

OBLÁTKOVAČ

OB - 1



KOVO, s.r.o., Družby 77, 921 01 Piešťany – Kocurice

**www.oblatkovac.sk
www.kovopn.sk**

O B S A H

Návod na obsluhu	2
Základné bezpečnostné pokyny	2
Zoznámte sa s Vaším oblátkovačom – popis	3
Obsluha oblátkovača	4
Spustenie prevádzky	4
Nastavenie hrúbky oblátky	5
Nastavenie teploty pečúcich foriem	6
Plnenie cesta do oblátkovača	7
Čistenie a starostlivosť	7
Skladovanie oblátkovača	7
Problém / Príčina / Odstránenie	8
Záručné podmienky (Záručný list)	10
Vyhlásenie o zhode	12
CERTIFIKÁT ZHODY	13
Rady a tipy pri pečení oblátok	14
Recepty na prípravu oblátkového cesta	15

Oblátkovač OB-1

N Á V O D N A O B S L U H U

Vážený zákazník!

Ďakujeme, že ste sa rozhodli zakúpiť si náš oblátkovač 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

- Tento elektrický prístroj je určený výhradne pre súkromné účely.
- Nikdy nerozoberajte a neopravujte oblátkovač sami. Neodbornou manipuláciou a opravami vzniká riziko pre užívateľa a zároveň zaniká akákoľvek záruka na prístroj.
- Pred prvým použitím prístroja skontrolujte, či sieťové napätie uvedené na prístroji zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej sieti.
- V prípade, že je elektrický kábel poškodený, kontaktujte výrobcu a takýto prístroj ďalej nepoužívajte.
- 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.
- Elektrický kábel príliš nenapínajte, inak hrozí jeho porušenie.
- Elektrický kábel nevedzte cez príliš ostré hrany, chráňte ho pred teplom a ohňom (sporák, otvorený oheň,...) a vlhkom (striekajúca voda, dážď,...).
- Elektrický kábel nikdy nepožívajte na nosenie prístroja.
- 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.
- Tento prístroj nie určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, sensorickými a duševnými schopnosťami či nedostatočnými skúsenosťami v prípade, že na ne nedohliada príslušná zodpovedná osoba.
- Pred odkladaním a čistením prístroja ho nechajte úplne vychladnúť.
- Tento prístroj je určený výhradne na pečenie jednotlivých druhov oblátok.
-



POZOR !!!

