



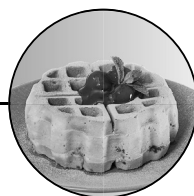
Produktdetails
<https://go.cloer.eu/IM-6150>

cloer[®]



Bedienungsanleitung Instruction Manual

Waffelkucheneisen Cloer-6150
Waffle Pie Maker Cloer-6150



SPRACHEN - LANGUAGES

DE	Bedienungsanleitung	S. 4
EN	Instruction Manual	S. 7
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 10
FR	Notice d´utilisation	S. 13
IT	Istruzioni sull´uso	S. 16
ES	Instrucciones de uso	S. 19
PT	Instruções de uso	S. 22
LT	Naudojimo instrukcija	S. 25
LV	Lietošanas instrukcija	S. 28
DK	Brugsanvisning	S. 31
NO	Bruksanvisning	S. 34
SE	Bruksanvisning	S. 37
FI	Használati utasítás	S. 40
HU	Használati utasítás	S. 43
PL	Οδηγίες Χρήσης.....	S. 46

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist **ausschließlich** dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt,
 - wenn das Gerät nicht benutzt wird
 - und/oder vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen / verstauen. Nähere Infos zur Reinigung finden Sie auf den folgenden Seiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch einen externen Timer oder eine Zeitschaltuhr betrieben zu werden.
- **Achtung!** Die Backflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
615	220-240	50/60	800

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

DE

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild und die Seriennummer.
- Stellen Sie das Waffelkucheneisen auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Reinigen Sie die Backflächen vor dem ersten Aufheizen mit einem feuchten Tuch.
- Sollten Sie Mondamin, Milch oder ein fettarmes Rezept verwenden, fetten Sie das Eisen ab und zu ein.
- Die ersten 2 Waffelkuchen sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.



Aufgrund von Fertigungsrückständen kann es in den ersten Minuten zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Deshalb beim ersten Aufheizen für gute Durchlüftung sorgen.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.



ACHTUNG! Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen!

- Verwenden Sie zum Herausnehmen des Waffelkuchens nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.

Vorbereitung

- Stellen Sie das Waffelkucheneisen so vor sich, dass das Logo nach oben zeigt und die Zuleitung unten liegt.
- Um mit Füllung zu backen, klappen Sie das Eisen auf, ziehen Sie den Deckel nach oben richtung „thickens“ und positionieren Sie den Abstandsring in die Mitte des Eisens.
- Klappen Sie das Eisen auf, drücken den Deckel nach unten richtung „thinning“ und entnehmen Sie den Abstandsring, wenn Sie ohne Füllung backen wollen.

Vorheizen

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die rote Kontrollleuchte. Wenn die blaue Kontrollleuchte leuchtet, hat das Gerät die Temperatur erreicht und ist vorgeheizt.



ACHTUNG! Das Gerät wird jetzt heiß. Bitte fassen Sie nur die Griffe und Bedienelemente an.

Backen ohne Füllung

- Heizen und bereiten Sie das Eisen vor, wie zuvor beschrieben.
- Füllen Sie mit einer Schöpfkelle Teig in die Mitte der Backform.
- Schließen Sie den Deckel und befestigen Sie ihn an der Griffverriegelung.
- Drehen Sie das Eisen um, damit der Waffelkuchen von beiden Seiten gleichmäßig backt.
- Backen Sie den Waffelkuchen bis die blaue Leuchte aufleuchtet.
- Drehen Sie das Eisen auf die Ursprungsposition zurück, öffnen den Deckel und nehmen den Waffelkuchen raus.
- Ist der gewünschte Bräunungsgrad noch nicht erreicht, warten Sie noch einen weiteren Moment.

Backen mit Füllung

- Heizen und bereiten Sie das Eisen vor, wie zuvor beschrieben.
- Füllen Sie mit einer Schöpfkelle Teig in die Mitte der Backform sodass der Boden mit Teig bedeckt ist.
- Geben Sie die gewünschte Füllung in die Mitte.
- Bei Zutaten aus dem Glas oder der Dose ist es wichtig die Flüssigkeit so gut wie möglich abzulassen, damit die Konsistenz nicht zu flüssig ist und der Waffelkuchen gut durchbacken kann.
- Nun geben Sie eine weitere Schöpfkelle Teig hinzu, bis die Füllung bedeckt ist.
- Achten Sie darauf, das maximal 3/4 der Form ausgefüllt ist, damit kein Teig herausläuft.
- Schließen Sie den Deckel und befestigen Sie ihn an der Griffverriegelung.
- Drehen Sie das Eisen um, damit der Waffelkuchen von beiden Seiten gleichmäßig backt.
- Öffnen Sie das Eisen erst, wenn die Mindestbackzeit von ca. 8-9 Minuten um ist.
- Ist der gewünschte Bräunungsgrad noch nicht erreicht, warten Sie noch einen weiteren Moment.

Reinigung

- Reinigen Sie das noch warme Gerät mit einem Papiertuch.
- Entnehmen Sie den Abstandsring und reinigen ihn mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Eisen abschließend mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- **TIPP:** Legen Sie zwei saugfähige Küchenkrepptücher zwischen die Backflächen und klappen Sie das Gerät zu.

Rezepte

Original Cloer – überliefertes Originalrezept für ca 10 Waffeln (je nach Füllung)

Zutaten:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone oder 1 Fläschchen Zitronenaroma
- 2 cl Rum oder 1 Fläschchen Rumaroma
- Fruchtmarmelade einer Vanilleschote oder 1 Fläschchen Vanillearoma oder 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Weinstein Backpulver
- 125 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Die Butter soll sehr weich sein aber nicht aufgezogen werden.

Die Eier, den Zucker und die Aromen mit einer Küchenmaschine so lange aufschlagen, bis sich das Volumen mehr als verdoppelt hat. Nun die sehr weiche, aber nicht flüssige Butter hinzufügen und so lange verrühren, bis sich alle Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden haben. Etwa 2/3 des Mehls und Mineralwasser im Wechsel in den Teig geben. Das letzte Drittel Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit Wasser in die Schüssel geben. So viel Wasser unterrühren, dass der Teig noch dickflüssig ist aber gut vom Löffel fließt.

Den Teig mindestens 30 Minuten, jedoch nicht länger als eine Stunde ruhen lassen. Beim Ruhen wird der Teig dickflüssiger. Er sollte nicht mehr umgerührt werden.

Pikante Waffelkuchen für ca. 8 Waffelkuchen (je nach Füllung)

Zutaten:

- 250g Dinkelmehl, fein gemahlen
- 1 tl. Weinstein-Backpulver
- 200 ml Milch, etwas Mineralwasser
- Meersalz
- 125 g zerlassene Butter
- 3 Eier
- 50 g geriebenen Käse
- 2 El Sonnenblumenkerne
- 2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Dinkelmehl mit dem Backpulver mischen. Mit Milch, Salz, zerlassener Butter und Eiern verrühren. Ca. 20 Minuten quellen lassen. Käse, Sonnenblumenkerne und Schnittlauch zugeben. Sollte der Teig zu dick sein, Mineralwasser zugeben und verdünnen.

Gehen Sie wie unter Backen mit oder ohne Füllung beschrieben vor.

Umweltfreundliche Entsorgung

Unsere Geräte haben für den Transport ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen. Geben Sie Kartonagen und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.



ACHTUNG! Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Elektrogeräte enthalten wertvolle Rohstoffe. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

DE

Cloer Online-Shop

Weitere Cloer Produkte und viele interessante Informationen rund um Cloer, finden sie in unserem Online-Shop.

Cloer Online-Shop
<https://cloer.de>

Gewährleistung

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften. Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Defekt hat oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Registrierten Stammkunden steht darüber hinaus der Cloer-Werkkundendienst zur Verfügung.

Cloer Werkkundendienst
Tel.: +49.2932.6297-660 | Mail: service@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Herstellergarantie

Bitte registrieren Sie Ihr Gerät innerhalb von 6 Monaten nach dem Kauf, um in den Genuss unsere Herstellergarantie zu gelangen. Es gelten die Garantiebedingungen, die zum Zeitpunkt der Registrierung veröffentlicht sind.

Produktregistrierung & Garantiebedingungen
<https://service.cloer.com/register/>

Basic safety instructions

- The appliance is intended to be used in household only and using in:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - in farm houses,
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - on bed and breakfast type environments.
- Have repairs of Cloer electronic appliances carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Furthermore, this will void your warranty claims.
- Only operate the appliance at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- The device must be connected to a power outlet with protective ground.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull power plug of the power socket
 - in case of a defect,
 - if the appliance is not used for a longer time,
 - before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten it too tight, do not use it for carrying and protect it from heat (hotplate, for example).
- Do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over. Do not stretch the feed cable over sharp edges.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Do not leave children unattended to ensure they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not immerse the appliance in water.
- Protect the appliance from humidity (splashing water or rain)
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away. More information about proper cleaning on the following pages
- Do not use the appliance outdoors.
- This appliance should not be operated due to an external timer or separate remote control system.
- **Caution!** The baking surfaces of the appliance become hot during operation. Danger of being burned!

EN

Technical Data

type	volt	hz	watt
615	220-240	50/60	800

Before the first use



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.

- Remove all packing parts and possibly stickers, but not the type plate nor the serial number.
- Place the waffle pie maker on a dry, non-slip, even surface.
- Clean the baking surfaces with a moist cloth before heating appliance the first time.
- If you use recipes calling for starch or milk, grease the appliance occasionally to keep the waffles from sticking.
- For reasons of hygiene, please do not consume the first 2 waffles.



Due to production residues smoke can occur in the first minutes. For that reason take care of a good aeration during first heating up.

EC Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.



ATTENTION! Always unplug the appliance when not in use and before cleaning.

- Use only wooden or heat-resistant plastic utensils to remove the waffles in order to prevent the non-stick coating from being scratched.

Preparation

- Place the waffle cake iron in front of you so that the logo is facing up and the feed line is at the bottom.
- To bake with filling, unfold the iron, pull the lid upwards towards the „thickers“ and position the spacer ring in the middle of the iron.
- Open the iron, press the lid down towards „thinning“ and remove the spacer ring if you want to bake without filling.

Preheating

Plug the mains plug into the socket. As soon as the unit is connected, the red control lamp lights up. When the blue indicator light is on, the appliance has reached temperature and is preheated.



ATTENTION!

Appliance becomes hot. Do not touch any part of the appliance except the handles or the operating elements.

Baking without filling

- Heat and prepare the iron as previously described.
- Using a ladle, pour batter into the centre of the baking dish.
- Close the lid and fasten it to the handle lock.
- Turn the iron over so that the waffle cake bakes evenly on both sides.
- Bake the waffle cake until the blue light comes on.
- Turn the iron back to the original position, open the lid and remove the wafer cake.
- If the desired degree of browning has not yet been reached, wait another moment.

Baking with filling

- Heat and prepare the iron as previously described.
- Using a ladle, pour the batter into the centre of the baking tin so that the bottom is covered with batter.
- Place the desired filling in the centre.
- When using ingredients from a jar or can, it is important to drain the liquid as much as possible. So that the consistency is not too liquid and the waffle cake can bake well.
- Now add another ladleful of batter until the filling is covered.
- Make sure that no more than 3/4 of the mould is filled so that no dough runs out.
- Close the lid and fasten it to the handle lock.
- Turn the iron over so that the waffle cake bakes evenly on both sides.
- Do not open the iron until the minimum baking time of 8-9 minutes has elapsed.
- If the desired degree of browning has not yet been reached, wait another moment.

Cleaning

- Clean the appliance while it is still warm with a paper towel.
- Remove the spacer ring and clean it with a clean cloth.
- Finally, clean the iron with a damp cloth, but never under running water.
- Do not use harsh cleaning agents.
- **TIP:** Place two absorbent kitchen towels between the baking surfaces and fold the appliance shut.

EN

Recipe

Original Cloer - Traditional Original Recipe

Ingredients:

- 6 eggs
- 200 g sugar
- Grated untreated lemon or 1 bottle of lemon flavouring
- 2 cl rum or 1 bottle of rum flavouring
- Fruit pulp of a vanilla pod or 1 bottle of vanilla flavouring
- or 1 packet of vanilla sugar 200 g butter or margarine
- 500 g flour
- 1 sachet cream of tartar baking powder
- 125 ml mineral water (sparkling)

Preparation:

All ingredients should be at room temperature. The butter should be very soft but not heated. Whip the eggs, sugar and flavourings with a food processor until they have more than doubled in volume. Now add the very soft but not runny butter and beat until all the ingredients have combined into a homogeneous mass.

Add about 2/3 of the flour and mineral water alternately to the dough.

Mix the last third of flour with the baking powder and add to the bowl alternately with water. Stir in enough water so that the dough is still thick but flows well from the spoon.

Leave the dough to rest for at least 30 minutes, but no longer than an hour. The dough will become thicker as it rests. It should not be stirred any more.

Pour the batter into the back half of the baking tin of the Cloer Waffle Iron and quickly close the lid. Press the handles firmly together for a few seconds and bake the waffle until it is golden brown.

Spicy waffle cakes

for approx. 8 waffle cakes (depending on filling)

Ingredients:

- 250g spelt flour, finely ground
- 1 tsp. Tartar baking powder
- 200 ml milk, some mineral water
- Sea salt
- 125 g melted butter
- 3 eggs
- 50 g grated cheese
- 2 tbsp sunflower seeds
- 2 bunch chives

Preparation:

Mix the spelt flour with the baking powder. Mix with milk, salt, melted butter and eggs. Leave to soak for approx. 20 minutes. Add the cheese, sunflower seeds and chives. If the dough is too thick, add mineral water and dilute it. Proceed as described under Baking with or without filling.

Environmentally friendly disposal

We use environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard/ paper and plastic packaging appropriately.



ATTENTION!

Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Consult the local authorities for information on recycling appliances.

Warranty

Cloer electrical appliances are in conformity with the currently required EC-guidelines and safety regulations. If your Cloer electrical appliance has a defect or it does not work properly, contact your specialist dealer.

Registered clients have at their disposal our technical customer service.

cloer Technical customer service

Mail: service-gb@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Manufacturer warranty

Please register your appliances in the period of 6 months since the purchase in order to benefit from our manufacturer warranty. The published conditions of warranty in the moment of the registration are valid. You will find conditions of warranty and product registration here:



Manufacturer warranty

<https://cloer.eu/gb/guarantee/>

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
 - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches,
 - op tuincentra's,
 - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden,
 - in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer in Nederlande: Appliance- Huishoud BV te Zoetermeer tel. 079-3634242 Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantie-aanspraken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat dient op een geaard stopcontact te worden aangesloten.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
 - wanneer een storing optreedt,
 - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt,
 - voor iedere reiniging.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- Laat de kabel niet over scherpe randen lopen en trek deze niet strak; hierdoor kan het risico ontstaan dat het apparaat valt.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt en door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden, wanneer ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen dit apparaat niet bedienen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen).
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt. Meer informatie over het schoonmaken vindt u op de volgende pagina's. Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Dit apparaat is niet geschikt om door een (externe) timer te worden bediend.
- **Opgelet!** De bakplaten alsmede het huis worden zeer heet. Vermijdt aanraking. Verbrandingsgevaar!

Technische gegevens

type	volt	hz	watt
615	220-240	50/60	800

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers, behalve het typeplaatje en het serienummer.
- Plaats het wafelijzer op een droge stroeve en horizontale oppervlakte.
- Maak de platen schoon met een vochtige doek.
- De eerste 2 wafels zijn om hygiënische redenen niet geschikt voor consumptie.

NL



Door productieresten kan er de eerste minuten nadat het apparaat is aangezet, sprake zijn van ongewone rookontwikkeling. Zorg daarom voor een goede ventilatie wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet.

CE-markering / Veiligheidsinstructies



Het apparaat voldoet aan de eisen van de van toepassing zijnde EU-richtlijnen.



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



LET OP! Wanneer niet in gebruik en voor iedere reiniging van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken!

- De wafels niet met scherpe voorwerpen (b.v. messen, metalen vorken) uit het apparaat nemen. Dit kan de teflonbekleding beschadigen.

Vorbereiding

- Plaats het wafelijzer zo voor u dat het logo naar boven gericht is en de toevoerleiding aan de onderkant zit.
- Om te bakken met vulling klapt u het ijzer open, trekt u het deksel omhoog in de richting „thickens” en plaatst u de afstandsring in het midden van het ijzer.
- Om te bakken zonder vulling klapt u het ijzer open, duwt u het deksel naar beneden in de richting van “thinning” en verwijdert u de afstandsring.

