



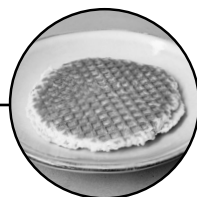
**Produktdetails**  
<https://go.cloer.eu/IM-1641S>

**cloer**<sup>®</sup>



## **Bedienungsanleitung Instruction Manual**

**Stroopwaffleleisen Cloer-1641S  
Stroop Waffle Maker Cloer-1641S**



## SPRACHEN - LANGUAGES

<b>DE</b>	<b>Bedienungsanleitung .....</b>	<b>S. 3</b>
<b>EN</b>	<b>Instruction Manual .....</b>	<b>S. 6</b>
<b>FR</b>	<b>Notice d´utilisation .....</b>	<b>S. 9</b>
<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>S. 12</b>
<b>IT</b>	<b>Istruzioni sull´uso .....</b>	<b>S. 15</b>
<b>ES</b>	<b>Instrucciones de uso .....</b>	<b>S. 18</b>
<b>PT</b>	<b>Instruções de uso .....</b>	<b>S. 21</b>
<b>LT</b>	<b>Naudojimo instrukcija .....</b>	<b>S. 24</b>
<b>LV</b>	<b>Lietošanas instrukcija .....</b>	<b>S. 27</b>
<b>SE</b>	<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>S. 30</b>
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi .....</b>	<b>S. 33</b>
<b>NO</b>	<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>S. 36</b>
<b>DK</b>	<b>Brugsanvisning .....</b>	<b>S. 39</b>
<b>FI</b>	<b>Használati utasítás .....</b>	<b>S. 42</b>
<b>HU</b>	<b>Használati utasítás .....</b>	<b>S. 45</b>
<b>TR</b>	<b>Kullanım kılavuzu .....</b>	<b>S. 48</b>

## 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,
  - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur durch den 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 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,
  - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten und spannen Sie diese nicht zu stramm, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und die Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- 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 oder 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 eine Zeitschaltuhr oder einen externen Timer bedient zu werden.
- **ACHTUNG:** Beachten Sie, dass das Gehäuse im Betrieb heiß wird. Bitte fassen Sie nur die Griffe und Bedienelemente an.

## Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
164	230	50/60	850

## Vor dem Erstgebrauch



**Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.**

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild, die Seriennummer und den Achtung-Heiße-Oberfläche Aufkleber.
- Stellen Sie das Stroopwaffeleisen 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 Gerät ab und zu ein, damit die Waffeln nicht festbacken.
- Die ersten 2 Stroopwaffeln 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 der Stroopwaffeln nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.
- Bei Geräten mit weißen oder hellen Kunststoffteilen oder Gehäusen kommt es nach kurzer Gebrauchszeit zu einer bräunlichen Einfärbung. Dies wird durch den entstehenden Backschwaden hervorgerufen und lässt sich nicht vermeiden.

## Vorheizen

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Regler auf Stufe 1, um das Gerät vorzuheizen. Ein Vorheizen auf einer höheren Stufe sollte vermieden werden, um die Beschichtung nicht zu überheizen. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.



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

## Backen

- Sie können den Bräunungsgrad nach dem Vorheizen beliebig einstellen. Wählen Sie für helle Stroopwaffeln eine niedrigere Stufe und für dunklere Stroopwaffeln eine höhere Stufe. Die erste Stroopwaffel entspricht unter Umständen noch nicht exakt dem eingestellten Bräunungsgrad. Warten Sie deshalb eine weitere ab, bevor Sie die Reglerstufe ändern.
- Formen Sie aus dem Teig zunächst kleine walnussgroße, gleichmäßig runde Kugeln. Dies gelingt am besten mit mehlbestäubten Händen.
- Eine Kugel mittig auf die untere Backplatte legen und das Gerät schließen.
- Das Gerät am Griff kurz runter drücken. Dadurch verteilt sich der Teig gleichmäßig.
- Kurz nach dem Einfüllen des Teigs erlischt die grüne Kontrolllampe. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrolllampe, und die grüne leuchtet wieder auf.
- Nehmen Sie die fertige Stroopwaffel bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel.
- Geben Sie die Stroopwaffel auf einen Teller.
- Schneiden Sie die noch heiße Stroopwaffel vorsichtig mit einem scharfen Messer horizontal durch. Dies muss sehr schnell geschehen, da sie sonst hart und brüchig wird.
- Streichen Sie eine beliebige Füllung auf die Innenseiten jeder Hälfte und setzen Sie diese beiden wie ein Sandwich zusammen.
- Die Stroopwaffel ist fertig.

## Reinigung

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

## Rezept

### Stroopwaffeln

#### Zutaten:

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 100 g Rohr-Zucker (hell)
- 100 g Butter
- 1 Eßl Wasser
- 1 Ei
- eine Prise Salz
- viertel Teel. Zimt
- 

Für die Füllung :

- 120 g Zuckerrübensirup
- 50 g Rohr-Zucker (hell)
- 50 g Butter

#### Zubereitung:

Für den Teig: Zucker, leicht geschmolzene Butter, Mehl, Ei, Zimt und Wasser in einer Küchenmaschine zu einem Teig verrühren. Hierzu Knethaken verwenden.

Für die Füllung: Zuckerrübensirup in einem Top langsam erhitzen und den Zucker darin auflösen lassen. Zuletzt die Butter hinzufügen und schmelzen lassen.

Das Eisen vorheizen. Den Teig zu gleichmäßig runden Kugeln (ca. 38–40 g) formen. Die Kugel auf das heiße Eisen legen, den Deckel schließen und kurz andrücken. Die fertig gebackene Waffel vorsichtig aus dem Eisen nehmen und auf einem Teller legen. Die noch heiße Waffel vorsichtig mit einem scharfen Messer horizontal durchschneiden. Dies muss schnell gehen, weil sie sonst hart und brüchig wird. Etwas von der Füllung auf jede Hälfte streichen und wie ein Sandwich zusammendrücken.

Mit den restlichen Waffeln genauso verfahren.

RCP-1518.1.0

## 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 ausgesiedelte 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.

## 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://cloer.eu/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 use it for carrying and protect it from heat (hotplate, for example).
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten it too tight. Do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- 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 your appliance from humidity (splash water / rain).
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away. More information on cleaning can be found 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.
- **ATTENTION:** The housing will be hot during the process, please only touch the appliance by the grips.

## Technical Data

type	volt	hz	watt
164	230	50/60	850

## Before the first use



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

- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate.
- Place the Stroop wafer iron on a dry, non-slip and level surface.
- Clean the baking surface with a damp cloth.
- In case you use milk or corn-starch you should grease the surface from time to time to avoid that the waffles stick on the coating.
- The first 2 Stroop waffles are not suitable for consumption due to hygiene reasons.



**Due to the production residues some smoke can appeared during the first minutes. Therefore, ensure good ventilation during the first time.**

## CE Label / Safety information



**The appliance meets the requirements of the applicable CE directives.**



**The appliance is designed for indoor domestic use only.**



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

- Use wood or heat resistant plastic cutlery to remove the Stroop waffle, otherwise the non-stick surface could be damaged.
- Appliances in white or light colours could be slightly coloured in brown after a short using time. This is provoked due to the baking fumes and it is not possible to avoid.

## Preheating

Plug the appliance into the wall socket. Set the controller to 1 to preheat the appliance. Preheating in a higher level should be avoided in order not to over-heat the coat. Once the red light turns off you can begin baking the waffles.



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

## Baking

- It is possible to set the browning level however you like after preheating. Select a lower setting for light Stroop waffles and a higher setting for darker Stroop waffles. The first Stroop waffle may not yet correspond exactly to the set baking level. Therefore, see how the next turns out before you adjust the controller level.
- First shape the dough into small, walnut-sized, evenly round balls. This is best done with flour-dusted hands.
- Place a ball in the centre of the lower baking plate and close the appliance.
- Press the appliance down briefly by the handle. This will distribute the dough evenly.
- Shortly after filling the dough, the green indicator light goes out. The red indicator light will come on.
- When the baking process is finished, the red indicator light goes out and the green one lights up again.
- Please remove the finished Stroop waffle from the appliance immediately after the baking process is finished. Use a wooden fork to do this.
- Put the Stroop waffle on a plate.
- Carefully cut the still hot Stroop waffle horizontally with a sharp knife. This must be done very quickly, otherwise it will become hard and brittle.
- Spread any filling on the inside of each half and put them together like a sandwich.
- The stroop waffle is ready.

## Cleaning

- Use a paper towel to clean the appliance while still warm.
- Afterwards, wipe the waffle maker with a damp cloth but never under running water.
- **Tip:** Place two absorbent paper towels between the baking surfaces and close the appliance
- **Do not use caustic cleaning agents.**

## Recipe

### Stroop waffles

#### Ingredients:

For the dough

- 200 g flour
- 100 g cane sugar (light)
- 100 g butter
- 1 tbsp water
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- A quarter of a teaspoon of cinnamon

For the filling:

- 120 g sugar beet syrup
- 50 g cane sugar (light)
- 50 g butter

#### Preparation:

For the dough: Mix the sugar, slightly melted butter, flour, egg, cinnamon and water in a food processor to form a dough. Use a dough hook for this.

For the filling : Slowly heat the sugar beet syrup in a saucepan and let the sugar dissolve in it. Finally, add the butter and let it melt.

Preheat the waffle iron. Shape the dough into evenly round balls (approx. 38-40g). Place the ball on the hot iron, close the lid and press down briefly. Carefully remove the finished waffle from the iron and place on a plate. Carefully cut the still hot waffle horizontally with a sharp knife. This must be done quickly, otherwise it will become hard and brittle. Spread some of the filling on each half and press together like a sandwich.

Do the same with the remaining waffles.

RCP-1518.1.0

## 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.

## 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/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.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Surveillez les enfants pour être sûr(e) qu'ils ne jouent pas 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 votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / 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** : Veuillez noter que le boîtier devient chaud pendant le fonctionnement. Veuillez ne toucher que les poignées et les commandes.

## Caractéristiques techniques

Type	voltage	hz	watt
164	230	50/60	850

### Avant la première utilisation



**Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.**

- Retirez toutes les parties de l'emballage, et évent. les autocollants, pas la plaque signalétique.
- Placez le gaufrier stroop sur une surface sèche, anti-dérapante et plane.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avant la première utilisation avec un chiffon humide.
- Si vous utilisez de la Maïzena ou du lait, veuillez graisser l'appareil de temps en temps afin que les gaufres n'adhèrent pas lors de la cuisson.
- Pour des raisons d'hygiène, les 2 premières gaufres stroop ne peuvent pas être consommées.



**La présence de résidus de fabrication peut provoquer l'apparition de fumée pendant les premières minutes. Veuillez donc assurer une bonne ventilation lors du premier chauffage de l'appareil.**

### Marquage CE / consignes de sécurité



**L'appareil répond aux exigences des directives pertinentes de la CE.**



**L'appareil est destiné exclusivement à une utilisation dans des locaux fermés.**



**ATTENTION ! En cas de non-utilisation et avant tout nettoyage de l'appareil, retirez la prise d'alimentation électrique.**

- Pour retirer les gaufres, veuillez utiliser exclusivement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur, afin de ne pas rayer le revêtement de l'appareil.
- Dans le cas des appareils comportant des parties ou des boîtiers en plastique blancs ou clairs, ces parties prennent une teinte marron après une courte période d'utilisation. Ceci est dû aux vapeurs de cuisson et ne peut être évité.

### Préchauffage

Enfoncez la prise de l'appareil dans la prise du réseau électrique et mettez le régulateur en position 1 afin de préchauffer l'appareil. Un préchauffage à un plus haut niveau doit être évité afin de ne pas surchauffer le revêtement. Lorsque le voyant de contrôle s'éteint, ceci signifie que l'appareil est chaud et que vous pouvez commencer à cuire les gaufres.



