



domáci oblátkovač



www.wafee.sk

www.oblatkovac.sk

OBSAH

NÁVOD NA OBSLUHU	2
Základné bezpečnostné pokyny	2
Zoznámte sa s Vaším oblátkovačom Wafee - popis	3
Technické parametre	3
OBSLUHA OBLÁTKOVAČA WAFEE	4
(1) Spustenie prevádzky a prvé pečenie	4
(2) Nastavenie hrúbky oblátky	5
(3) Nastavenie teploty pečúcich platní	6
(4) Príprava cesta na oblátky	7
(5) Plnenie cesta do oblátkovača a pečenie	7
(6) Čistenie a starostlivosť	7
(7) Skladovanie oblátkovača	8
Problém / Príčina / Odstránenie	8
Záručné podmienky	11
Záručný list	12
Certifikát zhody	13
Vyhlásenie o zhode	14
RADY A TIPY PRI PEČENÍ OBLÁTOK	15
Recepty na prípravu oblátkového cesta	17

NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník!

Ďakujeme, že ste sa rozhodli zakúpiť si náš oblátkovač Wafee na prípravu domácich oblátok.

Veríme, že splní Vaše očakávania a budete spokojní.

*Pred prvým použitím oblátkovača sa s prístrojom zoznámte prostredníctvom tohto návodu
a pozorne si prečítajte nasledovné inštrukcie.*

Základné bezpečnostné pokyny

- o Tento elektrický prístroj je určený výhradne pre súkromné účely.
- o Nikdy nerozoberajte a neopravujte oblátkovač sami. Neodbornou manipuláciou a opravami vzniká riziko pre užívateľa a zároveň zaniká akákoľvek záruka na prístroj.
- o Pred prvým použitím prístroja skontrolujte, či sieťové napätie uvedené na prístroji zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- o V prípade, že je elektrický kábel poškodený, kontaktujte výrobcu a takýto prístroj ďalej nepoužívajte.
- o Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky (ťahajte vždy za zástrčku, nikdy nie za kábel):
 - pokiaľ sa vyskytne porucha,
 - prístroj sa dlhšiu dobu nepoužíva,
 - pred každým čistením.
- o Elektrický kábel príliš nenapínajte, inak hrozí jeho porušenie.
- o Elektrický kábel nevedzte cez príliš ostré hrany, chráňte ho pred teplom a ohňom (sporák, otvorený oheň,...) a vlhkom (strieškajúca voda, dážď,...).
- o Elektrický kábel nikdy nepožívajte na nosenie prístroja.
- o Deti si neuvedomujú nebezpečenstvo, aké im hrozí pri manipulácii s prístrojom, preto dbajte na ich bezpečnosť. Dohliadnite na deti, aby sa s prístrojom nehrali, hrozí im poranenie.
- o Tento prístroj nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, senzorickými a duševnými schopnosťami či nedostatočnými skúsenosťami v prípade, že na ne nedohliada príslušná zodpovedná osoba.
- o Pred odkladaním a čistením prístroja ho nechajte úplne vychladnúť.
- o Tento prístroj je určený výhradne na pečenie jednotlivých druhov oblátok.



POZOR !!!

Počas prevádzky sa celý prístroj zohreje na vyššiu teplotu a pečúce platne môžu dosahovať až 210 °C. Vzniká nebezpečenstvo popálenia. V čase prevádzky teda uchopujte prístroj výlučne za rukoväť!

