



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

cloer®



Cloer-181



Cloer-171



Cloer-120



Cloer-189



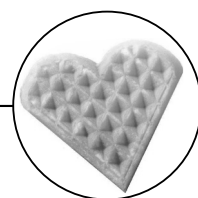
Cloer-185



Cloer-180

Bedienungsanleitung Instruction Manual

Waffeleisen Cloer-120 / Cloer-17X / Cloer-18X
Waffle Maker Cloer-120 / Cloer-17X / Cloer-18X



SPRACHEN - LANGUAGES

DE	Bedienungsanleitung	S. 3
EN	Instruction Manual	S. 7
FR	Notice d'utilisation	S. 11
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 15
IT	Istruzioni sull'uso	S. 19
ES	Instrucciones de uso	S. 23
PT	Instruções de uso	S. 27
LT	Naudojimo instrukcija	S. 31
LV	Lietošanas instrukcija	S. 35
DK	Brugsanvisning	S. 39
NO	Bruksanvisning	S. 43
SE	Bruksanvisning	S. 47
FI	Használati utasítás	S. 51
PL	Instrukcja obsługi	S. 55
CZ	Návod k použití	S. 59
HU	Használati utasítás	S. 63
GR	Οδηγίες Χρήσης.....	S. 67

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn eine Störung auftritt.
 - wenn das Gerät längere Zeit 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).
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt. Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren 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 durch den Benutzer 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 einen externen Timer oder eine Zeitschaltuhr betrieben zu werden.
- **Achtung!** Die Backflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!

DE

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Vor dem Erstgebrauch

DE



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild und die Seriennummer.
- Stellen Sie das Waffeleisen 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 Waffeln 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!

- **Achtung:** Verwenden Sie zum Herausnehmen der Waffeln 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 die entstehenden Backschwaden hervorgerufen und lässt sich nicht vermeiden.

Vorheizen

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, 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.



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

1. Gerät mit Signalton und Backampel (Typ 18)

- Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.
- Ein Signalton ertönt.

2. Gerät mit Backampel (Typ 12, 17)

- Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.

Backen

- Sie können den Bräunungsgrad nach dem Vorheizen beliebig einstellen. Wählen Sie für helle Waffeln eine niedrigere Stufe und für dunklere Waffeln eine höhere Stufe. Die erste Waffel entspricht unter Umständen noch nicht exakt dem eingestellten Bräunungsgrad. Warten Sie deshalb eine weitere Waffel ab, bevor Sie die Reglerstufe ändern.
- Füllen Sie eine kleine Schöpfkelle Teig in den hinteren Teil der Backform ein, schließen Sie das Gerät und drücken Sie es am Griff herunter. Dadurch verteilt sich der Teig gleichmäßig.

1. Gerät mit Signalton und Backampel (Typ 18)

- 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.
- Der Piepton signalisiert: Die Waffel ist fertig.

2. Gerät mit Backampel (Typ 12, 17)

- 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. Die Waffel ist fertig.

Nehmen Sie die Waffel bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel.

Legen Sie die Waffeln zum Abkühlen nebeneinander auf ein Backrost.

Reinigung

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

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG! Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

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

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>



10 Regeln mit Herz zum Waffelbacken

1. Butter, Eier und Wasser einige Stunden vor dem Backen bei Raumtemperatur lagern.
2. Die Eier zusammen mit dem Zucker und den Aromen in einer Küchenmaschine so lange aufschlagen, bis sich das Volumen mehr als verdoppelt hat. Anschließend die Butter hinzufügen.
3. Nur das letzte Drittel Mehl mit der angegebenen Menge Weinstein Backpulver vermischen. Wir raten zu Weinstein Backpulver, da es keinen Nachgeschmack hat.
4. Mineralwasser, anstatt Milch verwenden. Mineralwasser mit viel Kohlensäure hat die gleiche Wirkung wie Backpulver und macht die Waffeln besonders locker.
5. Mehl und Wasser immer im Wechsel in den Teig geben. Jedes Mal nur so viel Mehl hinzufügen, dass es vollständig untergerührt werden kann. Es sollte vermieden werden, dass Mehl direkt auf Wasser trifft, da der Teig sonst Klumpen bildet.
6. Der Teig ist fertig, wenn die Konsistenz dickflüssig ist und gut vom Löffel fließt.
7. Zutaten wie Mandeln, Nüsse erst zum Schluss in den Teig geben.
8. Den Teig nach Fertigstellung mindestens 30 Minuten, jedoch nicht länger als eine Stunde ruhen lassen. Er wird während dieser Zeit dickflüssiger. Nach der Ruhezeit nicht mehr umrühren und auf einmal verbrauchen. Längeres Lagern des Teiges führt zu schlechteren Backergebnissen.
9. Das Waffeleisen nur vor dem Backen der ersten Waffel einfetten. Bei den meisten Waffelteigen ist für die weiteren Waffeln in der Regel kein Einfetten mehr notwendig.
10. Zum Abkühlen die fertigen Waffeln auf ein Rost legen. Bitte nicht stapeln, da sie sonst an der Oberfläche weich werden. Waffeln schmecken am besten, wenn sie frisch serviert werden.

DE

RCP-1500.4.0

Rezepte

Original Cloer – überliefertes Originalrezept

Zutaten:

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

Zubereitung: Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Die Butter soll sehr weich sein aber nicht aufgeheizt werden.

Die Eier, den Zucker und die Aromen mit einer Küchenmaschine so lange aufschlagen, bis sich das Volumen mehr als verdoppelt hat.

Nun die sehr weiche, aber nicht flüssige Butter hinzufügen und so lange verrühren, bis sich alle Zutaten zu einer homogenen Masse verbunden haben.

Etwas 2/3 des Mehls und Mineralwasser im Wechsel in den Teig geben.

Das letzte Drittel Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit Wasser in die Schüssel geben. So viel Wasser unterrühren, dass der Teig noch dickflüssig ist aber gut vom Löffel fließt.

Den Teig mindestens 30 Minuten, jedoch nicht länger als eine Stunde ruhen lassen.

Beim Ruhen wird der Teig dickflüssiger. Er sollte nicht mehr umgerührt werden.