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

### Cuisson

- Vous pouvez régler le niveau de brunissement des gaufres après le préchauffage selon vos souhaits. Choisissez un niveau plus bas pour les gaufres stroop claires et un niveau plus élevé pour les gaufres stroop plus foncées. Il se peut que la première gaufre stroop ne corresponde pas encore exactement au degré de brunissement réglé. Attendez donc d'en voir une autre avant de modifier le niveau du régulateur.
- Formez d'abord des petites boules rondes et régulières de la taille d'une noix avec la pâte. De préférence, formez-les avec des mains saupoudrées de la farine.
- Placez une boule au centre de la plaque de cuisson inférieure et fermez l'appareil.
- Appuyer brièvement sur la poignée de l'appareil. Ceci répare la pâte.
- Juste avant de remplir la surface de cuisson de pâte, le voyant de contrôle vert s'allume. Le voyant de contrôle rouge s'éteint.
- Une fois le processus de cuisson terminé, le voyant de contrôle rouge s'éteint et le voyant vert se rallume.
- Retirez la gaufre stroop terminée de l'appareil immédiatement après la fin de la cuisson. Utilisez pour ce faire une cuillère en bois.
- Placez la gaufre stroop sur une assiette.
- Coupez prudemment la stroop gaufre encore chaude horizontalement avec un couteau bien aiguisé. Cela doit se faire très rapidement, sinon elle devient dure et cassante.
- Étalez une garniture de votre choix à l'intérieur de chaque moitié et assemblez les deux moitiés comme un sandwich.
- La gaufre stroop prête.

### Nettoyage

- Nettoyez l'appareil encore chaud avec du papier de cuisine.
- Pour terminer, nettoyez les fers à gaufre avec un chiffon humide, jamais sous l'eau courante.
- **Conseil :** placez deux chiffons en papier crêpé entre les surfaces de cuisson et refermez l'appareil.
- **N'utilisez pas d'outils de nettoyage pointus.**

## Recette

### Gaufres stroop

#### Ingrédients :

Pour la pâte

- 200 g de farine
- 100 g de sucre de canne (clair)
- 100 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 œuf
- une pincée de sel
- un quart de c. à café de cannelle

Pour la garniture :

- 120 g de sirop de betterave à sucre
- 50 g de sucre de canne (clair)
- 50 g de beurre

#### Préparation :

Pour la pâte : Mélanger le sucre, le beurre légèrement fondu, la farine, l'œuf, la cannelle et l'eau dans un robot ménager pour obtenir une pâte. Utiliser pour cela le crochet pétrisseur.

Pour la garniture : Chauffer lentement le sirop de betterave à sucre dans une casserole et y faire dissoudre le sucre. Ajouter enfin le beurre et le faire fondre.

Préchauffer le fer. Façonner la pâte en boules rondes et régulières (environ 38-40 g). Poser la boule sur le fer chaud, fermer le couvercle et appuyer brièvement. Retirer délicatement la gaufre cuite du fer et la poser sur une assiette. Couper délicatement la gaufre encore chaude horizontalement avec un couteau bien aiguisé. Cette opération doit être effectuée rapidement, sinon elle deviendra dure et cassante. Étaler un peu de la garniture sur chaque moitié et la presser comme un sandwich.

Procéder de la même manière avec les gaufres restantes.

RCP-1518.1.0

## Mise au rebut respectant 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.

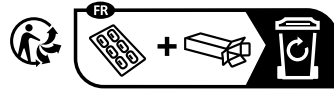


### ATTENTION!

**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.

FR



## 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.

## 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/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 Nederland: 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.
- Laat de kabel niet over scherpe randen lopen en trek deze niet strak; hierdoor kan het risico ontstaan dat het apparaat valt.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- 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.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spattend water / regen).
- Het apparaat nooit onder stromend water reinigen of onderdompelen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt. Meer informatie over 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.
- **LET OP:** Houd er rekening mee dat de behuizing heet wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Raak het apparaat alleen aan aan de handgrepen en de bedieningselementen.

## Technische gegevens

type	volt	hz	watt
164	230	50/60	850

## Voor het eerste gebruik



**Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.**

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers, behalve het typeplaatje.
- Plaats het stroopwafelijzer op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond. Maak de bakplaten voor het eerste gebruik schoon met een vochtige doek.
- De bakplaten zijn voorzien van een antiaanbaklaag en hoeven alleen voor het eerste gebruik te worden ingevet.
- Vet de bakplaten echter wel af en toe in als u Maizena, Mondamin of melk gebruikt, zodat de wafels niet vastbakken.
- De eerste 2 stroopwafels zijn om hygiënische redenen niet geschikt voor consumptie.



**Door fabricageresiduen 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 / veiligheidsaanwijzingen



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



**Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.**



**LET OP! Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en voordat u het schoonmaakt!**

- Gebruik alleen houten of hittebestendig kunststof keukengerei om gebakken wafels uit het apparaat te nemen, zodat de antiaanbaklaag van het apparaat niet beschadigd raakt.
- Bij apparaten met witte of lichtgekleurde kunststof delen of behuizingen krijgen enige tijd na de ingebruikneming bruinige verkleuringen. Dit wordt veroorzaakt door uittrekkende bakwasem en kan niet worden voorkomen.

## Voorverwarmen

Steeke de stekker in het stopcontact. en zet de regelknop op 1 om het apparaat op te laten warmen. Laat het apparaat niet op een hogere stand opwarmen, anders kan de antiaanbaklaag oververhit raken. Wanneer het rode controlelampje uitgaat, is het apparaat heet en kunt u beginnen met wafels bakken.



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

## Bakken

- Na het voorverwarmen kunt u de bruiningsgraad naar wens instellen. Zet de regelknop voor lichtere stroopwafels op een lagere stand en voor donkerder stroopwafels op een hogere stand. De eerste stroopwafel komt mogelijk nog niet helemaal overeen met de ingestelde bruiningsgraad. Bak daarom eerst nog een voordat u niveau van de regelaar eventueel aanpast.
- Vorm uit het beslag eerst kleine balletjes ter grootte van een walnoot. Dit kan het beste met de handen die eerst met meel bestuift zijn.
- Leg een bal in het midden van de onderste bakplaat en sluit het apparaat.
- Druk het toestel aan de handgreep kort naar beneden. Zo wordt het beslag gelijkmatig verdeeld over de bakvorm.
- Kort nadat het beslag in de bakvorm is gedaan, gaat het groene controlelampje uit. Het rode controlelampje gaat branden.
- Wanneer het bakproces is voltooid, gaat het rode controlelampje uit en gaat het groene lampje weer branden.
- Haal de gereed gekomen stroopwafel onmiddellijk na voltooiing van het bakproces uit het apparaat. Gebruik hiervoor een houten vork.
- Leg de stroopwafel op een bord.
- Snijd de nog warme stroopwafel met een scherp mes voorzichtig horizontaal door. Dit moet zeer snel gebeuren, anders wordt het hard en broos.
- Smeer een willekeurige vulling aan de binnenkant van elke helft en leg ze tegen elkaar als een sandwich.
- De stroopwafel is klaar.

## Schoonmaken

- Maak het apparaat schoon met een stuk keukenpapier wanneer het nog warm is.
- Reinig het wafelijzer vervolgens met een vochtige doek. Houd het apparaat in geen geval onder stromend water.
- **Tip:** Leg twee stukken absorberend keukenpapier tussen de bakplaten en klap het apparaat dicht.
- **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.**

## Recept

### Stroopwafels

#### Ingrediënten:

Voor het beslag

- 200 g bloem
- 100 g rietsuiker (licht)
- 100 g boter
- 1 eetlepel water
- 1 ei
- 1 snufje zout
- een vierde theelepel kaneel

Voor de vulling:

- 120 g suikerbietensiroop
- 50 g rietsuiker (licht)
- 50 g boter

#### Bereiding:

Voor het beslag: Meng de suiker, de licht gesmolten boter, de bloem, het ei, de kaneel en het water in een keukenmachine tot een beslag. Gebruik hiervoor een deeghaak.

Voor de vulling: Verwarm de suikerbietensiroop langzaam in een steelpan en laat de suiker erin oplossen. Voeg tenslotte de boter toe en laat deze smelten.

Verwarm het wafelijzer voor. Vorm van het beslag gelijkmatig ronde ballen (ca. 38-40 g). Leg de bal op het hete wafelijzer, sluit het deksel en druk kort aan. Haal de afgewerkte wafel voorzichtig uit het ijzer en leg hem op een bord. Snijd de nog warme wafel voorzichtig horizontaal door met een scherp mes. Dit moet snel gebeuren, anders wordt het hard en broos. Verdeel wat van de vulling over elke helft en druk aan als een sandwich.

Doe hetzelfde met de overige wafels.

RCP-1518.1.0

## Milieuvriendelijke afhandeling

Onze apparaten hebben voor het transport uitsluitend milieuvriendelijke verpakkingen. De verpakking kan ingeleverd worden bij het oud papier, informeer bij uw plaatselijke Gemeentereiniging.



#### OPGELET!

**Elektrische apparaten behoren niet bij het huisvuil.**

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Lever het apparaat in bij uw plaatselijke gemeentereiniging.

## 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.

## 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 garanti voorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garanti voorwaarden en kunt u uw producten registreren:



### Fabrieksgarantie

<https://cloer.eu/guarantee>

## Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi similari, 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.
- Tirate per favore solo dalla spina, mai dal cavo.
- Non tendere il cavo di alimentazione su spigoli troppo affilati e non tenderlo eccessivamente, per evitare il rischio di far cadere il dispositivo
- Non utilizzate il cavo conduttore per il trasporto e proteggetelo dal calore (piastra del focolare / fiamma aperta).
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono supervisionate o sono state istruite sull'uso sicuro del dispositivo e comprendono i pericoli che ne derivano.
- La pulizia e la manutenzione da parte di chi utilizza questo apparecchio non devono essere effettuate dai bambini, solo nel caso in cui questi abbiano più di 8 anni e 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.
- Proteggete il Vostro apparecchio dall'umidità (spruzzi d'acqua / pioggia).
- Fate raffreddare l'apparecchio, prima di pulirlo o di conservarlo. Maggiori informazioni sulla pulizia sono disponibili nelle pagine seguenti.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere comandato attraverso un orologio temporizzatore o un timer esterno.
- **ATTENZIONE:** Notare che l'alloggiamento si riscalda durante il funzionamento. Afferrare solo le maniglie e gli elementi di comando.

## Caratteristiche tecniche

Tipo	volt	hz	watt
164	230	50/60	850

### 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.
- Posizionare la piastra per waffel allo sciropo su una superficie asciutta, antiscivolo e piana. Pulire le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- Ingrassare le superfici di cottura solo prima del primo utilizzo, altrimenti non serve ingrassare le superfici di cottura in presenza dello strato antiaderente.
- Se, tuttavia, si utilizzano prodotti Mondamin o latte, ingrassare ogni tanto l'apparecchio in modo che i waffel non si attacchino.
- I primi 2 waffel allo sciropo non sono adatti al consumo per motivi igienici.



**A causa dei residui di lavorazione, si possono formare dei fumi nei primi minuti. Assicurarsi che vi sia una buona aerazione quando si riscalda l'apparecchio per la prima volta.**

### Marchio CE / Avvertenze di sicurezza



**Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.**



**Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.**



**ATTENZIONE! Staccare la spina del dispositivo, se non si utilizza l'apparecchio e ogni volta prima di pulirlo!**

- Per estrarre i waffel utilizzare solo posate di legno o di plastica resistente al calore, in modo da non graffiare lo strato antiaderente dell'apparecchio.
- Negli apparecchi con parti plastiche o alloggiamenti bianchi o chiari si forma una leggera colorazione marroncina dopo un breve tempo di utilizzo. Tale colorazione è causata dai fumi di cottura che si generano ed è inevitabile.

### Preriscaldamento

Collegare il cavo di alimentazione alla presa e mettere il regolatore su 1 per preriscaldare l'apparecchio. Bisognerebbe evitare il preriscaldamento ad un livello più alto, per non surriscaldare il rivestimento. Non appena si spegne la spia di controllo rossa, l'apparecchio è caldo e si può iniziare la cottura dei waffel.