Zoznámte sa s Vaším oblátkovačom Wafee – popis

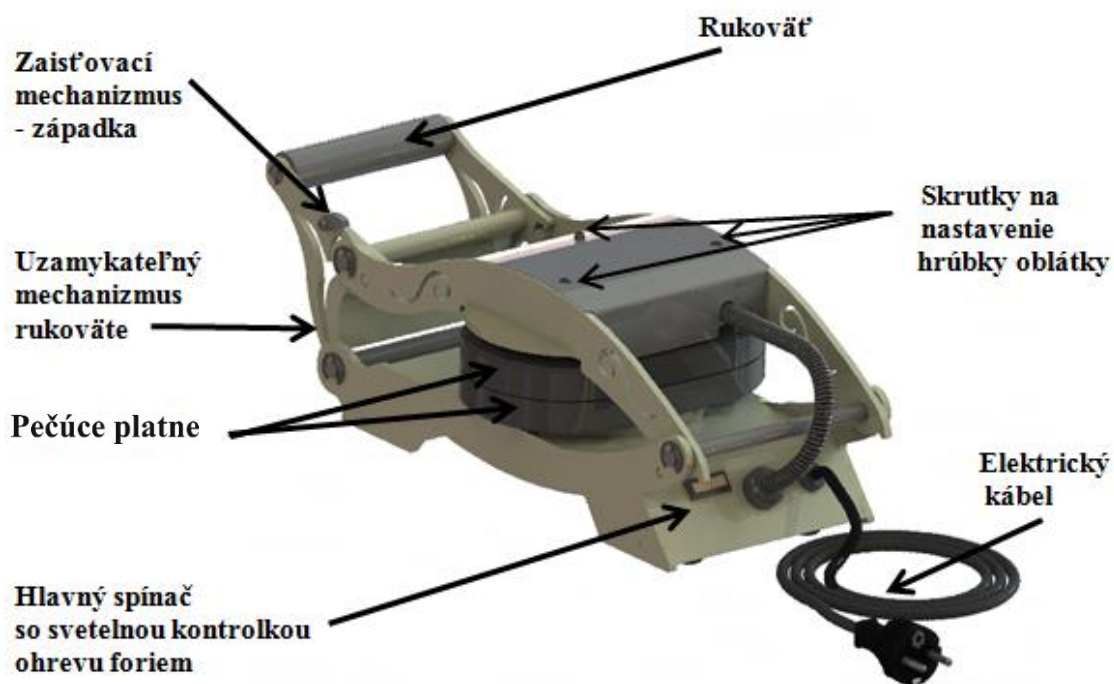
Technické parametre:

Rozmery prístroja: 430 x 200 x 145 mm

Hmotnosť: 10 kg

220 - 240 V ~ 50 Hz ~ 750 W

Rozmery foriem: 200 x 120 mm



OBSLUHA OBLÁTKOVAČA WAFEE

(1) Spustenie prevádzky a prvé pečenie

Ak bude prístroj skladovaný v miestnosti pod 5°C, je potrebné ho pred zapojením nechať vytemperovať na izbovú teplotu (min. 12 hodín). V opačnom prípade hrozí skrat a zničenie zariadenia bez nároku na uplatnenie záruky !!!

- o Pred prvým použitím a pripojením prístroja do siete, odstráňte všetky obaly.
- o Prístroj prenášajte vždy uchopením za uzamknutú rukoväť zaistenú západkou. Dbajte na to, aby bol elektrický kábel zmotaný a voľne nevisel.
- o Postavte prístroj na rovný a nešmyklavý povrch.
- o Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- o Pred samotným zapnutím prístroja skontrolujte nastavenie termostatu na spodnej strane prístroja. Výrobca odporúča nastaviť prevádzkovú teplotu vo vyznačenom rozpätí – viď. „Nastavenie teploty pečúcich platní“ (str.6).
- o Zapnite prístroj hlavným spínačom do polohy „I“. Na spínači sa rozsvieti svetelná kontrolka, ktorá signalizuje zohrievanie pečúcich platní na nastavenú teplotu.
- o Predtým ako začnete piecť oblátky, sa musia pečúce plochy oblátkovača najprv zohriať na nastavenú teplotu.
- o Nahrievanie pečúcich platní na požadovanú (nastavenú) teplotu trvá cca 15 min. – zatvorte oblátkovač a počkajte, kým svetelná kontrolka nezhasne.

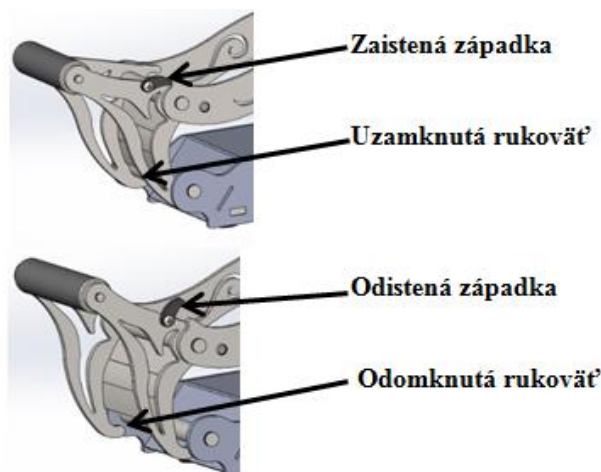
POZOR! Prístroj sa teraz zohreje.



Pečúca plocha a povrch prístroja sú horúce!

Nedotýkajte sa ich, hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- o V čase prevádzky uchopujte prístroj výlučne za rukoväť.
 - o Keď sú pečúce platne dostatočne zohriate, svetelná kontrolka na hlavnom spínači zhasne. Po zhasnutí kontrolky odistite západku, odomknite (uvoľnite) rukoväť a otvorte oblátkovač.
- Oblátkovač je teraz pripravený na prvé pečenie oblátok.



