

CLOER VAFLINĖ

Mod. 0120, 1329, 1445, 1620, 1621, 1629, 0181, 0185, 0189

Naudojimo instrukcijos su receptais

ĮVADAS

Mielas kliente,

Linkime Jums didelio pasitenkinimo naudojantis mūsų naująja Cloer vafline. Jums tereiks kelių minučių, kad savo draugams ar šeimos nariams patiektumėte vaflių. Juos lengva ir greitai gaminti, jie tinkami daugeliui progų, pavyzdžiui, gimtadienio vakarėliams ar prie popiečio kavos ar arbatos. Jie patiks ir vaikams, ir suaugusiesiems.

Kad padidintumėme Jūsų džiaugsmą, mes surinkome geriausius savo vaflių receptus. Išbandykite juos ir mėgaukitės!

Jūsų Cloer kompanija

PAGRINDINIAI SAUGUMO NURODYMAI

- Šis elektrinis prietaisas skirtas **tik naudojimui namuose**, o ne komerciniams tikslams.
- Patikėkite Cloer produktų remontą tik autorizuotiems Cloer centrams arba kitiems Cloer atstovams. Nemokšiški bandymai suremontuoti produktą gali kelti didelį pavojų vartotojui. Be to, tokiu atveju nebus taikomas garantinis aptarnavimas.
- Produktus junkite tik prie namų elektros maitinimo. Įsitinkite, ar tinklo įtampa Jūsų namuose sutampa su ant produkto nurodyta reikalaujama įtampa.
- Prietaiso komplekte pateikta jungtis „Y“. Jei ji pažeidžiama, ją turi pakeisti autorizuoto Cloer centro darbuotojai ar prekybos atstovai. Taip bus išvengta pavojaus.
- Kištuką iš elektros lizdo ištraukite:
 - defekto atveju,
 - jei prietaisas ilgesnį laiką nėra naudojamas,
 - prieš valymą.
- Traukite kištuką, o ne laidą.
- Neįtempkite laido pernelyg stipriai, nes prietaisas gali nukristi.
- Netraukite laido per aštrius objektų kampus.
- Neneškite prietaiso laikydami už jo laido ir saugokite jį nuo karščio (viryklės paviršiaus / atviros ugnies).
- Vaikai nesuvokia galimo pavojaus, kuris gali kilti netinkamai naudojant elektrinius prietaisus.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas asmenų su sutrikusiais fiziniais, sensoriniais ar protiniais gabumais (įskaitant vaikus), arba tų asmenų, kuriems trūksta žinių juo naudotis, nebent jie prižiūrimi ir vadovaujami atsakingo asmens, kuris duoda instrukcijas ir atsako už jų saugumą.
- Nepalikite vaikų be priežiūros, kad jie neimtų žaisti su prietaisu.
- Saugokite savo įsigytą prietaisą nuo drėgmės (čiaupo vandens / lietaus ir t.t.)
- Prieš valydami ar padėdami prietaisą į vietą, palaukite, kol jis visiškai atvės.
- Šis aparatas nėra pritaikytas valdyti per atstumą ir negali būti išjungtas su išoriniu laikmačiu.
- Atsargiai: kai aparatas naudojamas, jo kaitinimo paviršiai įkaista!
- Įrenginys yra maitinamas elektros energija iš namų tinklo. Jeigu laidas ar kištukas yra sugadintas, privalote duoti įrenginį autorizuotam Cloer servisui, kad laidas su kištuku būtų pakeisti.

[UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros \(serviso\) centras](#)

[Šiaulių g. 50, Kaunas](#)

[tel.: \(8-37\) 215104](#)


www.krinona.lt

PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas ir etiketes, išskyrus lentelę apie elektros įtampą.
- Vaflinę padėkite ant sauso, neslystančio ir lygaus paviršiaus.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Prieš naudodami pirmą kartą, perskaitykite visas prietaiso instrukcijas.
- Kepimo paviršių nuvalykite drėgna šluoste.
- Prieš naudodami pirmą kartą, kepmo paviršių sutepkite riebalais. Vėliau to daryti nebereikia, nes vaflinės paviršius yra neprikeptantis.
- **Dėmesio:** jei vaflius kepsite naudodami krakmolą ar pieną, kartas nuo karto sutepkite paviršių riebalais, kad vafliai neprikeptų.

 **Pirmą kartą naudojant, iš prietaiso gali kilti dūmai, kurie yra gamybos proceso liekana. Užtikrinkite gerą ventiliaciją kambaryje.**

- Dėl higieninių priežasčių, nevalgykite pirmų dviejų vaflių.