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

Zoznámte sa s Vaším oblátkovačom – popis

Technické parametre

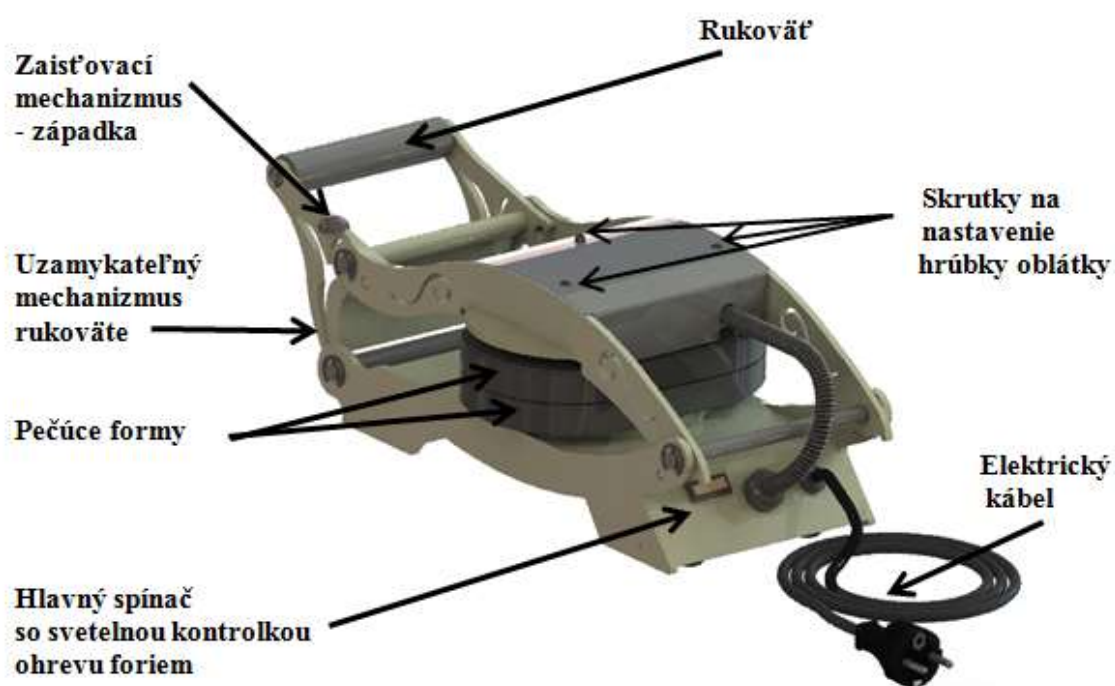
Rozmery prístroja: 430 x 200 x 145 mm

Hmotnosť: 10,5 kg

220 - 240 V ~ 50 Hz

Max. 750 W

Rozmery foriem: 200 x 120 mm




OBSLUHA OBLÁTKOVAČA

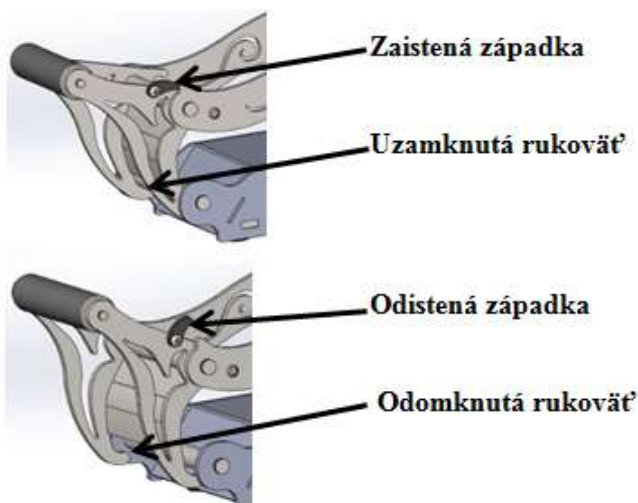
(1) Spustenie prevádzky

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 !!!

- Pred prvým použitím a pripojením prístroja do siete, odstráňte všetky obaly.
- Prístroj prenášajte vždy uchopením za uzamknutú rukoväť zaistenú západkou. Dbajte na to, aby bol elektrický kábel zmotaný a voľne nevisel.
- Postavte prístroj na rovný a nešmykl'avý povrch.
- Pred samotným zapnutím prístroja skontrolujte nastavenie termostatu na spodnej strane prístroja. Výrobca odporúča nastaviť prevádzkovú teplotu vo vyznačenom rozpätí – vid'. „Nastavenie teploty pečúcich foriem“ (str.6).
- Odistite západku, odomknite (uvoľnite) rukoväť a otvorte oblátkovač.
- Pečúcu plochu očistite vlhkou handrou.
- Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.
- Zapnite prístroj hlavným spínačom do polohy „I“. Na spínači sa rozsvieti oranžová kontrolka, ktorá signalizuje zohrievanie pečúcich foriem na nastavenú teplotu.