Prvé pečenie

- o Pečúce platne pred prvým pečením NEUTIERAJTE! Pri výrobe boli pečúce platne ošetrené včelím voskom.
- o Teraz môžete začať piecť.
- o Na cca prvých 10 upečených oblátok sa naviažu všetky nečistoty z platní, preto:

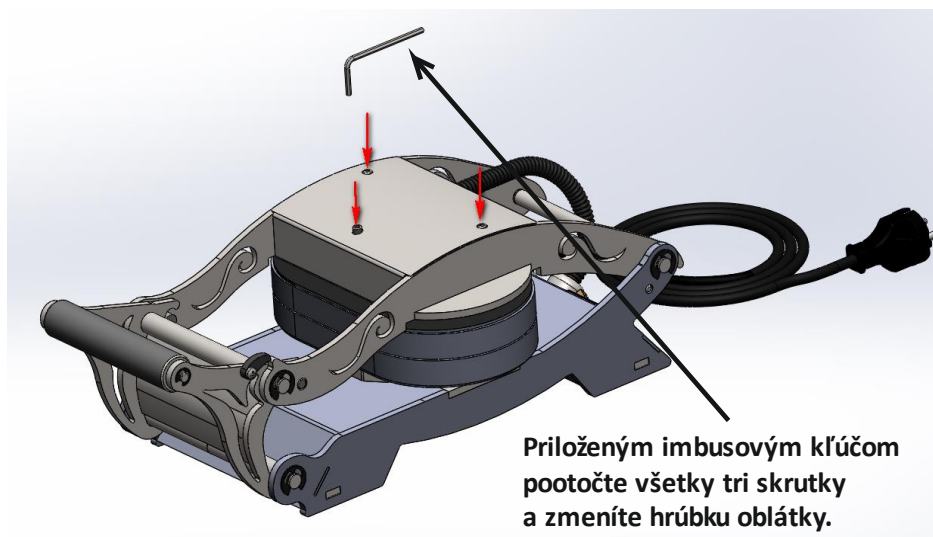
PRVÝCH 10 UPEČENÝCH OBLÁTKOV JE NUTNÉ VYHODIŤ - NEKONZUMOVAŤ!

Odporúčanie výrobcu:

PRI ÚPLNE PRVOM PEČENÍ sa musia pečúce platne tzv. vypiecť. Odporúčame začať s pečením slaných oblátok. Cesto na slané oblátky totiž neobsahuje cukor, ktorý skaramelizuje a tak pri prvom pečení môže spôsobovať lepenie oblátok na pečúce platne. Pečením slaného cesta sa platne tzv. vypečú a tým sa pripraví na ďalšie pečenie. Prvých cca 10 upečených oblátok je nutné vyhodiť - NEKONZUMOVAŤ!

(2) Nastavenie hrúbky oblátky

- o Oblátkovač je výrobcom nastavený na určitú hrúbku oblátky, ktorú môžete zmeniť.
- o Slúžia k tomu 3 skrutky na vrchu oblátkovača. Pomocou priloženého náradia (imbusový kľúč veľ. č. 3) môžete skrutky jednoducho pootočiť a zmeniť tak hrúbku oblátky.
- o Pre dodržanie rovnakej hrúbky oblátky po celej ploche je potrebné všetky tri skrutky pootočiť vždy rovnako.
- o Pootočenie skrutky o jednu otáčku (360 °) znamená zmenu hrúbky oblátky o 1mm, preto pri nastavovaní hrúbky buďte opatrný a nastavujte iba miernym pootáčaním, max. po 1/4 otáčky vždy rovnakým smerom.
- o Pootočením skrutiek smerom doprava znižujete hrúbku oblátky, naopak pootočením skrutiek smerom doľava zvyšujete hrúbku oblátky.

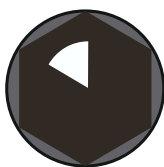


Odporúčanie výrobcu:

Ak je po upečení jedna strana oblátky tmavšia, povoľte skrutku na tejto strane oblátkovača pootočením smerom doľava (pootočenie o cca 5-10 min., vid'. obrázky nižšie).



Pootočenie o 5 min.



Pootočenie o 10 min.



Pootočenie o 15 min. (1/4 otáčky)

V prípade, že si nie ste istý správnosťou nastavenia skrutiek - postupne otáčajte všetky tri skrutky po asi 1/2 otáčkach smerom doprava, až sa pečúce platne úplne zatvoria a skrutky sa už nedajú ďalej pootočiť (pozn. oblátkovač sa nedá v tomto stave otvoriť). Pokračujte postupným otáčaním skrutiek smerom doľava trikrát po 1/2 otáčkach, tzn. že každú skrutku ste postupne pootočili o 1 a pol otáčky.

