



VAFLIŲ KEPTUVĖ CLOER CLO1631

NAUDOTOJO VADOVAS

Funkcijos



Paruošimo indikatorius. Įsijiebusi žalia indikatoriaus lemputė reiškia, kad vafliai yra iškepti.



Laido ir kištuko saugojimo vieta bei vaflinės užraktas.



Vietą taupantis dizainas. Saugokite prietaisą, pastatę jį ant rankenėlių.



Apskrudimo lygio reguliatorius.

Pagrindinės saugaus naudojimo taisyklės

- Prietaisas skirtas naudoti namuose ir vietose, kur galėtų būti panašiai pritaikomas, pvz.:
 - Parduotuvėse, biuruose ir kitose darbu pritaikytose vietose įrengtose darbuotojų virtuvėse;
 - Ūkiniuose pastatuose;
 - Viešbučių, motelių ir panašių apgyvendinimo įstaigų svečiams aptarnauti;
 - „Bed and Breakfast“ tipo apgyvendinimo įstaigose.
- Leiskite sugedusius CLOER elektrinius prietaisus taisyti tik įgaliotiems CLOER atstovams arba CLOER klientų aptarnavimo centro specialistams. Netinkamai pataisyti prietaisai gali pradėti kelti grėsmę juos naudojančių asmenų sveikatai, be to, tokiu atveju nebegalios gamintojo garantija.
- Junkite prietaisą tik į įprastą sieninę rozetę. Įsitinkinkite, kad prietaiso etiketėje nurodyta prietaiso naudojama srovės įtampa sutampa su Jūsų namuose tiekiamos elektros srovės įtampa.
- Jei pažeistas prietaiso laidas, leiskite jį pakeisti nauju gamintojui, techninės priežiūros centro personalui ar kitam įgaliotam specialistui, nes tik taip išvengsite pavojaus sveikatai.
- Ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės šiais atvejais:

- Jeigu pastebėjote gedimą;
- Jeigu ilgą laiką nenaudojate prietaiso;
- Prieš prietaisą valydami.
- Traukite laikydami už kištuko, o ne paties laido.
- Įsitinkite, kad prietaiso laidas nėra įtemptas, nes kitaip prietaisas gali apvirsti.
- Neleiskite prietaiso laidui kyboti ant aštrių stalo kampų.
- Nenaudokite laido prietaisui nešioti ir saugokite jį nuo karščio (viryklės ar atviros ugnies).
- Vaikai (ne jaunesni nei 8 metų), sutrikusių protinių, jutiminių ir fizinių gebėjimų žmonės bei asmenys, galintys nukentėti dėl savo nepritvymo ar žinių stokos, prietaisu naudotis gali tik prieš tai tinkamai apmokyti ar prižiūrėti už juos atsakingo žmogaus. Šie asmenys turėtų gerai suvokti grėsmes, galinčias kilti naudojantis prietaisu.
- Neleiskite vaikams valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrėti suaugusiųjų.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Nenaudokite prietaiso atvirame ore.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės (besitaškancio vandens ar lietaus).
- Prieš valydami prietaisą ar padėdami jį saugoti, leiskite jam visiškai atvėsti.
- Nenaudokite prietaiso kartu su išoriniu laikmačiu ar nuotolinio valdymo sistema.
- Prietaisą naudojant, jo korpusas gali labai įkaisti.
- Nemerkite prietaiso į vandenį.

Ivadas

Gerbiamas pirkėjų,

Dėkojame, kad pasirinkote CLOER vafliinę, ir tikimės, kad ji ilgai bei patikimai Jums tarnaus. Prietaisas leis lengvai ir greitai paruošti vaflius gimtadienio vakarėliui ar popietės užkandžiams. Pradžiuginsite tiek vaikus, tiek suaugusiuosius. Instrukcijose taip pat rasite keletą mūsų parinktų vaflių receptų.