Den Teig in die hintere Hälfte der Backform des Cloer Waffeleisens geben und den Deckel schnell schließen.

Die Griffe für einige Sekunden fest zusammendrücken und die Waffel backen, bis sie goldbraun ist.

RCP-1503.4.0

Pizza Waffeln

Zutaten:

- 125 g Butter oder Margarine
- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 125 ml lauwarmes Wasser
- ca. 100 g in streifen geschnittenen gekochten Schinken
- 2 Äpfel fein gewürfelt
- 1 Päckchen Walnuss- oder Haselnusskerne fein gerieben
- 2-3 EL Tomatenmark
- 1-2 TL Senf
- Salz, Pfeffer, Pizzawürzmischung

Zubereitung: Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Die Butter sahnig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und das Wasser unterrühren. Schinken, Äpfel, und Nüsse hinzufügen. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Senf und Pizzawürzmischung abschmecken. Tips und Tricks: Abwandlungen mit Champignons, Käse, Oliven oder Gurken sind möglich.

RCP-1495.1.0

Kartoffelwaffeln

Zutaten:

- 500g geschälte, mehligkochende Kartoffeln
- 2 geschälte Zwiebeln
- 4 Eier
- 100g Mehl
- 1EL saure Sahne
- 2TL Salz
- 1TL Pfeffer
- 3EL frische oder TK Kräuter

Zubereitung: Die Kartoffeln und die Zwiebeln auf der feinsten Stufe einer Reibe sehr fein reiben. miteinander vermischen und nach und nach die Eier, die saure Sahne, Kräuter, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazurühren. Anschließend portionsweise das Mehl hinzugeben. Den Teig sofort im vorgeheizten und großzügig mit Öl eingefettetem Waffeleisen backen.

RCP-1515.1.0

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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull power plug of the power socket
 - in case of a defect,
 - if the appliance is not used for a longer time,
 - before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten it too tight, do not use it for carrying and protect it from heat (hotplate, for example).
- Do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over. Do not stretch the feed cable over sharp edges.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Do not leave children unattended to ensure they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not immerse the appliance in water.
- Protect the appliance from humidity (splashing water or rain)
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away. More information about proper cleaning on the following pages
- Do not use the appliance outdoors.
- This appliance should not be operated due to an external timer or separate remote control system.
- **Caution!** The baking surfaces of the appliance become hot during operation. Danger of being burned!

EN

Technical Data

type	volt	hz	watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Before the first use



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

EN

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



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

EC Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.



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

- Use only wooden or heat-resistant plastic utensils to remove the waffles in order to prevent the non-stick coating from being scratched.
- Appliances with white or light-coloured plastic parts or casings generally take on a brownish hue after a short time. This is caused by the steam from baking and cannot be avoided.

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 overheat the coat.



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

1. Appliance with audible signal and indicator lights (type 18)

- The red control lamp lights up.
- After some minutes the control lamp goes out and the green control lamp lights up. An audible signal appears.

2. Appliance with indicator lights (type 12, 17)

- The red control lamp lights up.
- After some minutes the control lamp goes out and the green control lamp lights up.
- An audible signal appears.

Baking

- After the preheating the browning regulator can be adjusted as desired. Select a low setting for light waffles or a high setting for dark waffles. The first waffle does not exactly correspond to the browning level selected, for this reason, you should wait until the following waffle before changing the browning level.
- Fill the dough in the rear part of the waffle maker, close the appliance and press down the handles. This way, the dough will spread even over the surface. Once the orange light is on you do not need to continue pressing anymore. The filling process should be quick, otherwise the waffle will not be even browned in both sides.

1. Appliance with audible signal and indicator lights (type 18)

Shortly after having filled in the batter the green control lamp goes out. The red control lamp lights up. After termination of the baking process the red control lamp goes out and the green one lights up again. The beep signals: The waffle is ready.

2. Appliance with indicator lights (type 12, 17)

Shortly after having filled in the batter the green control lamp goes out. The red control lamp lights up. After termination of the baking process the red control lamp goes out, and the green one lights up again. The waffle is ready.

- Remove the waffles from the appliance as soon as they are done baking.
- Use a wooden fork.
- Place the waffles next to each other on a baking grill to cool.

Cleaning

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

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>



10 Rules with Heart for Waffle Baking

1. Store the butter, eggs and water at room temperature for a few hours before baking.
2. Whip the eggs together with the sugar and flavourings in a food processor until they have more than doubled in volume. Then add the butter.
3. Mix only the last third of the flour with the indicated amount of tartar baking powder. We recommend tartar baking powder as it has no undertaste.
4. Use mineral water instead of milk. Carbonated mineral water has the same effect as baking powder and makes the waffles particularly fluffy.
5. Always alternate flour and water in the batter. Add only enough flour each time to stir it in completely. Avoid the flour coming into direct contact with water, as this will cause lumps to form in the dough.
6. The dough is ready when the consistency is thick and flows well from the spoon.
7. Only add ingredients such as almonds and nuts to the dough at the end.
8. Leave the dough to rest for at least 30 minutes, but no longer than an hour. The dough will thicken during this time. After the resting time, do not stir and consume all at once. Storing the dough for too long will diminish the baking results.
9. Grease the waffle iron only before baking the first waffle. Additional greasing before making further waffles is generally not required for most waffle doughs.
10. Place the cooked waffles on a cooling rack place. Please do not stack them, otherwise they will become soft on the surface. Waffles taste best when served fresh.

EN

RCP-1500.4.0

Recipe

Original Cloer - Traditional Original Recipe

Ingredients:

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

Preparation: All ingredients should be at room temperature. The butter should be very soft but not heated.

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

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

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

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

Pour the batter into the back half of the baking tin of the Cloer Waffle Iron and quickly close the lid.

Press the handles firmly together for a few seconds and bake the waffle until it is golden brown.