(3) Nastavenie teploty pečúcich platní

o Na spodnej strane prístroja je ovládacie koliesko termostatu so stupnicou 1 – 8 podľa prevádzkovej teploty pečúcich foriem:

1 – minimálna teplota, cca 150°C (+ / - 10°C),

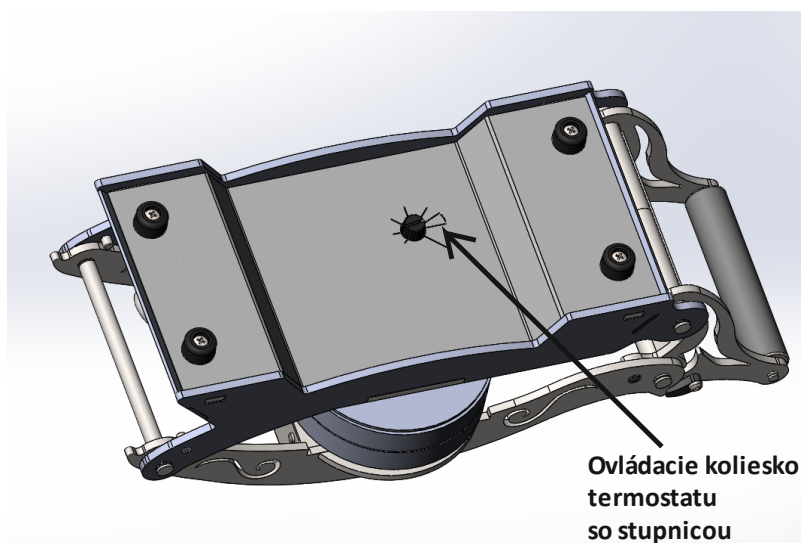
8 – maximálna teplota, cca 210°C (+ / - 10°C).

o Teplotu nastavujte iba v prípade, že nemáte v oblátkovači cesto alebo upečenú oblátku.

o Zaistite oblátkovač proti otvoreniu západkou.

o Jednou rukou nadvihnite oblátkovač za uzamknutú a západkou zaistenú rukoväť, aby ste dosiahli na ovládacie koliesko termostatu umiestnené na spodnej strane prístroja. Druhou rukou pootočením kolieska zmeňte teplotu.

o Pozn. Nakoľko má prístroj masívne platne, ktoré majú tepelnú zotrvačnosť, zmena teploty sa prejaví až po určitej dobe (cca 3-5minút), preto teplotu regulujte trpezlivo.



4) Príprava cesta na oblátky

Odporúčanie výrobcu:

Pri prvom pečení odporúčame začať s receptami odskúšanými na našom oblátkovači – vid'. strana č. 17.

(5) Plnenie cesta do oblátkovača a pečenie

- o Naberačkou nalejte cesto na spodnú pečúcu platňu.
- o Po naliatí cesta pomaly zatvorte oblátkovač. Váha hornej platne cesto rovnomerne roztlačí a tlakom sa vytvorí nastavená hrúbka oblátky.
- o Pečenie jednej oblátky trvá niekoľko sekúnd v závislosti od typu cesta (cca 30 sekúnd).
- o Správne upečené oblátky majú zlatistú farbu (trochu tmavšiu ako je farba cesta).
- o Ak je oblátka upečená, opatrne ju odoberte z pečúcej platne a odložte na iné miesto. Ideálny pomocník na odoberanie hotových oblátok je nami ponúkaná viacúčelová PALIČKA., príp. príborový nôž (oblý).
- o Aj keď sú oblátky krehké, je možné ich stohovať (ukladať na seba) ihneď po odobratí z pečúcej platne.
- o Po odobratí oblátky môžete pokračovať v ďalšom plnení cesta a celý proces opakovať.

Odporúčanie výrobcu:

Riedke cesto: po naliatí cesta pomaly zatvorte oblátkovač, nie je potrebné uzamknúť rukoväť. Váha hornej platne riedke cesto rovnomerne roztlačí. Po odparení tekutiny z cesta sa väčšinou rukoväť uzamkne sama.

Husté cesto: po naliatí cesta pomaly zatvorte oblátkovač a opatrne uzamknite rukoväť, aby ste dosiahli požadovanú hrúbku oblátky.

(6) Čistenie a starostlivosť

- o Pred čistením prístroj vypnite hlavným spínačom do polohy „0“ a vytiahnite zástrčku zo siete.
- o Nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- o Prístroj nikdy neumývajte pod tečúcou vodou!
- o Podľa rozsahu znečistenia očistite prístroj (OKREM pečúcich platní) vlhkou handrou, prípadne papierovou utierkou – následne poutierajte dôkladne dosucha.
- o Pečúce platne NIKDY NEUTIERAJTE MOKROU ANI VLHKOU HANDROU!!!

V prípade silného znečistenia ich vyčistite drôtenou kefkou. Po takomto zásahu je však potrebné pečúce plochy natrieť potravinárskym včelím voskom (pretože by sa ďalšie oblátky lepili) a prvé oblátky nekonzumovať, ale vyhodiť!