SAUGUMO NURODYMAI

 **Vaflių kepimo metu paviršius labai įkaista. Pavojus nusidenginti!**

- Vaflių nuėmimui nuo paviršiaus naudokite tik medines ar karščiui atsparias plastikines menteles. Taip apsaugosite paviršių nuo braižymosi.
- Prietaisai su baltomis ar šviesios spalvos plastiko dalimis ar paviršiumi po kiek laiko šiek tiek paruduoja. Tokį efektą sukelia kylantys garai ir tai neišvengiama.

VEIKIMAS

- Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.

 **ATSARGIAI! Prietaisas stipriai įkaista.**

- Prieš pradėdami kepti vaflius, vaflinė turi būti įkaitinama. Pasirinkite vidutinį režimą (tarp 3 ir 4).

ĮKAITIMAS

1. Prietaisai su indikatorinėmis lemputėmis (mod. 1445, 0120)

- Pasirinkite vidutinį režimą (tarp 3 ir 4).
- Užsidegs raudona lemputė.
- Po kiek laiko raudona lemputė užgesa. Užsidega žalia lemputė.

2. Prietaisai su valdymo lempute (mod. 1620, 1621, 1629, 1329)

- Pasirinkite vidutinį režimą (tarp 3 ir 4).
- Užsidegs raudona lemputė.
- Po kiek laiko raudona lemputė užgesa.

3. Prietaisai su garsiniu signalu ir indikatorinėmis lemputėmis (mod. 0181, 0185, 0189)

- Pasirinkite vidutinį režimą (tarp 3 ir 4).
- Užsidegs raudona lemputė.
- Po kiek laiko raudona lemputė užgesa. Užsidega žalia lemputė. Pasigirsta garsinis signalas.

Cloer vaflinių modelių:



SĄLYGOS IR GARANTIJA

Cloer užtikrina **ribotą gamintojo garantiją**. Jei prietaisas naudojamas tinkamai ir laikantis instrukcijų, mes įsipareigojame pakeisti prietaisą nauju, jei bus pastebėti gamybiniai defektai. Remontas bus atliekamas pakeičiant ar pataisant blogas prietaiso dalis, kurios taps Cloer nuosavybe. Bet kokie kiti reikalavimai, ypač dėl žalos atlyginimo, nepriimami. Ši garantija neapima vartotojo teisių, nustatytų nacionalinių įstatymų.

Garantinis periodas yra **2 metai**, pradedami skaičiuoti nuo prietaiso įsigyjimo datos. Garantinis periodas nėra pratęsiamas dėl prietaiso taisymo.

Jei jums kyla klausimų dėl produkto, susisiekite su Cloer importuotoju Lietuvoje. Adresas ir telefono numeris pateikti mūsų internetiniame puslapyje www.cloer.de.

Garantią patvirtina originalus **pirkimo kvitas**, kuriame nurodyta pirkimo data ir prekybos vietos adresas. Be šių duomenų prietaiso taisymas bus atliekamas Jūsų sąskaita be išankstinio perspėjimo.

Garantija nepadengia žalos, atsiradusios dėl:

- Netinkamo naudojimo.
- Natūralaus susidėvėjimo.
- Išorinių veiksnių (pažeidimų po transportavimo, karščio, kratymo, smūgių ir t.t).
- Netinkamų priedų naudojimo.

Garantija bus atšaukta, jei:

- Prietaisas naudojamas komerciniams tikslams.
- Buvo išardytas ar pakeistas be sutikimo.
- Atliktas nekvalifikuotas taisymas.

Garantija taip pat netaikoma susidėvinčioms dalims.

Tešlos pylimas

- Vieną mažą samtuką tešlos pilkite į užpakalinę žemesnės kepimo formos dalį. Uždarykite prietaisą ir suspauskite. Tešlą reikia supilti greitai, kitu atveju, vafliai nevienodai paskrus.

Kepimas

- Reguluojamas apskrudimo regulatorius leidžia nustatyti vaflių apkepimo lygį. Minkštiesiems vafliams nustatykite žemą režimą (1-2), labiau apskrudusiems vafliams nustatykite aukštą režimą (4-5). Vafliai kepa nuo 1,5 iki 3 minučių, priklausomai nuo tešlos.

1. Prietaisai su indikatorinėmis lemputėmis (mod. 1445, 0120)

- Netrukus po to, kai supylėte tešlą, užgęsta žalia lemputė, užsidega raudona.
- Kai kepimo procesas baigtas, raudona lemputė užgęsta, o žalia vėl užsidega.
- Vafliai paruošti.

2. Prietaisai su valdymo lempute (mod. 1620, 1621, 1629, 1329)

- Netrukus po to, kai supylėte tešlą, užsidega raudona lemputė.
- Kai kepimo procesas baigtas, raudona lemputė užgęsta.
- Vafliai paruošti.