Voorverwarmen

Steek de stekker in het stopcontact. Zodra het apparaat aangesloten is, gaat het rode controlelampje branden. Als het blauwe controlelampje brandt, is het apparaat op temperatuur en voorverwarmd.



LET OP! Het apparaat wordt nu heet. Raak het apparaat alleen aan aan de handgrepen en de bedieningselementen.

Bakken zonder vulling

- Verwarm het ijzer en bereid het voor zoals hierboven beschreven.
- Vul met een pollepel het midden van de bakvorm met beslag.
- Sluit het deksel en zet het vast aan de handgreepvergrendeling.
- Draai het ijzer om zodat de wafelcake aan beide kanten gelijkmatig bakt.
- Bak de wafelcake tot het blauwe lampje gaat branden.
- Draai het ijzer terug in de oorspronkelijke positie, open het deksel en verwijder de wafelcake.
- Als het gewenste bruiningsniveau nog niet bereikt is, wacht dan nog even.

Bakken met vulling

- Verwarm het ijzer en bereid het voor zoals hierboven beschreven.
- Giet het beslag met een pollepel in het midden van de bakvorm zodat de bodem bedekt is met beslag.
- Plaats de gewenste vulling in het midden.
- Als u ingrediënten uit een pot of blik gebruikt, is het belangrijk om het vocht zoveel mogelijk af te tappen. Zodat de consistentie niet te vloeibaar is en de wafelcake goed kan bakken.
- Voeg nu nog een pollepel beslag toe tot de vulling bedekt is.
- Zorg ervoor dat niet meer dan 3/4 van de vorm gevuld is, zodat er geen beslag uitloopt.
- Sluit het deksel en zet het vast aan de handgreepvergrendeling.
- Draai het ijzer om zodat de wafelcake aan beide kanten gelijkmatig bakt.
- Open het ijzer pas als de minimale baktijd van 8-9 minuten is verstreken.
- Als het gewenste bruiningsniveau nog niet bereikt is, wacht dan nog even.

Reiniging

- Maak het apparaat schoon met een stuk keukenpapier wanneer het nog warm is.
- Verwijder de afstandsring en reinig deze met een vochtige doek.
- Reinig ten slotte het ijzer met een vochtige doek, maar nooit onder stromend water.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- **TIP:** Leg twee stukken absorberend keukenpapier tussen de bakplaten en klap het apparaat dicht.

Recept

Originele Cloer - overgeleverd origineel recept

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 200 g suiker
- Geraspte onbehandelde citroen of 1 flesje citroenaroma
- 2 cl rum of 1 flesje rumaroma
- Vruchtvlees van een vanillestokje of 1 flesje vanillearoma of 1 pakje vanillesuiker
- 200 g boter of margarine
- 500 g bloem
- 1 zakje wijnsteenbakpoeder
- 125 ml mineraalwater (koolzuurhoudend)

Bereiding:

Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. De boter moet zeer zacht zijn, maar niet verhit. Klop de eieren, suiker en smaakstoffen op met een keukenmachine tot ze meer dan verdudd zijn in volume.

Voeg nu de zeer zachte maar niet vloeibare boter toe en klop tot alle ingrediënten zijn samengevoegd tot een homogene massa.

Voeg ongeveer 2/3 van de bloem en het mineraalwater afwisselend toe aan het deeg.

Meng het laatste derde deel van de bloem met het bakpoeder en voeg dit afwisselend met het water toe aan de kom. Roer er voldoende water door zodat het beslag nog dik is maar goed van de lepel vloeit.

Laat het deeg ten minste 30 minuten, maar niet langer dan een uur rusten. Het beslag zal dikker worden naarmate het rust. Het moet niet meer geroerd worden.

Giet het beslag in de achterste helft van het bakblik van het Cloer-wafelijzer en sluit het deksel.

Druk de grepen enkele seconden stevig tegen elkaar en bak de wafels totdat ze goudbruin zijn.

Pikante wafelcakes

voor ca. 8 wafelcakes (afhankelijk van vulling)

Ingrediënten:

- 250 g speltbloem, fijngemalen
- 1 tl. wijnsteenbakpoeder
- 200 ml melk, een beetje mineraalwater
- Zeezout
- 125 g gesmolten boter
- 3 eieren
- 50 g geraspte kaas
- 2 el zonnebloempitten
- 2 bossen bieslook

Bereiding

Meng het speltmeel met het bakpoeder. Meng met melk, zout, gesmolten boter en eieren. Laat ongeveer 20 minuten zwellen. Voeg kaas, zonnebloempitten en bieslook toe. Als het beslag te dik is, voeg dan mineraalwater toe en verdun het.

Ga verder zoals beschreven onder Bakken met of zonder vulling.

Milieuvriendelijke verwijdering

Al onze apparaten zijn milieuvriendelijk verpakt voor het transport. Doe kartonnen verpakkingen en papier in de papierbak en kunststof verpakkingen bij het PMD-afval.



LET OP!

Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Geef ook het apparaat aan het einde van zijn levensduur af bij een erkend recyclingpunt. Informeer bij uw gemeente over de mogelijkheden voor verwijdering.

Vrijwaring

Elektrische apparaten van Cloer voldoen aan de geldende Europese richtlijnen en veiligheidsvoorschriften. Als uw Cloer-apparaat onverhoopt defect is of niet goed werkt, neem dan contact op met de verkoper. Geregistreerde klanten kunnen ook gebruik maken van de diensten van de reparatieservice van Cloer.

NL

CLOER Reparatieservice van Cloer

Mail: service-nl@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Fabrieksgarantie

Registreer uw apparaat a.u.b. binnen 6 maanden na aankoop om aanspraak te kunnen maken op onze fabrieksgarantie. Hiervoor zijn van toepassing de garantievoorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garantievoorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie

<https://cloer.eu/nl/guarantee/>

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple:
 - dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
 - dans les propriétés agricoles;
 - par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation, dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec terre.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
 - lorsqu'un dérangement survient,
 - si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir,
 - avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Ne tirez pas la ligne d'alimentation au-dessus de bords coupants et ne la tendez pas trop, car sinon il existe un danger de basculement de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus, ainsi que des personnes ayant des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage dans les pages suivantes.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par le biais d'une minuterie ou d'un autre chronomètre externe.
- **Attention!** Les surfaces de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Risque de brûlure!

Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt
615	220-240	50/60	800

Avant la première utilisation



Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

- Retirez toutes les pièces d'emballage et les éventuels autocollants, sauf toutefois la plaque signalétique et le numéro de série.
- Posez le gaufrier sur un support sec, plan et non glissant.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide avant de faire chauffer l'appareil pour la première fois.
- Toutefois, si vous utilisez de la maïzena ou du lait, graissez de temps en temps votre appareil pour que les gaufres ne collent pas.
- Pour des raisons d'hygiène, veuillez ne pas consommer les 2 toutes premières gaufres.



En raison des restes des production, mai développer de fumée dans les premières minutes. Pour cette raison faisez attention à aération suffisante.

Marquage CE / Consignes de sécurité



L'appareil corespondait aux directives EC applicables.



L'appareil est destiné uniquement à une usage interne.



ATTENTION! En cas de non-usage de l'appareil et avant tout nettoyage débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur!

- Pour prendre les gaufres, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif de l'appareil

Préparation

- Placez le fer à gaufres devant vous de manière à ce que le logo soit dirigé vers le haut et que le fil d'alimentation soit en bas.
- Pour cuire avec une garniture, ouvrez le fer, tirez le couvercle vers le haut en direction de « thickens » et positionnez l'anneau d'espacement au centre du fer.
- Pour cuire sans garniture, ouvrez le fer, poussez le couvercle vers le bas en direction de « thinning » et retirez l'anneau d'espacement.

Préchauffer

Branchez la fiche secteur sur la prise de courant. Dès que l'appareil est branché, le voyant rouge s'allume. Lorsque le voyant bleu s'allume, l'appareil a atteint la température et est préchauffé.



ATTENTION ! L'appareil est maintenant chaud. Saisissez exclusivement les poignées et les éléments de commande.

Cuire sans garniture

- Chauffez et préparez le fer comme décrit précédemment.
- Remplissez de pâte le centre du moule à l'aide d'une louche.
- Fermez le couvercle et fixez-le au verrouillage de la poignée. Retournez le fer pour que le gâteau gaufré cuise uniformément des deux côtés.
- Faites cuire le gâteau gaufré jusqu'à ce que le voyant bleu s'allume.
- Retournez le fer dans sa position d'origine, ouvrez le couvercle et retirez le gâteau gaufré.
- Si le degré de brunissement souhaité n'est pas encore atteint, attendez encore un moment.

Cuire avec garniture

- Chauffez et préparez le fer comme décrit précédemment.
- Versez une louche de pâte au centre du moule de façon à ce que le fond soit recouvert de pâte.
- Placez la garniture de votre choix au centre.
- Si les ingrédients proviennent d'un bocal ou d'une boîte, il est important d'évacuer le plus possible le liquide. Ainsi, la consistance n'est pas trop liquide et le gâteau gaufré peut bien cuire.
- Ajoutez maintenant une autre louche de pâte jusqu'à ce que la garniture soit recouverte.
- Veillez à ce que les 3/4 du moule soient remplis au maximum afin d'éviter que la pâte ne s'échappe.
- Fermez le couvercle et fixez-le au verrouillage de la poignée.
- Retournez le fer pour que le gâteau gaufré cuise uniformément des deux côtés.
- N'ouvrez le fer que lorsque le temps de cuisson minimum de 8-9 minutes est écoulé.
- Si le degré de brunissement souhaité n'est pas encore atteint, attendez encore un moment.

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil encore chaud avec du papier de cuisine.
- Retirez l'anneau d'espacement et nettoyez-le avec un chiffon propre.
- Pour finir, nettoyez le fer avec un chiffon humide, mais jamais sous l'eau courante.
- N'utilisez pas d'outils de nettoyage pointus.
- **CONSEIL :** Déposez deux feuilles de papier absorbant essuie-tout entre les surfaces de cuisson et refermez l'appareil.

Recette

Recette originale transmise de génération à génération - Original de Cloer

Ingrédients :

- 6 oeufs
- 200 g de sucre
- Râpe d'un citron non traité ou 1 flacon d'arôme de

FR

- citron 2 cl de rhum ou 1 flacon d'arôme de rhum
- Pulpe d'une gousse de vanille ou 1 flacon d'arôme vanille ou 1 sachet de sucre vanillé 200 g de beurre
- ou de margarine
- 500 g de farine
- 1 sachet de levure chimique Weinstein
- 125 ml d'eau minérale (gazeuse)

Préparation :

Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Le beurre doit être très mou mais ne peut pas être chauffé.

Battre les oeufs, le sucre et les arômes à l'aide d'un robot ménager jusqu'à ce que le volume ait plus que doublé. Ajoutez maintenant le beurre très mou mais pas liquide et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient réunis en une masse homogène.

Ajouter à la pâte environ deux tiers de la farine et de l'eau minérale en alternance.

Mélanger le dernier tiers de farine avec la levure chimique et l'ajouter en alternance avec l'eau dans le saladier. Ajouter suffisamment d'eau pour que la pâte soit encore épaisse mais qu'elle s'écoule bien de la cuillère.

Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes, mais pas plus d'une heure. En reposant, la pâte devient plus épaisse. Il ne faut plus la remuer.

Verser la pâte dans la moitié arrière du moule du gaufrier Cloer et fermer rapidement le couvercle. Presser fermement les poignées pendant quelques secondes et faire cuire la gaufre jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Gâteaux gaufrés piquants pour environ 8 gâteaux gaufrés (selon la garniture)

Ingrédients :

- 250g de farine d'épeautre, finement moulue
- 1 tl. De la poudre à lever Weinstein
- 200 ml de lait, un peu d'eau minérale
- Sel marin
- 125 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 50 g de fromage râpé
- 2 cuillères à soupe de graines de tournesol
- 2 bouquets de ciboulette

Préparation :

Mélanger la farine d'épeautre avec la poudre à lever. Mélanger avec le lait, le sel, le beurre fondu et les oeufs. Laisser lever pendant environ 20 minutes. Ajouter le fromage, les graines de tournesol et la ciboulette. Si la pâte est trop épaisse, ajouter de l'eau minérale et la diluer.

Procéder comme décrit sous Cuisson avec ou sans garniture.

l'environnement

Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le

papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.

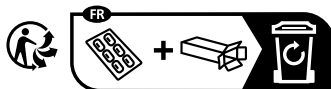


ATTENTION !

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.

Les appareils électriques contiennent des matériaux bruts de valeur. Veuillez remettre les appareils électriques en fin de vie à votre déchetterie locale ou un centre de recyclage agréé. Vous pouvez obtenir toutes les informations à propos du traitement de déchets auprès de votre commune.

Informations sur les règles de tri



Garantie

Les appareils électriques correspondent aux directives actuelles et aux prescriptions en matière de sécurité de l'UE. Si votre appareil Cloer présente un dysfonctionnement, ou qu'il ne fonctionne pas correctement, veuillez consulter votre distributeur agréé ou le service après-vente d'usine de Cloer.

Les clients habituels enregistrés disposent en outre de notre service après-vente d'usine.

Cloer Service après-vente d'usine

Mail: service-fr@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Garantie du fabricant

Veuillez enregistrer votre appareil dans les 6 mois suivants son achat afin de pouvoir profiter de notre garantie fabricant. Les conditions de garantie publiées au moment de l'enregistrement s'appliquent. Les conditions de garantie des enregistrements de produits sont disponibles ici :



Garantie du fabricant

<https://cloer.eu/fr/guarantee/>

Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi simili, come ad esempio:
 - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
 - nelle tenute agricole,
 - o se utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o nei B&B.
- Fate eseguire le riparazioni degli apparecchi Cloer soltanto da rivenditori specializzati Cloer o dal servizio assistenza clientela Cloer. Attraverso riparazioni non appropriate possono sorgere pericoli rilevanti per l'utilizzatore. Inoltre si estingue il diritto di garanzia.
- Fate funzionare l'apparecchio solo nelle prese di normale uso domestico. Controllate se la tensione di rete riportata sulla targhetta corrisponde alla Vostra rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- L'apparecchio è provvisto di un cavo di collegamento del tipo d'applicazione „Y“. Se questo è danneggiato, allora, per evitare pericoli, deve essere sostituito attraverso un rivenditore specializzato Cloer o dal servizio assistenza clientela della fabbrica Cloer.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
 - se si verifica un guasto.
 - se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato
 - prima di ogni pulizia.
- Si prega di staccare la spina, senza tirare mai il cavo di alimentazione.
- Non tendere eccessivamente il cavo di alimentazione, non deve essere teso su spigoli troppo affilati; non utilizzarlo per il trasporto e proteggerlo dal calore (per es. dalla piastra di cottura).
- Non tendete troppo il cavo d'alimentazione, altrimenti si corre il pericolo che l'apparecchio si capovolga. Non tirate il cavo conduttore su angoli acuminati.
- I dispositivi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o a condizione che tali persone siano state istruite all'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi derivanti.
- La pulizia e la manutenzione da parte degli utenti non può essere eseguita da bambini, sia che abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano sorvegliati.
- Non far giocare i bambini con il dispositivo.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età superiore agli 8 anni.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità (spruzzi /pioggia).
- Lasciar raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo / riporlo. Per maggiori informazioni sulla pulizia consultare le pagine seguenti.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere azionato da un temporizzatore o da un timer esterno.
- **Attenzione!** Le superfici di cottura dell'apparecchio si riscaldano durante il funzionamento. Si prega di evitare un contatto con le parti metalliche. Pericolo di ustione!

IT

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
615	220-240	50/60	800

Prima del primo utilizzo



Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.

- Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi, tranne la targhetta di identificazione e il numero di serie.
- Metta la macchinetta automatica per cialde su una superficie asciutta, piana ed anti-scivolo.
- Pulisca le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- Se dovesse utilizzare Mondamin (fecola) o latte, ingrassare ogni tanto l'apparecchio, così le cialde non si attaccano.
- I primi due waffel sono inadatti al consumo umano per motivi igienici.

IT



A causa di residui di produzione nei primi minuti potrebbe verificarsi un aumento del fumo. È quindi necessario provvedere ad una buona ventilazione durante la prima accensione.

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza



Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.



Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.



ATTENZIONE! Togliere il cavo dalla presa di rete prima di ogni pulizia dell'apparecchio e quando non è in uso!

- Per estrarre le cialde utilizzi solo posate di legno o di plastica resistente al calore, così il rivestimento antiaderente dell'apparecchio non viene graffiato.