Čítajte ďalej:

AKO SPRÁVNE POUŽÍVAŤ VČELÍ VOSK – čítajte POZORNE!!!

- Včelí vosk slúži na ošetrovanie i zakonzervovanie pečúcich platní, a tým zabraňuje lepeniu cesta.
 - Pečúce platne stačí ošetriť včelím voskom iba raz, a to najlepšie po každom skončení pečenia oblátok (tiež záleží, aké množstvo oblátok pečiete a ako často).
- Pred odložením oblátkovača je vhodné umiestniť medzi pečúce platne masťový papier na pečenie, NIKDY nie papierový obrúsok!!!
- V prípade, že pečúce platne sú čisté a ošetrované, ale aj napriek tomu sa oblátky lepia, je treba upraviť oblátkové cesto - NIE DODATOČNE MAZAŤ VOSKOM!!!
 - V žiadnom prípade nepoužívajte žiadny jedlý olej, po čase vyvolá práve opačný efekt – oblátky sa začnú lepiť na platne.

Zásady používania včelieho vosku:

1. Pečúce platne nechajte zohriať – dbajte na bezpečnosť, hrozí nebezpečenstvo popálenia.
2. Včelí vosk zabaľte do bavlnenej handričky (alebo použite pribalený včelí vosk v ľanovom vrecúšku).
3. S takto pripraveným voskom premažte pečúce plochy i okraje platní - stačí malé množstvo, určite nenechajte vosk stekať dolu po pečúcich platniach.

Pozn.: Nesprávnym používaním včelieho vosku, môžete výrobok znehodnotiť (zatečenie vosku do elektroinštalácie). Takéto znehodnotenie výrobku nepodlieha reklamácii.

(7) Skladovanie oblátkovača

o Oblátkovač skladujte na teplom (nad 5 °C) a suchom mieste.

o Ak bude prístroj skladovaný v miestnosti pod 5°C, je potrebné ho pred zapojením nechať vytemperovať na izbovú teplotu (min. 12 hodín). V opačnom prípade hrozí skrat a zničenie zariadenia bez nároku na uplatnenie záruky !!!

Problém / Príčina / Odstránenie

<i>Prístroj nefunguje.</i>	Prístroj nie je pripojený do siete.	Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
	Prístroj nie je zapnutý.	Zapnite prístroj spínačom do polohy „I“.
	Príliš nízka teplota na termostate.	Zvýšte teplotu na termostate.

<i>Oblátky sú príliš tmavé.</i>	Príliš dlhá doba pečenia. Príliš vysoká teplota formy. Príliš malá dávka cesta. Nesprávne nastavená hrúbka oblátky.	Skráťte dobu pečenia oblátky. Znížte teplotu na termostate. Zvýšte dávku cesta. Prispôsobte hrúbku oblátky pootočením skrutky. Na tej strane kde je oblátka príliš tmavá, zväčšite hrúbku oblátky. (Viac na str. 5)
<i>Oblátky sú príliš svetlé.</i>	Príliš krátka doba pečenia. Príliš nízka teplota formy. Príliš veľká dávka cesta. Nesprávne nastavená hrúbka oblátky.	Predĺžte dobu pečenia. Zvýšte teplotu na termostate. Znížte dávku cesta. Prispôsobte hrúbku oblátky pootočením skrutky. Na tej strane kde je oblátka príliš bledá, zmenšite hrúbku oblátky. (Viac na str. 5)

<i>Cesto sa lepí na platňu.</i>	Príliš veľké množstvo cukru. Príliš veľké množstvo dochucujúcich prísad (orechy, sušené ovocie a i.). Použitie nevhodného tuku na pečenie. Znečistené pečúce plochy (počas pečenia sa môže na povrchu pečúcich plôch vytvárať takmer neviditeľná vrstva, ktorá môže spôsobovať lepenie cesta - hlavne skaramelizovaný cukor).	Znížte pomer cukru v ceste. Znížte pomer týchto prísad v ceste. Používajte len tuky vhodné na pečenie. Očistite pečúce plochy (viac na str. 7)
---	---	--