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

### Cottura in forno

- È possibile impostare il grado di doratura dopo il preriscaldamento. Scegli un livello più basso per i waffel allo sciropo chiari e un livello più alto per quelli più scuri. Il primo waffel allo sciropo potrebbe non corrispondere esattamente al grado di doratura impostato. Attendere quindi un momento prima di modificare il livello del regolatore.
- Per prima cosa, formare con l'impasto delle palline rotonde della grandezza di una noce. Consigliamo di farlo con le mani infarinate.
- Posizionare la pallina d'impasto al centro della piastra di cottura inferiore, quindi chiudere l'apparecchio.
- Premere brevemente l'impugnatura dell'apparecchio. In questo modo l'impasto si distribuisce in modo uniforme.
- Poco dopo aver riempito l'impasto, la spia verde di controllo si spegne. La spia rossa di controllo si accende.
- Al termine della cottura, la spia rossa di controllo si spegne e quella verde si accende di nuovo.
- Rimuovere il waffel allo sciropo pronto dall'apparecchio immediatamente dopo aver terminato il processo di cottura. Utilizzare una forchetta di legno.
- Mettere il waffel allo sciropo su un piatto.
- Tagliare delicatamente il waffel allo sciropo ancora caldo orizzontalmente con un coltello affilato. Questa operazione deve essere eseguita molto rapidamente, altrimenti diventa duro e fragile.
- Stendere un ripieno a piacere all'interno di ciascuna metà, poi unirle come un panino.
- Il waffel allo sciropo è pronto.

### Pulizia

- Pulire l'apparecchio ancora caldo con una salvietta di carta.
- Pulire la piastra per waffel in modo definitivo con un panno umido, senza metterla sotto l'acqua corrente.
- **Mancia:** Suggerimento: mettere due panni assorbenti da cucina tra le superfici di cottura e chiudere l'apparecchio.
- **Non utilizzare detergenti aggressivi.**

## Ricetta

### Waffel allo sciroppo

#### Ingredienti:

Per l'impasto

- 200 g di farina
- 100 g di zucchero di canna (chiaro)
- 100 g burro morbido
- 1 cucchiaino di acqua
- 1 uovo
- un pizzico di sale
- Un quarto di cucchiaino di cannella

Per il ripieno :

- 120 g di sciroppo di barbabietola da zucchero
- 50 g zucchero di canna (chiaro)
- 50 g burro morbido

#### Preparazione:

Per l'impasto : Mescolare lo zucchero, il burro leggermente fuso, la farina, l'uovo, la cannella e l'acqua in un robot da cucina per ottenere un impasto. A tale scopo utilizzare una frusta a uncino

Per il ripieno : Scaldare lentamente lo sciroppo di barbabietola da zucchero in una casseruola e farvi sciogliere lo zucchero. Infine, aggiungere il burro e lasciarlo sciogliere.

Preriscaldare la piastra. Formare l'impasto in palline uniformi tonde (circa 38-40 g). Mettere la pallina di impasto sulla piastra calda, chiudere il coperchio e premere brevemente. Rimuovere delicatamente il waffel cotto dalla piastra e disporlo su un piatto. Tagliare delicatamente il waffel ancora caldo orizzontalmente con un coltello affilato. Questa operazione deve essere eseguita rapidamente, altrimenti diventa duro e fragile. Spalmare un po' del ripieno su ciascuna metà e unirle come un panino.

Procedere allo stesso modo con gli altri waffel.

RCP-1518.1.0

## 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.

## 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.

## 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/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.
- Para desenchufar estire por favor el enchufe siempre sujetándolo. Nunca estire el cable de alimentación.
- No use el cable de alimentación para portar el aparato y protéjalo contra el calor (placa eléctrica / llama libre).
- 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 y mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlas los niños, a menos que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- 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).
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de asearlo o de guardarlo. Puede encontrar más información sobre la limpieza en las siguientes páginas.
- Este aparato no está previsto para ser operado por reloj temporizador o un temporizador externo.
- **ATENCIÓN:** Tenga en cuenta que la carcasa se calentará durante el proceso, toque el aparato solo por las asas y los mandos.

## Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
164	230	50/60	850

## Antes del primer uso



**Lea estas instrucciones detenidamente.**

- Retire todas las piezas de embalaje y las posibles pegatinas, pero no la etiqueta identificativa.
- Coloque la gofrera sobre una base seca, horizontal y antideslizante. Limpie el aparato con un paño húmedo antes del primer uso.
- Engrase el aparato solo la primera vez antes de usar.
- En cualquier otro caso, engrasar el aparato no será necesario debido a la capa antideslizante.
- En el caso de que use leche o maicena, engrase el aparato de vez en cuando para evitar que se peguen los gofres.
- Los 2 primeros gofres no son aptos para el consumo por razones higiénicas.



**Debido a los residuos de la producción, puede producirse algo de humo en los primeros minutos, procurar una buena ventilación.**

## Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



**El aparato cumple con los requisitos de seguridad de la CE.**



**El uso del aparato está reservado exclusivamente a habitaciones cerradas.**



**¡ATENCIÓN! Desconectar el aparato de la corriente si no va a ser usado y antes de limpiarlo.**

- Utilice cubiertos de madera o de plástico resistente al calor para extraer el gofre, ya que de esta manera no se dañará la superficie antideslizante.
- En los aparatos con carcasa o piezas blanca o clara se producirá una breve coloración amarronada. Esto se produce por la cocción y no puede evitarse.

## Pre calentamiento

Conecte el enchufe a la corriente y coloque el regulador en el nivel 1 para precalentar el aparato. Se debe evitar el precalentamiento en un nivel superior para no sobrecalentar el revestimiento. El aparato estará listo para usarse una vez que se encienda la luz roja.



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

## Hornear

- Puede ajustar el grado de dorado tras el precalentamiento según lo desee. Para los gofres claros seleccione un nivel más bajo y para los gofres más oscuros niveles mayores. El primer gofre no cumplirá en algunas circunstancias con el grado exacto de dorado ajustado. Espere al siguiente, antes de cambiar el nivel del regulador.
- Primero, con la masa haga bolitas del tamaño de una nuez. Esto será más sencillo si se tiene las manos cubiertas en harina.
- Coloque una bola en el centro de la placa de cocción inferior y cierre el aparato.
- Presione brevemente el asa de la unidad. De esta forma la masa se distribuye uniformemente.
- Poco después de verter la masa, el indicador luminoso verde se apaga. Se enciende la luz testigo roja.
- Cuando el proceso de cocción ha terminado, el indicador luminoso rojo se apaga y el verde se enciende de nuevo.
- Por favor, retire el gofre terminado del aparato inmediatamente después de que el proceso de cocción haya terminado. Utilice un tenedor de madera para ello.
- Colocar el gofre en un plato.
- Corte con cuidado el gofre aún caliente horizontalmente con un cuchillo afilado. Esto debe hacerse muy rápidamente, de lo contrario se endurecerá y se romperá con facilidad.
- Unte el interior de cada mitad con cualquier relleno y únalos como un sándwich.
- El gofre está listo.

## Limpieza

- Limpie el aparato aún caliente con un paño de papel.
- Limpie finalmente el aparato con un paño húmedo, pero nunca bajo el agua.
- **Consejo:** Introduzca dos servilletas de papel absorbente entre las dos planchas y cierre el aparato.
- **No emplee ningún limpiador agresivo.**

## Receta

### Gofre de jarabe

#### Ingredientes:

Para la masa

- 200 g de harina
- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 1 cucharada de agua
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- un cuarto de cucharadita de canela

Para el relleno:

- 120 g de jarabe de azúcar
- 50 g de azúcar
- 50 g de mantequilla

#### Preparación:

Para la masa: Mezclar el azúcar, la mantequilla ligeramente derretida, la harina, el huevo, la canela y el agua en un procesador de alimentos hasta que se forme una masa. Utilice un gancho de amasar para ello.

Para el relleno: Calentar lentamente el jarabe de azúcar en un cazo y dejar que el azúcar se disuelva en él. Por último, añadir la mantequilla y dejar que se derrita.

Precalentar la plancha. Formar la masa en forma de bolitas redondas y uniformes (aprox. 38-40 g). Colocar la bolita en la plancha caliente, cerrar la tapa y presionar brevemente. Retirar con cuidado el gofre terminado de la plancha y colocarlo en un plato. Cortar con cuidado el gofre aún caliente horizontalmente con un cuchillo afilado. Esto debe hacerse rápidamente, de lo contrario se endurecerá y se romperá con facilidad. Extender un poco del relleno en cada mitad y presionar como si fuera un sándwich.

Hacer lo mismo con el resto de los gofres.

RCP-1518.1.0

## 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.

## 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/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.
- Nunca use o cabo de alimentação para transporte e proteja-o do calor (fogão/chama acesa).
- Não puxe o cabo de alimentação sobre arestas afiadas e não o estique demasiado, caso contrário, existe o risco de o aparelho tombar.
- 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 só devem ser entregues a crianças com idade igual ou superior a 8 anos e devidamente 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.
- 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:** Tenha em atenção que o aparelho fica quente durante o funcionamento. Agarre apenas nas pegas e nos elementos de comando.

## Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
164	230	50/60	850

### Antes da primeira utilização



**Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.**

- Remova todas as partes da embalagem e quaisquer adesivos, mas não a placa de identificação.
- Coloque a máquina de waffles Stroop (tradição holandesa) sobre uma superfície seca, antiderrapante e nivelada.
- Antes de aquecê-lo pela primeira vez, limpe as superfícies de assadura com um pano húmido.
- No entanto, se usar amido de milho ou leite, unte o aparelho de vez em quando para que os waffles não fiquem agarrados à superfície.
- Por razões de higiene, as 2 primeiras waffles Stroop não são apropriadas para consumo.



**Devido a resíduos de fabrico, pode ocorrer nos primeiros minutos uma maior formação de fumo. Por isso, assegure uma boa ventilação ao aquecer o aparelho pela primeira vez.**

### Marcação CE / Indicações 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!**

- Use apenas utensílios de madeira ou de plástico resistente ao calor para remover os waffles, para que o revestimento antiaderente do aparelho não seja riscado.
- Nos aparelhos com peças ou estruturas de plástico brancas ou de cor clara, após um curto período de utilização, surge uma coloração acastanhada. Esta é causada pelo vapor resultante da assadura e não pode ser evitada.

### Préaquecimento

Introduza a ficha elétrica na tomada e coloque o botão regulador no nível 1 para pré-aquecer o aparelho. Deve-se evitar o pré-aquecimento a um nível mais alto para não superaquecer o revestimento. Quando a lâmpada vermelha apagar, o aparelho está quente e pode começar a fazer waffles.



**ATENÇÃO! O aparelho fica agora quente. Agarre apenas nas pegas e nos elementos de comando.**

### Cozer

- Pode definir o nível de tostagem como quiser após o pré-aquecimento. Selecione um nível inferior para waffles Stroop claras e um nível superior para waffles Stroop mais escuras. A primeira waffle Stroop pode não ficar exatamente tão acastanhada como definiu. Portanto, aguarde por outra antes de alterar a configuração.
- Primeiro forme a massa em bolas pequenas, do tamanho de uma noz, uniformemente redondas. Isso consegue-se melhor com as mãos enfarinhadas.
- Coloque uma bola no centro da placa de cozedura inferior e feche o aparelho.
- Pressione brevemente o cabo do aparelho. Deste modo distribui a massa de forma uniforme.
- Pouco depois de a massa ter sido despejada, a luz indicadora verde apaga-se. A luz indicadora vermelha acende-se.
- Quando o processo de cozedura estiver terminado, a luz indicadora vermelha apaga-se e a verde acende-se novamente.
- Retire a waffle Stroop acabada do aparelho imediatamente após o processo de cozedura estar terminado. Use um garfo de madeira para o efeito.
- Coloque a waffle Stroop num prato.
- Corte cuidadosamente a waffle Stroop ainda quente na horizontal com uma faca afiada. O que deve ser feito muito rapidamente, caso contrário a waffle tornar-se-á dura e quebradiça
- Espalhe qualquer recheio no interior de cada metade e junto-os como uma sanduiche
- A waffle Stroop está pronta.

