporáku upečte malou omeletu.
3. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
4. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Položte doprostřed na vrstvu těsta omeletu, sýr a šunku. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
5. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte vafle 7-8 minut.
6. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním rozkrojte na čtyři díly.

## Vafle salámová pizza

Množství na 2 vafle

### Přísady:

310 g těsta na pizzu  
60 ml omáčky na pizzu  
175 g strouhané mozzarely  
12 plátků salámu  
½ zelené papriky na kostičky

1. Těsto na pizzu vybalte a rozložte. Nakrájejte těsto na čtyři stejné díly.
2. Vložte do přístroje čtvrtinu těsta. Rozložte na těsto doprostřed omáčku na pizzu, mozzarellu, salám a paprikový lusk. Zakryjte další čtvrtinou těsta na pizzu.
3. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte asi 10 min. do zlatova. Není potřebné předehřívání.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před krájením a servírováním nechte 5 min. vychladnout. Opakujte pečení s druhou vafli.



## Vafle - sýrová pizza

Množství na 1 vafli

### Přísady:

310 g těsta na pizzu  
60 ml omáčky na pizzu  
175 g strouhané mozzarely

1. Těsto na pizzu vybalte a rozložte. Nakrájejte těsto na čtyři stejné díly.
2. Čtvrtinu těsta rozložte do přístroje. Rozložte doprostřed na těsto omáčku na pizzu, mozzarellu. Zakryjte další čtvrtinou těsta pizzu.
3. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete a zajistěte. Pečte asi 10 min do zlatova. Není potřebné předehtřívání.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před krájením a servírováním nechte 5 min vychladnout. Opakujte pečení s druhou vafli.

## Vafle s jablky a skořicí

Množství na 1 vafli

### Přísady:

180 ml těsta na vafle  
60 ml jablečné náplně do koláče  
(alternativně: jablečné pyré se skořicí)  
Šlehačka na ozdobení  
Sirup na ozdobení

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehtřejte.
2. Po dokončení předehtřátí: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml těsta na vafle, aby bylo dno zcela zakryté. Uložte jablečnou náplň do koláče na střed vrstvy těsta. Zakryjte zbývajícím těstem na vafle.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 7-8 minut.
4. Přístroj otevřete, vafli opatrně vyjměte. Pokladte šlehačkou a servírujte se sirupem.

## Monte Cristo

Množství na 1 vafli

### Přísady:

2 vejce  
120 ml mléka  
¼ čajové lžičky soli  
1/8 ČL mletého černého pepře  
4 plátky bílého chleba  
2 plátky švýcarského sýra  
2 tenké plátky šunky  
Malinová marmeláda nebo moučkový cukr, na ozdobu

1. Vejce, mléko, sůl a černý pepř dejte do misky a promíchejte na těsto.
2. Ponořte chléb do vaječného těsta.
3. Přístroj připojte k el. proudu a předehtřejte.
4. Po dokončení předehtřátí: Otevřete přístroj. Položte na dno přístroje 2 plátky chleba. Položte sýr a šunku ve vrstvách na chleba. Následně ho zakryjte zbývajcími 2 plátky chleba.
5. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte, pečte 7-8 min.
6. Otevřete přístroj, vafle opatrně vyjměte a servírujte s malinovou marmeládou nebo s moučkovým cukrem.



## Kuřecí paštika

Množství na 2 kusy

### Přísady:

240 ml vody

1 malá mrkev, na kostky a vařená

120 ml krémové kuřecí polévky

120 g kuřete, na kostky a vařeného

120 g mraženého hrášku a mrkve

1 plát těsta na croissanty

1. V malém hrnci přiveďte k varu vodu a mrkev nakrájenou na kostky a nechte 5 min vařit.
2. Odlijte přebytečnou vodu a nechte mrkev v hrnci. Nyní přidejte polévku, kuře, hrášek a mrkev. Vše společně zahřejte. Nyní nechte asi 10 min vychladnout.
3. Nakrájejte těsto na čtyři stejné díly. Jednu čtvrtinu rozložte do přístroje. Položte na těsto paštikovou náplň. Zakryjte další čtvrtinou těsta. Přebytečné těsto složte tak, aby se vešlo do přístroje.
4. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte 10-14 min do zlatova. Není potřebné předehřívání.
5. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a servírujte. Opakujte pečení s druhou částí kuřecí paštiky.