<i>Cesto vyteká z formy.</i>	Príliš veľká dávka cesta.	Znížte dávku cesta.
<i>Oblátky sa rozpadávajú.</i>	Príliš malé množstvo múky v ceste. Nevhodný druh múky (nízky obsah lepku).	Zvýšte pomer múky v ceste. Použite iný druh múky.
<i>Dlhá doba pečenia oblátky.</i>	Príliš studené cesto ochladzuje pečúce plochy.	Pred pečením nechajte cesto odstáť, aby dosiahlo izbovú teplotu. Nepoužívajte cesto priamo z chladničky.
<i>Pečúce platne sa po naliatí cesta nedajú otvoriť.</i>	Nevhodné ingrediencie v ceste, ktoré spôsobujú lepivosť cesta (napr. práškový cukor, príliš veľa cukru, sušené ovocie, nekvalitný syr...).	Vypnite prístroj a nechajte ho úplne vychladnúť. Opatrne sa pokúste otvoriť oblátkovač mechanicky - silou. Očistite pečúce platne, str. 7. Znížte pomer ingrediencií, ktoré spôsobujú lepivosť cesta.
	Nesprávne nastavená hrúbka oblátky - príliš tenká oblátka.	Zväčšite hrúbku oblátky, str. 5.
	Nesprávne nastavená teplota na termostate - príliš vysoká teplota.	Znížte teplotu na termostate, str. 6.

Záručné podmienky

Výrobca KOVO, s.r.o. poskytuje záruku na obľátkovač 2 roky od dátumu kúpy prístroja zákazníkom.

Vyňatie zo záruky tvoria škody na obľátkovači spôsobené:

- nesprávnym používaním,
- prirodzeným opotrebovaním,
- neodbornou manipuláciou s prístrojom a jeho časťami (neodborné opravy a zásahy do prístroja),
- inými vplyvmi (škody pri preprave, nárazy, údery, pôsobenie tepla, kyselín, ...).

Neodbornou manipuláciou, opravami a zmenami na prístroji strácate akúkoľvek záruku na výrobok!

Záruka zaniká aj v prípade, že je prístroj využívaný komerčne.

Dbajte na to, aby sa výrobný štítok s jedinečným výrobným číslom nepoškodil.

Pozn.:

Ak bude prístroj skladovaný v miestnosti pod 5°C, je potrebné ho pred zapojením nechať vytemperovať na izbovú teplotu (min. 12 hodín). V opačnom prípade hrozí skrat a zničenie zariadenia bez nároku na uplatnenie záruky !!!

Nesprávnym používaním včelieho vosku, môžete výrobok znehodnotiť (zatečenie vosku do elektroinštalácie). Takéto znehodnotenie výrobku nepodlieha reklamácii.

Nesprávnou manipuláciou môže dôjsť k poškodeniu ovládania termostatu - ovládacie koliesko (gombík) termostatu na spodnej časti prístroja. Takéto znehodnotenie výrobku nepodlieha reklamácii.

Výrobca si vyhradzuje právo na akékoľvek zmeny v konštrukcii.

Zákaznícky servis

Ak Váš obľátkovač vykazuje nejakú chybu, kontaktujte výrobcu. Obľátkovač nechajte opravovať a rozoberať jeho jednotlivé časti výlučne u výrobcu, v opačnom prípade prichádzate o záruku.

Pred odoslaním obľátkovača výrobcovi, obľátkovač riadne očistite.

V prípade ďalších otázok ohľadom obľátkovača nás prosím kontaktuje na adrese info@wafee.sk

ZÁRUČNÝ LIST

Výrobok: OBLÁTKOVAČ WAFEE

Typ: OB1

Výrobca: KOVO, s.r.o.

Družby 77

921 01 Piešťany – Kocurice

IČO: 31444512 IČ DPH: 2020396752

Výrobné číslo:

Motív gravírovania:

Dátum: Podpis a pečiatka:

CERTIFIKÁT ZHODY
CONFORMITY CERTIFICATE
č./No. 141299001Výrobca
*Manufacturer*KOVO, s.r.o.
ul. Družby 77, 921 01 Piešťany, Slovenská republika / *Slovak Republic*Žiadateľ
*Applicant*KOVO, s.r.o.
ul. Družby 77, 921 01 Piešťany, Slovenská republika / *Slovak Republic*Výrobok
*Product*OBLÁTKOVAČ
*Wafer Maker*Typ
Type

OB-1

Podklad pre vydanie certifikátu
*Basis of certificate*Záverečný protokol č.: 130500122/1/2014 zo dňa 10.01.2014
Final report No.: 130500122/1/2014 of January 10th, 2014

Týmto certifikátom zhody potvrdzuje, že výrobok spĺňa základné požiadavky na bezpečnosť podľa nasledovných smerníc ES nového prístupu (nariadení vlády Slovenskej republiky) v ich platnom znení:
This conformity certificate confirms the conformity of tested sample with essential safety requirements of the following EC New Approach Directives (Governmental Ordinances of Slovak Republic) as amended:

Smernica o nízkom napätí 2006/95/EC (Nariadenie vlády SR č. 308/2004 Z.z.)
Low Voltage Directive 2006/95/EC (Governmental Ordinance of Slovak Republic No. 308/2004 Coll.)