Preparazione

- Posizionare la piastra per waffel davanti a voi in modo che il logo sia rivolto verso l'alto e la linea di alimentazione sia in basso.
- Per cuocere con il ripieno, aprire la piastra, tirare il coperchio verso l'alto in direzione "spessore+" e posizionare l'anello distanziatore al centro della piastra.
- Aprire la piastra, premere il coperchio verso il basso in direzione "spessore-" e rimuovere l'anello distanziatore se si desidera cuocere senza ripieno.

Preriscaldamento

Collegare la spina alla presa. Non appena l'apparecchio viene collegato, si accende la spia rossa. Quando la spia blu si accende, l'apparecchio ha raggiunto la temperatura ed è preriscaldato.



ATTENZIONE! Ora l'apparecchio si riscalda. Afferrare solo le maniglie e gli elementi di comando.

Cottura senza ripieno

- Preriscaldare la piastra e predisporla come descritto in precedenza.
- Con un mestolo, versare la pastella al centro dello stampo.
- Chiudere il coperchio e fissarlo al blocco della maniglia.
- Girare la piastra in modo che il waffel cuocia uniformemente su entrambi i lati.
- Cuocere il waffel finché la luce blu rimane accesa.
- Ripartire la piastra nella posizione originale, aprire il coperchio e rimuovere il waffel.
- Se il grado di doratura desiderato non è ancora stato raggiunto, attendere ancora qualche istante.

Cottura con ripieno

- Preriscaldare la piastra e predisporla come descritto in precedenza.
- Con un mestolo, versare la pastella al centro dello stampo in modo da ricoprirne il fondo.
- Disporre al centro il ripieno desiderato.
- Quando si utilizzano ingredienti provenienti da un barattolo o da una lattina, è importante far defluire il liquido il più possibile. In questo modo la consistenza non sarà troppo liquida e il waffel potrà cuocere bene.
- A questo punto, aggiungere un altro mestolo di pastella fino a coprire il ripieno.
- Assicurarsi che lo stampo non sia riempito per più di 3/4, in modo da non far fuoriuscire l'impasto.
- Chiudere il coperchio e fissarlo al blocco della maniglia.
- Girare la piastra in modo che il waffel cuocia uniformemente su entrambi i lati.
- Non aprire la piastra prima che sia trascorso il tempo minimo di cottura di 8-9 minuti.
- Se il grado di doratura desiderato non è ancora stato raggiunto, attendere ancora un momento.

Pulizia

- Pulire l'apparecchio ancora caldo con un panno di carta.
- Rimuovere l'anello distanziatore e pulirlo con un panno umido.
- Pulire la piastra con un panno umido, ma mai sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare detergenti aggressivi.
- **SUGGERIMENTO:** Collocare due fogli di carta assorbente tra le piastre e chiudere l'apparecchio.

Ricetta

Ricetta originale della tradizione Cloer

Ingredienti:

- 6 uova
- 200 g di zucchero
- Scorza grattugiata di limone non trattato oppure 1 fialetta di aroma al limone 2 cl di rum oppure 1 fialet-

ta di aroma al rum

- Polpa di una stecca di vaniglia oppure 1 fialetta di aroma alla vaniglia oppure 1 bustina di zucchero vanigliato
- 200 g di burro o margarina
- 500 g di farina
- 1 bustina di cremor tartaro
- 125 ml di acqua minerale (con anidride carbonica)

Preparazione:

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Il burro deve essere molto morbido ma non deve essere riscaldato. Sbattere le uova con lo zucchero e gli aromi con un robot da cucina fino a quando il volume non sia più che raddoppiato.

Ora aggiungere il burro, che dovrà essere molto molle ma non allo stato liquido, e mescolare fino a quando tutti gli ingredienti non si saranno ben amalgamati. Aggiungere all'impasto circa 2/3 della farina e dell'acqua minerale, alternativamente.

Mescolare l'ultimo terzo della farina con il lievito e aggiungere alla ciotola alternando all'acqua. Aggiungere acqua fino a che l'impasto non sia denso ma deve comunque staccarsi bene dal cucchiaio.

Lasciare riposare l'impasto per almeno 30 minuti, tuttavia mai per più di un'ora. Mescolando, l'impasto diventa più denso. Non dovrebbe più essere mescolato. Versare l'impasto nella base della teglia Cloer e chiudere rapidamente il coperchio.

Tenere premuti i manici per alcuni secondi, quindi cuocere i waffle finché non assumeranno un colore dorato.

Waffel speziati per circa 8 porzioni (a seconda del ripieno)

Ingredienti:

- 250 g di farina di farro macinata finemente
- 1 cucchiaino di cremor tartaro in polvere
- 200 ml di latte, un po' d'acqua minerale
- sale marino
- 125 g burro fuso
- 3 uova
- 50 g di formaggio grattugiato
- 2 cucchiari di semi di girasole
- 2 mazzetti di erba cipollina

Preparazione:

Mescolare la farina di farro con il lievito. Aggiungere il latte, il sale, il burro fuso e le uova continuando a mescolare. Far lievitare per circa 20 minuti. Aggiungere il formaggio, i semi di girasole e l'erba cipollina. Se l'impasto risultasse troppo denso, diluire aggiungendo acqua minerale.

Procedere come descritto al punto Cottura con o senza ripieno.

Smaltimento sostenibile

I nostri apparecchi utilizzano esclusivamente confezioni ecologiche per il trasporto. Conferire i cartoni e la carta al servizio di raccolta per la carta, le confezioni plastiche vanno smaltite nei rifiuti riciclabili con materiali pregiati.



ATTENZIONE!

Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

Gli apparecchi elettrici contengono materie prime preziose. Consegnare l'apparecchio usato al servizio di ritiro per il riciclaggio autorizzato. È possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento presso l'amministrazione comunale o cittadina



Raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Garanzia

Gli apparecchi elettrici Cloer corrispondono alle direttive CE attuali e alle norme di sicurezza. Qualora il vostro apparecchio Cloer presentasse un difetto o non funzionasse regolarmente, vi suggeriamo di rivolgervi ai rivenditori autorizzati o al servizio assistenza Cloer. Il nostro servizio di assistenza è disponibile per i clienti abituali registrati.

IT

cloer

Servizio di assistenza presso l'ostabilimento

Mail: service@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Garanzia del produttore

Registrare l'apparecchio entro 6 mesi dall'acquisto, per beneficiare della garanzia del produttore. Valgono le condizioni di garanzia pubblicate al momento della registrazione. Le condizioni di garanzia e le registrazioni dei prodotti sono reperibili qui di seguito:



Garanzia del produttore

<https://cloer.eu/it/guarantee>

Instrucciones básicas de seguridad

- Este aparato está destinado a un uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros ámbitos profesionales;
 - en propiedades agrícolas;
 - para clientes en hoteles, moteles y otras viviendas;
 - en pensiones en las que se sirve desayuno.
- Las reparaciones de aparatos Cloer deben ser llevadas a cabo únicamente por el servicio de atención al cliente Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- Enchufe el aparato solamente en las cajas de enchufe usuales en las casas. Controle si la tensión de alimentación indicada sobre la placa indicadora de tipo corresponde con la tensión de alimentación de su red eléctrica.
- El enchufe debe conectarse a una toma de tierra con protección.
- El aparato está equipado con una línea de alimentación de tipo de montaje „Y“. En caso de que esta línea de alimentación esté dañada, debe ser reemplazada usando los servicios de un comerciante especializado autorizado de Cloer o por el servicio técnico de Cloer, para evitar peligros.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
 - en caso de defecto,
 - si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo,
 - antes de cualquier limpieza.
- Desconecte siempre retirando el enchufe, nunca tire del cable.
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante, no lo use para transportar y protéjalo del calor (placas calientes, por ejemplo).
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- La limpieza o reparación del aparato no puede ser llevada a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el aparato alejado de los niños para evitar que jueguen con este.
- El dispositivo y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Proteja su aparato contra la humedad (salpicaduras / lluvia).
- Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo. Encontrará más información sobre la correcta limpieza en las páginas siguientes. Nunca sumerja el aparato en agua.
- No usar el aparato en el exterior.
- Este aparato no está destinado a ser usado con un temporizador o accesorio externo.
- **Atención!** Las superficies de horneado se calientan durante el uso. Por favor evite un contacto con las piezas metálicas. ¡Peligro de quemaduras!

ES

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
615	220-240	50/60	800

Antes del primer uso



Lea estas instrucciones detenidamente.

- Retire todas las piezas del embalaje y las pegatinas, no se debe retirar la placa de identificación ni el número de serie.
- Coloque la barquillera automática sobre una base seca, antideslizante y plana.
- Limpie las superficies de horneado con un paño húmedo antes del primer calentamiento.
- Pero si Ud. usa Mondamin o leche, unte de vez en cuando el aparato con grasa, para que no se peguen los barquillos.
- Los dos primeros gofres no son aptos para el consumo por motivos higiénicos.



debido a los residuos de producción, puede producirse un incremento de humo en los primeros minutos. por lo tanto, asegúrese de que haya una buena ventilación cuando se caliente por primera vez.

Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



El aparato cumple con los requisitos de las correspondientes Directivas de la UE



El aparato está destinado exclusivamente para su uso en ambientes cerrados.



¡ATENCIÓN! ¡Saque el enchufe de la toma de corriente en caso de no usar y antes de cada limpieza del aparato!

- Para extraer los barquillos use solamente cubiertos de madera o de plástico resistente al calor a fin de no arañar el recubrimiento antiadherente del artefacto

Preparación

- Coloque la gofrera frente a usted de modo que el logotipo quede hacia arriba y el cable en la parte inferior.
- Para hornear con relleno, abra la gofrera, tire de la tapa hacia arriba en dirección a „thickens“ y coloque el anillo separador en el centro de la plancha.
- Abra la gofrera, presione la tapa hacia „thinning“ y retire el anillo separador si desea hornear sin relleno.

Precalentar

Coloque el enchufe en la toma de corriente. En cuanto se conecta el aparato, se enciende el indicador rojo

de control. Cuando el indicador luminoso azul se enciende, el aparato ha alcanzado la temperatura y está precalentado.



**¡ATENCIÓN!
El aparato se calentará, utilice solo las asas y los dispositivos de control.**

Hornear sin relleno

- Caliente y prepare la gofrera como se ha descrito anteriormente.
- Con un cucharón, vierta la masa en el centro del molde.
- Cierre la tapa y fijela al cierre del asa.
- Dé la vuelta a la gofrera para que el gofre se hornee uniformemente por ambos lados.
- Hornee el gofre hasta que se encienda la luz azul.
- Vuelva a colocar la plancha en su posición original, abra la tapa y retire el gofre.
- Si aún no se ha alcanzado el grado de dorado deseado, se debe esperar un poco más.

Hornear con relleno

- Caliente y prepare la gofrera como se ha descrito anteriormente.
- Con un cucharón, vierta la masa en el centro del molde para que el fondo quede cubierto de masa.
- Coloque el relleno deseado en el centro.
- Cuando se utilizan ingredientes de un tarro o lata, es importante escurrir todo el líquido posible. Para que la consistencia no sea demasiado líquida y el gofre pueda hornearse correctamente.
- Ahora añada otro cucharón de masa hasta cubrir el relleno.
- Asegúrese de no llenar más de 3/4 partes del molde para que no se salga la masa.
- Cierre la tapa y fijela al cierre del asa.
- Dé la vuelta a la gofrera para que el gofre se hornee uniformemente por ambos lados.
- No abra la plancha hasta que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción de 8-9 minutos.
- Si aún no se ha alcanzado el grado de dorado deseado, se debe esperar un poco más.

Limpieza

- Limpie el aparato mientras aún está caliente con una toallita de papel.
- Retire el anillo separador y límpielo con un paño limpio.
- Por último, limpie la plancha con un paño húmedo, pero nunca bajo el grifo.
- No utilice productos de limpieza agresivos.
- Recomendación: Coloque dos paños de cocina absorbentes entre las superficies de cocción y pliegue el aparato para cerrarlo.

ES

Recetas

Original Cloer - receta original heredada

Ingredientes:

- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- Limón rallado sin procesar o 1 botella de aroma de limón, 2 cl de ron o 1 botella de aroma de ron
- Pulpa de una vaina de vainilla o 1 frasco de aroma de vainilla o 1 paquete de azúcar de vainilla, 200 g de mantequilla o margarina
- 500 g de harina
- 1 sobre de cremor tártaro, polvo para hornear
- 125 ml de agua mineral (con gas)

Preparación:

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. La mantequilla debe estar muy blanda pero sin calentarse.

Bata los huevos, el azúcar y los aromatizantes con una batidora hasta que doblen su volumen.

Ahora añada la mantequilla muy blanda pero no líquida y mezcle hasta que todos los ingredientes se hayan combinado para formar una masa homogénea. Añada unos 2/3 de la harina y del agua mineral alternando a la masa.

Mezcle el último tercio de la harina con la levadura en polvo y añádala al bol alternando con el agua. Añada suficiente agua para que la masa siga siendo espesa pero que se desprege de la cuchara con facilidad.

Deje reposar la masa durante al menos 30 minutos, pero no más de una hora. La masa se vuelve más espesa a medida que reposa.

No se debe seguir mezclando. Vierta la masa en la mitad posterior del molde de la gofrera Cloer y cierre rápidamente la tapa.

Presione las asas firmemente durante unos segundos y hornee el gofre hasta que esté dorado.

Gofres picantes para aprox. 8 gofres (según el relleno)

Ingredientes:

- 250 g de harina de espelta fina
- 1 cucharadita de polvo de hornear tártaro
- 200 ml de leche, un poco de agua mineral
- Sal marina
- 125 g de mantequilla derretida
- 3 huevos
- 50 g de queso rallado
- 2 cucharadas de semillas de girasol
- 2 manojos de cebollino

Preparación:

Mezclar la harina de espelta con la levadura en polvo. Mezclar con la leche, la sal, la mantequilla derretida y los huevos. Dejar reposar unos 20 minutos. Añadir el

queso, las pipas de girasol y el cebollino. Si la masa es demasiado espesa, añadir agua mineral y diluirla.

Proceder como se describe en el apartado Hornear con o sin relleno.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Para el transporte de nuestros productos empleamos envoltorios respetuosos con el medio ambiente. Recicle el cartón, papel y plástico adecuadamente.



¡ATENCIÓN! Los electrodomésticos no deben ser desechados junto a los residuos habituales.

Los electrodomésticos contienen materias primas de valor. Deposite el electrodoméstico que ya no sirva en un punto de reciclaje reconocido. Consulte la información de la administración local sobre los puntos y las medidas de reciclaje.

Garantía

Los electrodomésticos Cloer cumplen con los requisitos actuales de seguridad y la normativa de la CE. Si se diera el caso de que su aparato tenga un defecto o no funcione correctamente, póngase en contacto con su distribuidor.

Los clientes registrados tienen también a su disposición a nuestro servicio técnico.

cloer Servicio técnico

Mail: service@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Garantía del fabricante

Por favor, registre su producto en un plazo de 6 meses tras la compra para disfrutar de nuestra garantía del fabricante. Serán válidas las condiciones de garantía que estén publicadas en el momento del registro. Las condiciones de garantía y el registro del producto los encontrará aquí:



Garantía del fabricante

<https://cloer.eu/es/guarantee>

Indicações de segurança básicas

- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - em cozinhas de funcionários em lojas e escritórios,
 - em propriedades agrícolas,
 - por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais ou
 - em pensões de alojamento e pequeno-almoço.
- Solicite a reparação de aparelhos elétricos Cloer apenas ao serviço de atendimento ao cliente da fábrica Cloer. Reparações incorretas podem causar riscos significativos para o utilizador. Além disso, perderá o direito à garantia.
- Utilize o aparelho apenas em tomadas domésticas padrão. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de identificação corresponde à da sua rede elétrica.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- Se o cabo de ligação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, para evitar riscos.
- Desligue a ficha da tomada,
 - se ocorrer uma avaria,
 - se o aparelho não for utilizado por um longo período,
 - antes de cada limpeza.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Não utilize o cabo de alimentação para carregar o aparelho e proteja-o do calor (placas eléctricas do fogão / chama)
- Não colocar o cabo de alimentação sob tensão, pois do contrário o aparelho pode virar. Não puxe o cabo de alimentação por cima de bordas afiadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Não utilize o aparelho ao ar livre. Proteja o seu aparelho contra a humidade (salpicos de água/chuva).
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo. Mais informações sobre a limpeza podem ser encontradas nas páginas seguintes.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro ou um temporizador externo.
- **Atenção!** As assadeiras do aparelho ficam quentes durante o funcionamento. Evite o contacto com as partes metálicas. Perigo de queimaduras!