RCP-1503.4.0

Pizza Waffles

Ingredients:

- 125 g butter or margarine
- 4 eggs
- 125 g flour
- ½ tsp baking powder
- 125 ml lukewarm water
- approx. 100 g cooked ham cut in strips
- 2 apples finely diced
- 1 packet walnuts or hazelnuts finely ground
- 2-3 TBSP tomato paste
- 1-2 tsp mustard
- salt, pepper and pizza spices

Preparation: Beat butter until creamy and add eggs one at a time. Alternately mix in the flour mixture and the lukewarm water. Add ham, apples, nuts and spices (tomato paste, salt, pepper, mustard, pizza spices). Bake dough immediately. Variations: mushrooms, cheese, olives or cucumbers.

RCP-1495.1.0

Hearty Potato Waffles

Ingredients:

- 500 g mealy potatoes
- 4 eggs
- 2 onions
- 100 g flour
- 1 dessert spoonful soured cream
- Salt to taste (approx. 1 heaped desert spoonful)
- Pepper to taste (approx. 1 heaped teaspoonful)
- 3 dessert spoonful's fresh or frozen herbs

Preparation: Grind potatoes and onions with a fine grater. Add the rest of the ingredients and mix together. Grease the waffle iron with a little rapeseed oil and bake the dough immediately. Note: The potato waffles go very well with a herb quark or apple purée.

RCP-1515.1.0

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.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
 - lorsqu'un dérangement survient,
 - si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir,
 - avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Ne tirez pas la ligne d'alimentation au-dessus de bords coupants et ne la tendez pas trop, car sinon il existe un danger de basculement de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus, ainsi que des personnes ayant des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage dans les pages suivantes.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par le biais d'une minuterie ou d'un autre chronomètre externe.
- **Attention!** Les surfaces de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Risque de brûlure!

Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt
12	203	50	1200
17			930
18			

Avant la première utilisation



Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

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



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

Marquage CE / Consignes de sécurité



L'appareil correspondait aux directives EC applicables.



L'appareil est destiné uniquement à un usage interne.



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

- Pour prendre les gaufres, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif de l'appareil.
- Après un certain temps d'utilisation, les boîtiers ou les parties en plastique blanc ou de couleur claire des appareils brunissent. Ce phénomène est dû aux vapeurs de cuisson et est inévitable.

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.



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

1. Appareil à bip sonore et voyants de cuisson (type 18)

- Le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Au bout de quelques minutes, le voyant contrôle rouge s'éteint et le voyant de contrôle vert s'allume.
- Un bip sonore retentit.

2. Appareils à voyants de cuisson (type 12, 17)

- Le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Au bout de quelques minutes, le voyant contrôle rouge s'éteint et le voyant de contrôle vert s'allume.

Cuisson

- Vous pouvez régler le niveau de brunissement des gaufres après le préchauffage selon vos souhaits. Pour des gaufres claires, sélectionnez un niveau bas et un niveau plus élevé pour des gaufres plus dorées. Il se peut que la première gaufre ne corresponde pas exactement au niveau de brunissement réglé. Nous vous conseillons de préparer une deuxième gaufre avant de modifier le niveau de réglage.
- Remplissez la partie arrière du moule de cuisson avec une petite louche de pâte, fermez l'appareil et abaissez ensuite la poignée. Ceci répartit la pâte. Dès que le voyant de contrôle s'éteint, vous n'avez en général plus besoin d'appuyer. Le processus de remplissage doit être rapide car sinon les gaufres ne seront pas uniformément dorées dessous et dessus.

1. Appareil à bip sonore et voyants de cuisson (type 18)

Peu après avoir versé la pâte, le voyant de contrôle vert s'éteint. Le voyant de contrôle rouge s'allume. Après la cuisson, le voyant de contrôle rouge s'éteint et le voyant vert se rallume. Le bip sonore signale que la gaufre est prête.

2. Appareils à voyants de cuisson (type 12, 17)

Peu après avoir versé la pâte, le voyant de contrôle vert s'éteint. Le voyant de contrôle rouge s'allume. Après la cuisson, le voyant de contrôle rouge s'éteint et le voyant vert se rallume. La gaufre est prête.

- Retirez la gaufre de l'appareil dès que la cuisson est terminée.
- Utilisez la fourchette en bois.
- Déposez les gaufres les unes à côté des autres sur une grille de cuisson pour qu'elles refroidissent.

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.**

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.

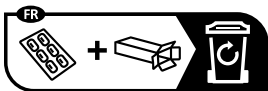
Informations sur les règles de tri



FR
Cet appareil, ses accessoires, cordons et batteries se recyclent



Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



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>



10 règles d'or pour la préparation des gaufres

1. Mettre le beurre, les œufs et l'eau à température ambiante pendant quelques heures avant la cuisson.
2. Batta les œufs au robot de cuisine avec le sucre et les arômes jusqu'à ce qu'ils aient plus que doublé de volume. Ajouter ensuite le beurre.
3. Ne mélanger que le dernier tiers de la farine avec la quantité de levure chimique Weinstein indiquée. Nous conseillons d'utiliser la poudre à lever Weinstein, car elle n'a pas d'arrière-goût.
4. Utiliser de l'eau minérale au lieu du lait. L'eau minérale riche en gaz carbonique a le même effet que la poudre à lever et rend les gaufres particulièrement légères.
5. Ajouter la farine et l'eau à la pâte en alternant toujours. À chaque fois, n'ajouter que la quantité de farine nécessaire pour l'incorporer complètement. Il faut éviter que la farine rencontre directement l'eau, car la pâte formerait alors des grumeaux.
6. La pâte est prête lorsque sa consistance est épaisse et qu'elle s'écoule bien de la cuillère.
7. N'ajouter les ingrédients tels que les amandes et les noix à la pâte qu'en dernier lieu.
8. Une fois la pâte terminée, laissez-la reposer pendant au moins 30 minutes, mais pas plus d'une heure. Pendant ce moment, elle devient plus visqueuse. Ne pas la remuer après le temps de repos et la consommer en une seule fois. Conserver la pâte plus longtemps entraîne des mauvais résultats de cuisson.
9. Ne graisser le gauffrier qu'avant la cuisson de la première gauffre. Avec la plupart des pâtes à gauffre, il n'est généralement plus nécessaire de graisser à nouveau pour les autres gaufres.
10. Pour refroidir les gaufres terminées, les poser sur une grille. Ne les empilez pas, car elles risqueraient de ramollir à la surface. Les gaufres ont meilleur goût lorsqu'elles sont servies fraîches.