## Falešné preclíkové vafle plněné párky & sýrem

Množství na 2 vafle

### Přísady:

115 g párku na plátky (alternativně jinou uzeninu)

400 g těsta na pizzu

2 PL prášku do pečiva

240 ml vody

160 g strouhaného čedaru

rozpuštěné máslo

sůl

1. Opečte zprudka párek na pánvi, až mírně zhnědne.
2. Rozdělte těsto na čtvrtiny. Na plochu posypanou moukou rozbalte všechny čtvrtiny těsta k vyložení dna přístroje. Odložte těsto stranou.
3. Ve paštikové formě zamíchejte vodu a prášek do pečiva.
4. Kruh těsta ponořte do vody s práškem do pečiva a vyložte jím dno a strany přístroje. Vložte doprostřed čedar a párek a rozložte rovnoměrně po těstě. Další kulatý díl těsta potopte do vody s práškem do pečiva, a poté ho položte na čedar a párek.
5. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Pečte 15 min do zlatova. Není potřebné předehřívání.
6. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte, potřete máslem a posypte solí, poté servírujte. Opakujte pečení s druhou vaflí.

## Vafle opičí chléb

Množství na 2 vafle

### Přísady:

1 rulička nepečeného skořicového těsta 350 g, na čtvrtiny  
3 PL hrozinek  
3 PL pekanových ořechů  
60 g jablek na kostky  
Glazura na skořicové pečivo

1. Vložte do přístroje mírně větší čtvrtinu skořicového těsta.
2. Smíchejte v míse hrozinky, pekanové ořechy a kousky jablek. Položte polovinu směsi na těsto v přístroji. Zakryjte druhou čtvrtinou těsta.
3. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete a nechte zajištěný. Pečte směs 4 min, poté přístroj obraťte pomocí rukojeti. Pečte dalších 8 min. Není potřebné přehřívání.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a nechte 8-10 min vychladnout.
5. Rozkrojte vafli na dvě poloviny a přelijte před podáváním skořicovou glazurou. Opakujte pečení s druhou vaflí.

## Vafle s plackou ze strouhaných brambor (bramborové krokety)

Množství na 1 vafli

### Přísady:

500 g nahrubo strouhaných brambor  
60 g strouhaného čedaru  
3 plátky restovaného špeku, nakrájených najemno  
120 g červené papriky  
120 ml zakysané smetany k servírování  
120 ml salsy k servírování

1. Přístroj otevřete a dno vyložte až mírně nad polovinu strouhanými brambory. Na strouhané brambory rovnoměrně rozložte na střed čedar. Přidejte a rovnoměrně rozložte špek a červenou papriku. Náplň rovnoměrně zakryjte zbývajících strouhanými bramborami.
2. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete, zajištěte a obraťte. Pečte cca 20 min, než je vafle hezky křupavá. Není potřebné přehřívání.
3. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte, rozkrojte na čtyři díly a podávejte se zakysanou smetanou a omáčkou.



## Vafle konfetový dort

Množství na 4 vafle

### Přísady:

1 balení těsta z krabice, připraveného podle návodu na obalu  
240 g posypu  
450 ml vanilkové cukrové polevy

4. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
5. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 120 ml těsta. Rozložte 60 g posypu na střed těsta. Zakryjte 60 ml těsta.
6. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafli 8-10 minut.
7. Přístroj otevřete, vafli opatrně vyjměte. Opakujte pečení u všech čtyř vafli. Před přelitím glazurou nechte vafle vychladnout.

## Vafle jako čokoládový malinový koláč

Množství na 4 vafle

### Přísady:

1 krabice těsta na čokoládový koláč, připraveného podle pokynů na obalu  
480 g malin  
240 g kousků mléčné čokolády  
450 ml vanilkové cukrové polevy

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
2. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta tak, aby bylo dno úplně zakryté. Rozložte na vrstvu těsta 120 g malin a 60 g kousků čokolády. Zakryjte zbývajícím těstem.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafle 8-10 minut.
4. Otevřete přístroj a vafli opatrně vyjměte. Opakujte pečení u všech čtyř vafli. Před přelitím glazurou nechte vafle vychladnout.





# *PowerXL*<sup>TM</sup>

## WAFFLE STAR



**CH:** MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

**EU:** MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

**Forgalmazó:** Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary  
[office@mediashop-group.com](mailto:office@mediashop-group.com) | [www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)

DE | AT | CH: 0800 376 36 06 – Kostenlose Servicehotline | CZ: + 420 234 261 900 |  
SK: + 421 220 990 800 | RO: + 40 318 114 000 | HU: + 36 96 961 000 | ROW: +43 1 267 69 67