PT

Dados técnicos

Typ	Volt	Hz	Watt
615	220-240	50/60	800

Antes da primeira utilização



Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.

- Remova todas as partes da embalagem e autocolantes que eventualmente existam, exceto a placa de identificação e o número de série.
- Coloque o automático de barquinhos sobre uma superfície seca, plana e à prova de escorregões.
- Limpe as superfícies para assar com um pano húmido antes de aquecê-las a primeira vez.
- Caso utilize fécula ou leite, vez ou outra untar o aparelho para que os barquinhos não grudem.
- Por motivos higiénicos, os dois primeiros waffles não são adequados para consumo.



Devido à existência de resíduos pode haver um aumento de formação de fumos nos primeiros minutos de cozedura. Por conseguinte, garantir uma boa ventilação no primeiro aquecimento.

PT

Marcação CE / Instruções de segurança



O aparelho está em conformidade com os requisitos das diretivas da CE relevantes.



O aparelho destina-se apenas a utilização em espaços fechados.



ATENÇÃO! Desligue a ficha de alimentação quando o aparelho não estiver em utilização e antes de limpá-lo!

- Para remover o barquinho utilize apenas talheres de madeira ou de plástico à prova de calor, para que a camada antiaderente do aparelho não seja danificada.

Preparação

- Coloque o ferro de waffles à sua frente de modo a que o logótipo fique virado para cima e a linha de alimentação fique na parte inferior.
- Para cozer com recheio, abra o ferro, puxe a tampa para cima na direção de „thickens“ e coloque o anel espaçador no meio do ferro.
- Para cozer sem recheio, abra o ferro, empurre a tampa para baixo na direção de „thinning“ e retire o anel espaçador.

Pré-aquecimento

Introduza a ficha de alimentação na tomada. Logo que o ferro esteja ligado à corrente, o indicador luminoso vermelho acende-se. Quando o indicador luminoso azul se acende, o ferro atingiu a temperatura e está pré-aquecido.



ATENÇÃO! O aparelho fica agora quente. Agarre apenas nas pegas e nouselementos de comando.

Cozedura sem recheio

- Aqueça e prepare o ferro como descrito acima.
- Utilize uma concha para encher o centro da forma com a massa.
- Feche a tampa e fixe-a no fecho da pega.
- Vire o ferro de forma a que o bolo de waffle coza uniformemente de ambos os lados.
- Coza o bolo de waffle até que a luz azul se acenda.
- Volte a colocar o ferro na sua posição original, abra a tampa e retire o bolo de waffle.
- Se ainda não tiver atingido o nível de dourado desejado, aguarde mais um pouco.

Cozedura com recheio

- Aqueça e prepare o ferro como descrito acima.
- Com uma concha, deite a massa no centro da forma de modo a que o fundo fique coberto de massa.
- Coloque o recheio desejado no centro.
- Quando utilizar ingredientes de um frasco ou de uma lata, é importante que escorra o líquido o mais possível. Assim, garante que a consistência não é demasiado líquida e que o bolo de waffle coze bem.
- Agora, adicione outra concha de massa até que o recheio esteja coberto.
- Certifique-se de que não enche mais de 3/4 da forma, para que a massa não escorra.
- Feche a tampa e fixe-a no fecho da pega.
- Vire o ferro de forma a que o bolo de waffle coza uniformemente de ambos os lados.
- Não abra o ferro enquanto não tiver decorrido o tempo mínimo de cozedura de 8-9 minutos.
- Se ainda não tiver atingido o nível de dourado desejado, aguarde mais um pouco.

Limpar

- Limpe o aparelho ainda quente com uma toalha de papel.
- Retire o anel espaçador e limpe-o com um pano limpo.
- Por fim, limpe o ferro com um pano húmido, mas nunca com água corrente.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos.
- **SUGESTÃO:** Coloque dois panos absorventes de crepe de cozinha entre as superfícies de cozedura e dobre o aparelho para fechar.

Receitas

Um original Cloer – receita original transmitida

Ingredientes:

- 6 ovos
- 200 g de açúcar
- Raspas de 1 limão sem cera ou 1 frasco de aroma de limão
- 2 cl de rum ou 1 frasco de aroma de rum
- O recheio de uma vagem de baunilha ou 1 frasco de aroma de baunilha ou 1 pacote de açúcar baunilhado
- 200g de manteiga ou margarina
- 500 g de farinha
- 1 pacotinho de fermento em pó Weinstein
- 125 ml de água mineral (com gás)

Preparação:

Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. A manteiga deve ficar bem macia, mas não superaquecida.

Bata os ovos, o açúcar e os aromas num processador de alimentos até que tenham mais do que o dobro do volume. Agora adicione a manteiga bem macia, mas não líquida e mexa até que todos os ingredientes se misturem numa massa homogénea.

Adicione cerca de 2/3 da farinha e da água mineral, alternadamente, à massa.

Misture o último terço da farinha com o fermento e adicione à tigela alternadamente com a água. Acrescente água suficiente para que a massa ainda fique espessa, mas flua facilmente da colher.

Deixe a massa descansar durante pelo menos 30 minutos, mas não mais do que uma hora.

A massa ficará mais espessa à medida que descansa. Não deve mexer mais nela. Despeje a massa na metade de trás da forma do aparelho de waffle da Cloer e feche rapidamente a tampa. Aperte as pegas firmemente por alguns segundos e deixe o waffle cozer até dourar.

Bolos de waffle salgados

Para cerca de 8 bolos de Waffle (dependendo do recheio).

Ingredientes:

- 250 g de farinha de espelta, finamente moída
- 1 colher de chá. Fermento em pó tártaro
- 200 ml de leite, um pouco de água mineral
- Sal marinho
- 125 g de manteiga derretida
- 3 ovos
- 50 g de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de sementes de girassol
- 2 ramos de cebolinho

Preparação:

Misture a farinha de espelta com o fermento em pó. Misture com o leite, o sal, a manteiga derretida e os ovos. Deixe repousar durante cerca de 20 minutos. Adicione o queijo, as sementes de girassol e o cebolinho. Se a massa for demasiado espessa, adicione água mineral e dilua.

Proceda como descrito em Cozedura com ou sem recheio.

Eliminação ecologicamente correta

Os nossos aparelhos possuem apenas embalagens ecologicamente corretas para o transporte. Coloque o papelão e o papel no recipiente de recolha de papel usado e as embalagens plásticas no ponto de reciclagem.



ATENÇÃO!

Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico

Os aparelhos elétricos contêm matérias-primas valiosas. Encaminhe também o aparelho usado a um ponto de reciclagem reconhecido. Pode informar-se sobre as opções de eliminação junto dos serviços administrativos da sua Câmara Municipal.

Garantia

Os aparelhos elétricos Cloer cumprem as diretivas atuais da CE e as normas de segurança. No caso improvável de o aparelho Cloer ter algum defeito ou não funcionar corretamente, entre em contacto com o revendedor ou com o serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer. O nosso serviço de atendimento ao cliente da fábrica também está disponível para clientes regulares registados.

PT

cloer

Serviço de atendimento ao cliente da fábrica

Mail: service@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Garantia do fabricante

Registe o seu aparelho dentro de 6 meses após a compra para poder usufruir da nossa garantia de fabricante. São aplicáveis as condições de garantia publicadas no momento do registo. As condições de garantia e registos de produtos podem ser encontrados aqui:



Garantia do fabricante

<https://cloer.eu/pt/guarantee>

Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
 - parduotuvėse ir biuruose dirbujų virtuvėse,
 - sodybose,
 - viešbučių, motelių ir kitose gyvenamosiose įstaigose arba,
 - pensionatuose.
- Paveskite remontuoti „Cloer“ elektros prietaisus tik „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje. Dėl neišmanančių asmenų taisymo, gali naudotojui atsirasti didelis pavojus. Tokiu atveju neteksite garantijos teisės.
- Naudokite prietaisą tik buityje naudodami kištukines rozetes. Patikrinkite, ar tipiniame skydelyje nurodyta tinklo įtampa atitinka tinklo srovę.
- Prietaisas turi būti įjungiamas į kištukinę rozetę su įžemintu laidu.
- Jei pažeistas prijungimo laidas, jį būtina pakeisti „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje, kad išvengtumėte pavojų.
- Ištraukite tinklo kištuką iš rozetės
 - jeigu pasireiškia gedimas,
 - jeigu prietaisas nebuvo naudojamas ilgesnį laiką,
 - prieš kiekvieną valymą.
- Traukite tik kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido
- Nenaudokite laido nešimui ir saugokite jį nuo karščio (kaitlentės/ atvira liepsna).
- Netraukite maitinimo laido per aštrias briaunas ir neįtempkite per standžiai, nes atsiras pavojus, kad prietaisas apsisvers.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir taip pat asmenys su sumažintais fiziniiais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, jeigu Jūs prižiūrėsite arba nurodysite dėl prietaiso saugaus naudojimo ir jie supras dėl galimo pavojaus.
- Vaikai negali atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, tai gali būti tik tada, jeigu jie yra 8 metų arba vyresni ir yra prižiūrimi.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia laikyti nepasiekiamą vaikams iki 8 metų.
- Niekada napanardinkite prietaiso į vandenį.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės (purškiamo vandens/ lietaus).
- Leiskite prietaisui atvėsti, prieš jį valant arba tvarkant. Platesnę informaciją dėl jo valymo, rasite kituose puslapiuose.
- Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
- Šis prietaisas turi būti naudojamas su laiko rele su laikrodžio mechanizmu arba išoriniu laiko skaitliuku.
- **DĖMESIO!** Veikiančio prietaiso kepimo paviršiai įkaista. Pavojus nusideginti!

Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
615	220-240	50/60	800

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

- Nuimkite visas pakuotės dalis ir lipdukus, nenuimkite tipo ženklą ir serijos numerio.
- Pastatykite vafilinę ant sauso, neslidaus ir lygaus pagrindo.
- Prieš įkaitindami pirmą kartą, kepimo paviršius nuvalykite drėgna šluoste.
- Vis dėlto, jei naudojate mondominą arba pieną, retkarčiais patepkite prietaisą riebalais, kad vafiliai neprikeptų.
- Dėl higienos priežasčių pirmieji 2 vafiliai valgyti netinkami



Per pirmąsias veikimo minutes dėl gamybos likučių gali atsirasti daugiau dūmų. Todėl, įkaitindami pirmą kartą, pasirūpinkite gera ventiliacija.

CE ženklas / saugos nurodymai



Prietaisas atitinka jam taikomų ES direktyvų reikalavimus.



Prietaisas yra skirtas naudoti tik uždarose patalpose.



DĖMESIO! Jei prietaiso nenaudojate ir prieš valydami prietaisą, ištraukite maitinimo laido kištuką!

- Išimkite vaflius tik mediniu arba karščiui atspariu plastikiniu įrankiu, kad nesubraižytumėte nepriekapančios prietaiso dangos.

Paruošimas

- Pastatykite vafilinę prieš save, kad logotipas būtų nukreiptas į viršų, o laidai būtų apačioje.
- Norėdami kepti su įdaru, atidarykite vafilinę ir patraukite dangtį „thickens“ kryptimi bei vafilinės viduryje padėkite tarpinį žiedą.
- Atidarykite vafilinę ir paspauskite dangtį į apačią „thinning“ kryptimi bei išimkite tarpinį žiedą, jei norite kepti be įdaro.

Išankstinis pašildymas

Įkiškite tinklo kištuką į kištukinį elektros lizdą. Kai tik prietaisas įjungiamas, įsižiebia kontrolinė lemputė. Jei šviečia mėlyna kontrolinė lemputė, prietaisas pasiekė reikiamą temperatūrą ir yra įkaitintas.



DĖMESIO! Dabar prietaisas yra įkaitęs. Prašome imti tik už rankenėlės ir aptarnavimo elementų.

Kepimas be įdaro

- Paruoškite ir įkaitinkite vafilinę, kaip nurodyta pirmiau.
- Samčiu užpilkite tešlos į kepimo formos vidurį.
- Uždarykite dangtį ir užblokuokite jį rankenos fiksatoriumi.
- Apsukite vafilinę, kad vafilis iš abiejų pusių būtų kepaamas vienodai.
- Kepkite vafį, kol įsižiebė mėlyna lemputė.
- Apsukite vafilinę į pirminę padėtį, atidarykite dangtį ir išimkite vafį.
- Jei nepasiektas norimas apskrudimo laipsnis, kiek palaukite.

Kepimas su įdaru

- Paruoškite ir įkaitinkite vafilinę, kaip nurodyta pirmiau.
- Samčiu užpilkite tešlos į kepimo formos vidurį, kad tešla padengtų pagrindą.
- Į vidurį įdėkite norimą įdarą.
- Jei naudojami priedai iš stiklainio ar skardinės, svarbu kaip galima geriau pašalinti skystį. Kad konsistencija nebūtų per skysta, o vafilis galėtų gerai iškepti.
- Dabar samčiu vėl užpilkite tešlos, kad ja būtų padengtas įdaras.
- Atkreipkite dėmesį, kad būtų užpildyti daugiausia 3/4 formos, kad tešla neištekėtų.
- Uždarykite dangtį ir užblokuokite jį rankenos fiksatoriumi.
- Apsukite vafilinę, kad vafilis iš abiejų pusių būtų kepaamas vienodai.
- Atidarykite vafilinę, kai praeina minimalus 8–9 minučių kepimo laikas.
- Jei nepasiektas norimas apskrudimo laipsnis, kiek palaukite.

Valymas

- Dar šiltą prietaisą išvalykite popierine šluoste.
- Išimkite tarpinį žiedą ir nuvalykite jį drėgna šluoste.
- Tada vafilinę nuvalykite drėgna šluoste, tačiau neplaukite po tekančio vandens srove.
- Nenaudokite braižančių valiklių.
- **PATARIMAS** Įdėkite du drėgmę sugeriančio virtuvinio popierinio rankšluosčio lapelius tarp kepimo paviršių ir uždarykite prietaisą.

Receptai

„Original Cloer“ — tradicinis originalus receptas

Ingredientai:

- 6 kiaušinių
- 200 g cukraus
- Nutarkuota citrinos žievelė arba 1 buteliukas citrinos aromato, 2 cl romo arba 1 buteliukas romo aromato
- Vanilės ankštis minkštimas arba 1 buteliukas vanilės aromato, arba 1 pakelis vanilinio cukraus, 200 g sviesto arba margarino
- 500 g miltų
- 1 pakelis kepimo miltelių su vyno rūgštimi
- 125 ml mineralinio vandens (su angliarūgšte)

Paruošimas:

Visi ingredientai turėtų būti patalpos temperatūros. Sviestas turi būti minkštas, tačiau ne šiltesnis nei patalpos temperatūra.

Kiaušinius plakite virtuviniu kombainu kol jų tūris padidės daugiau kaip dvigubai. Atskirame plakiklio inde iki putų suplakite sviestą, cukrų, vanilinę cukrų ir aromatines medžiagas. Parinkę lėtą laipsnį toliau plakite palaipsniui įmaišydami kiaušinių masę.

Į tešlą pakaitomis įmaišykite 2/3 miltų ir mineralinį vandenį. Likusį trečdajį miltų ir kepimo miltelių sumaišykite ir taip pat pakaitomis suberkite į dubenį su vandeniu. Įmaišykite tiek vandens, kad tešla dar būtų tiršta, bet gerai nutekėtų nuo šaukšto.

Palikite tešlą pastovėti bent 30 min., tačiau ne ilgiau nei vieną valandą.

Dėkite tešlos į apatinę „Cloer“ vafelinės kepimo formą ir greitai uždenkite dangtį. Suspauskite rankenas, palaikykite keletą sekundžių ir kepkite vaflius, kol jie gražiai apskrus.

Pikantiški vafliai

Maždaug 8 vafliams (atsizvelgiant į įdarą)

Ingredientai:

- 250 g smulkaus malimo speltos miltų
- 1 arbat. š. „Weinstein“ kepimo miltelių
- 200 ml pieno, truputis mineralinio vandens
- Jūros druska
- 125 g lydyto sviesto
- 3 kiaušiniai
- 50 g tarkuoto sūrio
- 2 valg. š. saulėgrąžų sėklų
- 2 ryš. Svogūnų laiškų

Paruošimas:

Sumaišykite speltos miltus su kepimo milteliais. Sumaišykite su pienu, druska, lydytu sviestu ir kiaušiniiais. Leiskite išbrinkti maždaug 20 min. Sudėkite sūrį, saulėgrąžų sėklas ir svogūnų laiškus. Jei tešla yra pernelyg tiršta, įpilkite kiek mineralinio vandens ir ją atskieskite.