Linkime sėkmės,
CLOER komanda

Paruošimas naudoti

- Pašalinkite visus pakuotės elementus ir lipdukus, išskyrus etiketę su prietaiso techniniais duomenimis.
- Padėkite vafliinę ant sauso, neslidaus ir **lygaus paviršiaus**.




Prietaisas atitinka Europos Komisijos direktyvų reikalavimus.



Prietaisas skirtas naudoti tik uždaroje patalpoje.

Prieš prietaisą naudojant pirmą kartą

- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas.
- Prieš pirmą kartą įkaitindami prietaisą, nuvalykite kepimo paviršius sudrėkintu skudurėliu.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, patepkite kepimo paviršius riebalais. Daugiau to daryti nereikės, nes prietaiso kepimo paviršiai yra pagaminti iš teflono.
- **DĖMESIO:** jeigu Jūsų naudojamame recepte yra krakmolo ar pieno, reguliariai patepkite kepimo paviršius riebalais, kad vafliai nepriliptų.
-  Pirmas keletą minučių naudojant prietaisą, iš jo gali rūkti dūmai. Dėl šios priežasties gerai vėdinkite patalpas, kuriose naudojate prietaisą.
- Rekomenduojame nevalgyti pirmų 2 paruoštų vaflių.

Saugumo perspėjimai



DĖMESIO: naudojamo prietaiso paviršiai labai įkaista. Rizikuojate nusideginti!

- Norėdami išimti vafius, naudokite tik medinius ar karščiui atsparius plastikinius įrankius, kad nesubraižytumėte tefloninio paviršiaus.

- Prietaisai, turintys baltų ar šviesių plastikinių funkcinių ar apdailos detalių, po kurio laiko lengvai paruduoja. Spalvos pakitimą lemia kepant susidarantys garai, taigi jis yra neišvengiamas.



DĖMESIO! Ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės, kai prietaiso nebenaudojate ir prieš pradėdami jį valyti.

Naudojimas

- Įstatykite prietaiso kištuką į rozetę.



DĖMESIO: naudojamas prietaisas labai įkaista.

- Apskrudimo valdiklis leis parinkti tinkamiausią vaflių apskrudimo lygį. Nustatykite 1-2 parinktį, kad gautumėte šviesesnės spalvos vaflius, arba 4-5 parinktį, jei norite tamsesnės spalvos vaflių. Priklausomai nuo tešlos rūšies, kepimas užtruks 1½-2½ minutės.

Įkaitinimas

Prieš pradėdami kepti vaflius, reikės įkaitinti vaflinę.

- Pasirinkite vidutinį kaitinimo lygį (tarp 3 ir 4). Įsižiebs raudona indikatoriaus lemputė.
- Po 3-5 minučių raudona indikatoriaus lemputė užges ir įsižiebs žalia lemputė.

Kepimas

- Įpilkite nedidelį samtį tešlos į nugarinę apatinės kepimo formos dalį. Užverkite prietaisą ir keletą sekundžių palaikykite dangtelį prispaustą.
- Stenkitės greitai supilti tešlą, kitaip vaflių viršus ir apačia gali apskrusti netolygiai.
- Įpylus tešlą, užges žalia indikatoriaus lemputė. Vėl įsižiebs raudona lemputė.
- Pasibaigus kepimui, raudona indikatoriaus lemputė užges ir įsižiebs žalia. Vafliai paruošti.
- Išimkite vaflius iš keptuvės, iškart jiems iškepus. Tam naudokite medinius įrankius.
- Sudėkite vaflius vieną šalia kito ant kepimo grotelių, kad jie atvėstų.
- Jeigu norite tęsti kepimą, iš naujo įpilkite į kepimo formą tešlos.

Valymas

- Valykite dar visiškai neatvėsusį prietaisą popierinio rankšluosčio skiautele.
- **Patarimas:** įdėkite du sugeriamojo popierinio rankšluosčio gabaliukus tarp kepimo paviršių ir užverkite dangtelį.
- Nuvalykite vaflinę sudrėkintu skudurėliu. Niekada neplaukite jos po tekančiu vandeniu.
- Nenaudokite ėsdinančių valymo priemonių.