3. Prietaisai su garsiniu signalu ir indikatorinėmis lemputėmis (mod. 0181, 0185, 0189)

- Netrukus po to, kai supylėte tešlą, užgęsta žalia lemputė, užsidega raudona.
- Kai kepimo procesas baigtas, raudona lemputė užgęsta, o žalia vėl užsidega.
- Pasigirsta garsinis signalas: vafliai paruošti.

- Vaflius iš keptuvės išimkite iš karto, kai kepimas baigtas. Naudokite medinę šakutę.
- Padėkite vaflius atvėsti. Jei norite kepti daugiau vaflių, nedelsdami pilkite tešlą.

VALYMAS

- Prieš valymą, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Kol prietaisas dar šiltas, jam valyti naudokite popierinius rankšluosčius.
- **Patarimas:** padėkite du popierinio rankšluosčio lapelius ant kepimo paviršiaus ir suglauskite vaflinę.
- Tuomet vaflinę nuvalykite drėgna šluoste, tačiau niekada jos neplaukite po tekančiu vandeniu.
- Nenaudokite ėdančių valymo priemonių.

Septynios auksinės taisyklės

- Tešla geriausiai užmaišoma tuomet, kai visi ingredientai yra vienodos temperatūros.
- Naudokite išlydytą sviestą, kuris turėtų būti naudojamas jau pravėšęs (drungnas).
- Naudokite tik aukščiausios rūšies miltus ir tik nurodytą kiekį kepimo miltelių. Gerai išmaišykite ir palaipsniui sudėkite į tešlą.
- Atskirkite kiaušinių trynius ir baltymus. Baltymus išplakite iki putų ir padėkite į šalį. Trynius į tešlą įdėkite taip, kaip nurodyta recepte. Baltymus į tešlą sudėkite paskutinius, lengvai juos įmaišykite.
- Jei norite traškių vaflių, naudokite drungną vandenį, o ne pieną. Jei norite minkštų vaflių, naudokite mineralinį vandenį. Pieno naudojimas vaflius daro minkštesnius, tačiau tamsesnius.
- Prieš kepdami vaflius, leiskite tešlai pastovėti bent valandą.
- Tešla turi būti tiršta, tačiau turi lengvai kristi nuo šaukšto.

PATARIMAI

Tam tikra tešlos sudėtis (pvz., su per dideliu riešutu, vaisių kiekiu) gali kenkti nelipmančio paviršiaus efektyvumui. Tokiu atveju, sumažinkite tokių ingredientų kiekį.

Jei vafliai nesigauna tokie, kokie turėtų, tam gali būti daug priežasčių. Toliau pateikiami vaflių kepimo patarimai:

- Naudokite tik tuos riebalus, kurie tinka kepimui.
- Tešla užpildykite visą kepimo formą. Nedidelis samtis tam tinka idealiai.
- Jei neketinate iš karto patiekti vaflių, padėkite juos atvėsti vienas šalia kito. Jei vaflius sudėsite į krūvą, jie taps minkšti.
- Minkšti vafliai ilgai nelaikomi, nebent yra užšaldomi.
- Šaldytus vaflius galima atšildyti skrudintuve, tuomet jų skonis bus lyg šviežių.
- Per didelis cukraus kiekis vaflius padarys rudesnius. Receptuose nurodytas riebalų kiekis gali būti sumažintas, jei vaflinės paviršius yra nepriekantis. Vis dėlto labai nedidelis riebalų kiekis gali lemti, kad, atidarius vaflinę, vafliai liks prilipę prie kepimo paviršiaus. Tokiu atveju šiek tiek sutepkite paviršių riebalais.
- Vaflius patobulinti galite naudodami įvairius ingredientus. Išmėginkite įdėti žiupsnelį druskos, maltų gvazdikėlių, skaldytų ar trintų riešutų, migdolų, razinų, obuolių gabalėlių, cinamono, kardamono, anyžiaus, imbiero miltelių, kalendros, tarkuotos citrinos žievelės ar citrinų sulčių. Lašelis likerio suteiks puikų aromatą. Tam puikiai tinka romas, amaretto ar vyšnių likeris.
- Vaflius patiekite su cukraus pudra arba cukrumi ir cinamonu. Taip pat populiariu naudoti braškes su plakta grietinėle arba karštų vyšnių užpila.
- Naudodami Cloer vaflinę, galite pagaminti tokius vaflius, kad jie primins pyragą arba bus traškūs, nors tešla bus tokia pati. Jei norite traškių, į sausainius panašių vaflių: kepkite juos kol valdymo lemputė antrą kartą išsijungs. Ilgesnis kepimo laikas reiškia traškesnį galutinį rezultatą. Traškūs vafliai skaniausi, kai patiekiami iš karto. Juos laikyti galima tik ribotą laiką uždarytame inde. Itin traškiems vafliams pagaminti turėtumėte išsirinkti tinkamą tešlą.