Kepkite, kaip nurodyta kepimo nurodymuose su įdaru ar be jo.

Utilizavimas nekenkiant gamtos

Mūsų prietaisais transportuojamas tik nekenksmingose gamtai pakuotėse. Kartoną ir popierių meskite į makulatūros surinkimo talpas, pakuotes iš sintetinių medžiagų į medžiagų atliekas.



DĖMESIO!

Elektros prietaisais epriskiriamas buitinėms atliekoms.

Elektros prietaisais turi vertingų žaliavų. Netinkamą naudojimui prietaisą pristatykite pripažintiems perdirbėjams. Apie utilizacijos galimybes Jus informuos bendruomenės arba miesto administracija.

Garantija

Cloer elektros prietaisai atitinka aktualias EB direktyvas ir saugumo nurodymus. Jeigu Jums atrodys, kad Jūsų Cloer prietaisas yra su defektu arba veikia netinkamai, kreipkitės Jūs prašau į savo prekybinę firmą arba Cloer-klientų aptarnavimo tarnybą. Be to, registruoti pastovūs pirkėjai yra mūsų klientų tarnybos dispozicijoje.

cloer

Firmos klientų aptarnavimo tarnyba

Mail: service@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Gamintojo garantija

Prašau registruokite Jūs savo prietaisą per 6 mėnesius po pirkimo, kad galėtumėte naudotis mūsų gamintojo garantija. Galioja garantijos sąlygos, kurios buvo paskelbtos registravimo metu. Garantijos sąlygas ir produkto registravimą rasite Jūs čia:



Produkto registravimas

<https://cloer.eu/lt/guarantee/>

Drošības pamatnorādes

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā vai līdzīgos apstākļos, piemēram:
 - darbinieku virtuvē veikalos un birojos;
 - lauku īpašumā;
 - klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvokļu vienībās vai vietās, kur piedāvā naktsmitni un brokastis.
- Cloer elektroierīču remonta darbus uzticiet veikt tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veiktu remonta darbu rezultātā var rasties ievērojams apdraudējums lietotājam. Turklāt šādi tiek zaudētas jūsu tiesības uz garantijas pakalpojuma izmantošanu.
- Ierīci darbiniet, izmantojot tikai mājāsaimniecības kontaktligzdas. Pārbaudiet, vai tehnisko datu plāksnītē norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Ierīci jāpieslēdz pie kontaktligzdas ar zemējumu.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
 - ja rodas traucējums;
 - ja ierīce ilgāku laiku netiks izmantota;
 - pirms katras tīrīšanas.
- Kontaktdakšas atvienojiet, tikai turot aiz kontaktdakšu, bet nekad velkot vadu
- Nenospriegojiet pievadu pārāk stingri, nevelciet pāri asām malām, neizmantojiet nešanai un aizsargājiet no karstuma (piem., plīts virsmas).
- Nevelciet vadu gar asām malām un nenostiepiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā pastāv ierīces apgāšanās risks. Nevelciet barošanas vadu pāri asām malām.
- Šo iekārtu drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai arī pieredzes un zināšanu trūkumu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai arī ir apmācītas iekārtas drošā lietošanā un izprot iespējamus riskus.
- Lietotāja veikto tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Pirms ierīces uzglabāšanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Plašāku informāciju par tīrīšanu skatiet tālāk norādītajās lapās.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu.
- Lekārta un tās pieslēguma vads jāuzglabā vietā, kurai nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet iekārtu ūdenī.
- Aizsargājiet iekārtu no mitruma (šļakstiem/lietus).
- Pirms iekārtas tīrīšanas vai uzglabāšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Sīkāku informāciju par tīrīšanu atradīsiet nākamajās lappusēs.
- Nelietojiet iekārtu ārpus telpām.
- Iekārta nav paredzēta, lai to lietotu ar pulksteņa mehānismu vai ārēju taimerī.
- **UZMANĪBU!** Ierīces cepšanas virsmas lietošanas laikā kļūst karstas. Apdedzināšanās risks!

LV

Tehniskie dati

Tīps	volti	Hz	vati
615	220-240	50/60	800

Pirms pirmās lietošanas



Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.

- Noņemiet visas iesaiņojuma daļas un, ja ir, arī uzlīmes, bet nenovietojiet datu plāksnīti un sērijas numuru.
- Novietojiet vafeļu cepšanas formu uz sausas, neslidošas un līdzenas pamatnes.
- Pirms pirmās uzkaršēšanas notīriet cepšanas virsmas ar mitru drānu.
- Tomēr, ja izmantojat stērķeli vai pienu, ik pa laikam ieeļļojiet ierīci, lai vafeles nepieliptu pie virsmām.
- Higijēnisku iemeslu dēļ pirmās divas vafeles nav piemērotas lietošanai pārtikā.



Ražošanas atlikumu dēļ pirmajās minūtes var rasties paaugstināta dūmu veidošanās. Tāpēc pirms pirmās uzkaršēšanas nodrošiniet labu ventilāciju.

CE marķējums / Drošības norādes



Ierīce atbilst prasībām, kas noteiktas piemērojamajās EK direktīvās.



Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai un vienīgi slēgtās telpās.



UZMANĪBU! Neizmantošanas gadījumā un pirms katras tīrīšanas izvelciet ierīces tikla kontaktspraudni!

- Vafeļu izņemšanai izmantojiet tikai koka vai karstumizturīgas plastmasas rīkus, lai nesaskrāpētu ierīces pārklājumu pret lipšanu.

Sagatavošanās

- Novietojiet vafeļu pannu sev priekšā tā, lai logotips būtu pavērsts uz augšu un barošanas vads atrastos apakšā.
- Lai izceptu vafeles ar pildījumu, atveriet pannu, pavelciet vāku uz augšu "thickens" virzienā un novietojiet distancgredzenu pannas vidū.
- Ja vēlaties cept bez pildījuma, atveriet pannu, nospiediet vāku uz leju "thinning" virzienā un izņemiet distancgredzenu.

Uzsildīšana

Iespraudiet tikla kontaktdakšu kontaktlīgzdā. Tiklīdz ierīce ir pieslēgta, iedegas sarkanā kontrollampīņa. Ja deg zilā kontrollampīņa, ierīce ir sasniegusi vajadzīgo temperatūru un ir pietiekami uzkaršusi.

Cepšana bez pildījuma

- Uzkaršējiet un sagatavojiet pannu, kā aprakstīts iepriekš.
- Ar smeļamo kausu ielejiet cepamformas vidū miklu.
- Aizveriet vāku un nostipriniet to aiz roktura fiksatora.
- Apgrieziet pannu otrādi, lai vafele apceptos vienmērīgi no abām pusēm.
- Cepiet vafeļi, līdz iedegas zilā lampīņa.
- Apgrieziet pannu atpakaļ sākotnējā stāvoklī, atveriet vāku un noņemiet vafeļi.
- Ja nav sasniegta vēlamā brūnuma pakāpe, pagaidiet vēl kādu brīdi.

Cepšana ar pildījumu

- Uzkaršējiet un sagatavojiet pannu, kā aprakstīts iepriekš.
- Ar smeļamo kausu ielejiet cepamformas vidū miklu tā, lai ar to būtu noklāta visa pamatne.
- Pa vidu ielieciet vēlamo pildījumu.
- Izmantojot piedevas no burkas vai kārbas, svarīgi ir, cik vien iespējams, noliet šķidrumu. Tas nepieciešams, lai konsistence nebūtu pārāk šķidra un lai vafele varētu kārtīgi izcepties.
- Tad pārlejiet pāri vēl vienu kausu ar miklu tā, lai pildījums būtu nosegts.
- Lai mikla neietu pāri malām, sekojiet, lai būtu aizpildītas maksimāli 3/4 no formas.
- Aizveriet vāku un nostipriniet to aiz roktura fiksatora.
- Apgrieziet pannu otrādi, lai vafele apceptos vienmērīgi no abām pusēm.
- Atveriet pannu tikai tad, kad ir pagājušas vismaz 8-9 minūtes.
- Ja nav sasniegta vēlamā brūnuma pakāpe, pagaidiet vēl kādu brīdi.

Tīrīšana

- Notīriet vēl silto ierīci ar papīra salveti.
- Izņemiet distancgredzenu un notīriet to ar mitru drānu.
- Pēc tam notīriet pannu ar mitru drānu, bet nekad zem tekoša ūdens.
- Nekad neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- **PADOMS:** Starp cepšanas virsmām ievietojiet divas absorbējošas virtuves dvieļa sloksnes un aizveriet ierīci.

Receptai Oriģinālais Cloer – tradicionālā recepte

Sastāvdaļas:

- 6 olas
- 200 g cukura
- Rīvēta neapstrādāta citrona miziņa vai 1 pudelīte
- citrona aromatizētāja 2 cl ruma vai 1 pudelīte ruma
- aromatizētāja
- Vaniļas pāksts mīkstumam vai 1 pudelīte vaniļas
- aromatizētāja, vai 1 paciņa vaniļas cukura 200 g sviesta
- vai margarīna
- 500 g miltu
- 1 paciņa vīnalkmens cepamā pulvera
- 125 ml minerālūdens (gāzēts)

Pagatavošana:

Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā. Svies-tam ir jābūt ļoti mīkstumam, bet ne uzsilīdītam. Kuliet olas, cukuru un aromatizētājus ar mikseri, līdz apjoms ir vairāk nekā dubultoļies.

Tad pievienojiet mīksto, bet ne šķidro sviestu un ku-liet, līdz visas sastāvdaļas ir sakultas viendabīgā masā. Pārmaiņus miklai pievienojiet aptuveni 2/3 miltu un minerālūdeni.

lemaisiet cepamo pulveri pēdējā trešdaļā miltu un pievienojiet miklai pārmaiņus ar ūdeni. lemaisiet tik daudz ūdens, lai mikla vēl ir biezi plūstoša, taču labi notek no karotes.

Atstājiet miklu mierā vismaz 30 minūtes, tomēr ne ilgāk kā vienu stundu. Šajā laikā mikla kļūst biežāka. Vairs nemiaisiet to.

Iepildiet miklu Cloer vafeļu pannas cepšanas formas aizmugurējā daļā un ātri aizveriet vāku. Dažas sekun-des cieši saspiediet rokturus un cepiet vafeles, līdz tās ir zeltaini brūnas.

Pikantās vafeles apm. 8 vafelēm (atkarībā no pildījuma)

Sastāvdaļas:

- 250g speltas kviešu miltu, smalka maluma
- 1 TK vīnalkmens cepamā pulvera
- 200 ml piena, mazliet minerālūdens
- Jūras sāls
- 125 g izkausēta sviesta
- 3 olas
- 50 g rīvēta siera
- 2 ĒK saulespuķu sēklu
- 2 buntas lociņu

Pagatavošana:

Samaisiet speltas kviešu miltus ar cepamo pulveri. Sajauciet ar pienu, sāli, izkausēto sviestu un olām. Atstājiet apm. 20 minūtes uzbriest. Pievienojiet sieru, saulespuķu sēklas un lociņus. Ja mikla ir pārāk bieža, atšķaidiet to, pielejot minerālūdeni.

Rikojieties, kā norādīts aprakstā par cepšanu ar vai bez pildījuma.

Videi draudzīga utilizācija

Mūsu iekārtu transportēšanai tiek izmantots tikai videi draudzīgs iepakojums. Nododiet kartonu un papīru papīra savākšanas centrā, plastmasas iepakojumu iz-metiet kopā ar otrreizējās pārstrādes atkritumiem.



UZMANĪBU!

Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem.

Elektriskās iekārtas satur vērtīgus izejmateriālus. Nogādājiet savu mūžu nokalpojušo iekārtu atbilstošā otrreizējās pārstrādes centrā. Par utilizācijas iespējām jūs informēs jūsu pašvaldība.

Garantija

Cloer elektriskās iekārtas atbilst spēkā esošajām EK direktīvām un drošības normatīviem. Ja jūsu Cloer iekārtai tiek konstatēts defekts vai arī tā nepareizi darbojas, vērsieties pie mūsu izplatītāja vai arī Cloer klientu apkalpošanas dienestā.

Reģistrētiem pastāvīgajiem klientiem turklāt ir pieejami arī mūsu klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumi.

cloer Klientu apkalpošanas dienests

Mail: service-lv@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Ražotāja garantija

Reģistrējiet savu iekārtu 6 mēnešu laikā pēc pirkuma, lai varētu izmantot mūsu ražotāja garanti-ju. Ir spēkā garantijas nosacījumi, kas ir publiskioti reģistrēšanas brīdī. Garantijas nosacījumus un pro-dukta reģistrāciju atradīsiet šeit:



Ražotāja garantija

<https://cloer.eu/lv/guarantee/>

LV

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug el.lign., eksempelvis:
 - i køkkenet til medarbejderne i forretninger og på kontorer,
 - på landbrugsejendomme,
 - til logerende på hoteller, moteller og i andre boligformer eller,
 - bed and breakfast.
- Reparation af el-apparater fra Cloer må kun foretages af Cloers egen kundeservice. Usagkyndigt foretagne reparationer kan indebære en betydelig fare for brugeren. Desuden vil garantien miste sin gyldighed.
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, som de er gængse i en almindelig husholdning. Kontroller, om netspændingen, der er angivet på mærkepladen, er i overensstemmelse med det forhåndenværende strømforsyningsnet.
- Apparatet skal sluttes til en stikkontakt med jordleder.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Cloers egen kundeservice, for at undgå enhver risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten
 - hvis der skulle indtræde en forstyrrelse,
 - hvis apparatet ikke er i brug i længere tid,
 - inden rengøring.
- Hiv ikke i ledningen, men tag altid fat i selve stikket.
- Træk ikke for meget i tilslutningsledningen, træk den ikke over skarpe kanter, brug den ikke til bære eller trække i og beskyt den mod varme (f.eks. varmeplade).
- Stræk ikke forsyningsledningen for stramt, ellers er der risiko for, at enheden vælter. Træk ikke forsyningsledningen over skarpe kanter.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Beskyt apparatet mod fugt (stænkvand/regn).
- Lad apparatet køle helt af, inden du rengør det eller sætter det på plads. Mere information om rengøring findes på de følgende sider.
- Brug ikke apparatet i det fri.
- Dette apparat er ikke konstrueret med henblik på betjening via et tænd og sluk-ur eller en ekstern timer.
- **Vigtigt!** Apparatets bageflader bliver varme ved brugen. Undgå at berøre metaldelene. Fare for at blive forbrændt!

DK

Tekniske data

type	volt	hz	watt
615	220-240	50/60	800

Inden brug første gang



Læs denne brugsanvisning, før enheden tages i brug første gang.

- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad typeskiltet sidde.
- Opstil vaffelautomaten på et tørt, skridsikkert og plant underlag.
- Rengør bagefladerne med en fugtig klud inden den første opvarmning.
- Hvis du alligevel bruger Mondamin eller mælk, skal du af og til smøre apparatet, så vafflerne ikke bager sig fast.
- De første 2 vaffler er af hygiejniske årsager ikke egnede til at spise.



På grund af rester fra fremstillingen kan der opstå mere røg end normalt i de første minutter. Sørg derfor for god ventilation når du opvarmer vaffeljernet første gang.

CE-mærkning / Sikkerhedsanvisninger



Apparatet opfylder kravene i de relevante direktiver. EU-direktiver.



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.



VIGTIGT! Når apparatet ikke bruges og før enhver rengøring, skal stikket tages ud af stikkontakten!

- Brug kun træbestik eller varmebestandigt plastbestik til at tage vafflerne af med, så apparatets slip-let-belægning ikke bliver ridset.

Forberedelse

- Stil vaffeljernet sådan hen foran dig, at logoet vender opad, og forsyningsledningen befinder sig nedenunder.
- Klap vaffeljernet opad og træk låget opad i retning „thickens“ og placér afstandsringen i midten af jernet for at bage dej med fyldning.
- Klap jernet opad, tryk låget nedad i retningen „thinning“ og tag afstandsringen ud, hvis du ønsker at bage uden fyldning.

Foropvarmning

Sæt stikket i stikkontakten. Den røde kontrollampe lyser, så snart apparatet er tilsluttet. Når den blå kontrollampe lyser, har apparatet opnået den ønskede temperatur og er foropvarmet.