Patarimai

1. Skaniausią tešlą paruošite, jeigu visi ingredientai bus panašios temperatūros.
 2. Naudokite šiltą išsilydžiusį sviestą.
 3. Naudokite aukštos kokybės miltus ir nurodytą kiekį kepimo miltelių. Gerai išmaišykite ir pamažu supilkite į tešlą.
 4. Atskirai supilkite kiaušinių baltymus ir trynius. Pirmiausia įmuškite trynius, o baltymus supilkite pačioje pabaigoje.
 5. Vafliai bus traškesni, jeigu vietoj pieno naudosite šiltą vandenį. Vafliai bus minkštesni, jei naudosite mineralinį vandenį. Naudojant pieną, vafliai bus minkštesni ir tamsesni.
 6. Prieš kepdami vaflius, palikite tešlą bent 1 val.
 7. Tešla turėtų būti tiršta, bet taip pat ir lengvai atsiskirti nuo šaukšto ar samčio.
- Tirštos konsistencijos tešla su riešutais, vaisiais, vaisių rūgštimi ir pan. gali sumažinti kepimo paviršiaus veiksmingumą. Sumažinkite tokių ingredientų kiekį.
 - Jeigu nepavyksta iškepti skanių vaflių, paskaitykite šioje skiltyje pateiktus kepimo patarimus.
 - Naudokite tik kepimui tinkamus riebalus.
 - Visiškai pripildykite kepimo formelę tešla. Tam puikiai tiks nedidelis samtis.
 - Jeigu neketinate patiekti vaflių iš karto iškepę, sudėkite juos vieną šalia kito ant kepimo grotelių, kad jie atvėstų. Dedant šiltus vaflius vieną ant kito, jie suminkštės.
 - Minkšti vafliai nėra tinkami ilgam saugojimui, nebent juos užšaldysite.
 - Galėsite atšildyti šaldytus vaflius skrudintuve.
 - Naudojant daug cukraus, vafliai labai patamsės.

- Jeigu vaflinė turi tefloninį kepimo paviršių, galėsite naudoti mažiau kepimo riebalų nei nurodyta recepte. Kita vertus, jeigu naudojate tešlą, kurioje yra labai mažai riebalų, prietaisą atvėrus, vafliai gali prilipti prie vaflinės apačios ar viršaus. Tokiu atveju padenkite kepimo paviršius plonu riebalų sluoksniu.
- Galite pagardinti vaflius įvairiais ingredientais. Pamėginkite žiupsnelį druskos, maltą česnako skilteleį, smulkintus ar tarkuotus riešutus bei migdolus, razinas, mažus obuolio gabaliukus, cinamoną, kardamoną, anyžių, imbiero miltelius, kalendrą, citrinos žievelę ar citrinos sultis. Šlakelis alkoholio (romo, amareto ar vyšnių likerio) suteiks vafliams ypatingo skonio.
- Patiekite vaflius su cukraus pudra ar cukrumi ir cinamonu. Populiarus pasirinkimas – braškės su plakta grietinėle ar vyšnios.
- Naudodami CLOER vaflinę, galėsite gaminti minkštus, pyrago konsistencijos vaflius ir kur kas traškesnius vaflius iš tos pačios tešlos. Jei norite paruošti traškius, sausinius primenančius vaflius, kepkite juos tol, kol antrą kartą užges indikatorius lemputė. Ilgiau kepant vaflius, jie bus traškesni. Tokie vafliai bus skaniausi ką tik iškepti. Galėsite juos ribotą laiką laikyti uždaroje talpykloje. Traškiausius vaflius paruošite, naudodami jiems pritaikytą tešlą.

