

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. Zapojte 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 (4 plněné vafle)

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 (4 plněné vafle)

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 (4 plněné vafle)

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.

Celozrné pšeničné vaflové těsto

Množství na cca 1,4 l / 6 šálků (4 plněné vafle)

Přísady:

300 g mouky
300 g celozrné 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 (8 plněných vafli)

Přísady:

1 kg polovin jahod
120 g cukru
2 PL kukuřičného škrobu

1. Dejte do pánve 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 (8 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:

350 ml těsta na vafle
120 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 240 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:

350 ml těsta na vafle
120 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 240 ml těsta na vafle tak, 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:

350 ml těsta na vafle
3-4 smažená a fritovaná kuřecí prsa (propečená)
Javorový sirup
Omáčka Sriracha

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
2. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 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:

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

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
2. Smíchejte v míse vejce, smetanu a javorový sirup a vyšlehejte na těsto.
3. Přidejte rozdrobené koblíhy/donuty a promíchejte.
4. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 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:

350 ml těsta na vafle
3 PL kakaového prášku
3 jahody nakrájená na plátky
120 g kousků čokolády
Šlehačka na ozdobení
Sirup na ozdobení

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehřejte.
2. Dejte do mísy těsto na vafle a kakaový prášek a promíchejte.
3. Po dokončeném předehřátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle, aby bylo dno 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:

2 vejce
2 PL strouhaného čedaru
Sůl k ochucení
2 PL červené papriky na kostičky
2 PL šunky na kostičky
350 ml těsta na vafle

1. Vložte do mísy vejce, čedar, sůl, šunku a červenou papriku a promíchejte.
2. V pánvi na sporáku upečte velkou omeletu.
3. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
4. Po dokončeném předeheťátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 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:

415 ml kukuřičného vaflového těsta
2 hotdogy nakrájené na plátky
120 g strouhaného čedaru

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předeheťátí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle, aby bylo dno úplně zakryté. Nakrájené hotdogy 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 1 vafli

Přísady:

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

1. Rozkrojte plát těsta na polovinu. 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. Přebytké těsto složte tak, aby se vešlo do přístroje.
2. Přístroj zavřete, zajistěte a obraťte. Zapojte přístroj do elektrické sítě. Pečte vafle 8-10 minut do zlatova. Není potřebné předeheťování.
3. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před servírováním ji rozkrojte na čtyři díly.



Vafle s trhaným vepřovým masem s kukuřičným chlebem

Množství na 1 vafli

Přísady:

415 ml kukuřičného vaflového těsta
120 g trhaného vepřové masa
2 PL červené nasekané cibule

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předeheťání: Otevřete přístroj a naplňte 240 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:

2 vejce
Sůl k ochucení
Mletý černý pepř k ochucení
350 ml těsta na vafle
3 plátky sýra
4 plátky šunky

1. Vejce, čedar, sůl a černý pepř dejte do misky a promíchejte na těsto.
2. V pánvi na sporáku upečte větší omeletu.
3. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
4. Po dokončeném předeheťání: Otevřete přístroj a naplňte 240 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 1 vafli

Přísady:

310 g těsta na pizzu
60 ml omáčky na pizzu
175 g strouhané mozzarely
16 plátků salámu
1/3 zelené papriky na kostičky

1. Těsto na pizzu vybalte a rozložte. Rozkrojte těsto na dvě poloviny.
2. Vložte do přístroje polovinu těsta. Rozložte na ni doprostřed omáčku na pizzu, mozzarellu, salám a paprikové lusky. Zakryjte druhou polovinou těsta na pizzu.
3. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete a zajistěte. Pečte asi 10 min. do zlatova. Není potřebné předeheťování.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před krájením a servírováním nechte 5 min. vychladnout.



Vafle - sýrová pizza

Množství na 1 vafli

Přísady:

310 g těsta na pizzu
80 ml omáčky na pizzu
240 g strouhané mozzarely

1. Těsto na pizzu vybalte a rozložte. Rozkrojte těsto na dvě poloviny.
2. Vložte do přístroje polovinu těsta. Rozložte doprostřed na těsto omáčku na pizzu, mozzarellu. Zakryjte druhou polovinou těsta na pizzu.
3. Zapněte přístroj. Přístroj zavřete a zajistěte. Pečte asi 10 min do zlatova. Není potřebné předeheřívání.
4. Otevřete přístroj, vafli opatrně vyjměte a před krájením a servírováním nechte 5 min vychladnout.

Vafle s jablky a skořicí

Množství na 1 vafli

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

1. Přístroj připojte k el. proudu a předeheřte.
2. Po dokončeném předeheřtí: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta na vafle tak, aby bylo dno úplně 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:

3 vejce
120 ml mléka
½ ČL soli
¼ čajové lžičky mletého černého pepře
6 plátků bílého chleba
4 plátky švýcarského sýra
4 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 předeheřte.
4. Po dokončeném předeheřtí: Otevřete přístroj. Položte na dno přístroje 3 plátky chleba. Položte sýr a šunku ve vrstvách na chleba. Následně vše zakryjte zbývajícimi 3 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 1 kus

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 přivedte 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. Rozkrojte plát těsta na dvě poloviny. Jednu polovinu rozložte do přístroje. Položte na těsto paštikovou náplň. Zakryjte druhou polovinou plátu těsta. Těsto přiklopte a 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.

Falešné preclíkové vafle plněné párky & sýrem

Množství na 1 vafli

Přísady:

115 g párku na plátky (alternativně jinou uzeninu)

400 g těsta na pizzu

2 PL prášku do pečiva

240 ml vody

240 g strouhaného čedaru

rozpuštěné máslo

sůl

1. Opečte zprudka párek na pánvi, až mírně zhnědne.
2. Rozkrojte těsto na dvě stejné poloviny. Na ploše posypané moukou rozbalte obě poloviny kruhového 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.

Vafle opičí chléb

Množství na 1 vafli

Přísady:

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

1. Rozložte mírně větší polovinu skořicového těsta do přístroje.
2. Smíchejte v míse hrozinky, pekanové ořechy a kousky jablek. Položte směs na těsto v přístroji. Zakryjte zbývajícím těstem.
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.

Vafle ze strouhaných brambor (bramborové krokety)

Množství na 1 vafli

Přísady:

1 kg nahrubo strouhaných brambor
120 g strouhaného čedaru
6 plátků restovaného špeku, nakrájených nejmenno
3/4 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 2 vafle

Přísady:

1 balení těsta z krabice, připraveného podle návodu na obalu

240 g posypu

450 ml vanilkové cukrové polevy

1. Přístroj připojte k el. proudu a předehejte.
2. Po dokončeném předežhání: Otevřete přístroj a naplňte 240 ml těsta. Rozložte 120 g posypu na střed těsta. Zakryjte 120 ml těsta.
3. Přístroj zavřete, zajistěte a otočte. Pečte vafli 8-10 minut.
4. Přístroj otevřete, vafli opatrně vyjměte. Opakujte pečení u obou vafli. Před přelitím glazurou nechte vafle vychladnout.

Vafle jako čokoládový malinový koláč

Množství na 2 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 předehejte.
2. Po dokončeném předežhání: 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. Před přelitím glazurou nechte vafle vychladnout. Opakujte pečení u druhé vafle.





*PowerXL*TM

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 | 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