VIGTIGT! Apparatet bliver nu meget varmt. Tag kun fat i håndtagene og betjeningselementerne.

Bagning uden fyldning

- Opvarm jernet og forbered det, som beskrevet forinden.
- Hæld dejen i midten af bageformen med en suppeske.
- Luk låget og lås det med låseanordningen på grebet.
- Drej jernet om, for at vafflen bliver bagt på begge sider.
- Bag vafflen, indtil den blå lampe lyser.
- Vend jernet om, så det befinder sig den oprindelige position, åbn låget og tag vafflen ud.
- Hvis vafflen ikke er tilstrækkelig brun, skal du blot vente et øjeblik.

Bagning med fyldning

- Opvarm jernet og forbered det, som beskrevet forinden.
- Hæld dejen i midten af bageformen med en suppeske, således at bageformens bund er dækket.
- Hæld den ønskede fyldning i midten.
- I forbindelse med ingredienser fra et glas eller en dåse, er det vigtigt at hælde så meget væske ud, som muligt. Dette skal udføres for at konsistensen ikke er for flydende og vafflen bliver bagt korrekt.
- Derefter skal der hældes mere dej i med en ske, indtil fyldningen er dækket.
- Vær opmærksom på, at maksimalt 3/4 af formen er fyldt, for at dejen ikke løber over.
- Luk låget og lås det med låseanordningen på grebet.
- Drej jernet om, for at vafflen bliver bagt på begge sider.
- Åbn først jernet, når dejen er blevet bagt i mindst 8-9 minutter.
- Hvis vafflen ikke er tilstrækkelig brun, skal du blot vente et øjeblik.

Rengøring

- Rengør apparatet med en papirserviet, køkkenrulle el.lign., mens det stadig er varmt.
- Fjern afstandsringen og rengør den med en fugtig klud.
- Rengør til sidst jernet med en fugtig klud, dog ikke under rindende vand.
- Brug ikke kraftige rengøringsmidler.
- **TIP:** Læg to absorberende stykker køkkenrulle e.l. mellem bagepladerne og luk apparatet.

DK

Opskrifter

Original Cloer – traditionel original opskrift

Ingredienser:

- 6 æg
- 200 g sukker
- Revet skal af en ubehandlet citron eller 1 lille flaske citronaroma
- 2 cl rom eller 1 lille flaske romaroma
- Frugtpuré af en vaniljestang eller 1 lille flaske vanilje aroma
- eller 1 lille pakke vaniljesukker
- 200 g smør eller Margarine
- 500 g mel
- 1 brev vinsten-bagepulver
- 125 ml mineralvand (med kulsyre)

Tilberedning:

Alle ingredienser bør have stuetemperatur. Smørret skal være meget blødt, men ikke opvarmes. Rør æg, sukker og aromaer sammen i en køkkenmaskine, indtil massen har mere end fordoblet sin volumen. Tilsæt nu det meget bløde, men ikke flydende smør og rør, indtil alle ingredienser er blevet til en homogen masse.

Tilsæt 2/3 af melet og mineralvand skiftevist til dejen. Bland den sidste tredjedel mel med bagepulveret og hæld blandingen skiftevist med vand i skålen. Rør så meget vand i at dejen stadig er tyktflydende, men løber let af skeen.

Lad dejen hvile i mindst 30 minutter, dog ikke længere end en time.

Mens dejen hviler, bliver den mere tyktflydende. Den bør ikke omrøres mere.

DK

Hæld dejen i den bagerste halvdel af Cloer vaffeljerne og luk hurtigt låget. Tryk håndtagene fast sammen i nogle sekunder og bag vafflen, indtil den er gyldenbrun.

Pikante vabler til ca 8 vabler (alt efter fyldning)

Ingredienser:

- 250g speltmel, fin malet
- 1 tsk. Vinsten-bagepulver
- 200 ml mælk, en smule mineralvand
- Havsalt
- 125 g smeltet smør
- 3 æg
- 50 g revet ost
- 2 spsk. solsikkekerner
- 2 bundter purløg

Tilberedning:

Bland speltmelet med bagepulveret. Bland med mælk, salt, smeltet smør og æg. Lad den hæve i ca. 20 minutter. Tilsæt ost, solsikkekerner og purløg. Hvis

dejen er for tyk, er det muligt at fortynde den ved at tilsætte mineralvand

Udfør proceduren, som er beskrevet under bagning med og uden fyldning.

Miljøvenlig bortskaffelse

Vi gør udelukkende brug af miljøvenlige emballager til transporten af vores apparater. Kartonnager/papir og kunststofemballage skal affaldssorteres.



VIGTIGT!

El-apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.

El-apparater indeholder råstoffer, der kan genbruges. Også selve apparatet skal indleveres til genbrug, når det er udtjent. Kontakt din kommune for mere information om, hvordan du kan skille dig af med apparatet.

Garanti

El-apparater fra Cloer lever op til aktuelle EF-direktiver og sikkerhedsforskrifter. Skulle det ske, at dit Cloer-produkt har en defekt eller ikke fungerer ordentligt, skal du kontakte din forhandler.

Registrerede stamkunder kan desuden benytte sig af vores fabrikskundeservice.

cloer Fabrikskundeservice

Mail: service-dk@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Producentgaranti

Du bedes registrere dit produkt inden 6 måneder efter købet for at kunne få gavn af vores producentgaranti. De garantibetingelser, der er offentliggjort på det tidspunkt, registreringen finder sted, er gældende. Garantibetingelser og produktregistreringer finder du her:



Producentgaranti

<https://cloer.eu/dk/guarantee/>

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
 - bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet der du er.
- Du trekker kontakten for tilkoplingen til ledningsnettet ut av stikkontakten
 - når det oppstår en funksjonssvikt,
 - når apparatet ikke blir brukt i en lengere periode,
 - før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter. Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- Barn har ikke lov til å leke med enheten.
- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- La apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort. Du finner mer informasjon om rengjøring på de følgende sidene.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- **Obs!** Stekeflatene blir varme når apparatet er i bruk. Unngå å ta på metalledene. Fare for forbrenning!

NO

Tekniske data

type	volt	hz	watt
615	220-240	50/60	800

Før første gangs bruk



Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før førstegangsbruk.

- Fjern alle emballasjedeler og ev.etiketter, ikke serienummeret.
- Vaffelautomaten må plasseres på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.
- Stekeflatene må rengjøres med en fuktig klut før første gangs bruk.
- Bruker De derimot potet- eller maismel eller melk i røren, må De smøre stekeflatene av og til. Ellers setter vafelene seg fast på stekeflatene.
- Av hygienegrunner egner ikke de to første vafelene seg som mat.



På grunn av rester etter produksjon kan det oppstå økt røykdannelse de første minuttene. Derfor er det viktig at du sørger for god gjennomlufting ved første gangs oppvarming.

CE-mark / Sikkerhetsinstruks



Apparatet overholder kravene fra de relevante EU-direktivene.



Maskinen er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.



**OBS!
Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og når det skal rengjøres!**

NO

- For å ta ut vafelene må De kun bruke tre- eller varmebestandig plastikkbestikk for å unngå at antiheftebelegget ødelegges.

Klargjøring

- Plasser vaffeljernet foran deg slik at logoen vender opp og tilførselslinjen er nederst.
- For å steke med fyll, åpner du jernet, trekker lokket oppover mot „tykkelsen“ og plasserer avstandsringen midt på jernet.
- Åpne jernet, trykk dekselet ned mot „tynning“ og fjern avstandsringen hvis du vil steke uten fyll.

Forvarming

Sett støpselet i kontakten. Så snart enheten er tilkoblet, lyser den røde kontrollampen. Når den blå kontrollampen lyser, har enheten nådd temperaturen og er forvarmet.



FORSIKTIGHET!

Enheten blir nå varm. Berør kun håndtakene og kontrollene.

Steking uten fyll

- Varm opp og klargjør jernet som tidligere beskrevet.
- Fordel røren i midten av formen med en øse.
- Lukk dekselet og fest det til håndtakslåsen.
- Vend jernet slik at vaffelkaken stekes jevnt på begge sider.
- Stek vaffelkaken til det blå lyset tennes.
- Vend jernet tilbake til utgangsposisjonen, åpne dekslet og ta ut vaffelkaken.
- Hvis den ønskede bruningsgrad ennå ikke er oppnådd, venter du et øyeblikk til.

Steking med fyll

- Varm opp og klargjør jernet som tidligere beskrevet.
- Hell røren i midten av formen med en øse, slik at bunnen dekkes av røren.
- Plasser ønsket fyll i midten.
- Når du bruker ingredienser fra krukke eller boks, er det viktig å helle av så mye væske som mulig. Slik at konsistensen ikke er for flytende og <55> </55> vaffelkaken blir gjennomstekt.
- Deretter legger du i enda en øse med røre til fyllet er dekket.
- Pass på at ikke mer enn 3/4 av formen er fylt, slik at røren ikke renner ut.
- Lukk dekslet og fest det til håndtakslåsen.
- Vend jernet slik at vaffelkaken stekes jevnt på begge sider.
- Åpne jernet før steketiden på minst 8-9 minutter er utløpt.
- Hvis ønsket bruningsgrad ennå ikke er oppnådd, venter du et øyeblikk til.

Rengjøring

- Tørk av enheten med et papirtørkle mens den ennå er varm.
- Fjern avstandsringen og rengjør den med en ren klut.
- Rengjør til slutt jernet med en fuktig klut, men aldri under rennende vann.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler.
- **TIPS:** Legg to tørkepapirark med god absorberingsevne mellom stekeflatene, og lukk igjen enheten.

Oppskrifter

Original Cloer - tradisjonelt originalrecept

Ingredienser:

- 6 ägg
- 200 g socker
- Rivet obehandlad citron eller 1 flaska citronarom 2 cl rom eller 1 flaska romarom
- Fröna från en vaniljstång eller 1 flaska
- vaniljarom eller 1 paket vaniljsocker 200 g smör eller margarin
- 500 g mjöl
- 1 paket med Weinstein bakpulver
- 125 ml mineralvatten (med kolsyra)

Tilberedning:

Alla ingredienser bör vara rumstempererade. Smöret ska vara mycket mjukt men inte överhettat. Vispa ägg, socker och aromer i en köksmaskin tills den har mer än fördubblats i volym. Tillsätt nu det mycket mjuka men inte flytande smöret och blanda tills alla ingredienser har samlats till en homogen massa.

Tillsätt ungefär 2/3 av mjölet och mineralvattnet växelvis till smeten.

Blanda den sista tredjedelen av mjölet med bakpulveret och tillsätt det i skålen växelvis med vattnet. Rör i så mycket vatten att smeten fortfarande är tjock men flyter bra från skeden.

Låt smeten vila i minst 30 minuter, men inte längre än en timme. Smeten blir tjockare när den vilar. Den får inte röras om mer.

Häll smeten i den bakre delen av bakformen på Cloer väffeljärn och stäng locket snabbt. Pressa ihop handtagen i några sekunder och grädda väfflan tills den är gyllenbrun.

Krydrede vaffelkaker

til ca. 8 vaffelkaker (avhengig av fyll)

Ingredienser:

- 250 g speltmel, finmalt
- 1 teskje bakepulver
- 200 ml melk, litt mineralvann
- Havsalt
- 125 g smeltet smør
- 3 egg
- 50 g revet ost
- 2 ss solsikkefrø
- 2 bunter gressløk

Tilberedning:

Bland speltmelet med bakepulveret. Bland med melk, salt, smeltet smør og egg. La stå i ca. 20 minutter. Tilsatt ost, solsikkefrø og gressløk. Hvis røren er for tykk, tilsatt mineralvann for å tynne den ut.

Fortsett som beskrevet under Steking med eller uten fyll.

Miljøvennlig avfallshåndtering

Alle våre apparaters transportforpakninger er miljøvennlige. Kartonger og papir leverer De til papirinnsamlingen. Plastforpakninger må De levere på godkjent mottak.



OBS! Elektriske apparater må ikke kastes i husholdningsavfallet.

Elektriske apparater inneholder verdifulle råstoffer. Også det utbrukte apparatet må leveres til godkjent mottak for resirkulering. Informasjon om avfallshåndtering får De hos Deres lokale miljøstasjon.

Garanti

De elektroniske produktene fra Cloer innfrir aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter. Hvis et Cloer-produkt likevel har en feil eller ikke fungerer slik det skal, kontakter du nærmeste fagforhandler.

Registrerte stamkunder kan henvende seg til Cloers verkstedstjeneste.

cloer Verkstedstjeneste

Mail: service-no@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Produsentgaranti

Registrer produktet ditt innen 6 måneder fra kjøpsdato for å dra fordel av vår produsentgaranti. Garantivilkårene som var offentliggjort på tidspunktet for registreringen, gjelder.



Produsentgaranti

<https://cloer.eu/no/guarantee>

NO

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
 - bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet der du er.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Dra alltid ur stikkkontakten ur eluttaket
 - om apparat inte fungerer riktig.
 - om du inte använder den en längre tid och.
 - alltid innan du rengör apparat.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter. Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- La ikke barn leke med apparatet.
- Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- La apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort. Du hittar mer information om rengöring på följande sidor.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- **Obs!** Bakytorna blir heta, när denna apparat är i drift. Undvik att komma i beröring med apparatens metalldelar. Risk för brännskador!

SE

Teknisk information

type	volt	hz	watt
615	220-240	50/60	800

Innan produkten tas i bruk



Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, förutom serienumret.
- Ställ upp Din väffelautomat på ett torrt, glidsäkert och jämnt underlag.
- Torka av bakyrtorna med en fuktig trasa, innan Du värmer upp väffelautomaten för första gången.
- De båda första väfflorna bör man av hygieniska skäl inte äta.



Men om man använder majsmjöl eller mjölk i smeten, måste väffeljärnet då och då smörjas med fett, i annat fall kan väfflorna fastna.

CE-märkning / Sikkerhetsinstruks



Produkten motsvarar Kraven i tillämpliga EG-direktiv.



Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.



WARNING! Dra alltid ur kontakten när produkten inte används eller när du ska rengöra den!

- Använd endast bestick av trä eller värmebeständigt syntetmaterial för att ta upp väfflorna, i annat fall kan nons-tickbeläggningen på väffelautomaten repas sönder.

Förberedelse

- Placera väffelkajärnet framför dig så att logotypen pekar uppåt och sladden ligger nedåt.
- För att baka med fyllning öppnar du järnet, drar upp locket i riktning mot "thickens" och placerar distansringen i mitten av järnet.
- Öppna järnet, tryck ner locket i riktning mot "thinning" och ta bort distansringen om du vill grädda utan fyllning.

Förvärmning

Sätt i stickkontakten i stickuttaget. Den röda indikatorlampan tänds när apparaten är ansluten. När den blå indikatorlampan tänds har apparaten nått temperaturen och är förvärmad.



WARNING! Apparaten blir nu varm. Greppa endast handtagen och manöverelementen.

Grädda utan fyllning

- Värm och förbered järnet enligt tidigare beskrivning.
- Använd en slev och håll smeten i mitten av väffeljärnet.
- Stäng locket och fäst det på handtagslåset.
- Vänd på järnet så att väffelkakan gräddas jämnt på båda sidorna.
- Grädda väffelkakan tills det blåa lampan tänds.
- Vrid tillbaka järnet till dess ursprungliga läge, öppna locket och ta ut väffelkakan.
- Vänta ytterligare en stund om den önskade gräddningsnivån ännu inte har uppnåtts.

Grädda med fyllning

- Värm och förbered järnet enligt tidigare beskrivning.
- Använd en slev och håll smeten i mitten av väffeljärnet tills botten täcks med smet.
- Placera önskad fyllning i mitten.
- När man använder ingredienser från glaset eller burken är det viktigt att tappa ut vätskan så mycket som möjligt. För att konsistensen inte blir för rinnig och väffelkakan kan bli genomgräddad.
- Tillsätt nu ytterligare en slev deg tills fyllningen är täckt.
- Se till att max 3/4 av formen är fylld så att ingen deg rinner ut.
- Stäng locket och fäst det på handtagslåset.
- Vänd på järnet så att väffelkakan gräddas jämnt på båda sidorna.
- Öppna järnet först när den minsta gräddningstiden på 8–9 minuter har gått ut.
- Vänt ytterligare en stund om den önskade gräddningsnivån ännu inte har uppnåtts.

Rengöring

- Rengör den fortfarande varma apparaten med en bit hushållspapper.
- Ta bort distansringen och rengör den med en fuktig trasa.
- Rengör sedan järnet med en fuktig trasa, men aldrig under rinnande vatten.
- Använd inte aggressiva rengöringsmedel.
- **TIPS:** Lägg två bitar hushållspapper mellan gräddningsytorna och fäll ned locket på apparaten.