### Limpeza

- Limpe o aparelho ainda quente com papel absorvente.
- Por fim, limpe as placas de waffle com um pano húmido, mas nunca debaixo de água corrente.
- **Sugestão:** Coloque dois panos de cozinha absorventes entre as superfícies de assadura e feche o aparelho.
- **Não utilize objetos de limpeza agressivos.**

## Receita

### Waffels Stroop

#### Ingredientes:

Para a massa:

- 200 g de farinha
- 100 g de açúcar de cana (claro)
- 100 g de manteiga
- 1 colher de sopa de água
- 1 ovo
- uma pitada de sal
- um quarto de colher de chá de canela

Para o recheio:

- 120 g de xarope de beterraba
- 50 g de açúcar de cana (claro)
- 50 g de manteiga

#### Preparação:

Para a massa: Misture o açúcar, manteiga ligeiramente derretida, farinha, ovo, canela e água num processador de alimentos até formar uma massa. Para o efeito use um gancho de massa.

Para o recheio: Aqueça lentamente o xarope de beterraba numa caçarola e deixe o açúcar dissolver-se. Por fim, adicione a manteiga e deixe-a derreter.

Pré-aqueça a máquina. Molde a massa em bolas redondas e uniformes (aprox. 38-40 g). Coloque a bola sobre o ferro quente, feche a tampa e pressione brevemente para baixo. Retire cuidadosamente a waffel acabada e coloque-a sobre uma prato. Corte cuidadosamente a waffel ainda quente na horizontal com uma faca afiada. Tal deve ser feito muito rapidamente, caso contrário tornar-se-á dura e quebradiça. Espalhe um pouco do recheio em cada metade e pressione como uma sanduíche.

Faça o mesmo com as restantes waffels.

RCP-1518.1.0

## Eliminação de acordo com os princípios de protecção do meio ambiente

Os nossos aparelhos são embalados, para o transporte, de forma compatível com o meio ambiente. Deite o papel / cartão e as embalagens plásticas nos respectivos contentores de reciclagem.



#### ATENÇÃO!

**Os electrodomésticos não devem ser deitados ao lixo doméstico.**

Os electrodomésticos contêm matérias-primas valiosas. Por isso, entregue também o seu aparelho velho a uma entidade que o encaminhe a um circuito de reciclagem reconhecido. Informações sobre como eliminar electrodomésticos podem ser obtidas em qualquer EcoCentro, Junta de Freguesia ou Câmara Municipal.

## Serviço de apoio ao cliente

Se algum dia o seu aparelho Cloer tiver um defeito, dirija-se por favor ao seu revendedor Cloer ou ao serviço técnico da Cloer. Os electrodomésticos da Cloer cumprem as Directivas da CE e normas de segurança mais recentes.

## 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/guarantee>

## Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
  - parduotuvėse ir biuruose darbuotojų 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 butyje 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 apsivers.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir taip pat asmenys su sumažintais fiziniais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, jeigu Jūs prižiūrėsite arba nurodysite dėl prietaiso saugaus naudojimo ir jie supras dėl galimo pavojaus.
- Valymo ir priežiūros negali atlikti vaikai, nebent jiems yra 8 metai ir juos prižiūri vyresni.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia laikyti nepasiekiamą vaikams iki 8 metų.
- Niekada nepanardinkite 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:** Atkreipkite dėmesį, kad naudojimo metu korpusas įkaito. Prašome imti tik už rankenėlės ir aptarnavimo elementų.

## Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
164	230	50/60	850

## Prieš pirmąjį naudojimą



**Prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją**

- Pašalinkite visus pakavimo elementus ir atitinkamas etiketes, išskyrus firmos su techniniais parametrais.
- Pastatykite olandiškų vaflių vafliinę ant sauso, neslidaus ir lygaus pagrindo.
- Prieš pirmą įkaitinimą išvalykite kepimo paviršius drėgnu skudurėliu.
- Jeigu Jūs naudosite kukurūzų krakmolą arba pieną, kartas nuo karto ištepkite prietaisą riebalais, kad vafliai nepriliptų.
- Dėl higienos priežasčių pirmieji 2 olandiški vafliai valgyti netinkami.



**Esant gamybinėms atliekoms, per pirmąsias minutes, įkaitus paviršiumi, gali susidaryti dūmai. Todėl pirmą kartą įkaitinant, reikia užtikrinti gerą vėdinimą.**

## CE-žymėjimas / saugumo nurodymai



**Prietaisas atitinka reikalavimus, atitinkantiems ES- direktyvoms.**



**Prietaisas skirtas naudojimui tik uždaroje patalpose.**



**DĖMESIO! Nenaudojant arba prieš kiekvieną valymą prietaisą ištraukti iš tinklo rozetės.**

- Vaflių išėmimui naudokite medinius arba karščiui atsparius plastmasinius įrankius, kad nebūtų pažeista prilipimui atspari danga.
- Prietaisuose su baltomis arba ryškiomis plastmasinėmis dalimis po trumpo naudojimo laiko atsiranda rusvas atspalvis. Šie pažeidimai atsiranda dėl garų susidarymo kepimo metu ir jų išvengti neįmanoma.

## Įkaitinimas

Įkiškite tinklo kištuką į rozetę ir pasukite reguliatorių į pakopą 1, kad prietaisas įkaistų. Reikia vengti įkaitinimo aukštesniame lygmenyje, kad neperekaitinti padengtos dangos. Kai užsidegs raudona kontrolinė lemputė, prietaisas yra įkaitęs ir vaflius galite pradėti kepti.



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

## Kepimas

- Po pirminio pakaitinimo galite nustatyti bet kokį apskrudimo lygį. Norėdami iškepti šviesesnius olandiškus vaflius, naudokite žemesnį lygį, o tamsesniems išgauti – aukštesnį lygį. Pirmasis olandiškas vafelis gali tiksliai neatitikti nustatyto apskrudimo lygio. Todėl kepkite kitą, prieš keisdami reguliatoriaus pakopą.
- Iš tešlos pirmiausiai suformuokite nedidelius, riešuto dydžio apvalius rutuliukus. Geriausiai tai padaryti pavyks miltuotomis rankomis.
- Padėkite rutuliuką ant apatinės kepimo plokštės ir uždarykite prietaisą.
- Trumpai paspauskite prietaiso rankeną žemyn. Taip tešla paskirstoma tolygiai.
- Iš karto įdėjus tešlą, užgęsta žalia kontrolinė lemputė. Pradeda šviesti raudona kontrolinė lemputė.
- Baigus kepti, raudona kontrolinė lemputė užgęsta ir įsižiebia žalia.
- Iškepusį olandišką vaflių iš karto išimkite iš vafliinės. Tam naudokite medinę šakutę.
- Padėkite olandišką vaflių ant lėkštės.
- Dar karštą olandišką vaflių aštrių peiliu atsargiai perpjaukite horizontaliai per pusę. Tą reikia daryti labai greitai, nes vafliai kietėja ir trupa.
- Ant kiekvienos pusės užtepkite norimo įdaro ir suspauskite abi puses kaip sumuštinį.
- Olandiškas vafelis paruoštas.

## Valymas

- Valykite dar šiltą prietaisą su popierine servetėle.
- Po to valykite vafliinę drėgna servetėle, tačiau ne po tekančiu vandeniu
- **Patarimas:** Įdėkite dvi sugeriančias virtuvines krepinio popieriaus servetėles tarp kepimo paviršių ir prietaisą uždarykite
- **Nenaudokite ėdžių valymo priemonių.**

## Receptas

### Olandiški vafLIAI

#### Ingredientai:

Tešlai

- 200 g miltų
- 100 g cukranendrių cukraus (šviesaus)
- 100 g sviesto
- 1 valgomas šaukštas vandens
- 1 kiaušinis
- žiupsnelis druskos
- ketvirtis arbatinio šaukštelio cinamono

Įdarai:

- 120 g cukrinių runkelių sirupo
- 50 g cukranendrių cukraus (šviesaus)
- 50 g sviesto

#### Paruošimas:

Tešlai: Virtuviniu kombainu iš cukraus, ištirpinto sviesto, miltų, kiaušinio, cinamono ir vandens sumaišykite tešlą. Tam naudokite minkymo kabljį.

Įdarai: Puode lėtai kaitinkite cukrinių runkelių sirupą ir jame ištirpinkite cukrų. Tuomet sudėkite sviestą ir leiskite jam ištirpti.

Įkaitinkite vafliinę. Iš tešlos suformuokite vienodo dydžio rutuliukus (apie 38-40 g). Padėkite rutuliuką ant įkaitintos vafliinės, uždarykite dangtį ir šiek tiek paspauskite. Iškepusį vaflijį atsargiai išimkite iš vafliinės ir padėkite ant lėkštės. Dar karštą vaflijį aštriu peiliu atsargiai perpjaukite horizontaliai per pusę. Tą reikia daryti labai greitai, nes vafliis kietėja ir trupa. Ant kiekvienos pusės užtepkite šiek tiek įdaro ir suspauskite puseles kaip sumuštinį.

Padarykite tą patį ir su kitais vafliiais.

RCP-1518.1.0

## Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



#### DĖMESIO!

**Elektrinis prietaisas nepriskiriamas buitiniams atliekoms.**

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

## Garantija

Cloer elektrinis prietaisas atitinka aktualias EB direktyvas ir saugumo nurodymus. Jeigu Jums atrodytų, 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.

## 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:



### Gamintojo garantija

<https://cloer.eu/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 tikla 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.
- Neizmantojiet vadu nešanai un sargājiet to no karstuma (plīts virsmas/atklātas liesmas).
- Nevelciet vadu gar asām malām un nenostiepiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā pastāv ierīces apgāšanās risks.
- Bērni no 8 gadu vecuma, personas ar ierobežotām fiziskām, sensorajām vai garīgām spējām un personas ar nepietiekamām zināšanām un pieredzi ierīci drīkst lietot tikai, ja tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par drošu ierīces izmantošanu un izprot iespējamo apdraudējumu.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir sasnieguši 8 gadu vecumu un atrodas pieaugušas personas uzraudzībā.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Sargājiet ierīci un tās pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī.
- Sargājiet ierīci no mitruma (ūdens šļakatām/lietus).
- Pirms ierīces uzglabāšanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Plašāku informāciju par tīrīšanu skatiet tālāk norādītajās lapās.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai ar taimera kontaktligzdu vai ārēju taimeri.
- **UZMANĪBU!** Ņemiet vērā, ka korpuss izmantošanas laikā kļūst karsts. Pieskarieties tikai rokturiem un vadības elementiem.

## Tehniskie dati

Tips	volti	Hz	vati
164	230	50/60	850

## Pirms pirmās lietošanas reizes



**Pirms pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo instrukciju.**

- Noņemiet visas iepakojuma daļas un uzlīmes, ja tādas ir, bet ne tipa datu plāksnīti.
- Novietojiet Holandes vafeļu pannu uz sausas, neslīdošas un līdzenas pamatnes
- Pirms pirmās uzskarsēšanas reizes notīriet cepšanas virsmu ar mitru drānu.
- Tomēr, ja lietojat kukurūzas cieti vai pienu, laiku pa laikam ieeļļojiet iekārtu, lai vafeles nepiedegtu.
- Pirmās 2 Holandes vafeles higiēnisku iemeslu dēļ nav piemērotas lietošanai pārtikā.



**Ražošanas atliekas var izraisīt palielinātu dūmu veidošanos pirmajās minūtēs. Tādēļ pirms pirmās uzskarsēšanas reizes parūpējieties par labu ventilāciju.**

## EK marķējums / drošības norādes



**Iekārta atbilst spēkā esošo EK direktīvu prasībām.**



**Iekārta ir paredzēta tikai lietošanai slēgtās telpās.**



**UZMANĪBU! Izraujiet kontaktspraudni, ja iekārta netiek lietota, kā arī pirms katras iekārtas tīrīšanas reizes!**

- Vafeļu izņemšanai lietojiet tikai koka vai siltumizturīgus plastmasas rīkus, lai nesaskrāpētu iekārtas pretpiedegšanas pārklājumu.
- Iekārtām ar baltām vai gaišām plastmasas daļām vai korpusiem pēc neilga lietošanas laika izveidojas brūngani krāsas toņi. To izraisa cepšanas tvaiki un no tā nevar izvairīties.