FR

RCP-1500.4.0

Recette

Recette originale transmise de génération à génération - Original de Cloer

Ingrédients :

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

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

Battre les œufs, le sucre et les arômes à l'aide d'un robot ménager jusqu'à ce que le volume ait plus que doublé.

Ajoutez maintenant le beurre très mou mais pas liquide et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient réunis en une masse homogène.

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

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

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

Verser la pâte dans la moitié arrière du moule du gaufrier Cloer et fermer rapidement le couvercle.

Presser fermement les poignées pendant quelques secondes et faire cuire la gaufre jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

RCP-1503.4.0

Les gaufres Pizza

Ingrédients:

- 125 g de beurre ou de margarine
- 4 œufs
- 125 g de farine
- ½ cuillère à café de levure en poudre
- 125 ml d'eau tiède
- env. 100 g de jambon cuit coupé en lamelles
- 2 pommes coupées en petits dés
- 1 sachet de noisettes ou de noix finement broyées
- 2 à 3 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 à 2 cuillères à café de moutarde
- sel, poivre et sauce piquante à pizza

Préparation: Battre le beurre pour le rendre crémeux, puis ajouter les œufs un à un. Ajouter alternativement la farine mélangée avec la levure puis l'eau tiède. Ajouter le jambon, les pommes et les noisettes / noix. Relever la préparation avec le concentré de tomates, le sel, le poivre, la moutarde et la sauce piquante à pizza. Cuire immédiatement la pâte. Garnir de champignons, de fromage, d'olives ou de cornichons

RCP-1495.1.0

Gaufres salées à la pomme de terre

Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre farineuses
- 4 œufs
- 2 oignons
- 100 g de farine
- 1 c. à s. de crème aigre
- Du sel selon vos goûts (env. 1 bonne c. à s.)
- Du poivre selon vos goûts (env. 1 bonne c. à c.)
- 3 c. à s. d'herbes fraîches ou surgelées

Préparation: Râper les pommes de terre et les oignons avec une râpe fine. Ajouter les ingrédients restants et mélanger. Graisser le gaufrier avec un peu d'huile de colza et cuire immédiatement la pâte. Remarque : Avec les gaufres de pommes de terre, vous pouvez servir du fromage blanc aux fines herbes ou de la compote de pommes.

RCP-1515.1.0

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.
- Reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer dienen of door de reparatieservice van Cloer. Onoordeelkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker veroorzaken. Bovendien vervalt daarmee de aanspraak op garantie.
- 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 beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
 - wanneer een storing optreedt,
 - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt,
 - voor iedere reiniging.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- Laat de kabel niet over scherpe randen lopen en trek deze niet strak; hierdoor kan het risico ontstaan dat het apparaat valt.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt en door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden, wanneer ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen dit apparaat niet bedienen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen).
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt. Meer informatie over het schoonmaken vindt u op de volgende pagina's.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Dit apparaat is niet geschikt om door een (externe) timer te worden bediend.
- **Opgelet!** De bakplaten alsmede het huis worden zeer heet. Vermijdt aanraking. Verbrandingsgevaar!

NL

Technische gegevens

Typ	Volt	Hz	Watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

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

NL



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

CEmarkering / Veiligheidsinstructies



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



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



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

- De wafels niet met scherpe voorwerpen (b.v. messen, metalen vorken) uit het apparaat nemen. Dit kan de teflonbekleding beschadigen.
- Bij apparaten met witte of lichte kunststof del en of huizen treedt na enige tijd een verkleuring op. Dit is niet te vermijden.

Voorverwarmen

Steek 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.



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

1. Apparaat met signaaltoon en controlelampjes voor werking (type 18)

- Het rode controlelampje licht op.
- Na enkele minuten gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje op.
- Er weerklinkt een signaaltoon.

2. Apparaten met controlelampjes voor werking (type 12, 17)

- Het rode controlelampje licht op.
- Na enkele minuten gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje op.

Bakken

- Na het voorverwarmen kunt u de bruiningsgraad naar wens instellen. Zet de regelknop voor lichtere wafels op een lagere stand en voor donkerdere wafels op een hogere stand. De eerste wafel komt mogelijk nog niet helemaal overeen met de ingestelde bruiningsgraad. Bak daarom eerst nog een wafel voordat u de bruiningsgraad eventueel aanpast.
- Doe een kleine scheplepel beslag in het achterste deel van de bakvorm, sluit het apparaat en druk de handgreep naar beneden. Zo wordt het beslag gelijkmatig verdeeld over de bakvorm. Wanneer het oranje controlelampje weer gaat branden, hoeft u gewoonlijk niet meer te drukken. Het vullen moet vlug worden gedaan, anders worden de boven- en onderzijde van de wafels niet gelijkmatig bruin.

1. Apparaat met signaaltoon en controlelampjes voor werking (type 18)

Kort nadat het deeg uitdijt, gaat het groene controlelampje uit en licht het rode controlelampje op. Na het einde van de baktijd gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje op. De geluidstoon geeft aan dat de wafel klaar is.

2. Apparaten met controlelampjes voor werking (type 12, 17)

Kort nadat het deeg uitdijt, gaat het groene controlelampje uit en licht het rode controlelampje op. Na het einde van de baktijd gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje op. De wafel is klaar.

- Neem de wafels direct uit het apparaat nadat de wafel klaar is.
- Gebruik daarbij een houten vork.
- Leg de wafels op een rooster om af te koeler.