Európske harmonizované normy aplikované pre stanovenie zhody so základnými bezpečnostnými požiadavkami vyššie uvedených smerníc:

- STN EN 60335-1:2012
- STN EN 60335-2-9:2004 + A1:2005 + A2:2007 + A12:2008 + A13:2011

European harmonized standards applied for conformity assessment with essential safety requirements of above mentioned directives:

- EN 60335-1:2012
- EN 60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010

CE označenie môže byť použité iba v prípade, že je posúdená zhoda so všetkými príslušnými smernicami Európskej komisie.

Akkoľvek významné zmeny v zhotovení alebo konštrukcii výrobku, systéme kvality a dodatky k hore uvedeným technickým a právny predpisom môžu viesť k neplatnosti certifikátu. Zodpovednosť za výrobok zostáva na výrobcovi alebo jeho splnomocnenom zástupcovi.

CE mark can be used only in the case of conformity assessment according to all relevant Directives of the European Commission.

Any significant change in product's form or construction, system of quality and supplements to above mentioned technical and legal provisions can result in invalidity of the certificate. Producer or his representative is responsible for the product.

Vydaný dňa: 14.01.2014
Date of issue: January 14th, 2014
Ing. Janka Levická
vedúca certifikačného orgánu
certifikujúceho výrobky
Head of Product Certification Body

VYHLÁSENIE O ZHODE

vydané

podľa § 13 odst. 1 zákona č. 264/99 Z.z. o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní zhody v znení neskorších predpisov a nariadení vlády č. 194/2005 Z.z., ktorým sa stanovujú technické požiadavky na elektromagnetickú kompatibilitu zariadení a č. 308/2004 Z.z. v znení nariadenia vlády č. 318/2007 Z.z., ktorým sa stanovujú technické požiadavky na elektrické zariadenia.

Vyhlásenie o zhode vydáva:

Obchodné meno: KOVO, s.r.o.
Sídlo: Družby 77, 921 01 Piešťany - Kocurice
IČO: 31 444 512

Ako výrobca:

Názov: Oblátkovač
Typ: OB - 1
Krajina pôvodu: Slovensko

Popis a funkcia výrobku: Oblátkovač je elektrický prístroj určený na domácu výrobu (pečenie) jednotlivých druhov oblátok.

Výrobca vyhlasuje, že:

- A. Uvedený výrobok je pri určenom použití bezpečný a prijaté opatrenia, ktorými je zabezpečená zhoda všetkých výrobkov uvádzaných na trh s technickou dokumentáciou, so základnými požiadavkami nariadení vlády, ktoré sa na ne vzťahujú a požiadavkami technických predpisov uvedených v bode B.
- B. Vlastnosti tohto výrobku spĺňajú technické požiadavky, ktoré sa na tento výrobok vzťahujú a ktoré sú uvedené v príslušných nariadeniach vlády, príp. v iných / ďalších / - technických predpisoch.
- C. Posúdenie zhody bolo vykonané vydaním CERTIFIKÁTU ZHODY č. 141299001 podľa: nariadenia vlády č. 194/2005 Z.z. o elektromagnetickej kompatibilite zariadení, nariadenia vlády č. 308/2004 Z.z. v znení nariadenia vlády č. 318/2007 Z.z. o elektrických zariadeniach.
- D. Pri posudzovaní zhody boli použité:
 - harmonizované technické normy : STN EN 60335-2-9:2004-08.

V Piešťanoch dňa 14.01.2014

RADY A TIPY PRI PEČENÍ OBLÁTKOV

Nezúfajte :)

Pokiaľ sa oblátky nedarí upiecť podľa Vašich predstáv, môže to mať niekoľko príčin. V nasledujúcich riadkoch vám ponúkame zopár rád a tipov ako pri príprave cesta a samotnom pečení postupovať.

o **Pri úplne prvom pečení** sa musia pečúce platne tzv. vypiecť. Odporúčame začať s pečením slaných oblátok. Cesto na slané oblátky totiž neobsahuje **cukor, ktorý skaramelizuje** a tak pri prvom pečení môže spôsobovať lepenie oblátok na pečúce platne. Pečením slaného cesta sa platne tzv. vypečú a tým sa pripraví na ďalšie pečenie. Prvých 10 upečených oblátok je nutné vyhodiť - nekonzumovať!

o **Teplota pečenia – doba pečenia – hrúbka oblátky** majú vzájomnú súvislosť: pri príliš vysokej teplote sa môže povrch oblátky prepiecť, avšak vo vnútri oblátky zostane uzatvorená vlhkosť (voda z oblátky sa už nemá kadiaľ dostať von). Kratšia doba pečenia sa najlepšie docielí pri pečení tenších oblátok – s narastajúcou hrúbkou rapídne narastá aj čas pečenia.