## Uzsildīšana

Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā un iestatiet slēdzi uz pakāpi 1, lai uzsildītu iekārtu. Nav ieteicama uzsildīšana, izmantojot augstāku pakāpi, lai nepārkarsētu pārklājumu. Kad izdziest sarkanā signāllampīņa, iekārta ir karsta, un jūs varat sākt vafeļu cepšanu.



**UZMANĪBU! Iekārta tagad ir karsta. Pieskarieties tikai rokturim un vadības elementiem.**

## Cepšana

- Pēc uzsildīšanas apcepšanas pakāpi varat iestatīt atbilstoši jūsu vēlmēm. Gaišām Holandes vafelēm izvēlieties zemāku pakāpi un tumšākām vafelēm — augstāku pakāpi. Dažos gadījumos pirmā izceptā Holandes vafele vēl precīzi neatbildīs iestatītajai pakāpei. Tādēļ izceptiet vēl vienu, pirms mainiet iestatīto pakāpi.
- Vīspirms no miklas izveidojiet vienmērīgi apaļas bumbiņas valrieksta izmērā. Vislabāk to izdarīt, ja plaukstas ir klātas miltiem.
- Miklas bumbiņu lieciet uz apakšējās cepšanas plāksnes un aizveriet ierīci.
- Īsi spaspiediet ierīci uz leju, turot pie roktura. Tādējādi mikla tiek sadalīta vienmērīgi.
- Īsi pēc miklas ielikšanas nodziest zaļā kontrollampīņa. Iedegas sarkanā kontrollampīņa.
- Pēc cepšanas procesa beigām sarkanā kontrollampīņa nodziest un atkal iedega zaļā kontrollampīņa.
- Uzreiz pēc cepšanas pabeigšanas izņemiet gatavo Holandes vafeli no ierīces. Izņemiet ar koka lāpstiņu.
- Uzlieciet Holandes vafeli uz šķīvja.
- Karsto vafeli ar asu nazi piesardzīgi pārgrieziet horizontāli. Tas jā dara ātri, jo pretējā gadījumā vafele kļūst cieta un viegli lūst.
- Iesmērējiet katras vafeles iekšpusē pildījumu pēc jūsu izvēles un saspiediet tās kopā.
- Holandes vafele ir gatava.

## Tīrīšana

- Notīriet iekārtu ar papīra lupatiņu, kamēr iekārta vēl ir silta.
- Pēc tam notīriet vafeļu pannu ar mitru drānu, tomēr nekādā gadījumā nemazgājiet to zem tekoša ūdens.
- **Padoms:** Ievietojiet divas uzsūcošas kreppapīra loksnis starp cepšanas virsmām un aizveriet iekārtu.
- **Neizmantojiet kodīgus tīrīšanas līdzekļus.**

## Recepte

### Holandes vafeles

#### Sastāvdaļas:

Mīklai:

- 200 g miltu
- 100 g cukura (gaiša)
- 100 g sviesta
- 1 ēdamkarote ūdens
- 1 ola
- Šķipsniņa sāls
- Ceturtdaļa tējkarotes kanēļa

Pildījumam:

- 120 g cukurbiešu sīrupa
- 50 g cukura (gaiša)
- 50 g sviesta

#### Pagatavošana:

Mīkla: Ar mikseri sakuliet cukuru, nedaudz pakušu sviestu, miltus, olu, kanēli un ūdeni. Izmantojiet mīcīšanas āķus.

Pildījums: Lēnām sildiet cukurniedru sīrupu un cukuru, līdz tas izkūst. Beigās pievienojiet sviestu un ļaujiet tam izkūst.

Uzsildiet pannu. Izveidojiet no mīklas vienmērīgi apaļas bumbiņas (apm. 38–40 g). Lieciet bumbiņas karstā pannā, aizveriet vāku un īsi piespiediet. Izcepto vafeli piesardzīgi izņemiet no pannas un uzlieciet uz šķīvja. Karstu vafeli ar asu nazi piesardzīgi pārgrieziet horizontāli. Tas jādara ātri, pretējā gadījumā vafele kļūst cieta un viegli lūst. Iesmērējiet katras vafeles iekšpusē nedaudz pildījumu un saspiediet tās kopā.

Ar pārējām vafelēm rikoļieties tāpat.

RCP-1518.1.0

## Videi draudzīga utilizācija

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



### UZMANĪBU!

**Elektriskās iekārtas nedrīkst izmet kopā ar māsaimniecības atkritumiem.**

Elektriskās iekārtas satur vērtīgus izejmateriālus. Nogādājiet savu mūžu nokalpojušo iekārtu atbilstošā atreizējās 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.

## Ražotāja garantija

Reģistrējiet savu iekārtu 6 mēnešu laikā pēc pirkuma, lai varētu izmantot mūsu ražotāja garantiju. Ir spēkā garantijas nosacījumi, kas ir publiskoti reģistrēšanas brīdī. Garantijas nosacījumus un produkta reģistrāciju atradīsiet šeit:



### Ražotāja garantija

<https://cloer.eu/guarantee>

LV

## Grundläggande säkerhetsinformation

- Produkten är uteslutande avsedd för användning i hushåll och för liknande bruk, till exempel:
  - i personalkök till butiker och kontor,
  - i jordbrukslokaler,
  - av kunder på hotell, motell och andra övernattningsinrättningar eller,
  - på frukostpensionat.
- Reparationer av elektriska produkter från Cloer får endast utföras av Cloers kundservice. Felaktigt utförda reparationer kan medföra väsentliga risker för konsumenten. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Produkten får endast anslutas till den typ av eluttag som används i bostäder. Kontrollera att den nätspänning som anges på typskylten motsvarar spänningen i ditt elnät.
- Produkten måste anslutas till ett jordat eluttag.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av Cloers kundservice för att undvika faror.
- Dra ut stickkontakten ur uttaget:
  - vid tekniska fel,
  - om produkten inte ska användas på en längre tid,
  - innan produkten rengörs.
- Dra alltid i stickkontakten, aldrig i kabeln.
- Håll inte i kabeln när du bär produkten och skydda kabeln mot värme (spisplattor / öppen eld).
- Dra inte kabeln över vassa kanter och spänn den inte för hårt, annars finns risk för att produkten välter.
- Produkten får användas av barn från och med 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper, om detta sker under uppsikt eller om användaren har erhållit instruktioner om hur produkten används på ett säkert sätt och vilka risker som kan uppstå i samband med användningen.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte har fyllt 8 år och utför detta under uppsikt.
- Barn får inte leka med produkten.
- SE • Produkten och dess anslutningskabel måste förvaras utom räckhåll för barn under 8 år.
- Doppa aldrig ned produkten i vatten.
- Skydda produkten mot väta (stänk / regn).
- Låt alltid produkten svalna helt innan du rengör eller ställer undan den. Mer information om rengöring finns på nedanstående sidor.
- Använd inte produkten utomhus.
- Produkten är inte avsedd att användas tillsammans med ett omkopplingsur eller en extern timer.
- **OBS:** Observera att höljet blir mycket varmt vid drift. Greppa endast handtagen och manöverelementen.

## Teknisk information

type	volt	hz	watt
164	230	50/60	850

## Innan produkten tas i bruk



### Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, dock inte typskylten.
- Ställ väffeljärnet på ett torrt, halkfritt och jämnt underlag.
- Rengör gräddningsytorna med en fuktig trasa innan de värms upp för första gången.
- Smörj endast gräddningsytorna innan de används för första gången, annars måste de inte smörjas tack vare nonstick-beläggningen.
- Om du använder matstärkelse eller mjölk bör du dock smörja in produkten ibland, så att väfflorna inte fastnar.
- De första 2 väfflorna ska av hygieniska skäl inte ätas.



**Eventuellt bildas det mer rök under de första minuterna efter att produkten tas i bruk, på grund av restprodukter från tillverkningen. Sörj för god ventilation första gången produkten värms upp.**

## CE-märkning / säkerhetsinformation



**Produkten motsvarar kraven i motsvarande EG-direktiv.**



**Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.**



**WARNING! Dra alltid ur kontakten när produkten inte används och innan den rengörs!**

- Använd alltid köksredskap av trä eller värmetålig plast när du tar upp väfflorna ur produkten, så att nonstick-beläggningen inte skadas.
- Produkter med vita eller ljusa plastdelar eller höljen får en lätt brun missfärgning efter en kort användningstid. Detta beror på den ånga som utvecklas vid gräddningen och kan inte undvikas.

## Uppvärmning

Sätt kontakten i eluttaget och ställ reglaget på nivå 1 för att värma upp apparaten. Använd inte en högre nivå när produkten värms upp, annars kan beläggningen överhettas. Så snart den röda kontrollampen slocknar är apparaten varm och du kan börja grädda väfflor.



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

## Gräddning

- När apparaten har värmts upp kan ni välja gräddningsnivån. Välj för ljusa väfflor en lägre nivå och för mörkare väfflor en högre nivå. Den första väfflan motsvarar dock inte exakt inställd bryningsgrad. Vänta därför tills ytterligare en väffla har gräddats innan ni ändrar på nivån.
- Forma små valnötsstora runda degkuler. Detta fungerar bäst med mjöliga händer.
- En kula läggs i mitten av den nedre bakplattan och stäng sedan locket.
- Dra sedan kortvarigt i handtaget på apparaten. På så vis fördelas smeten jämnt.
- Strax efter det att smeten hållts i slocknar den gröna kontrollampen. Den röda kontrollampen tänds.
- Efter avslutad gräddning slocknar den röda kontrollampen och den gröna tänds på nytt.
- Ta sedan ut den färdiga väfflan direkt efter gräddningen ur väffeljärnet. Använd ett redskap av trä.
- Lägg väfflan på en tallrik.
- Skär försiktigt itu väfflan med en skarp kniv horisontellt sett. Detta måste ske snabbt då den annars blir hård och bryts sönder.
- Bre på önskad fyllning på insidan av vardera halvan och lägg ihop dem till en sandwich.
- Väfflan är klar att ätas.

## Rengöring

- Rengör den fortfarande varma apparaten med en bit hushållspapper.
- Rengör sedan väffeljärnet med en fuktig trasa, men aldrig under rinnande vatten.
- **Tips:** Lägg två bitar hushållspapper mellan gräddningsytorna och fäll ned locket på apparaten.
- **Använd inga starka rengöringsmedel.**

## Recept

### Våfflor

#### Ingredienser:

Till degen

- 200 g mjöl
- 100 g rörsocker (ljust)
- 100 g smör
- 1 l vatten
- 1 ägg
- En nypa salt
- 1/4 tsk bakpulver

Till fyllningen :

- 120 g sockerrörsirap
- 50 g rörsocker (ljust)
- 50 g smör

#### Tillagning:

Till degen: Socker, smält smör, mjöl, bakpulver och vatten blandas ihop i en matberedare. Använd degkrokar.

Till fyllningen: Sockerrörsirapen värms sakta upp i en kastrull och låt sockret lösas upp. Till sist läggs smöret i som får smälta.

Våffeljärnet värms upp. Degen fördelas i lika stora runda kulor (cirka 38-40 gram) stora. Kulorna läggs på det varma järnet, locket stängs och trycks till lätt. De färdiggräddade våfflorna tas försiktigt ur våffeljärnet och läggs på en tallrik. Den ännu heta våfflan skärs itu med en skarp kniv horisontellt. Det måste ske snabbt annars blir den hård och smular sig.. Bre på lite av fyllningen och lägg ihop delarna till en sandwich.

Gör likadant med resten av våfflorna.

## Miljövänlig avfallshantering

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



**WARNING! Elektriska apparater får inte kastas i hushållssoporna.**

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.

## 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/guarantee>

## 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 płomień).
- Nie naciskać zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się. Nie naciskać kabla na ostrych krawędziach.
- 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!