Schoonmaken

- Maak het nog warme apparaat schoon met een keukenrol.
- **Tip:** Leg twee absorberende keukenpapiertjes tussen de bakplaten en sluit het apparaat.
- Maak het apparaat verder schoon met een vochtige doek. Nooit onder water dompelen.
- **Gebruik geen scherpe schoonmaakmiddelen.**

Milieuvriendelijke verwijdering

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



LET OP!
Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

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

Vrijwaring

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

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



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



Onze 10 regels met hart voor wafel bakken

1. Bewaar de boter, de eieren en het water een paar uur bij kamertemperatuur alvorens te bakken.
2. Klop de eieren samen met de suiker en de smaakstoffen in een keukenmachine tot ze meer dan verdubbeld zijn in volume. Voeg dan de boter toe.
3. Meng alleen het laatste derde deel van de bloem met de aangegeven hoeveelheid room van wijnsteenbakpoeder. Wij raden aan om room van wijnsteenbakpoeder te gebruiken, omdat dit geen nasmaak heeft.
4. Gebruik mineraalwater in plaats van melk. Koolzuurhoudend mineraalwater heeft hetzelfde effect als bakpoeder te gebruiken, omdat het bijzonder luchtig.
5. Wissel bloem en water altijd af in het beslag. Voeg telkens alleen genoeg bloem toe om het er helemaal door te roeren. Vermijd dat bloem rechtstreeks met water in aanraking komt, anders vormt het beslag klonters.
6. Het beslag is klaar wanneer de consistentie dik vloeibaar is en goed uit de lepel vloeit.
7. Voeg pas op het einde ingrediënten zoals amandelen en noten aan het beslag toe.
8. Laat het beslag na afwerking ten minste 30 minuten, maar niet langer dan een uur rusten. Het zal dikker worden gedurende deze tijd. Na de rusttijd niet meer roeren en in één keer bakken. Als u het beslag langer bewaart, leidt dat tot slechtere bakresultaten.
9. Vet alleen het wafelijzer in voordat u de eerste wafel bakt. Bij de meeste wafeldeegsoorten is invetten meestal niet meer nodig voor de volgende wafels.
10. Leg de afgewerkte wafels op een rooster om af te koelen. Stapel ze niet op elkaar, anders worden ze zacht aan het oppervlak. Wafels smaken het best als ze vers geserveerd worden.

NL

RCP-1500.4.0

Recept

Originele Cloer - overgeleverd origineel recept

Ingrediënten:

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

Bereiding: Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. De boter moet zeer zacht zijn, maar niet verhit.

Klop de eieren, suiker en smaakstoffen op met een keukenmachine tot ze meer dan verdubbeld zijn in volume.

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.4.0

Pizza wafels

Ingrediënten:

- 125 gram boter
- 4 eieren
- 125 gram meel
- 1/2 theelepel bakpoeder
- 125 ml lauwwarm water
- ca. 100 gram gekookte ham in stroken snijden
- 2 appels fijn schrapen
- 1 pakje walnoot pitten fijn schrapen
- 2 - 3 eetlepels tomatenpit
- 1 - 2 theelepels mosterd
- zout, peper en kant en klare pizzamix

Bereiding: De boter romig roeren, daarna de eieren toevoegen. Dan afwisselend het Met bakpoeder gemengde meel en het lauwwarme water toevoegen en goed mixen. Gerookte ham, appels en noten toevoegen en met tomaten, zout, peper, mosterd en Pizzamix op smaak brengen. Het deeg direct gebruiken. Veranderingen met Champignons, kaas, olijven of augurken zijn mogelijk

RCP-1495.1.0

Hartige aardappelwafels

Ingrediënten:

- 500 g bloemige aardappelen
- 4 eieren
- 2 ajuinen
- 100 g bloem
- 1 EL zure room
- Zout naar smaak (ca. 1 volle EL)
- Peper naar smaak (ca. 1 volle TL)
- 3 EL verse of diepgevroren kruiden

Bereiding: Rasp de aardappelen en ajuinen met een fijne rasp. Voeg de overige ingrediënten toe en vermeng alles. Smeer het wafelijzer met wat raapolie in en bak het deeg onmiddellijk. Opmerking: Bij de aardappelwafels kunt u kruidenquark of appelmoes serveren.

RCP-1515.1.0

Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi simili, come ad esempio:
 - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
 - nelle tenute agricole,
 - o se utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o nei B&B.
- Per le riparazioni degli elettrodomestici Cloer rivolgersi esclusivamente al Servizio assistenza clienti di Cloer. Le riparazioni improprie possono causare notevoli pericoli agli utenti. Inoltre invalidano la garanzia.
- Azionare l'apparecchio solo attraverso prese elettriche domestiche standard. Verificare se la tensione di rete riportata sull'etichetta corrisponde alla fornitura di energia elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- Qualora il cavo di collegamento fosse danneggiato, farlo sostituire dal Servizio clienti Cloer, al fine di evitare ulteriori rischi.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
 - se si verifica un guasto,
 - se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato,
 - prima di ogni pulizia.
- Si prega di staccare la spina, senza tirare mai il cavo di alimentazione.
- Non tendere eccessivamente il cavo di alimentazione, non deve essere teso su spigoli troppo affilati; non utilizzarlo per il trasporto e proteggerlo dal calore (per es. dalla piastra di cottura).
- Non tendete troppo il cavo d'alimentazione, altrimenti si corre il pericolo che l'apparecchio si capovolga. Non tirate il cavo conduttore su angoli acuminati.
- I dispositivi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o a condizione che tali persone siano state istruite all'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi derivanti.
- La pulizia e la manutenzione da parte degli utenti non può essere eseguita da bambini, sia che abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano sorvegliati.
- Non far giocare i bambini con il dispositivo.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età superiore agli 8 anni.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità (spruzzi /pioggia).
- Lasciar raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo / riporlo. Per maggiori informazioni sulla pulizia consultare le pagine seguenti.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere azionato da un temporizzatore o da un timer esterno.
- **Attenzione!** Le superfici di cottura dell'apparecchio si riscaldano durante il funzionamento. Si prega di evitare un contatto con le parti metalliche. Pericolo di ustione!

IT

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Prima del primo utilizzo



Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.

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

IT



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

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza



Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.



Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.



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

- Per estrarre le cialde utilizzi solo posate di legno o di plastica resistente al calore, così il rivestimento anti-aderente dell'apparecchio non viene graffiato.
- Nel caso di apparecchi con parti plastiche o custodie bianche o chiare il colore si scurisce dopo un breve periodo di utilizzo. Questo ha luogo a causa dei vapori di cottura e non si può evitare.