Receptai

1. José vafliai

Ingredientai:

- 6 kiaušiniai
- citrinos sultys
- romas
- 1 valgomasis šaukštas kepimo miltelių
- 1 valgomasis šaukštas vanilinio cukraus
- 200 g cukraus
- 200 g sviesto ar margarino
- 500 g miltų
- 125 ml gazuoto mineralinio vandens

Paruošimas:

Sumaišykite miltus, kepimo miltelius, cukrų ir vanilinį cukrų. Ištirpinkite sviestą ar margariną ir supilkite į gautą masę. Supilkite mineralinį vandenį, citrinos sultis ir romą bei gerai išmaišykite. Atskirame indelyje išplakite kiaušinius, kol jie taps purūs. Supilkite į tešlą. Palikite tešlą pastovėti 1 val. arba ilgiau. Tešla turėtų lengvai nuvarvėti nuo šaukšto. Jei tešla yra tirštoka, įpilkite šiek tiek vandens.

2. Ploni dietiniai vafliai

Ingredientai:

- 250 g speltų miltų, smulkių
- 1 valgomasis šaukštas kepimo miltelių
- 200 ml pieno
- Mineralinis vanduo
- Jūros druska
- 125 g lydyto sviesto
- 3 kiaušiniai
- 50 g tarkuoto sūrio
- 2 valgomieji šaukštai saulėgrąžų sėklų
- 2 saujelės česnako laiškų

Ruošiant šiuos vaflius, rekomenduojame patepti kepimo paviršius riebalais.

Paruošimas:

Sumaišykite speltų miltus su kepimo milteliais. Supilkite pieną ir lydytą sviestą, įberkite druskos, įmuškite kiaušinius. Leiskite pastovėti maždaug 20 min. Sudėkite sūrį, saulėgrąžų sėklas ir česnakų laiškus. Jeigu tešla yra labai tiršta, praskieskite ją mineraliniu vandeniu.

3. Vafliai-picos

Ingredientai:

- 125 g sviesto ar margarino
- 4 kiaušiniai
- 125 g miltų

- ½ arbatinio šaukštelio kepimo miltelių
- 125 ml šilto vandens
- Maždaug 100 g virto kumpio, supjaustyto juostelėmis
- 2 obuoliai, supjaustyti kubeliais
- 1 pakelis lazdyno ar graikinių riešutų, smulkiai maltų
- 2-3 valgomieji šaukštai pomidorų pastos
- 1-2 arbatiniai šaukšteliai garstyčių
- Druska
- Pipirai
- Picos prieskoniai

Paruošimas:

Maišykite sviestą, kol jis įgaus kremingą konsistenciją, ir po vieną įmuškite kiaušinius. Pakaitomis įmaišykite miltų mišinį ir šiltą vandenį. Sudėkite kumpį, obuolius, riešutus ir prieskonius (pomidorų pastą, druską, pipirus, garstyčias ir picos prieskonius). Sumaišę tešlą, iš karto pradėkite kepti. Papildomai galite įdėti grybų, sūrio, alyvuogių ar agurkų.

Trikdžių šalinimas

PROBLEMA	GALIMA PRIEŽASTIS	SPRENDIMAS
Vafliai yra labai tamsūs ir apskrudę.	Pasirinkta per aukšta temperatūra.	Temperatūros valdikliu nustatykite žemesnę temperatūrą.
Vafliai yra mažai apskrudę.	Pasirinkta per žema temperatūra.	Temperatūros valdikliu nustatykite aukštesnę temperatūrą.
Tešla prilimpa prie kepimo formelės.	<ul style="list-style-type: none"> • Tešloje yra krakmolo ar miltų. • Ne visi ingredientai yra panašios temperatūros. • Naudojate kepimui netinkamus riebalus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retkarčiais patepkite kepimo formą sviestu ar margarinu (bet ne aliejumi). • Įsitikinkite, kad visi ingredientai yra kambario temperatūros. • Naudokite kepimui tinkamus riebalus.
Tešla išbėga per kraštus.	<ul style="list-style-type: none"> • Įpylėte per daug tešlos. • Įpylėte tešlą į vidurinę ar priekinę kepimo paviršiaus dalį. 	<ul style="list-style-type: none"> • Naudokite mažiau tešlos. • Pilkite tešlą į nugarinę kepimo paviršiaus dalį.