RECEPTAI

1. Jose's vafliai

Ingredientai: 6 kiaušiniai, citrinų skonis, romo skonis, kepimo miltelių, vanilinio cukraus, 200 g cukraus, 200 g sviesto arba margarino, 500 g miltų, 125 ml gazuoto mineralinio vandens.

Paruošimas: sumaišykite miltus, kepimo miltelius, cukrų ir vanilinį cukrų. Ištirpinkite sviestą ir įdėkite į paruoštą mišinį. Supilkite mineralinį vandenį, citrinos ir romo kvapus ir gerai išmaišykite. Kiaušinius išplakite kitame inde ir supilkite į tešlą. Tešlą palaikykite valandą ar ilgiau. Tešla turi lengvai kristi nuo šaukšto. Jei taip nėra, įpilkite šiek tiek vandens.

2. Dietiniai vafliai

Ingredientai: 250 g kviečių miltų, 1 valg.š. vyno akmens, 200 ml pieno, mineralinio vandens, jūros druskos, 125 g ištirpinto sviesto, 3 kiaušinių, 50 g tarkuoto sūrio, 2 valg. š. saulėgrąžų sėklų, pundelio laiškino česnako. Vaflinę gali reikėti sutepti riebalais.

Paruošimas: kviečių miltus sumaišyti su kepimo milteliais. Sumaišyti su pienu, druska, ištirpintu sviestu ir kiaušiniiais. Palaikyti apie 20 minučių. Įdėti sūrio, saulėgrąžų sėklų ir laiškino česnako. Jei tešla pernelyg tiršta, atskiesti mineraliniu vandeniu.

3. Pizza vafliai

Ingredientai: 125 g sviesto arba margarino, 4 kiaušinių, 125 g miltų, pusės desert. šaukšt. kepimo

miltelių, 125 ml drungno vandens, apie 100 g kepto kumpio, supjaustyto juostelėmis, 2 smulkiai supjaustyti obuolių, 1 saujalės smulkiai kapotų graikinių arba lazdyno riešutų, 2-3 valg.š. pomidorų pastos, 1 desert. šaukšt. garstyčių, druskos, pipirų, picos prieskonių.

Paruošimas: kapokite sviestą, kol taps minkštas ir po vieną sudėkite kiaušinius. Įmaišykite miltus ir vandenį. Įdėkite kumpį, obuolius, riešutus ir prieskonius (pomidorų pastą, druską, pipirus, garstyčias, picos prieskonius). Kepkite iš karto. Taip pat galima dėti grybų, sūrio, alyvuogių ar agurkų.

Daugiau receptų rasite mūsų internetiniame puslapyje www.cloer.de.

GALIMOS PROBLEMOS IR JŲ SPRENDIMAI

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Vafliai yra per tamsūs.	Temperatūros režimas pernelyg aukštas.	Nustatykite žemesnę temperatūrą.
Vafliai yra per šviesūs.	Temperatūros režimas pernelyg žemas.	Nustatykite aukštesnę temperatūrą.
Tešla prilimpa prie vaflinės paviršiaus.	Tešloje yra krakmolo arba pieno. Ne visi ingredientai buvo vienodos temperatūros. Naudojami riebalai nėra tinkami kepimui.	Kartas nuo karto sutepkite formą riebalais (sviestu arba margarinu, bet ne aliejumi). Visi ingredientai turi būti kambario temperatūros. Naudokite kepimui tinkamus riebalus.
Tešla krenta per kraštus.	Įdėjote per daug tešlos. Tešla buvo pilama per vidurį arba priekinėje formos dalyje.	Naudokite mažesnę tešlos kiekį. Tešlą pilkite užpakalinėje formos dalyje.

APLINKAI DRAUGIŠKAS PRIETAISO PERDIRBIMAS

Savo prietaisams mes naudojame aplinkai draugiškas pakuotes. Prašome tinkamai perdirbti popierines ir plastikines pakuotės dalis.



DĖMESIO: elektriniai prietaisai negali būti išmetami kartu su kitomis buitinėmis atliekomis.

Elektriniuose prietaisuose yra naudingų perdirbamų medžiagų. Kai prietaisas nebebus tinkamas naudoti, prašome pristatyti jį į tinkamą perdirbimo punktą. Susisieki su vietine atliekų tvarkymo įmone dėl papildomos informacijos.

APTARNAVIMO CENTRAS

Jei Jūsų įsigytas prietaisas turi defektų ar kada nors sugestų, prašome susisiekti su autorizuotu techninės priežiūros centru.

Cloer elektriniai prietaisai atitinka dabartinius ES reglamentus dėl saugumo.