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.



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

1. Macchina con segnale acustico e lampada di segnalazione per cottura (tipo 18)

- La spia luminosa di controllo rossa si accende.
- Dopo pochi minuti si spegne la spia luminosa di controllo rossa, e si accende la spia luminosa di controllo verde.
- Un segnale acustico risuona.

2. Macchina con lampada di segnalazione per cottura (tipo 12, 17)

- La spia luminosa di controllo rossa si accende.
- Dopo pochi minuti la spia luminosa di controllo rossa si spegne, e la spia luminosa di controllo verde si accende.

Cottura

- È possibile impostare il grado di doratura a piacere in base al preriscaldamento. Selezionare un livello basso per i waffel più chiari e uno più alto per i waffel più dorati. Il primo waffel non corrisponde ancora, in certe circostanze, al livello di doratura impostato. Attendere la preparazione di un altro waffel prima di cambiare il livello del regolatore.
- Riempire un piccolo miscelo di impasto nella forma di cottura posteriore, chiudere l'apparecchio premendo la maniglia verso il basso. In questo modo l'impasto si distribuisce in modo uniforme. Non appena si illumina la spia di controllo arancione non è più necessario premerla. Il processo di riempimento dovrebbe avvenire rapidamente, perché i waffel potrebbero non dorarsi in modo uniforme nella parte superiore e inferiore.

1. Macchina con segnale acustico e lampada di segnalazione per cottura (tipo 18)

Dopo aver introdotto la pasta la spia luminosa di controllo verde si spegne. La spia luminosa di controllo rossa si accende. Al termine del processo di cottura la spia luminosa di controllo rossa si spegne, e la spia luminosa di controllo verde si accende di nuovo. Il pigolio segnala: il waffel è pronto.

2. Macchina con lampada di segnalazione per cottura (tipo 12, 17)

Subito dopo aver introdotto la pasta la spia luminosa di controllo verde si spegne. La spia luminosa di controllo rossa si accende. Al termine del processo di cottura si spegne la spia luminosa di controllo rossa, e la spia luminosa di controllo verde si accende di nuovo. Il waffel è pronto.

- Tolga la cialda direttamente dopo la fine del processo di cottura dall'apparecchio.

- Utilizzi a tale scopo una forchetta di legno.
- Metta le cialde a raffreddare le une accanto alle altre su una griglia di cottura.

Pulizia

- Prima della pulizia stacchi sempre la spina. Pulisca l'apparecchio ancora caldo con un panno di carta.
- **Consiglio:** Metta due panni da cucina assorbenti tra le superfici di cottura e chiuda l'apparecchio.
- Pulisca la piastra per cialde poi con un panno umido, ma mai sotto acqua corrente.
- **Non utilizzi detergenti aggressivi.**

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>



10 regole d'oro per preparare i waffle

1. Porre il burro, le uova e l'acqua a temperatura ambiente per alcune ore prima della cottura.
2. Sbattere le uova con lo zucchero e gli aromi in un robot da cucina fino a quando il volume non sia più che raddoppiato. Quindi aggiungere il burro.
3. Mescolare solo l'ultimo terzo della farina con la quantità specificata di cremor tartaro. Si consiglia di utilizzare il cremor tartaro poiché non ha retrogusto.
4. Utilizzare acqua minerale al posto del latte. L'acqua minerale ricca di acido carbonico ha lo stesso effetto del lievito in polvere e rende i waffle particolarmente soffici.
5. Aggiungere all'impasto la farina e l'acqua sempre in modo alternato. Aggiungere ogni volta solo una quantità di farina che possa essere mescolata agevolmente. Si dovrebbe evitare che la farina entri direttamente in acqua, altrimenti l'impasto formerebbe dei grumi.
6. L'impasto è pronto quando raggiunge una consistenza densa e si stacca bene dal cucchiaino.
7. Aggiungere all'impasto ingredienti come mandorle e noci solo alla fine.
8. Lasciare riposare l'impasto per almeno 30 minuti, ma mai più di un'ora. Durante questo periodo l'impasto diventa più spesso. Non mescolare di nuovo dopo il periodo di riposo e consumare immediatamente. La conservazione dell'impasto per un tempo prolungato si traduce in risultati di cottura più scadenti.
9. Ungere la teglia da waffle solo prima di cuocere il primo waffle. La maggior parte della pasta per waffle non richiede normalmente di continuare a ungere la teglia per gli altri waffle.
10. Per raffreddare, disporre i waffle finiti su una grata. Non impilare, altrimenti la superficie potrebbe diventare molle. I waffle si gustano al meglio se vengono serviti freschi.

RCP-1500.4.0

IT

Ricetta

Ricetta originale della tradizione Cloer

Ingredienti:

- 6 uova
- 200 g di zucchero
- Scorza grattugiata di limone non trattato oppure 1 fialletta di aroma al limone 2 cl di rum oppure 1 fialletta di aroma al rum
- Polpa di una stecca di vaniglia oppure 1 fialletta di aroma alla vaniglia oppure 1 bustina di zucchero vanigliato 200 g di burro o margarina
- 500 g di farina
- 1 bustina di cremor tartaro
- 125 ml di acqua minerale (con anidride carbonica)

Preparazione: Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Il burro deve essere molto morbido ma non deve essere riscaldato.

Sbattere le uova con lo zucchero e gli aromi con un robot da cucina fino a quando il volume non sia più che raddoppiato.

IT

Ora aggiungere il burro, che dovrà essere molto molle ma non allo stato liquido, e mescolare fino a quando tutti gli ingredienti non si saranno ben amalgamati.

Aggiungere all'impasto circa 2/3 della farina e dell'acqua minerale, alternativamente.

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

Lasciare riposare l'impasto per almeno 30 minuti, tuttavia mai per più di un'ora. Mescolando, l'impasto diventa più denso. Non dovrebbe più essere mescolato.

Versare l'impasto nella base della teglia Cloer e chiudere rapidamente il coperchio.