Aplinką tausojantis prietaiso išmetimas

Transportavimui skirta prietaiso pakuotė pagaminta iš pakartotinai perdirbamų medžiagų. Išrūšiukite pakuotę sudarančias popierines, kartonines ir plastikines dalis.



DĖMESIO! Nemeskite elektrinių prietaisų kartu su buitinėmis atliekomis.

Išmeskite atitarnavusį elektrinį prietaisą tam skirtame buitinės technikos surinkimo punkte. Tokiu būdu dalis prietaisų sudarančių medžiagų bus perdirbamos ir pakartotinai panaudojamos. Norėdami daugiau sužinoti apie buitinės technikos perdirbimą, kreipkitės į vietinės valdžios institucijas.

Klientų aptarnavimas

Jūsų CLOER prietaisui sugedus, kreipkitės į prekybos agentą arba CLOER techninio aptarnavimo centrą.

CLOER elektriniai prietaisai atitinka naujausias Europos Komisijos saugumo direktyvas.

Garantijos galiojimo sąlygos

Prietaisą naudojant **asmeniniam** naudojimui, jam suteikiama **ribota gamintojo garantija**. Prietaisą naudojant atsargiai, tinkamai ir pagal naudojimo taisykles, gamintojas įsipareigoja nemokamai pakeisti arba pataisyti sugedusias prietaiso detales, jeigu defektas atsirado dėl prastos pagaminimo ar prietaisų sudarančių medžiagų kokybės. Pakeistos dalys tampa CLOER nuosavybe. CLOER patirtų nuostolių nekompensuoja ir kitų reikalavimų netenkina. Šios garantijos sąlygos nepažeidžia pirkimo šalyje galiojančių pirkėjo teisių. Garantinis laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Perpardavus prietaisą, jį pakeitus nauju arba pataisius, garantinis laikotarpis nepailginamas ir nepradedamas skaičiuoti iš naujo.

Norėdami kreiptis dėl prietaiso pataisymo garantinio laikotarpio metu, kreipkitės **tiesiai į pardavėją**.

Jeigu turite klausimų, susijusių su CLOER gaminiais, kreipkitės į pardavėją žemiau nurodytais telefono numeriais arba apsilankykite UAB „Krinona“ tinklalapyje.

Garantija galioja tik su originaliu pirkimo čekiu, ant kurio matoma pirkimo data ir vieta. Nepateikus pirkimo čekio, bus reikalaujama padengti taisymo išlaidas.

Garantija negalioja atvejais, kai gedimas įvyksta dėl šių priežasčių:

- * Prietaisą naudojant netinkamai ir ne pagal taisykles;
- * Prietaisui nusidėvint, jį įprastai naudojant;
- * Dėl išorinių jėgų poveikio (pvz. prietaisą transportuojant, dėl elektros šoko, didelio karščio, ant prietaiso patekus rūgščių, jį sukračius, numetus ir pan.);
- * Jeigu tai elektrinis virduklis, kavos ar arbatos virimo aparatas – nepakankamai dažnai valant nuosėdas;
- * Naudojant netinkamus priedus.

Garantija taip pat negalioja, jeigu:

- * Prietaisas naudojamas pagal komercinę paskirtį;
- * Prietaisas išrenkamas ir modifikuojamas be gamintojo leidimo;
- * Prietaisą taiso kiti nei gamintojo įgalioti asmenys.

Garantija nesuteikiama prietaiso naudojimo metu įprastai nusidėvinčioms detalėms.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Raudondvario pl.162, Kaunas

tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 864033213, 865594090

Daugiau informacijos:

www.krinona.lt