## Dane techniczne

Typ	Volt	Hz	Watt
164	230	50/60	850

## Przed pierwszym użyciem



**Przed pierwszym użyciem przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.**

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania i ewentualne naklejki, ale nie wolno usuwać tabliczki znamionowej.
- Ustawić wafłownicę do stroopwafli na suchym, antypoślizgowym i równym podłożu.
- Przed pierwszym rozgrzaniem powierzchnię przez aczoną na pieczenie należy oczyścić wilgotną ścierką.
- Jednakże w wypadku stosowania Mondaminu lub mleka należy od czasu do czasu urządzenie natłuścić, aby niedopuścić do przypalenia się wafli.
- Dwa pierwsze stroopwafle nie nadają się do spożycia ze względów higienicznych.



**Przy pierwszym użyciu może powstawać dym i zapachy z urządzenia. Dlatego urządzenie należy podgrzewać około 10 minut bez żywności. W tym czasie należy wietrzyc pomieszczenie.**

## 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
- W wypadku urządzeń posiadających białe lub jasne elementy lub obudowę z tworzywa sztucznych dochodzi po krótkim okresie użytkowania do brązowych zabarwień. Jest to spowodowane oparami wydobywającymi się podczas pieczenia i nie można tego uniknąć.

## Podgrzewanie

Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i ustawić regulator na poziom 1, aby rozgrzać urządzenie. Powinno się unikać rozgrzewania na wyższym poziomie, ponieważ może to spowodować przegrzanie powierzchni. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna. Po kilku minutach czerwona lampka kontrolna zgaśnie i zaświeci się zielona.



## CAUTION!

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

## Pieczenie

- Po rozgrzaniu urządzenia możliwe jest ustawienie stopnia przypieczenia w zależności od preferencji smakowych. Chcąc uzyskać jaśniejsze wafle, należy wybrać niższy poziom. Analogicznie chcąc uzyskać bardziej przypieczone wafle, należy ustawić wyższy poziom. Pierwszy stroopwafel czasem może wyjść niedopieczony zgodnie z ustawionym stopniem przypieczenia. Przed zmianą stopnia regulacji należy upiec następny stroopwafel.
- Najpierw uformuj z ciasta niewielkie równomierne i okrągłe kulki o wielkości mniej więcej orzecha włoskiego. Najlepiej to zrobić rękami posypanymi mąką.
- Położyć jedną kulkę na dolną płytę wafłownicy i zamknąć urządzenie.
- Lekko docisnąć uchwyt urządzenia. Zapewni to równomierne rozprrowadzenie ciasta na powierzchni płyty.
- Po waniu ciasta zgaśnie zielona lampka kontrolna. Zaświeci się natomiast czerwona lampka kontrolna.
- Po zakończeniu pieczenia czerwona lampka kontrolna zgaśnie i ponownie zaświeci się zielona.
- Gotowe stroopwafle należy wyjmować z urządzenia natychmiast po ich upieczeniu. W tym celu należy posłużyć się drewnianym widelcem.
- Przełożyć wafle na talerz.
- Zanim stroopwafle wystygną należy je ostrożnie przekroić ostrym nożem na dwie poziome połówki. Należy to zrobić jak najszybciej, gdyż w przeciwnym razie stroopwafle staną się twarde i kruche.
- Posmarować wewnętrzną stronę każdej połówki dowolnym nadzieniem i złożyć dwie połówki stroopwafła jak sandwich.
- Stroopwafel jest gotowy.

## Limpeza

- Antes de limpar, retire a ficha de rede.
- Limpe o aparelho com uma toalha de papel.
- Finalmente limpe o ferro de Hoernchen com um pano húmido, porém jamais debaixo de água corrente.
- **Dica:** Coloque dois papéis de cozinha absorvente entre as assadeiras e feche o aparelho.
- **Não utilize produtos de limpeza fortes.**

## Przepis

### Holenderskie stropwafle

#### Składniki:

Na ciasto

- 200 g mąki
- 100 g cukru trzcinowego (jasnego)
- 100 g masła
- 1 łyżka wody
- 1 jajko
- szczypta soli
- ćwierć łyżeczki cynamonu

Na nadzienie:

- 120 g melasy cukrowej z buraka
- 50 g cukru trzcinowego (jasnego)
- 50 g masła

#### Sposób przygotowania:

Ciasto: Cukier, lekko roztopione masło, mąkę, jajko, cynamon i wodę wymieszać dokładnie w robocie kuchennym, aż powstanie ciasto. W tym celu użyć końcówek do wyrabiania ciasta.

Nadzienie: Na małym ogniu podgrzać w rondlu syrop (melasę) z buraków cukrowych i rozpuścić w nim cukier. Na koniec dodać masło i wymieszać, aż się rozpuści.

Rozgrzać wafelnice. Z ciasta uformować równomierne okrągłe kulki (ok. 38-40 g). Umieścić kulkę na rozgrzanej płycie wafelnicy, zamknąć pokrywę i krótko docisnąć. Wyjąć ostrożnie upieczonego wafela z wafelnicy i odłożyć na talerz. Wciąż gorące wafle ostrożnie przekroić ostrym nożem na dwie połówki. Należy to zrobić jak najszybciej, gdyż w przeciwnym razie wafle staną się twarde i kruche. Posmarować nadzieniem każdą połówkę i złożyć je w formie sandwicha.

W identyczny sposób postępować z pozostałymi wafelami.

RCP-1518.1.0

## Eliminação de acordo com os princípios de proteção do meio ambiente

Os nossos aparelhos são embalados, para o transporte, de forma compatível com o meio ambiente. Deite o papel / cartão e as embalagens plásticas nos respectivos contentores de reciclagem.



### ATENÇÃO!

**Os electrodomésticos não devem ser deitados ao lixo doméstico.**

Os electrodomésticos contêm matérias-primas valiosas. Por isso, entregue também o seu aparelho velho a uma entidade que o encaminhe a um circuito de reciclagem reconhecido. Informações sobre como eliminar electrodomésticos podem ser obtidas em qualquer EcoCentro, Junta de Freguesia ou Câmara Municipal.

## 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

## 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/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.
- Apparatet må settes i en jordet stikkontakt.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten hvis det oppstår en funksjonssvikt, apparatet ikke blir brukt i en lengere periode og/eller før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter.
- Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- 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.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- La apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- **Obs!** Stekeflatene blir varme når apparatet er i bruk. Unngå å ta på metalldelene. Fare for forbrenning!

## Tekniske data

type	volt	hz	watt
164	230	50/60	850

## 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, sklissikkert 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 vaflene seg fast på stekeflatene.
- Av hygienegrunner egner ikke de to første vaflene 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!**

- For å ta ut vaflene må De kun bruke tre- eller varmebestandig plastikkbestikk for å unngå at antiheftebelegget ødelegges.
- Apparater med hvite eller lyse kunststoffdelene eller apparater med kunststoff på yttersiden blir brunaktige etter kort tid. Dette forårsakes av dampen som oppstår under steking og kan ikke unngås.

## Forvarming

Sett støpselet inn i stikkkontakten, sett kontrollen til nivå 1 for å forvarme enheten. Forvarming på et høyere nivå bør unngås for ikke å overopphete belegget. Den røde kontrollampen lyser. Etter noen minutter slukker den røde kontrollampen og den grønne kontrollampen begynner å lyse.



## FORSIKTIGHET!

**Enheten blir nå varm. Berør kun håndtakene og kontrollene.**

## Steking

- Du kan stille inn bruningsgraden som du ønsker etter forvarming. Velg en lavere innstilling for lyse karamellvaffer, og en høyere innstilling for mørkere karamellvaffer. Den første karamellvaffen, svarer kanskje ikke eksakt til den innstilte bruningsgraden. Derfor bør du vente på neste før du endrer regulatornivået.
- Form først deigen til små, jevne kuler på størrelse med en valnøtt. Dette er enklest å gjøre med melede hender.
- Legg en kule på midten av den nedre stekeplaten, og lukk enheten.
- Trykk håndtaket kort ned på enheten. Røren fordeles da jevnt.
- Den grønne indikatorlampen slukker kort tid etter at deigen er lagt i. I stedet tennes den røde kontrollampen.
- Når stekeprosessen er ferdig, slukkes den røde indikatorlampen, og den grønne lyser igjen.
- Vennligst ta den ferdige karamellvaffen ut av enheten umiddelbart etter at stekeprosessen er fullført. Bruk en tregaffel.
- Legg karamellvaffen på en tallerken.
- Del den varme karamellvaffen forsiktig horisontalt med en skarp kniv. Dette må gjøres veldig raskt, da den ellers vil bli hard og sprø.
- Smør et valgfritt fyll på innsiden av hver halvdel, og legg dem sammen som en sandwich
- Karamellvaffen er ferdig.

## Rengjøring

- Rengjør apparatet med husholdningspapir mens det fremdeles er varmt.
- Råd: Legg to ark sugende husholdningspapir mellom stekeflatene og brett apparatet sammen.
- Rengjør vaffeljernet med en fuktig klut, men aldri under rennende vann.
- **De må ikke bruke sterke rengjøringsmidler.**

## Oppskrift

### Karamellvaffer

#### Ingredienser:

- Til deigen
- 200 g mel
- 100 g rørsukker (lyst)
- 100 g smør
- 1 ss vann
- 1 egg
- en klype salt
- en kvart ts kanel

#### Til fyllet :

- 120 g sukkerroesirup
- 50 g rørsukker (lyst)
- 50 g smør

### Tilberedning:

Til deigen: Rør sukker, lett smeltet smør, mel, egg, kanel og vann sammen til en deig i en kjøkkenmaskin. Til dette bruker du deigkroker.

Til fyllet: Varm sukkerroesirupen langsomt opp i en kjele, og la sukkeret løse seg opp i den. Tilsett til slutt smøret og la det smelte.

Forvarm jernet. Form deigen til jevne, runde kuler (ca. 38-40 g). Legg kulen på det varme jernet, lukk dekslet og trykk kort ned. Ta den stekte vaffelen forsiktig ut av jernet, og legg den på en tallerken. Del den varme karamellvaffelen forsiktig horisontalt med en skarp kniv. Dette må gå veldig raskt, da den ellers vil bli hard og sprø. Smør et valgfritt fyll på innsiden av hver halvdel, og legg dem sammen som en sandwich.

Gjenta det samme med de resterende vafflene.

RCP-1518.1.0

### 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.

NO

### 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/guarantee>

## 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.
- Bær ikke apparatet i ledningen, og beskyt den mod varme (kogeplade/åben ild).
- Træk ikke ledningen hen over skarpe kanter, og stram den ikke for meget, da der er fare for, at apparatet vælter.
- 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 gennemføres af børn, med mindre de er 8 år eller ældre og under opsyn.
- 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 beregnet til brug med kontaktur eller en ekstern timer.
- **VIGTIGT:** Bemærk, at apparatet bliver meget varmt udenpå under brugen. Tag kun fat i håndtagene og betjeningselementerne.

## Tekniske data

type	volt	hz	watt
164	230	50/60	850

## 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.
- Ved apparater med hvide eller lyse kunststofdele eller huse sker der efter kort brugstid en brunlig indfarvning. Det fremkaldes af de dampe, der opstår ved bagningen og kan ikke undgås.

## Forvarmning

Sæt stikket i stikkontakten, og sæt temperaturknappen på trin 1 for at forvarme apparatet. Forvarmning på et højere trin bør undgås, så belægningen ikke overophedes. Når den røde kontrollampe går ud, er apparatet varmt, og du kan gå i gang med vaffelbagningen. Kort efter påfyldning af dejen går den grønne kontrollampe ud. Den røde kontrollampe lyser. Når bagningen er færdig, går den røde kontrollampe ud, og den grønne lyser igen. Vafflen er færdig.