SE

Recept

Original Cloer - tradisjonell originaloppskrift

Ingredienser:

- 6 egg
- 200 g sukker
- Revet, ubehandlet sitron eller 1 flaske sitronessens 2 cl rom eller 1 flaske romessens
- Frø av en vaniljestang eller 1 flaske vaniljeessens eller
- 1 pakke vaniljesukker 200 g smør eller margarin
- 500 g mel
- 1 pakke Weinstein bakepulver
- 125 ml mineralvann (med kullsyre)

Tillagning:

Alle ingrediensene skal ha romtemperatur. Smøret skal være veldig mykt, men ikke overopphetet. Pisk egg, sukker og smakstilsetninger med en kjøkkenmaskin til de har mer enn doblet volumet.

Tilsett nå det veldig myke, men ikke flytende smøret og rør til alle ingrediensene har blandet seg for å danne en homogen masse. Tilsett vekselvis ca 2/3 av melet og mineralvann i røren.

Bland den siste tredjedelen av melet med bakepulveret og tilsett i bollen vekselvis med vann. Rør inn nok vann slik at røren fortsatt er tykk, men renner lett fra skjeen. La deigen hvile i minst 30 minutter, men ikke lenger enn en time. Deigen blir tykkere mens den hviler. Den skal ikke røres mer. Hell røren i den bakre halvdel av Cloer vaffelpanne og lukk lokket raskt. Klem håndtakene godt sammen i noen sekunder, og stek vaffelen til den er gyldenbrun.

Pikanta vaffelkaker for ca 8 vaffelkaker (beroende på fyllning)

Ingredienser:

- 250 g finmalet dinkelmjöl
- 1 tsk Weinstein Bakpulver
- 200 ml mjölk, lite mineralvatten
- Havssalt
- 125 g smält smör
- 3 ägg
- 50 g riven ost
- 2 msk solrosfrön
- 2 knippen gräslök

Tillagning:

Blanda dinkelmjölet med bakpulvret. Blanda ihop med mjölk, salt, smält smör och ägg. Låt svälla i ca 20 minuter. Tillsätt ost, solrosfrön och gräslök. Tillsätt mineralvatten och späd ut degen om den är för tjock

Fortsätt enligt beskrivningen under Grädda med eller utan fyllning.

Miljøvenlig avfallshandtering

Våra produkter förses uteslutande med miljøvenligt emballage inför transport. Lämna in kartonger och papper till pappersinsamlingen och plastförpackningar på en återvinningsplats.



WARNING!

Elektriska apparater får inte kastas i hushållsoporna.

Elektriska apparater innehåller värdefulla råmaterial. Lämna in den förbrukade produkten på en godkänd återvinningsplats. Kommun- eller stadsförvaltningen ger information om olika återvinningsalternativ.

Garanti

Elektriska produkter från Cloer motsvarar aktuella EG-direktiv och säkerhetsföreskrifter.

Skulle det dock hända att din Cloer-produkt är defekt eller inte fungerar som den ska, ber vi dig kontakta din återförsäljare eller till Cloers kundtjänstverkstad. Registrerade stamkunder kan dessutom utnyttja vår kundtjänstverkstad.

cloer Kundtjänstverkstad

Mail: service-se@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Tillverkargaranti

Registrera produkten senast 6 månader efter köpet för att kunna utnyttja vår tillverkargaranti. De garantivillkor gäller som publicerats vid tidpunkten för registrering. Garantivillkor och registrering av produkter finns här:



Tillverkargaranti

<https://cloer.eu/se/guarantee>

Perusluonteiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten
 - kauppojen ja toimistojen henkilökunnan keittiöissä
 - maataloustiloissa
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspalvelujen asiakastiloissa
 - aamiaismajoitustiloissa.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle huomattavaa vaaraa. Lisäksi ne johtavat takuun raukeamiseen.
- Käytä laitetta vain tavallisessa pistorasiassa. Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin käyttämäsi verkkovirran jännite.
- Jos virtajohto vaurioitunut, se on jätettävä vaaratilanteiden välttämiseksi valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Vedä pistoke pistorasiasta,
 - kun ilmenee toimintahäiriö,
 - kun et käytä laitetta pitkään aikaan,
 - aina ennen puhdistusta
- Vedä virtajohto irti pitämällä kiinni pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä kanna laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy, avotuli)
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua. Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on liikunta-, aisti- tai henkinen rajoite tai joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisina tai sillä ehdolla, että he saavat opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät laitteen mahdolliset vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä pidetä silmällä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä upota laitetta veteen.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi, sade).
- Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista tai varastointia. Lisätietoa siivouksesta löydät seuraavilta sivuilta.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai ajastimella.
- **Huomio!** Les surfaces de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les parties métalliques. Risque de brûlure!

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
615	220-240	50/60	800

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyyppikilpeä.
- Posez le gaufrier sur un support sec, plan et non glissant.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide avant de faire chauffer l'appareil pour la première fois.
- Toutefois, si vous utilisez de la maïzena ou du lait, graissez de temps en temps votre appareil pour que les gaufres ne collent pas.
- Pour des raisons d'hygiène, veuillez ne pas consommer les 2 toutes premières gaufres.



En raison des restes des production, mai développer de fumée dans les premières minutes. Pour cette raison faites attention à aération suffisante.

CE-Merkintä / Turvaohjeet



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



HUOMIO! Kun laitetta ei käytetä sekä ennen jokaista puhdistusta irrota verkkopistoke!

- Pour prendre les gaufres, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif de l'appareil.

Valmistelut

- Aseta vohvelirauta eteesi niin, että logo osoittaa ylöspäin ja syöttölinja on alareunassa.
- Kun haluat paistaa täyteen kanssa, avaa rauta, vedä kansi ylöspäin kohti „paksumpi“-merkintää ja aseta välirengas raudan keskelle.
- Kun haluat paistaa ilman täytettä, avaa rauta, työnnä kansi alaspäin kohti „ohuempi“-merkintää ja poista välirengas.

Esilämmitys

Liitä virtapistoke pistorasiaan. Heti kun laite on kytketty virtalähteeseen, punainen merkkivalo syttyy. Kun sininen merkkivalo palaa, laite on saavuttanut tarvittavan lämpötilan ja se on esilämmitetty.



HUOMIO!

Laite kuumenee. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita

Paistaminen ilman täytettä

- Kuumenna ja valmistele rauta edellä kuvatulla tavalla.
- Täytä raudan keskiosa taikinalla käyttämällä kauhaa.
- Sulje kansi ja lukitse kahvalukolla.
- Käännä rautaa niin, että vohveli paistuu tasaisesti molemmilta puolilta.
- Paista vohvelia, kunnes sininen merkkivalo syttyy.
- Käännä rauta takaisin alkuperäiseen asentoonsa, avaa kansi ja poista valmis vohveli.
- Jos haluttua ruskistumisastetta ei ole vielä saavutettu, odota vielä hetki.

Paistaminen täyteen kanssa

- Kuumenna ja valmistele rauta edellä kuvatulla tavalla.
- Kaada taikina kauhalla raudan keskelle niin, että pohja peittyy taikinalla.
- Aseta haluttu täyte keskelle.
- Kun käytät aineksia purkista tai tölkestä, on tärkeää, että neste valutetaan pois mahdollisimman huolellisesti niin, että koostumus ei olisi liian nestemäinen ja jotta vohveli paistuisi hyvin.
- Lisää toinen kauhallinen taikinaa, kunnes täyte on peittynyt.
- Varmista, että enintään 3/4 raudasta on täynnä niin, että taikina ei valu pois.
- Sulje kansi ja lukitse kahvalukolla.
- Käännä rautaa niin, että vohveli paistuu tasaisesti molemmilta puolilta.
- Älä avaa vohvelirautaa ennen kuin 8-9 minuutin vähimmäispaisto aika on kulunut.
- Jos haluttua ruskistumisastetta ei ole vielä saavutettu, odota vielä hetki.

Puhdistus

- Puhdista vielä lämmin laite talouspaperilla.
- Irrota välirengas ja puhdista se kostealla liinalla.
- Puhdista rauta lopuksi kostealla liinalla, mutta älä koskaan juoksevan veden alla.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- **VIHJE:** Laita kaksi imukykyistä talouspaperiarkkia paistopintojen väliin, ja sulje laite.

Reseptit

Original Cloer - Perinteinen alkupe- räinen resepti

Ainekset:

- 6 munaa
- 200 g sokeria
- Raastettu, käsittelemätön sitruuna tai 1 pullo sitruu-
naaromia, 2 cl rommia tai 1 pullo rommiaromia
- Vaniljapalon hedelmälihaa tai 1 pullo vanilja-aromia
tai 1 pakkaus vaniljasokeria, 200 g voita tai margari-
nia
- 500 g jauhoja
- 1 pussi viinikivileivinjauhetta
- 125 ml mineraalivettä (hiilihappoista)

Valmistus:

Kaikkien ainesosien on oltava huoneenlämpöisiä. Voin tulee olla erittäin pehmeää, mutta ei lämmitettyä. Vatkaa munat, sokeri ja aromit yleiskoneella, kunnes niiden määrä on yli kaksinkertaistunut.

Lisää nyt hyvin pehmeä, mutta ei juokseva voi, ja vatkaa, kunnes kaikki ainesosat ovat sekoittuneet tasaiseksi massaksi. Lisää noin 2/3 jauhoja ja mineraalivettä vuorotellen taikinaan.

Sekoita loppukolmannes jauhoista leivinjauheeseen ja lisää sitä kulhoon vuorotellen veden kanssa. Lisää vettä tarpeeksi, jotta taikina on yhä paksua mutta valuu hyvin lusikasta.

Jätä taikina lepäämään vähintään 30 minuutiksi, mutta ei tuntia pidemmäksi ajaksi. Taikina muuttuu paksuksi levätessään. Älä sekoita taikinaa enää. Kaada taikina Cloerin vohveliraudan kakkuvuoan takaosaan ja sulje kansi nopeasti. Purista kädensijoja tiukasti yhteen muutaman sekunnin ajan ja paista vohvelia, kunnes se on kullannruskea.

Pikantit vohvelit

n. 8 vohvelia varten (täytteestä riippuen)

Ainekset:

- 250 g hienoksi jauhettua spelttijauhoa
- 1 tl. leivinjauhetta
- 200 ml maitoa, hieman kivennäisvettä
- Merisuolaa
- 125 g sulatettua voita
- 3 kananmunaa
- 50 g juustoraastetta
- 2 rkl auringonkukansiemeniä
- 2 nippua ruohosipulia

Valmistus:

Sekoita spelttijauhot ja leivinjauhe. Sekoita joukkoon maito, suola, sulatettu voi ja kananmunat. Anna turvota noin 20 minuuttia. Lisää juusto, auringonkukansiemenet ja ruohosipuli. Jos taikina on liian paksua, lisää kivennäisvettä ja laimenna.

Jatka kuten kohdassa "Paistaminen täyteen kanssa" tai "Paistaminen ilman täytettä".

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laitteemme on pakattu kuljetusta varten ympäristöystävällisesti. Hävitä pahvi ja paperi jätepaperina, muovipakkaukset kierrätettäviin materiaaleihin.



HUOMIO!

Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

Sähkölaitteet sisältävät arvokkaita raaka-aineita. Vie myös käytöstä poistettu laite hyväksytyyn kierrätyspaikkaan. Saat kunnan tai kaupungin hallinnosta tietoa mahdollisista hävittämispaikoista.

Takuu

Cloer-sähkölaitteet ovat voimassa olevien EY-direktiivien ja turvallisuusmääräysten mukaisia. Jos Cloer-laitteessasi on vika tai se ei toimi kunnolla, ota yhteys jälleenmyyjään tai Cloer-tehtaan asiakaspalveluun. Asiakaspalvelumme on myös rekisteröityneiden asiakkaiden käytettävissä.

cloer Tuotteen rekisteröinti

Mail: service-fi@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Valmistajan takuu

Ole hyvä ja rekisteröi laite 6 kuukauden kuluessa ostosta, jotta voit hyödyntää valmistajan takuun. Rekisteröintihetkellä julkaistut takuuehdot ovat voimassa. Takuuehdot ja tuotteiden rekisteröinnin löydät täältä:



Tuotteen rekisteröinti

<https://cloer.eu/fi/guarantee/>

Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék kizárólag háztartásban való vagy hasonló felhasználásra szolgál, mint például:
 - üzletek és irodák dolgozói számára kialakított konyhákban,
 - mezőgazdasági birtokokon,
 - az odalátogató vendégek számára hotelekben, motelekben és, egyéb szálláshelyeken illetve, reggeliző panziókban.
- A Cloer elektromos készülékeket csak erre feljogosított Cloer szakboltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni. A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára. Ezen kívül így a garanciális igényjogosultság is megszűnik.
- A készüléket csak egy szokásos háztartási dugaszolóaljzatról üzemeltesse. Ellenőrizze, hogy a típustáblán megadott hálózati feszültség megegyezik-e az Ön villamos hálózatának feszültségével.
- A készülék egy „Y”-típusú csatlakozó vezetékkel van felszerelve. Ha ez megrongálódna, akkor azonnal cseréltesse azt egy feljogosított Cloer szakboltban vagy a Cloer gyári vevőszolgálatával ki, hogy megelőzze a veszélyes helyzeteket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzathoz,
 - ha egy üzemzavar lép fel.
 - ha a készüléket hosszabb ideig nem használja.
 - minden tisztítás előtt.
- A kábelt mindig csak a csatlakozó dugónál fogva húzza ki, sohasse magát a vezetéket húzza meg.
- Ne használja a hálózati csatlakozó vezetéket a készülék felemelésére és óvja meg a hőhatástól (tűzhelylap / nyitott láng).
- A hálózati csatlakozó vezetéket ne húzza ki túl feszesre, mert a készülék ellenkező esetben felbillenhet. Ne húzza át a hálózati csatlakozó vezetéket éles felületek vagy éles sarkok felett.
- Ezt az eszközt 8 éves kortól gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek vagy tapasztalat- és tudáshiányos személyek használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy elsajátították az eszköz biztonságos használatát, és megértik az ebből eredő veszélyeket.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag 8 éves kortól, felügyelet mellett végezhetik el.
- A készülékkel játszani tilos!
- A készülék és csatlakozó vezetéke 8 év alatti gyermekektől távol tartandó!
- A készüléket soha ne merítse vízbe!
- Óvja meg a készüléket a nedvesség behatásától (fröccsenő víz / eső).
- Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná, vagy elrakná. További információkat a tisztításról a következő oldalakon talál.
- Kültérben ne használja a készüléket!
- Ezt a készüléket az időkapcsolós órával vagy időzítővel történő kezelésre tervezték.
- **FIGYELEM!** A sütőfelületek az üzemeltetés során forrók lesznek. Kérjük ne érjen hozzá a fémrészekhez. Megégési veszély!

Műszaki adatok

Typ	Volt	Hz	Watt
615	220-240	50/60	800

Az első használat előtt



Kérjük az első használat előtt gondosan olvassa végig ezt az útmutatót.

- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelületeket egy nedves puha kendővel.
- Állítsa fel az osztású automatát egy száraz, nem síkos és sík alátételre.
- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelületeket egy nedves puha kendővel.
- Ha Mondamint vagy tejet használ, akkor a készüléket időről időre zsírozza be, nehogy az ostya rásüljön.
- Az első 2 ostya higiéniai megfontolásokból nem fogyasztható.



A gyártási maradványok miatt az első néhány percben fokozott füstképződés fordulhat elő. Ezért gondoskodjon a jó szellőzésről az első melegítéskor.

CE jelölés / Biztonsági előírások



A készülék megfelel az Európai Unió által meghatározott vonatkozó követelményeknek.



A készülék kizárólag beltérben használható.



FIGYELEM! Használat után, és minden tisztítás előtt húzza ki a készülék csatlakozó dugóját!

- Az ostyák kivételére csak fa- vagy hőálló műanyag eszközöket használjon, nehogy megkarcolja a készülék tapadásálló bevonatát.

Előkészítés

- Állítsa maga elé gofrisütő tálcát úgy, hogy a logó felfelé mutasson, és a vezeték alul legyen.
- Töltelékkal való sütéshez hajtsa fel a tálcát, húzza a fedelet felfelé, „thicken” irányba, majd helyezze a távtartó gyűrűt a tálca közepére.
- Hajtsa fel a tálcát, nyomja lefelé a fedelet, „thinning” irányba, és vegye ki a távtartó gyűrűt, ha töltelék nélkül szeretne sütni.