o Hrubšia oblátka je vhodná na slané oblátky a trubičky, tenšia na klasické vianočné oblátky.

o **Najdôležitejšou prísadou v ceste je múka**, od ktorej sa môže odvíjať úspešnosť pečenia. Používajte iba kvalitnú múku. Niekedy je potrebné vyskúšať viacero druhov múky, kým dosiahnete správne upečené oblátky. U začiatočníkov odporúčame používať hladkú múku EXTRA ŠPECIÁL. Nám sa osvedčila zn. Pohronský Ruskov.

o **Nepoužívajte príliš veľké množstvo cukru**, spôsobuje lepenie oblátok na platne.

o **Uprednostnite kryštálový cukor** pred práškovým (práškový cukor obsahuje i pridané protihrudkujúce látky, ktoré spôsobujú lepenie cesta).

o Kvôli určitým **špecifickým prísadám v ceste** (orechy, sušené ovocie, ovocné kyseliny, ...) sa môže cesto lepiť. V takom prípade znížte podiel týchto surovín.

o Najvhodnejší tuk na prípravu cesta je **maslo**.

o Cesto by malo mať **izbovú teplotu**, aby príliš neznižovalo teplotu pečúcich platin. Prísady z chladničky ako mlieko a maslo si môžete vopred zohriať.

o Oblátkové cesto dôkladne premiešajte (rozmixujte). **Cesto premiešavajte** pravidelne aj počas pečenia.

o **Syr** v oblátkovom ceste – používajte kvalitné tvrdé syry s obsahom tuku v sušine aspoň 45%.

o Aby oblátky zostali **dlho čerstvé**, skladujte ich v uzatvárateľnej nádobe, prípadne vrecku bez prístupu vzduchu (aby nezvlhli).



Recepty na prípravu oblátkového cesta

Pre odskúšanie a úpravu cesta odporúčame zarobiť menšie množstvo, napr. polovičnú dávku.

Skratky: KL – kávová lyžička, PL – polievková lyžica

Klasické sladké vianočné oblátky

1000 ml mlieka (čerstvé plnotučné, nie trvanlivé)

1000 g múky (hladká špeciál)

170 g cukru (radšej kryštálový obyčajný, nakoľko práškový cukor obsahuje škrob)

600 ml vody

1 celé vajíčko

1 ks vanilínový cukor

65 g rozpusteného masla

Postup:

Mlieko a vodu zohriať na vlažnú teplotu, pridať cukor, maslo, vanilku a nechať roztopiť. Potom pridať celé vajíčko a dobre rozmiešať. Nakoniec postupne pridávať múku a šľahať do hladka. Ak je cesto husté, pridať 150 ml – 200 ml vody. Dôkladne premiešať a dávkovať cesto pozdĺžne do stredu pečúcej platne lyžicou (odporúčame použiť drevenú, ktorá je hlbšia).

Sladké trubičky

1200 ml mlieko

600 g múka hladká špeciál

300 g kryštálový cukor

2 vaječné žĺtky

1 vanilínový cukor

2 KL rozpusteného masla

Postup:

Mlieko a vodu zohriať na vlažnú teplotu, pridať cukor, maslo, vanilku a nechať roztopiť. Potom pridať žĺtky a dobre rozmiešať. Nakoniec postupne pridávať múku a šľahať do hladka. Ak je cesto husté, pridať 150 ml – 200 ml vody. Dôkladne premiešať a dávkovať cesto pozdĺžne do stredu pečúcej platne lyžicou (odporúčame použiť veľkú drevenú lyžicu, ktorá je hlbšia). Po čiastočnom odparení prebytočnej vody z cesta otvoríme oblátkovač a ešte vlhkú oblátku opatrne stočíme priamo na platni pomocou paličky do tvaru trubičky.

Slané oblátky

1000 ml mlieka

600 g hladká múka

2 žĺtky

4 PL masla

3 KL soľ

mletá rasca

Postup:

Mlieko zohriať na vlažnú teplotu, pridať maslo, žĺtky, soľ a rascu. Nakoniec postupne pridávať múku a šľahať do hladka. Ak je cesto husté, pridať 150 ml – 200 ml vody. Dôkladne premiešať a dávkovať cesto na dve malé okrúhle oblátky. Odporúčame použiť drevenú lyžičku, ktoré je hlbšia a dávkovanie bude tak praktickejšie.

Želáme Vám VEĽA ZDARU pri pečení a pri chrumkaní DOBRÚ CHUŤ !

Váš Wafee tím :)

[illegible]

KOVO, s.r.o.

Družby 77, 921 01 Piešťany – Kocurice

IČO: 31444512

IČ DPH: SK2020396752

info@wafee.sk

www.wafee.sk

www.oblatkovac.sk