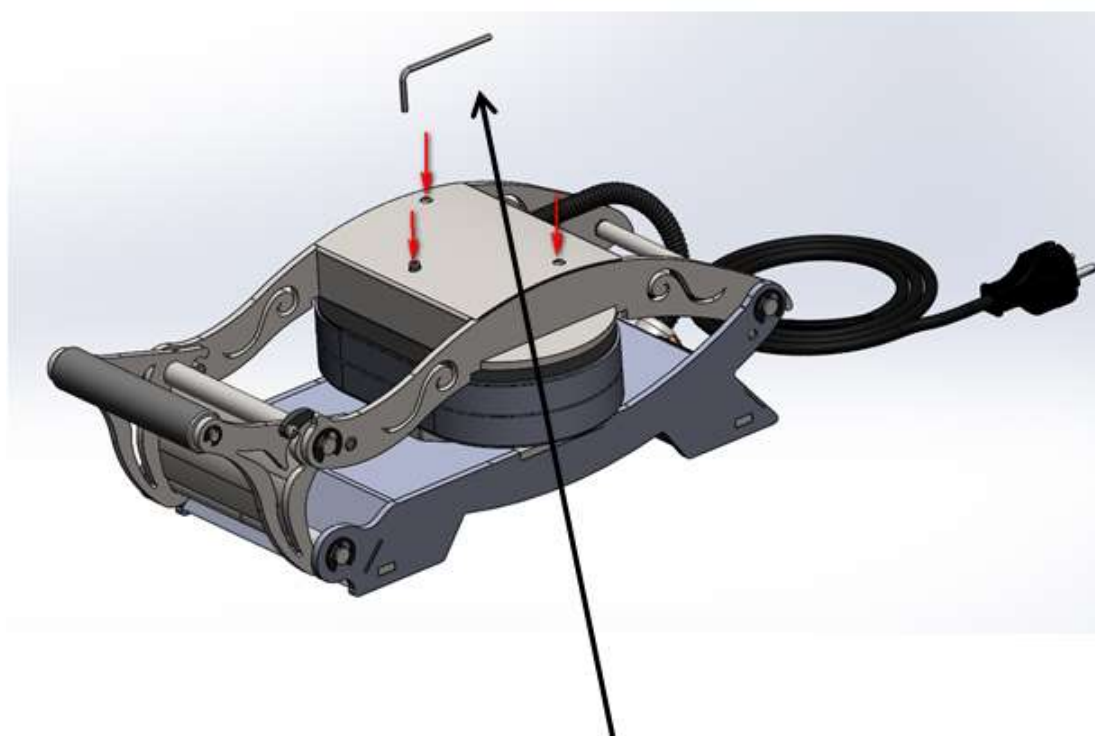
POZOR! Prístroj sa teraz zohreje.

-  **Pečúca plocha a povrch prístroja sú horúce!**
Nedotýkajte sa ich, hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Predtým ako začnete piecť oblátky, sa musia pečúce plochy oblátkovača najprv zohriať na nastavenú teplotu. Toto trvá u zatvoreného prístroja niekoľko minút (cca 15 min.).
- Keď sú pečúce formy dostatočne zohriate, svetelná kontrolka na hlavnom spínači zhasne. Oblátkovač je teraz pripravený na pečenie oblátok.
- V čase prevádzky uchopujte prístroj výlučne za rukoväť.
- **Pri úplne prvom pečení sa musia pečúce formy tzv. vypiecť a prvých 10 upečených oblátok nekonzumovať, ale vyhodit'!**