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

## Bagning

- Efter foropvarmningen kan du indstille bruningsgraden efter ønske. Vælg en lavere indstilling for lyse stroopvaffler og en højere indstilling for mørkere stroopvaffler. Den første Stroopwaffle svarer måske endnu ikke helt til den indstillede bruningsgrad. Vent derfor på en ny, før du ændrer kontrollerniveauet.
- Form først dejen til små valnøddestore, jævnt runde kugler. Det gøres bedst med melpudrede hænder.
- Læg en kugle i midten af den nederste bageplade, og luk apparatet.
- Tryk kortvarigt på apparatets håndtag. Dejen fordeler sig regelmæssigt.
- Den grønne kontrollampe går ud, kort tid efter at dejen er blevet fyldt i. Den røde kontrollampe lyser.
- Når vafflen er færdigbagt, går den røde kontrollampe ud, og den grønne tænder igen.
- Tag den færdige Stroopwaffle ud af apparatet umiddelbart efter, at bagningen er afsluttet. Brug en trægaffel.
- Læg Stroopwaffle på en tallerken.
- Skær forsigtigt den varme Stroopwaffle vandret med en skarp kniv. Det skal gøres meget hurtigt, ellers bliver det hårdt og skørt.
- Smør et fyld efter eget valg på indersiden af hver halvdel, og sæt dem sammen som en sandwich.
- Stroopvaffen er klar.

## Rengøring

- Rengør det endnu varme apparat med et stykke køkkenrulle.
- Tip: Læg to stykker sugende køkkenrulle mellem bagefladerne, og luk apparatet.
- Rengør til sidst apparatet med en fugtig klud, dog aldrig under rindende vand.
- **Brug ikke stærke rengøringsmidler.**

## Opskrift

### Stroopwaffeln

#### Ingredienser:

- Til dejen
- 200 g mel
- 100 g lyst (rørsukker)
- 100 g smør
- 1 spsk vand
- 1 æg
- en knivspids salt
- kvart teskefuld kanel

#### Til fyldet:

- 120 g sukkerrosesirup
- 50 g lyst (rørsukker)
- 50 g smør

### Tilberedning:

Til dejen: Bland sukker, let smeltet smør, mel, æg, kanel og vand i en foodprocessor til en dej. Brug dejkroge til dette.

Til fyldet: Varm langsomt sukkerroesiruppen op i en gryde, og lad sukkeret opløses i den. Tilsæt til sidst smørret, og lad det smelte.

Forvarm strygejernet. Form dejen til jævnt runde kugler (ca. 38-40 g). Læg kuglen på det varme strygejern, luk låget, og tryk kort ned. Tag forsigtigt den bagte vaffel ud af jernet, og læg den på en tallerken. Skær forsigtigt den varme vaffel vandret med en skarp kniv. Det skal gøres hurtigt, ellers bliver det hårdt og skørt. Fordel lidt af fyldet på hver halvdel, og tryk det sammen som en sandwich.

Gør det samme med de resterende vafler.

RCP-1518.1.0

### 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 fabrikkundeservice.

### 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/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.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto vaurioitunut, se on jätettävä vaaratilanteiden välttämiseksi valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta, jos laitteessa on toimintahäiriö, laite on pitkään käyttämättömänä tai laitetta puhdistetaan.
- Vedä virtajohto irti pitämällä kiinni pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua.
- Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- Älä kannu laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy, avotuli)
- 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 käytä laitetta ulkona.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi, sade).
- Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen tai panet sen säilytyspaikkaan.
- Älä upota laitetta veteen.
- **Huomio!** Huomaa, että kotelo kuumenee käytön aikana. Kosketa vain kahvoja ja säätimiä.

## Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
164	230	50/60	850

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa



**Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.**

- Aseta stroopwaffel-rautapannu kuivalle, liukumattomalle ja tasaiselle alustalle.
- Puhdista paistopinnat kostealla liinalla ennen ensimmäistä kuumennusta.
- Jos käytät Mondaminia, maitoa tai vähärasvaista reseptiä, rasvaa laite ajoittain, jotta vohvelit eivät tartu kiinni.
- Hygienesyistä ensimmäiset kaksi stroopwaffelia eivät ole syötäväksi soveltuvia.



**En raison des restes des production, mai développer de fumée dans les premières minutes. Pour cette raison faisez 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!**

- Käytä stroop-vohvelia poistaessasi vain puisia tai lämmönkestäviä muovisia ruokailuvälineitä, jotta laitteen tarttumaton pinnoite ei naarmuunnu.
- Laitteet, joissa on valkoisia tai vaaleita muoviosia tai koteloita, muuttuvat ruskehtaviksi lyhyen käytön jälkeen. Tämä johtuu syntyvästä leivontahöyrystä, eikä sitä voida välttää.

## Käyttöönotto

Kytke pistoke pistorasiaan ja aseta säädin asentoon 1 esilämmittämään laitetta. Esilämmitystä suuremmalla asetuksella on vältettävä, jotta pinnoite ei ylikuumenisi. Kun punainen valo sammuu, laite on kuuma ja voit aloittaa vohvelien paistamisen. Den røde kontrollampen lyser. Etter noen minutter slukker den røde kontrollampen og den grønne kontrollampen begynner å lyse.



**HUOMIO! Laite kuumenee. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita**

## Paistaminen

- Esikuumennuksen jälkeen voit asettaa paistoasteen halutulla tavalla. Valitse pienempi aste vaaleille Stroop-vohveleille ja suurempi aste tummemmille Stroop-vohveleille. Ensimmäinen Stroop-vohveli ei ehkä vastaa tarkasti asetettua paistoastetta. Valmistasi useampi ennen asetuksen muuttamista.
- Muotoile ensin taikinasta pieniä, tasaisen pyöreitä pähkinän kokoisia palloja. Tämä onnistuu parhaiten jauhotuilla käsillä.
- Aseta pallo alemman paistopinnan keskelle, ja sulje laite.
- Paina laitetta lyhyesti sen kahvasta. Tämä jakaa taikinan tasaisesti.
- Pian taikinan lisäämisen jälkeen vihreä merkkivalo sammuu. Punainen merkkivalo syttyy.
- Kun paistoprosessi on valmis, punainen merkkivalo sammuu ja vihreä syttyy uudelleen.
- Ota valmiit Stroop-vohvelit pois laitteesta heti paistamisen päätyttyä. Käytä puuhaarukkaa.
- Aseta Stroop-vohvelit lautaselle.
- Leikkaa vielä kuuma Stroop-vohveli varovasti vaakuoraan halki terävällä veitsellä. Tämä on tehtävä hyvin nopeasti ennen kuin siitä tulee kova ja hauras.
- Levitä haluamasi täytettä kummankin puolikkaan sisäpuolelle ja aseta ne yhteen kuin voileipä.
- Stroop-vohvelit ovat valmiita.

## Nettoyage

- Nettoyez l'appareil lorsqu'il est encore chaud avec un papier essuie-tout.
- Astuce: Déposez deux feuilles de papier absorbant essuie-tout entre les surfaces de cuisson et fermez l'appareil.
- Nettoyez ensuite les moules de cuisson avec un chiffon humide, mais ne le passez jamais sous l'eau du robinet.
- **N'utilisez aucun produit nettoyant agressif.**

## Resepti

### Stroop-vohvelit

#### Taikinaan:

- 200 g jauhoja
- 100 g vaaleaa ruokosokeria
- 100 g voita
- 1 ruokalusikallinen vettä
- 1 muna
- ripaus suolaa
- neljäsosa tl kanelia

#### Täytteeseen:

- 120 g juurikkasiirappia
- 50 g vaaleaa ruokosokeria
- 50 g voita

### Valmistus:

Taikinaan: Sekoita keittiökoneessa sokeri, hieman sulatettu voi, jauhot, muna, kaneli ja vesi taikinaksi. Käytä tähän taikinakoukkuja.

Täytteeseen: Kuumenna juurikassiirappia hitaasti kattilassa ja anna sokerin liueta siihen. Lisää lopuksi voi ja anna sulaa.

Esilämmitä rauta. Muotoile taikinasta tasaisesti pyöreitä palloja (n. 38–40 g). Aseta pallo kuumalle raudalle, sulje kansi ja paina lyhyesti. Ota paistettu vohveli varovasti pois raudalta ja aseta se lautaselle. Leikkaa vielä kuuma vohveli varovasti vaakasuoraan halki terävällä veitsellä. Tämä on tehtävän nopeasti ennen kuin siitä tulee kova ja hauras. Levitä osa täytteestä kummallekin puolikkaalle ja purista yhteen kuin vohveleipä.

Tee sama kaikille vohveleille.

RCP-1518.1.0

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laitteemme on pakattu kuljetusta varten ympäristöystävällisesti. Hävitä pahvi ja paperi jättepaperina, 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.

## Valmistajan takuu

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



**Tuotteen rekisteröinti**  
<https://cloer.eu/guarantee>

## Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék kizárólag privát háztartásokban való használatra szolgál, és ipari használatra nem megfelelő.
- 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 típus táblán 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 dugaszolóaljzatról, – 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, sohasem magát a vezetékét húzza meg.
- A hálózati csatlakozó vezetékét ne húzza ki túl feszesre, mert a készülék ellenkező esetben felbillenhet.
- Ne húzza át a hálózati csatlakozó vezetékét éles felületek vagy éles sarkok felett. Ne használja a hálózati csatlakozó vezetékét a készülék felemelésére és óvja meg a hőhatástól (tűzhelylap / nyitott láng).
- A gyerekek nem ismerik fel azokat a veszélyeket, amelyek egy elektromos készülék kezelésekor felléphetnek.
- Ez a készülék nincs arra előírva, hogy azt olyan személyek (beleértve a gyerekeket) használják, akiknek a fizikai, érzékelési, vagy értelmi képességeik korlátozottak, vagy nincsenek meg a megfelelő tapasztalataik, illetve tudásuk, kivéve ha az ilyen személyekre a biztonságukért felelős más személy felügyel, vagy utasításokat ad arra, hogyan kell használni a készüléket.
- A gyerekeket nem szabad a készülékkel felügyelet nélkül hagyni, nehogy a készülékkel játszanak.
- Óvja meg a készüléket a nedvesség behatásától (fröccsenő víz / eső).
- Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná, vagy elrakná.
- 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
164	230	50/60	850

## Az első használat előtt



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

- Távolítsa el a csomagolás minden részét és (ha van) az öntapadó címkéket, de a típustáblát ne.
- Állítsa fel az ostayasütő 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 megfontolásból 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 tapadásgátló bevonatát.
- A fehér vagy világos műanyag alkatrészekkel vagy házzal felszerelt készülékek egy rövid használati idő elteltével kissé megbarnulnak. Ez a sütés során keletkező gőzök hatásának eredménye és ezt nem lehet elkerülni.

## Üzembevetel

Először dugja be a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzatba. A berendezés most forró lesz. Az ostayasütés megkezdése előtt fel kell fűteni a készüléket. Ez az eljárás lezárt készülékesetén kb. 5 percig tart.



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

## Sütés

- Előmelegítés után a barnítás mértékét tetszőlegesen állíthatja be. Világos szirupos gofrihoz alacsonyabb fokozatot, míg sötétebb szirupos gofrihoz válasszon magasabb fokozatot. Előfordulhat, hogy adott körülmények között az első szirupos gofri nem felel meg pontosan a beállított barnulási foknak. Ezért várjon meg egy újabbat, mielőtt a szabályozó fokozatát megváltoztatja.
- A tésztából először készítsen kicsi, dió méretű, egyformán kerek golyókat. A golyókat a legjobban belisztezzett kézzel lehet kialakítani.
- Helyezzen egy golyót az alsó sütőlemeze, és csukja le a készüléket.
- A készüléket a rövid markolatnál nyomja lefelé. Ezáltal a tészta egyenletesen eloszlik.
- Röviddel a tészta berakása után kialszik a zöld ellenőrzőlámpa. Világítani kezd a piros ellenőrzőlámpa.
- A sütés befejeződése után kialszik a piros ellenőrzőlámpa, és újra a zöld lámpa kezd világítani.
- Az elkészült szirupos gofrit a sütés befejeződése után azonnal vegye ki a készülékből. Ehhez használjon faviillát.
- A gofrit helyezze egy tányérra.
- Egy éles késsel a még meleg gofrit óvatosan vágja ketté vízszintesen. A vágást gyorsan kell végezni, különben a tészta kemény és törekeny lesz.
- Kenjen tetszőleges tölteléket a két fél gofri belső oldalára, és mint egy szendvicset, illessze össze a két felet.
- A szirupos gofri elkészült.