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

RCP-1503.4.0

Pizza waffel

Ingredienti:

- 125 g burro o margarina
- 4 uova
- 125 g farina
- 1/2 cucchiaino di lievito
- 125 ml acqua tiepida
- ca. 100 g prosciutto cotto a fette
- 2 mele tagliate a cubetti
- 1 bustina di granella di noci o nocciole
- 2-3 cucchiaini concentrato di pomodoro
- 1-2 cucchiaini senape
- sale, pepe, miscela di spezie per pizza

Preparazione: Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Mescolare il burro fino a renderlo cremoso e aggiungere le uova una dopo l'altra. Quindi aggiungere l'acqua e la farina con il lievito. Aggiungere prosciutto, mele e noci. Condire con concentrato di pomodoro, sale, pepe, senape e miscela di spezie per pizza.

RCP-1495.1.0

Gustosi waffel con patate

Ingredienti:

- 500 g di patate farinose
- 4 uova
- 2 cipolle
- 100 g di farina
- 1 cucchiaino di panna acida
- Sale a piacere (ca 1 cucchiaino)
- Pepe a piacere (ca 1 cucchiaino)
- 3 cucchiaini di erbe aromatiche fresche o congelate

Preparazione: Grattugiare patate e cipolle con una grattugia fine. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare. Ungere la macchina per waffel con dell'olio e cuocere l'impasto. Nota: Potete servire con quark di erbe o salsa di mele.

RCP-1515.1.0

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.
- En caso de que esta línea de alimentación esté dañada, debe ser reemplazada usando los servicios de un comerciante especializado autorizado de Cloer o por el servicio técnico de Cloer, para evitar peligros.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
 - en caso de defecto,
 - si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo,
 - antes de cualquier limpieza.
- Desconecte siempre retirando el enchufe, nunca tire del cable.
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante, no lo use para transportar y protéjalo del calor (placas calientes, por ejemplo).
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- La limpieza o reparación del aparato no puede ser llevada a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el aparato alejado de los niños para evitar que jueguen con este.
- El dispositivo y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Proteja su aparato contra la humedad (salpicaduras / lluvia).
- Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo. Encontrará más información sobre la correcta limpieza en las páginas siguientes. Nunca sumerja el aparato en agua.
- No usar el aparato en el exterior.
- Este aparato no está destinado a ser usado con un temporizador o accesorio externo.
- **Atención!** Las superficies de horneado se calientan durante el uso. Por favor evite un contacto con las piezas metálicas. ¡Peligro de quemaduras!

ES

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Antes del primer uso



Lea estas instrucciones detenidamente.

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

ES



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

Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



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



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



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

- Para extraer los barquillos use solamente cubiertos de madera o de plástico resistente al calor a fin de no arañar el recubrimiento antiadherente del artefacto.
- En artefactos con piezas o carcasas plásticas blancas o claras se produce una coloración marrón después de un breve período de uso. Esto es producido por los vahos de horneado generados y no puede ser evitado.

Precaentamiento

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.



¡ATENCIÓN!

El aparato se calentará, utilice solo las asas y los dispositivos de control.

1. Aparatos con señal acústica y lámparas piloto (tipo 18)

- La lámpara roja de control se enciende.
- Después de pocos minutos se apaga la lámpara roja de control y se enciende la lámpara verde de control.
- Suena una señal acústica.

2. Aparatos con lámparas piloto (tipo 12, 17)

- La lámpara roja de control se enciende.
- Después de pocos minutos se apaga la lámpara roja de control y se enciende la lámpara verde de control.

Hornear

- Tras precalentar el aparato, puede seleccionar el grado de tostado que desee: un nivel más bajo para gofres claros y niveles altos para gofres más oscuros. El primer gofre no representa exactamente el grado de tostado seleccionado, espere al siguiente gofre antes de volver a regular el nivel de tostado.
- Deposite un poco de masa sobre el aparato en la parte trasera y cierre la máquina de gofres presionando las asas; esto ayudará a que la masa se distribuya de manera regular. Una vez que la luz naranja se encienda no será necesario seguir presionando. El proceso de relleno debe ser rápido ya que, de lo contrario, el gofre no se tostará de manera regular por ambos lados.

1. Aparato con señal acústica y lámparas piloto (tipo 18)

Poco después de llenar la masa se apaga la lámpara verde de control. La lámpara roja de control se enciende. Después de terminar el procedimiento de cocción se apaga la lámpara roja de control y se enciende de nuevo la lámpara verde de control. El sonido pío señala que el gofre está listo.

2. Aparatos con lámparas piloto (tipo 12, 17)

Poco después de llenar la masa se apaga la lámpara verde de control. La lámpara roja de control se enciende. Después de terminar el procedimiento de cocción se apaga la lámpara roja de control y se enciende de nuevo la lámpara verde de control.

El gofre está listo.

- Extraiga el barquillo del aparato inmediatamente después de finalizar el proceso de horneado.
- Para ello emplee un tenedor de madera.
- Para dejarlos enfriar, coloque los barquillos uno al lado del otro sobre una rejilla de horno.

Limpieza

- Limpie el aparato aún caliente con un paño de papel.
- **Consejo:** Coloque dos paños absorbentes de papel crepé de cocina entre las superficies de horneado y cierre el aparato.
- Finalmente limpie la plancha con un paño húmedo, pero jamás bajo agua corriente.
- **No use agentes limpiadores agresivos.**

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>



10 reglas hechas con el corazón para hacer gofres

1. Guarde la mantequilla, los huevos y el agua a temperatura ambiente durante unas horas antes de hornear.
2. Bata los huevos junto con el azúcar y los aromatizantes en un recipiente hasta que doblen su volumen. A continuación, añada la mantequilla.
3. Mezcle solo el último tercio de la harina con la cantidad indicada de crémor tártaro en polvo para hornear. Recomendamos utilizar polvo de hornear con ácido tartárico, ya que este no genera ningún sabor desagradable.
4. Utilice agua mineral en lugar de leche. El agua mineral con demasiado ácido carbónico genera el mismo efecto que el polvo de hornear y hace que los gofres queden demasiado blandos.
5. Conviene alternar siempre la harina y el agua en la masa. Añada solo la cantidad suficiente de harina para que se incorpore por completo. Evite que la harina toque directamente el agua, dado que, en ese caso, la masa formará grumos.
6. La masa está lista cuando la consistencia es espesa y se desprende fácilmente de la cuchara.
7. Añada ingredientes como las almendras y las nueces a la masa al final.
8. Una vez lista la masa, déjela reposar durante al menos 30 minutos, pero no más de una hora. Durante este tiempo se vuelve más gruesa. Una vez transcurrido el tiempo de reposo, no remueva y consuma todo de una vez. Una conservación más prolongada producirá malos resultados de cocción.
9. Engrase la gofrera antes de hacer el primer gofre. En la mayoría de las masas de gofres no es necesario volver a untar la gofrera con mantequilla.
10. Coloque los gofres listos sobre una rejilla para que se enfríen. No los apile, pues de lo contrario la superficie se ablandará. Los gofres saben mejor si se los sirve recién hechos.