(2) Nastavenie hrúbky oblátky

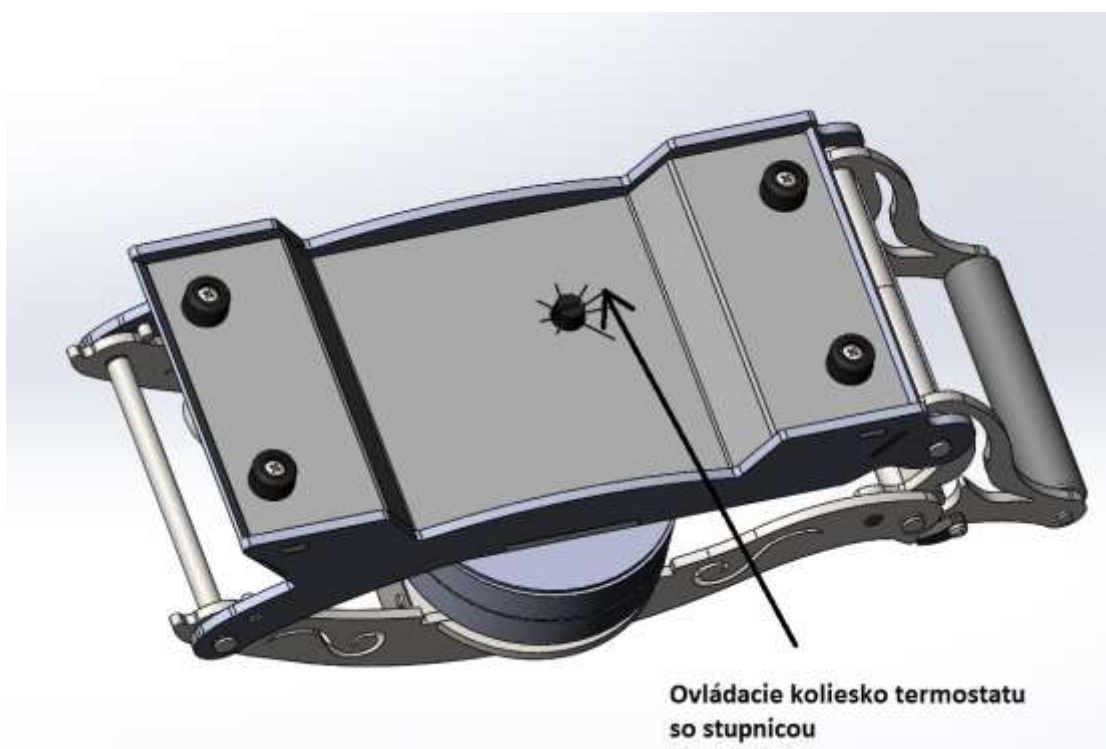
- Oblátkovač je výrobcom nastavený na určitú hrúbku oblátky, ktorú môžete zmeniť.
- Slúžia k tomu 3 skrutky na vrchu oblátkovača. Pomocou priloženého náradia (imbusový kľúč veľ. č. 3) môžete skrutky jednoducho pootočiť a zmeniť tak hrúbku oblátky.
- Pre dodržanie rovnakej hrúbky oblátky po celej ploche je potrebné všetky tri skrutky pootočiť vždy rovnako.
- 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.
- Pootočením skrutiek smerom doprava znižujete hrúbku oblátky, naopak pootočením skrutiek smerom doľava zväčšujete hrúbku oblátky.



Priloženým imbusovým kľúčom pootočte všetky tri skrutky a zmeníte hrúbku oblátky.

(3) Nastavenie teploty pečúcich foriem

- Na spodnej strane prístroja je ovládacie koliesko termostatu so stupnicou 1 – 8 podľa prevádzkovej teploty pečúcich foriem:
1 – minimálna teplota, 150°C (+ / - 10°C),
8 – maximálna teplota, 210°C (+ / - 10°C)
- Teplotu nastavujte iba v prípade, že nemáte v oblátkovači cesto alebo upečenú oblátku.
- Zaistíte oblátkovač proti otvoreniu západkou.
- Jednou rukou nadvihnete 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.
- Pozn. Nakoľko má prístroj masívne formy, ktoré majú tepelnú zotrvačnosť, zmena teploty sa prejaví až po určitej dobe (cca 3-5minút), preto teplotu regulujte trpezlivo.



(4) Plnenie cesta do oblátkovača

- Naberačkou naplňte cesto na spodnú pečúcu formu.
- Po naplnení cesta ihneď zatvorte oblátkovač a zaistite rukoväť. Tlakom sa cesto rýchlo a rovnomerne rozdelí.
- Pečenie jednej oblátky trvá niekoľko sekúnd v závislosti od typu cesta (cca 30 sekúnd).
- Správne upečené oblátky majú zlatistú farbu (jemne tmavšiu ako je farba cesta).
- Ak je oblátka upečená, opatrne ju odoberte z pečúcej formy a odložte na iné miesto. Ideálny na odoberanie hotových oblátok je príborový nôž (oblý).
- Aj keď sú oblátky krehké, je možné ich stohovať (ukladať na seba) ihneď po odobratí z pečúcej formy.
- Po odobratí oblátky môžete pokračovať v ďalšom plnení cesta a celý proces opakovať.

(5) Čistenie a starostlivosť

- Pred čistením prístroj vypnite hlavným spínačom do polohy „0“ a vytiahnite zástrčku zo siete.
- Nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Podľa rozsahu znečistenia očistite prístroj vlhkou handrou, prípadne papierovou utierkou.
- Pečúce formy je v prípade silného znečistenia možné vyčistiť drôtenou kefou. Po takomto zásahu je však potrebné formy natrieť potravinárskym včelím voskom (pretože by sa ďalšie oblátky lepili) a prvé oblátky nekonzumovať, ale vyhodiť!
- Prístroj nikdy neumývajte pod tečúcou vodou!