## Tisztítás

- Tipp: Tegyen két szívóképes krepppapírtörölközőt a sütőfelületek közé és csukja be a készüléket.
- Az ostayasütés ezután egy nedves kendővel, de soha sem folyó víz alatt tisztítsa meg.
- Ne használjon maró hatású tisztítószer

## Recept Szirupos gofri

- 200 g liszt
  - 100 g nádcukor (világos)
  - 100 g vaj
  - 1 ek. víz
  - 1 tojás
  - egy csipet só
  - negyed tk. fahéj
- A töltelékhez:
- 120 g cukorrépaszirup
  - 50 g nádcukor (világos)
  - 50 g vaj

### Elkészítés:

**A tésztához:** A cukrot, az olvasztott vajat, a lisztet, a tojást, a fahéjat és a vizet konyhai robotgéppel össze keverve készítsen tésztát. Ehhez használjon dagasztószárat. .

**A töltelékhez:** A cukorrépaszirupot egy tálban lassan melegítse fel, majd oldja fel benne a cukrot. Végül adja hozzá a vajat, és olvassa fel.

A tojást előzőleg melegítse fel. A tésztából formázzon egyforma, gömbölyű golyókat (kb. 38–40 g). A golyókat helyezze a forró sütőlapra, csukja le a fedelet, és kissé nyomja le. A készre süített gofrit óvatosan vegye le a sütőlapról, és helyezze egy tányérra. A még forró gofrit egy éles késsel vízszintesen vágja ketté. A vágást gyorsan kell végezni, különben a tészta kemény és törékeny lesz. A töltelékéből kenjen valamennyit a két fél lapra, és szendvicshoz hasonlóan nyomja össze a lapokat. A maradék gofrival ugyanígy kell eljárni.

RCP-1518.1.0

## 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.

## 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://cloer.eu/hu/guarantee/>

## Temel güvenlik uyarıları

- Bu cihaz, evlerde ve benzer uygulamalarda kullanılmak için öngörülmüştür, örneğin:
  - mağazalar, ofisler ve başka ticari alanlarda çalışanların mutfaklarında;
  - tarımsal mülklerde;
  - oteller, moteller ve başka toplu konutlarda müşteriler tarafından; kahvaltı sunan pansiyonlarda.
- Cloer elektrikli cihazlardaki tamirleri sadece yetkili Cloer uzman satıcılarına veya Cloer fabrika müşteri servisine yaptırınız. Usulüne uygun yapılmayan tamirlerden dolayı kullanıcı için önemli tehlikeler oluşabilir. Ayrıca bundan dolayı garanti hakkınızı da kaybetmektesiniz.
- Cihazı sadece evlerde bulunan normal prizlere takarak kullanınız. Model levhası üzerinde belirtilen şebeke geriliminin sizin elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihaz „Y“ tipi bağlantı türündeki bir bağlantı kablosuyla donatılmıştır. Bunun hasar görmüş olması durumunda tehlikelerin önlenmesi için yetkili bir Cloer uzman satıcısı veya Cloer fabrika müşteri servisi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Aşağıdaki durumlarda elektrik fişini prizden çekiniz,,
  - bir arıza oluştuğunda.
  - cihaz uzun süre kullanılmayacaksa.
  - her temizlikten önce.
  - montajdan önce
  - sökmeden önce
- Lütfen sadece fişinden tutarak prizden çekiniz, asla kablodan çekmeyiniz.
- Kabloyu fazla gerdirmeyiniz, aksi halde cihazın devrilmesi tehlikesi bulunmaktadır.
- Kabloyu keskin kenarlardan geçirerek çekmeyiniz.
- Kabloyu taşımak için kullanmayınız ve sıcaklıklardan koruyunuz (ocak / açık alev).
- Bu cihazın 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılmasına sadece denetlenmeleri, cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmeleri ve buradan kaynaklanacak tehlikeleri anlamış olmaları koşulu ile izin verilmelidir.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım sadece 8 yaş ve üzeri çocuklara ve denetim altında yaptırılmalıdır.
- Cihaz ve elektrik kablosu 8 yaş altı çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Cihazla oynamaları için çocuklar kontrol edilmelidirler.
- Cihazlar fiziksel, duyuşsal ve ruşsal engelli veya deneyimsiz ve/veya bilgisiz kişilerce, denetlenmedikleri, cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmedikleri ve buradan kaynaklanacak tehlikeleri anlamadıkları sürece kullanılamaz.
- Lütfen cihazı açık havada kullanmayın.
- Cihazınızı nemden koruyunuz (püsküren sular / yağmur).
- Temizlemeden veya saklamadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin. İlerleyen sayfalarda temizlik hakkında daha fazla bilgi bulabilirsiniz.
- Cihazı açık havada kullanmayın.
- Bu cihazın bir zamanlayıcı veya harici bir zamanlayıcı tarafından çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- **DİKKAT:** Çalıştırma sırasında muhafazanın ısınacağını lütfen unutmayın. Lütfen yalnızca tutamaçlara ve kontrollere dokununuz.

## Teknik özellikler

Typ	Volt	Hz	Watt
164	230	50/60	850

## İlk kullanımdan önce



**İlk kullanımdan önce bu talimatları dikkatlice okuyunuz.**

- Bütün ambalaj parçalarını ve olası etiketleri çıkartınız, model levhasını çıkartmayınız.
- Waffle makinesini kuru, kaymayan ve düz bir zemin üzerine koyunuz
- Kalıp yüzeylerini makineyi ilk kullanımdan önce yağlayınız, daha sonraları teflon kaplamadan dolayı bir daha yağlamanıza gerek kalmamaktadır.
- Dikkat: Ancak nişasta veya süt kullanıyorsanız, Waffle'lerin yapışmaması için cihazı arada sırada yağlamalısınız.
- İlk 2 Waffle hijyenik nedenlerden dolayı yemeye uygun değildir.



**Cihaz çalıştığı sırada kalıp yüzeyleri ısınmaktadır. Lütfen metal parçalara temastan sakınız. Yanık tehlikesi!**

## CE işareti / güvenlik talimatları



**Cihaz gereksinimleri karşılar uygulanabilir AT direktifleri..**



**Cihaz yalnızca kapalı odalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.**



**DİKKAT! Kullanmadığınızda ve her temizlikten önce Cihazın elektrik fişini çekin!**

- Waffle'leri çıkartırken, cihazın teflon kaplamasının çizilmemesi için sadece tahta veya ısıya dayanıklı plastik cisimler kullanınız.
- Beyaz veya açık renk plastik parçaları veya gövdeleri olan cihazlarda kısa bir kullanım süresinden sonra kahverengi bir renk meydana gelir. Bunun nedeni oluşan pişirme dumanıdır ve kaçınılmazdır.

## Ön Isıtma

Fişi prize takın ve cihazı ön ısıtmak için ayar düğmesini 1. kademeye getirin. Kaplamanın aşırı ısınmasını önlemek için daha yüksek bir kademede ön ısıtmaktan kaçınılmalıdır. Kırmızı kontrol lambası yanar. Birkaç dakika sonra kırmızı kontrol lambası söner ve yeşil kontrol lambası yanar.



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

## Fırınlama

- Ön ısıtmadan sonra kızarma seviyesini istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Açık renkli Stroopwafel'lar için daha düşük bir seviye ve daha koyu renkli Stroopwafel'lar için daha yüksek bir seviye seçin. İlk Stroopwafel henüz ayarlanan esmerleşme seviyesine tam olarak uymayabilir. Bu nedenle, kontrol seviyesini değiştirmeden önce bir tane daha bekleyin.
- İlk olarak, hamuru ceviz büyüklüğünde küçük, eşit yuvarlak toplar halinde şekillendirin. Bunu en iyi unlu ellerle yapabilirsiniz.
- Alt pişirme plakasının ortasına bir top hamur yerleştirin ve cihazı kapatın.
- Cihazın sapını kısa bir süre aşağı bastırın. Bu, hamurun eşit şekilde dağılmasını sağlar.
- Hamur döktükten kısa bir süre sonra yeşil gösterge ışığı söner. Kırmızı gösterge ışığı yanar.
- Pişirme işlemi tamamlandığında kırmızı gösterge ışığı söner ve yeşil ışık tekrar yanar.
- Lütfen pişirme işlemi tamamlandıktan hemen sonra pişmiş Stroopwafel'ı cihazdan çıkarın. Bunu yapmak için tahta bir çatal kullanın.
- Stroopwafel'ı bir tabağa yerleştirin.
- Sıcak Stroopwafel'ı keskin bir bıçakla dikkatlice yatay olarak kesin. Bu işlem çok hızlı yapılmalıdır, aksi takdirde sert ve kırılabilir hale gelecektir.
- Her yarının iç kısmına istediğiniz bir iç malzemesini sürün ve sandviç gibi bir araya getirin.
- Stroopwafel hazır.

## Temizleme

- Cihazı henüz sıcakken bir kağıt havluyla temizleyiniz
- Öneri: İki adet emici kağıt mutfak havlusunu kalıp yüzeyleri arasında yerleştiriniz ve cihazı kapatınız.
- Sonra Waffle makinesini nemli bir bezle temizleyiniz, asla akan suyun altına tutmayınız.
- **Güçlü deterjanlar kullanmayınız.**

## Tarif

### Stroopwafel içindekiler:

- Hamur için
- 200 g un
- 100 g şeker kamışı (açık renkli)
- 100 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı su
- 1 yumurta
- bir tutam tuz
- çeyrek çay kaşığı tarçın

İç malzemesi için :

- 120 g şeker pancarı şurubu
- 50 g şeker kamışı (açık renkli)
- 50 g tereyağı

### Hazırlama:

Hamur için: Şeker, hafifçe eritilmiş tereyağı, un, yumurta, tarçın ve suyu mutfak robotunda karıştırarak hamur haline getirin. Bunun için hamur kancası kullanın.

İç malzemesi için: Şeker pancarı şurubunu bir tencerede yavaşça ısıtın ve şekerin içinde çözünmesini sağlayın. Son olarak tereyağını ekleyin ve erimesini bekleyin.

İzgarayı önceden ısıtın. Hamuru eşit yuvarlak toplar halinde şekillendirin (yaklaşık 38-40 g). Topu sıcak ızgaranın üzerine yerleştirin, kapağı kapatın ve kısa bir süre bastırın. Pişmiş waffle'ı dikkatlice ızgaradan çıkarın ve bir tabağa yerleştirin. Sıcak waffle'ı keskin bir bıçakla yatay olarak dikkatlice kesin. Bu işlem hızlıca yapılmalıdır, aksi takdirde sert ve kırılğan hale gelecektir. İç malzemesinin bir kısmını her bir yarısına sürün ve sandviç gibi bastırarak birleştirin.

Aynı işlemi kalan waffle'lar için de yapın.

RCP-1518.1.0

## Çevre dostu atma

Cihazlarımız nakliye için sadece çevre dostu ambalajlara sahiptirler. Kartonları ve kağıtları, eski kağıt toplama ünitelerine, plastik ambalajları değerli madde toplama ünitelerine veriniz.



**DİKKAT!**  
**Elektro cihazlar ev çöpiyle atılmamalıdır.**

Elektro cihazlar değerli hammaddeler ihtiva ederler. Kullanılmayacak cihazı lütfen kabul edilmiş bir geri dönüşüm ünitesine ulaştırınız. Atığa ayırma imkanlarına ilişkin olarak yerel belediye veya şehir idaresinden bilgi alabilirsiniz.

## Garanti

Cloer cihazınızın bir arızası olması halinde lütfen Cloer yetkili satıcınıza veya Cloer müşteri servisine başvurunuz. Cloer Elektro cihazları güncel AT Yönetmeliklerine ve güvenlik talimatlarına uygundurlar.

## Üretici garantisi

Bu garanti belgesi, yetkili satıcınız tarafından size verilir. Garanti kapsamındaki hizmetlerden faydalanmak için doğrudan yetkili satıcınıza başvurunuz. Sorularınız olması halinde, ülkenizdeki yetkili Cloer ithalatçısına başvurunuz. <http://cloer.com> adresinde adreslere ve telefon numaralarına ulaşabilir veya bizimle de e-posta yoluyla irtibata geçebilirsiniz.



**Ürün kaydı & Garanti koşulları**

<https://cloer.eu/guarantee>





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

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