Előmelegítés

Dugja be a hálózati dugaszt az aljzatba. A készülék csatlakoztatása után a piros ellenőrzőlámpa világít. Amikor a kék ellenőrzőlámpa világít, akkor a készülék elérte a hőmérsékletet, és megtörtént az előmelegítés.



VIGYÁZAT!

A készülék most felforrósodik. Kérjük, csak a fogantyúkat és a kezelőszerveket érintse meg.

Sütés töltelék nélkül

- Melegítse fel és készítse elő a tálcát az elzökben leírtak szerint.
- Öntsön egy merőkanányi tésztát a sütőforma közepére.
- Csupja le a fedelet és rögzítse a fogantyúreteszéssel.
- Fordítsa át a tálcát, hogy a gofri mindkét oldalán egyenletesen megsüljön.
- Addig süsse a gofrit, amíg a kék lámpa világítani kezd.
- Fordítsa vissza a tálcát az eredeti helyzetébe, nyissa fel a fedelet, és vegye ki a gofrit.
- Ha a gofri nem elég barna, akkor várjon még néhány pillanattal.

Sütés tölteléssel

- Melegítse fel és készítse elő a tálcát az elzökben leírtak szerint.
- Öntsön egy merőkanányi tésztát a sütőforma közepére úgy, hogy az alját a tészta betakarja.
- Tegye a kívánt töltelék középre.
- Üvegből vagy dobozból adagolt hozzávalók esetén fontos, hogy a folyadékot a lehető legjobban leengedje. Így az állag nem túl folyós, és a gofritészta jól átsüthető.
- Most adjon hozzá egy újabb merőkanányi tésztát úgy, hogy a töltelék betakarja.
- Ügyeljen, hogy a forma legfeljebb 3/4 részig legyen kitöltve, különben a tészta kifolyik.
- Csupja le a fedelet és rögzítse a fogantyúreteszéssel.
- Fordítsa át a tálcát, hogy a gofri mindkét oldalán egyenletesen megsüljön.
- A tálcát csak legalább 8–9 perc sütési idő után nyissa fel.
- Ha még nem elég barna, akkor várjon még néhány pillanattal.

Tisztítás

- Tisztítsa meg papírkendővel a még meleg készüléket.
- Vegye le a távtartó gyűrűt, és tisztítsa meg egy nedves kendővel.
- Utána tisztítsa meg sütőlapot nedves kendővel, de sohasem folyó víz alatt.
- Ne használjon éles tisztítóeszközöket.
- **TIPP:** Helyezzen két nedvszívó konyhai papírtörölt a sütőfelületek közé, és zárja össze a készüléket.

Receptek

Eredeti Cloer – hagyományos recept

Hozzávalók:

- 6 tojás
- 200 g cukor
- Egy kezeletlen citrom reszelt héja vagy 1 kis üveg citromaroma
- 2 cl rum vagy 1 üveg rumaroma
- Egy vaníliarúd belseje vagy 1 üveg vaníliaaroma vagy
- 1 csomag vaníliás cukor 200 g vaj vagy margarin
- 500 g liszt
- 1 kis csomag borkő alapú sütőpor
- 125 ml ásványvíz (szénsavas)

Elkészítés:

Az összes hozzávalót melegítse fel szobahőmérsékletre. A vajnak nagyon puhának kell lennie, de ne melegítse. Konyhagép segítségével addig verje fel a tojásokat, a cukrot és az aromákat, amíg a térfogatuk több mint kétszeresére nem nő.

Ezután adja hozzá a nagyon puha, de nem folyékony vaját, és addig keverje, amíg az összes hozzávaló homogén masszává nem áll össze. A liszt és az ásványvíz kb. 2/3-át felváltva adja hozzá a tésztaához. Keverje össze a liszt utolsó harmadát a sütőporral, és a vízzel felváltva öntse a tálba. Keverjen hozzá annyi vizet, hogy a tészta még sűrű legyen, de könnyen lefolyjon a kanálról.

A tésztát legalább 30 percig, de legfeljebb egy órát hagyja pihenni. A pihentetés során a tészta besűrűsödik. Már nem kell keverni. Öntse a tésztát a Cloer gofrisütő-forma hátsó felébe, és gyorsan csukja le a fedelet. Néhány másodpercig nyomja össze erősen a fogantyúkat, majd süsse a gofrit aranybarnára.

Pikáns gofri

kb. 8 gofrihoz (a tölteléktől függően)

Hozzávalók:

- 250 g tönkölybúzaliszt, finomra őrölt
- 1 tk. borköves sütőpor
- 200 ml tej, egy kevés ásványvíz
- tengeri só
- 125 g olvasztott vaj
- 3 tojás
- 50 g reszelt sajt
- 2 ek. napraforgómag
- 2 csomó snidling

Elkészítés:

A tönkölybúzalisztet keverje össze a sütőporral. Keverje hozzá a tejet, a söt, az olvasztott vaját és a tojásokat. Hagyja kelni kb. 20 percig. Adja hozzá a sajtot, a napraforgómagot és a snidlinget. Ha a tészta túl sűrű, a hígításhoz adjon hozzá ásványvizet.

Folytassa ugyanúgy, mint a töltelékkel vagy anélkül való sütés esetében.

Környezetbarát selejtezés

Készülékeink szállításához kizárólag környezetbarát csomagolóanyagot használunk. A kartonpapírt és papírt papírgyűjtőbe, a műanyag csomagolást a műanyag hulladékok közé rakja.



VIGYÁZAT! Az elektromos készülékek ne kerüljenek a háztartási hulladékba.

Az elektromos készülékek értékes nyersanyagokat tartalmaznak. Kérjük, hogy már nem használt készülékét adja le az újra-felhasználással foglalkozó szolgáltatóknak. A hulladék leadás lehetőségeiről a település polgármesteri hivatalánál érdeklődjön.

Ügyfélszolgálat

Ha előfordulna, hogy az Ön Cloer gyártmányú készüléke meghibásodik, kérjük, forduljon saját Cloer szakkereskedőjéhez, vagy a Cloer gyár ügyfélszolgálatához. A Cloer elektromos készülékei megfelelnek az érvényes EG irányelveknek és biztonsági előírásoknak.

cloer Gyári ügyfélszolgálat

Mail: service@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Gyártói garancia

A vásárlást követő 6 hónapon belül regisztrálja a készülékét, hogy részesülhessen a gyártói garancia előnyeiből. A regisztrálás időpontjában közzétett garanciális feltételek érvényesek.



Termék regisztráció & garanciális feltételek
<https://service.cloer.eu/register/>

Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym itp., np.
 - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur,
 - w posiadłościach rolnych,
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych lub, w pensjonatach.
- Naprawy urządzeń elektrycznych firmy Cloer należy powierzać wyłącznie autoryzowanym fachowcom handlu branżowego lub specjalistom z obsługi serwisowej firmy Cloer. Przez naprawy przeprowadzone niefachowo mogą powstać znaczne zagrożenia dla użytkownika. Dodatkowo do tego gasną roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwach domowych. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem domowej sieci elektrycznej.
- Urządzenie zaopatrzone jest w przewód przyłączający rodzaju przyłączenia „Y”. Jeżeli przewód ten jest uszkodzony, to aby niedopuszczyć do powstania zagrożeń, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego przez firmę Cloer fachowca handlu branżowego lub fachowca obsługi serwisowej firmy Cloer.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
 - jeżeli dojdzie do zakłócenia.
 - jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane.
 - przed każdym czyszczeniem.
- Ciągnąć tylko za wtyczkę, nigdy za kabel.
- Nie używać kabla do przenoszenia i chronić go przed wysoką temperaturą (płyta kuchenna/ otwarty piec).
- Nie naciskać zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się. Nie naciskać kabla na ostre krawędzie.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie należy chronić przed wilgocią (woda rozpryskowa / deszcz).
- Zanim przystąpi się do czyszczenia urządzenia lub do jego chowania, urządzenie musi się całkowicie ochłodzić. Więcej informacji na temat czyszczenia znajdziesz na kolejnych stronach.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi poprzez programator czasowy lub zewnętrzny licznik czasowy.
- **UWAGA!** Podczas pieczenia powierzchnie urządzenia są gorące. Należy unikać zetknięcia się z częściami metalowymi. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia się!

Specyfikacja techniczna

Typ	Volt	Hz	Watt
615	220-240	50/60	800

Przed pierwszym użyciem



Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania i ewentualne naklejki, ale nie wolno usuwać tabliczki znamionowej.
- Automat do wypieku wafli należy ustawić na suche, równej i nie ślizgającej się podstawie.
- Przed pierwszym rozgrzaniem powierzchnię przez złączoną na pieczenie należy oczyścić wilgotną ścierką.
- Ze względów higienicznych nie należy spożywać pierwszych 2 wafli.



Jednakże w wypadku stosowania Mondaminu lub młeka należy od czasu do czasu urządzenie natłuścić, aby niedopuścić do przypalenia się wafli.

Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.



UWAGA! Podczas nieużywania i przed każdym czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową.

- Aby nie uszkodzić warstwy antyadhezyjnej urządzenia, do wyjmowania wafli należy używać wyłącznie przyborów wykonanych z drewna lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie wysokich temperatur

Przygotowanie

- Gofrownicę ustawić w taki sposób, aby logo było skierowane do góry, a przewód zasilający do dołu.
- W przypadku pieczenia gofrów z nadzieniem, otworzyć gofrownicę, przesunąć pokrywę do góry w kierunku „thickens”, a pierścień dystansowy ustawić na środku gofrownicy.
- W przypadku pieczenia gofrów bez nadzienia, otworzyć gofrownicę, przesunąć pokrywę do dołu w kierunku „thinning” i wyjąć pierścień dystansowy.

Nagrzewanie

Wtyczkę sieciową podłączyć do gniazdka. Po podłączeniu urządzenia do zasilania zaświeci się czer-

wona lampka kontrolna. Niebieska lampka kontrolna sygnalizuje, że urządzenie osiągnęło ustaloną temperaturę i jest nagrzane.



CAUTION!

The device is now getting hot. Please only touch the handles and controls.

Pieczenie gofrów bez nadzienia

- Przygotować i wstępnie nagrzać gofrownicę, jak opisano powyżej.
- Za pomocą chochli nalać ciasto na środek formy do pieczenia.
- Zamknąć następnie pokrywę i zamocować ją na zatrzask w uchwycie.
- Obrócić gofrownicę, tak aby gofry były równomiernie wypieczone po obydwu stronach.
- Piec gofry do momentu zaświecenia się niebieskiej lampki.
- Obrócić gofrownicę do pozycji wyjściowej, otworzyć pokrywę i wyciągnąć gofry.
- Jeśli gofry nie są wystarczająco wypieczone, to poczekać jeszcze chwilę.

Pieczenie gofrów z nadzieniem

- Przygotować i wstępnie nagrzać gofrownicę, jak opisano powyżej.
- Za pomocą chochli nalać ciasto na środek formy do pieczenia, a następnie rozprowadzić ciasto równomiernie po całej dolnej formie.
- Na ciasto nałożyć wybrane nadzienie.
- Składniki nadzienia pochodzące ze słoika lub puszki należy najpierw jak najdokładniej odsączyć z cieczy. Konsystencja składników nie powinna być zbyt płynna, tak aby gofr był dobrze wypieczony.
- Następnie nałożyć chochlą następną warstwę ciasta, którą należy pokryć nadzieniem.
- Formę należy napelnić do maksymalnie 3/4, tak aby ciasto nie wypłynęło.
- Zamknąć następnie pokrywę i zamocować ją na zatrzask w uchwycie.
- Obrócić gofrownicę, tak aby gofry były równomiernie wypieczone po obydwu stronach.
- Gofrownicę otwierać dopiero po upływie minimalnego czasu pieczenia, czyli 8 do 9 minut.
- Jeśli gofry nie są wystarczająco wypieczone, to poczekać jeszcze chwilę.

Czyszczenie

- Urządzenie przed ostygnięciem przeczyszczyć za pomocą ręcznika papierowego.
- Zdjąć pierścień dystansowy i wyczyścić go wilgotną szmatką.
- Na koniec należy wyczyścić gofrownicę za pomocą wilgotnej ściereczki, jednak nigdy nie należy tego robić pod bieżącą wodą.
- Nie wolno używać agresywnych detergentów.
- WSKAZÓWKA:** Przed zamknięciem urządzenia zaleca się włożenie dwóch chłonnych, papierowych ręczników kuchennych pomiędzy płytki grzewcze

Przepisy

Oryginał Cloer – przekazany oryginalny przepis

Składniki:

- 6 jajka
- 200 g cukru
- Starta nieprzetworzona cytryna lub 1 buteleczka aromatu cytrynowego 2 cl rumu lub 1 buteleczka aromatu rumu
- Miąższ laski wanilii lub 1 buteleczka aromatu waniliowego bądź 1 opakowanie cukru waniliowego 200 g masła lub margaryny
- 500 g mąki
- 1 paczka proszku do pieczenia z kamienia winnego
- 125 ml wody mineralnej (gazowanej)

Przygotowanie:

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pomieszczenia. Masło powinno być bardzo miękkie, ale nie podgrzewane. Ubijaj jaja, cukier i aromaty mikserem, aż ich objętość będzie większa niż dwukrotna. Dodaj bardzo miękkie, ale nie płynne masło i mieszaj, aż wszystkie składniki połączą się w jednolitą masę. Dodawaj na zmianę do ciasta około 2/3 mąki i wody mineralnej.

Wymieszaj ostatnią trzecią część mąki z proszkiem do pieczenia i włóż na zmianę z wodą do salaterki. Dodaj mieszając tyle wody, aby ciasto było jeszcze gęste, ale łatwo spływało z łyżki.

Pozostaw ciasto do ustania na co najmniej 30 minut i nie dłużej niż godzinę. W czasie ustawiania ciasto gęstnieje. Nie należy go już mieszać. Włóż ciasto w tylną połowę formy do pieczenia gofrownicy Cloer i szybko zamknij pokrywę.

Ściśnij uchwyty przez kilka sekund i piecz gofry, aż uzyskają kolor złoto-brązowy.

Pikantne ciasto na gofry na ok. 8 gofrów (w zależności od nadzienia)

Składniki:

- 250 g mąki orkiszowej, drobno zmielonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 200 ml mleka, odrobina wody mineralnej
- sól morska
- 125 g roztopionego masła
- 3 jajka
- 50 g startego sera żółtego
- 2 łyżki nasion słonecznika
- 2 pęczki szczypiorku

Sposób przygotowania:

Wymieszać mąkę orkiszową z proszkiem do pieczenia. Dodać mleko, sól, roztopione masło i jaja, dobrze wymieszać. Odstawić i odczekać ok. 20 minut. Do ciasta dodać ser, nasiona słonecznika i szczypiorek. Jeśli ciasto jest zbyt gęste, dodać nieco wody mineralnej, aby je rozcieńczyć.

Postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Pieczenie z lub bez nadzienia”.

Usuwanie przyjazne dla środowiska

Nasze urządzenia pakowane są w opakowania transportowe, które są przyjazne dla środowiska naturalnego. Kartony i papier należy oddawać do składów makulatury, opakowania z tworzyw sztucznych do składowisk przetwarzających je na surowce wtórne.



UWAGA!

Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.

Urządzenia elektryczne zawierają wartościowe surowce. Prosimy przekazać zużyte urządzenie do licencjonowanego punktu utylizacji. Na temat możliwości utylizacji prosimy skontaktować się z kompetentnymi jednostkami administracji gminnej lub miejskiej.

Gwarancja

Urządzenia elektryczne Cloer są zgodne z aktualnymi dyrektywami WE i przepisami bezpieczeństwa. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowego działania Państwa urządzenia Cloer, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy specjalistycznego. Zarejestrowani klienci mogą ponadto korzystać z pomocy działu obsługi technicznej Cloer.

CLOER Fabryczna obsługa klienta

Mail: service-pl@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Gwarancja producenta

Aby otrzymać gwarancję producenta, należy zarejestrować swoje urządzenie w ciągu 6 miesięcy po zakupie. Obowiązują warunki gwarancji zgodnie z wersją opublikowaną w momencie dokonania rejestracji.



Warunki gwarancji

<https://cloer.eu/pl/guarantee/>

cloer[®]

© 2025 by Cloer Germany GmbH&CoKG
Von-Siemens-Str.12
59757 Arnsberg Germany
<https://cloer.com/contact>

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.
We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.