(6) Skladovanie oblátkovača

- Oblátkovač skladujte na teplom (nad 5 °C) a suchom mieste.
- **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>	<p>Prístroj nie je pripojený do siete.</p> <p>Prístroj nie je zapnutý.</p> <p>Príliš nízka teplota na termostate.</p>	<p>Zasuňte sieťovú zástrčku do zásuvky.</p> <p>Zapnite prístroj spínačom do polohy „I“.</p> <p>Zvýšte teplotu na termostate.</p>
<i>Oblátky sú príliš tmavé.</i>	<p>Príliš dlhá doba pečenia.</p> <p>Príliš vysoká teplota formy.</p> <p>Príliš malá dávka cesta.</p> <p>Nesprávne nastavená hrúbka oblátky.</p>	<p>Skráťte dobu pečenia oblátky.</p> <p>Znížte teplotu na termostate.</p> <p>Zvýšte dávku cesta.</p> <p>Prispôbte hrúbku oblátky pootočením skrutky. Na tej strane kde je oblátka príliš tmavá, zväčšite hrúbku oblátky. (Viac na str. 5)</p>
<i>Oblátky sú príliš svetlé.</i>	<p>Príliš krátka doba pečenia.</p> <p>Príliš nízka teplota formy.</p> <p>Príliš veľká dávka cesta.</p> <p>Nesprávne nastavená hrúbka oblátky.</p>	<p>Predĺžte dobu pečenia.</p> <p>Zvýšte teplotu na termostate.</p> <p>Znížte dávku cesta.</p> <p>Prispôbte hrúbku oblátky pootočením skrutky. Na tej strane kde je oblátka príliš bledá, zmenšite hrúbku oblátky. (Viac na str. 5)</p>

<p><i>Cesto sa lepí na formu.</i></p>	<p>Príliš veľké množstvo cukru.</p> <p>Príliš veľké množstvo dochucujúcich prísad (orechy, sušené ovocie a i.).</p> <p>Použitie nevhodného tuku na pečenie.</p> <p>Znečistené pečúce plochy (počas pečenia sa môže na povrchu pečúcich plôch vytvárať takmer neviditeľná vrstva, ktorá môže spôsobovať lepenie cesta - hlavne skaramelizovaný cukor).</p>	<p>Znížte pomer cukru v ceste.</p> <p>Znížte pomer týchto prísad v ceste.</p> <p>Používajte len tuky vhodné na pečenie.</p> <p>Očistite pečúce plochy (viac na str. 7)</p>
<p><i>Cesto vyteká z formy.</i></p>	<p>Príliš veľká dávka cesta.</p>	<p>Znížte dávku cesta.</p>
<p><i>Oblátky sa rozpadávajú.</i></p>	<p>Príliš malé množstvo múky v ceste.</p> <p>Nevhodný druh múky (nízky obsah lepku).</p>	<p>Zvýšte pomer múky v ceste.</p> <p>Použite iný druh múky.</p>
<p><i>Dlhá doba pečenia oblátky.</i></p>	<p>Príliš studené cesto ochladzuje pečúce plochy.</p>	<p>Pred pečením nechajte cesto odstáť, aby dosiahlo izbovú teplotu. Nepoužívajte cesto priamo z chladničky.</p>

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Výrobca KOVO, s.r.o. poskytuje záruku na obľátkovač 2 roky od dátumu kúpy prístroja zákazníkom. Záručná doba nie je neskorším predajom, opravami alebo výmenou výrobku predĺžená, ani nijak ovplyvnená.

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, ...).

Pozn.: Pečúce formy sú masívny odliatok z liatiny. Mechanicky opracované sú iba funkčné časti, neopracované plochy nemajú vplyv na funkčnosť výrobku.

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 !!!

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.

V prípade ďalších otázok ohľadom obľátkovača nás prosím kontaktujte na adrese info@oblatkovac.sk.

ZÁRUČNÝ LIST

Výrobok: Oblátkovač

Typ: OB - 1

Rok výroby: 2014

Výrobné číslo:

Výrobca: **KOVO, s.r.o., Družby 77, 921 01 Piešťany – Kocurice**
IČO: 31 444 512, IČ DPH: SK2020396752

Dátum: Podpis / pečiatka:

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 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 vianočných oblátok, slaných oblátok a trubičiek.

