

| | | |
|---------------------------|---|---|
| Tešla krenta per kraštus. | Įdėjote per daug tešlos. | Naudokite mažesnę tešlos kiekį. |
| | Tešla buvo pilama per vidurį arba priekinėje formos dalyje. | 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. Susisiekite 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.

SĄLYGOS IR GARANTIJA

Cloer užtikrina **ribotą gamintojo garantiją**. Jei prietaisas naudojamas tinkamai ir laikantis instrukcijų, mes išsipareigojame 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 įsigijimo 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.

Garantiją 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.

[UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros \(serviso\) centras](http://www.krinona.lt)
 Šiaulių g. 50, Kaunas
 tel.: (8-37) 215104
www.krinona.lt

cloer
VAFLINĖ

Mod. 0260, 0261, 0271, 0281

Naudojimo instrukcijos

Mielas kliente,

įsigydami šį Cloer kūginės formos vaflių kepimo aparatą, Jūs pasirinkote aukštos kokybės modernų produktą technologijos ir funkcionalumo atžvilgiu. Prieš pradėdami naudotis, susipažinkite su prietaisu ir atidžiai perskaitykite visas naudojimo instrukcijas.

Linkime Jums daug malonių akimirų naudojantis savo naująja vafline.

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. Įsitikinkite, 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 aštirus 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.).
- Neįmerkite jo į vandenį.
- 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.

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, kepimo paviršių sutepkite riebalais.

SAUGUMO NURODYMAI



Vaflių kepimo metu paviršius ir pats prietaisas labai įkaista. Nelieskite jų. Pavojus nusideginti!

- Vaflių nuėmimui nuo paviršiaus nenaudokite aštrių objektų – peilių, metalinių šakučių ar pan. Jie gali pažeisti nepriekantį prietaiso paviršių.
- 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. Kai prietaisas uždarytas, tai trunka apie 6 minutes.

Prietaisai su garsiniu signalu ir indikatorinėmis lemputėmis (mod. 0281)

- Pasirinkite vidutinį režimą (tarp 3 ir 4).
- Užsidegs raudona valdymo lemputė.
- Po kelių minučių ši lemputė užges. Užsidegs žalia lemputė ir pasigirs garsinis signalas.

Prietaisai su indikatorinėmis lemputėmis (mod. 0271)

- Pasirinkite vidutinį režimą (tarp 3 ir 4).
- Užsidegs raudona valdymo lemputė.
- Po kelių minučių ši lemputė užges. Užsidegs žalia lemputė.

Prietaisai su valdymo lempute (mod. 0261)

- Pasirinkite vidutinį režimą (tarp 3 ir 4).
- Užsidegs raudona valdymo lemputė.
- Po kelių minučių ši lemputė užges.

Prietaisai be temperatūros valdymo (mod. 0260)

Kaitinkite prietaisą, kol raudona valdymo lemputė užges (apie 6 min.).

- Ant apatinio kepimo paviršiaus, viduryje, įpilkite tešlos. Kepant kūginės formos vaflius, svarbu nustatyti reikiamą tešlos kiekį (apytiksliai 1 nubrauktas šaukštas). Turėtumėte vengti tešlos nubėgimo už kraštelio (kuris yra apie 2,5 cm). Jei taip nutiktų, iškepto vaflio nereikalingą dalį paprasčiausiai nulaužkite. Taip gausite taisyklingus kugelius.
- **PATARIMAS:** kad gautumėte traškius vaflius, svarbu uždenkti prietaiso dangtį ir stipriai suspausti rankenas. Dėl spaudimo tešla greitai ir vienodai pasiskirsto ir paruduoja.

KEPIMAS

- Reguluojamas apskrudimo valdymo ratukas leidžia nustatyti pageidaujimą vaflių apskrudimo 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.

Prietaisai su garsiniu signalu ir indikatorinėmis lemputėmis (mod. 0281)

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

Prietaisai su indikatorinėmis lemputėmis (mod. 0271)

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

Prietaisai su valdymo lempute (mod. 0261)

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

Prietaisai be temperatūros valdymo (mod. 0260)

- Prieš kiekvieną kepimo procesą, kepimo paviršių sutepkite riebalais, nes šis modelis neturi nepriekpančio paviršiaus. Tam naudokite sviestą arba margarimą, bet ne aliejų.
- Valdymo lemputė rodo tik veikimo būseną.
- Naudodami šį prietaisą, skirtingą apskrudimo laipsnį turite nustatyti laikrodžio pagalba.

- Vaflius iš keptuvės išimkite iš karto, kai kepimas baigtas. Naudokite medinę šakutę.
- Ką tik išimtus vaflius nedelsdami suvyniokite į kugelius, kol jie dar karšti.
- Kai atvėsta, vaflių nebegalima suvynioti.
- **Patarimas:** kad lengviau suvyniotumėte vaflius, galite naudoti šampano taurelį.

VALYMAS

- Prieš valymą ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Kol prietaisas dar šiltas, jam valyti naudokite popierinius rankšluosčius.
- **Patarimas:** padėkite 2 popierinio rankšluosčio lapelius ant kepimo paviršiaus ir suglauskite vaflinę.
- Tuomet vaflinę nuvalykite drėgna šluoste, tačiau niekada jos neplaukite po tekančiu vandeniu.
- Nenaudokite edančių valymo priemonių.

PATARIMAI

Tam tikra tešlos sudėtis (pvz., su per dideliu riešutų, vaisių kiekiu) gali kenkti nepriekpančio paviršiaus efektyvumui. Tokiu atveju, sumažinkite šių ingredientų kiekį.

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

- Naudokite tik aukščiausios kokybės miltus.
- Visi ingredientai turi būti vienodos temperatūros. Tešlą maišykite tol, kol ji taps vienyte. Naudokite vos šiltą išlydytą sviestą.
- Jei norite traškių vaflių, nenaudokite pieno. Pienas vaflius daro minkštus.
- Tešla turi būti tiršta, tačiau turi lengvai kristi nuo šaukšto. Tešla užpildykite visą kepimo formą. Nedidelis šaukštas tam tinka geriausiai.
- Traškius vaflius galite drąsiai laikyti keletą savaičių, su sąlyga, kad jie bus laikomi sandariame inde ar dubenyje.
- Traškius vaflius galite patiekti su saldžiu padažu, ledais, grietinėle, vaisiais.
- Pikantiškus vaflius paruošite naudodami salotas (daržovių arba mėsos), sūrį.

GALIMOS PROBLEMOS IR JŲ SPRENDIMAI

| Problema | Galima priežastis | Sprendimas |
|--|--|---|
| Prietaisas neveikia. | Kištukas neįkištas į lizdą. | Įkiškite kištuką į lizdą. |
| 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. |