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 podľa:
 - nariadenia vlády č. 194/2005 Z.z. o elektromagnetickej kompatibilite zariadení,
 - nariadenia vlády č. 308/2004 Z.z. v znení nariadenia vlády 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 1.12.2013



.....
Výrobca: KOVO, s.r.o.
Jaroslav Pagáč – konateľ spoločnosti

CERTIFIKÁT ZHODY
CONFORMITY CERTIFICATE
č./No. 141299001

Výrobca
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.


Akékoľvek významné zmeny v zhotovení alebo konštrukcii výrobku, systéme kvality a dodatky k hore uvedeným technickým a právnyim 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

Rady a tipy pri pečení oblátok

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.

- Najdôležitejšou prísadou v ceste je múka, od ktorej sa bude odvíjať úspešnosť pečenia. Používajte iba kvalitnú múku. U začiatočníkov odporúčame používať hladkú múku EXTRA ŠPECIÁL.
- Vyšší obsah lepku v múke spôsobuje, že sa oblátka nerozpadáva. Niekedy je preto potrebné vyskúšať viacero druhov múky, kým dosiahneme správne upečené oblátky.
- Nepoužívajte príliš veľké množstvo cukru, spôsobuje lepenie oblátok na formu.
- Najvhodnejší tuk na prípravu cesta je rozpustené a vychladnuté maslo. Môžete však použiť i jedlý olej.
- Oblátkové cesto dôkladne premiešajte (rozmixujte). Cesto premiešavajte pravidelne aj počas pečenia..
- Všetky prísady by mali mať pred mixovaním rovnakú teplotu (najlepšie izbovú).
- Kvôli určitým špecifickým prísadám v ceste (orechy, sušené ovocie, ovocné kyseliny, ...) sa môže cesto lepiť na formu. V takom prípade znížte podiel týchto surovín.
- Aby oblátky zostali dlho čerstvé, skladujte ich v uzatvárateľnej nádobe, prípadne vrecku bez prístupu vzduchu.
- Hrubšia oblátka je vhodná na slané oblátky a trubičky, tenšia na klasické vianočné oblátky.
- 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 docieli pri pečení tenších oblátok – s narastajúcou hrúbkou rapídne narastá aj čas pečenia.

Recepty na prípravu oblátkového cesta

Klasické sladké vianočné oblátky

1000 ml mlieko (čerstvé plnotučné, nie trvanlivé)
1000 g múka hladká špeciál
170 g cukru (radšej kryštálový obyčajný, nakoľko práškový cukor obsahuje škrob)
6 dl vody
1 celé vajíčko
1 vanilínový cukor
65 g rozpusteného masla

Mlieko a vodu dať zohriať do vlažna, pridať cukor, maslo a vanilku a nechať roztopiť. Potom pridať celé vajíčko a dobre rozmiešať. Na koniec postupne pridávať múku a šľahať do jemna. Ak je cesto husté, pridať 1,5 – 2,5dl vody.

Sladké trubičky

1200 ml mlieko
600 g múka hladká špeciál
300 g kryštálový cukor
2 vaječné žĺtky
1 vanilínový cukor
2 KL rozpusteného masla (oleja)

Slané oblátky

1000 ml mlieko
600 g hladká múka
4 PL olej
2 žĺtka
3 KL soľ
Mletá rasca

Slané oblátky s rascou a syrom

400 ml mlieko
400 ml voda
400 g múka hladká špeciál
200 g polohrubá múka
120 g tvrdý postrúhaný syr (Eidam, Ementál)
1 vaječný žltok
2 KL soli
2 KL rasce
3 veľké lyžice rozpusteného masla (oleja)

Slané bryndzové oblátky

1000 ml mlieko
1000 g múka hladká špeciál
250 g bryndza
2 vaječné žĺtka
4 KL soli
4 PL rozpusteného masla (olej)
Rasca (podľa chuti)

Postup:

Všetky suroviny dáme do mixéra, rozmixujeme na hladké cesto a pečieme na oblátkovej forme. Tento postup opakujeme pri všetkých typoch cesta.

Skratky:

KL – kávová lyžička
PL – polievková lyžica