ES

RCP-1500.4.0

Recetas

Original Cloer - receta original heredada

Ingredientes:

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

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

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

Ahora añada la mantequilla muy blanda pero no líquida y mezcle hasta que todos los ingredientes se hayan combinado para formar una masa homogénea.

Añada unos 2/3 de la harina y del agua mineral alternando a la masa.

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

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

Vierta la masa en la mitad posterior del molde de la gofrera Cloer y cierre rápidamente la tapa.

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

RCP-1503.4.0

Gofres pizzeros

Ingredientes

- 125 g mantequilla o margarina
- 4 huevos
- 125 g harina
- 1/2 cuchara de té polvo de hornear
- 125 ml agua tibia
- Aprox. 100 g jamón cocido en tiras finas
- 2 manzanas en cubos pequeños
- 1 paquetito nueces o avellanas ralladas finas
- 2-3 cuchara puré de tomates
- 1-2 cuchara de té mostaza
- Sal, pimienta, condimento para pizza

Preparación: Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Revuelva la mantequilla hasta adquirir una consistencia cremosa, luego agregue los huevos sucesivamente. Mezcle luego alternadamente la harina mezclada con el polvo de hornear y el agua y revuelva. Añada el jamón, las manzanas y las nueces. Sazone con el puré de tomates, la sal, la pimienta, la mostaza y el condimento preparado para pizza.

RCP-1495.1.0

Sabrosos gofres de patatas

Ingredientes

- 500 g patatas cocidas harinosas
- 4 huevos
- 2 cebollas
- 100 g harina
- 1 cuchara crema agria
- Sal a gusto (aprox. 1 cuchara colmada)
- Pimienta a gusto (aprox. 1 cucharita de té colmada)
- 3 cucharas especias frescas o congeladas

Preparación: Ralle las patatas y las cebollas con un rallador fino. Añada los demás ingredientes y mezcle. Unte la gofrera con un poco de aceite de colza y cocine la masa de inmediato. Nota: Puede untar los gofres de patatas con cuajada de queso con hierbas o puré de manzana.

RCP-1515.1.0

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.
- Se o cabo de ligação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, para evitar riscos.
- Desligue a ficha da tomada,
 - se ocorrer uma avaria.
 - se o aparelho não for utilizado por um longo período.
 - antes de cada limpeza.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Não utilize o cabo de alimentação para carregar o aparelho e proteja-o do calor (placas eléctricas do fogão / chama)
- Não colocar o cabo de alimentação sob tensão, pois do contrário o aparelho pode virar. Não puxe o cabo de alimentação por cima de bordas afiadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Não utilize o aparelho ao ar livre. Proteja o seu aparelho contra a humidade (salpicos de água/chuva).
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo. Mais informações sobre a limpeza podem ser encontradas nas páginas seguintes.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro ou um temporizador externo.
- **Atenção!** As assadeiras do aparelho ficam quentes durante o funcionamento. Evite o contacto com as partes metálicas. Perigo de queimaduras!

PT

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
12	230	50	1200
17			930
18			

Antes da primeira utilização



Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.

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



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

PT

Marcação CE / Instruções de segurança



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



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



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

- Para remover o barquinho utilize apenas talheres de madeira ou de plástico à prova de calor, para que a camada antiaderente do aparelho não seja danificada.
- Em aparelhos com peças plásticas ou carcaças brancas ou claras após algum tempo de uso tingem-se de marrom. Isto é causado pelo vapor durante processo de assar e não tem como ser evitado.

Colocação em funcionamento/ Préaquecimento

Introduza a ficha elétrica na tomada e coloque o botão regulador no nível 1 para pré-aquecer o ap relho. 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 noselementos de comando.

1. Aparelhos com sinal sonoro e sinaleira (tipo 18)

- A lâmpada de controlo vermelha acende.
- Após alguns minutos a lâmpada vermelha de controlo se apaga e a lâmpada verde de controlo acende.
- Soa um sinal sonoro.

2. Aparelhos com sinaleira (tipo 12, 17)

- A lâmpada de controlo vermelha acende.
- Após alguns minutos a lâmpada vermelha de controlo se apaga e a lâmpada verde de controlo acende.

Assar

- Pode definir o grau de escurecimento conforme desejar, após o pré-aquecimento. Escolha um nível mais baixo para waffles mais claros e um nível mais alto para waffles mais escuros. O primeiro waffle pode não corresponder exatamente ao nível de escurecimento definido. Portanto, espere por outro waffle antes de alterar o nível do regulador.
- Coloque uma pequena concha de massa na parte de trás da assadeira, feche o aparelho e pressione a pega. Assim a massa é distribuída uniformemente. Assim que a lâmpada de controlo vermelha acender, geralmente não terá de pressionar mais. O processo de enchimento deve ser feito rapidamente, caso contrário os waffles não assarão uniformemente em cima e em baixo

1. Aparelhos com sinal sonoro e sinaleira (tipo 18)

Pouco após despejar a massa a lâmpada de controlo verde apaga. A lâmpada de controlo vermelha acende. Ao final do tempo para assar a lâmpada de controlo vermelha apaga e a verde acende novamente. O sinal sonoro avisa: O barquinho está pronto.

2. Aparelhos com sinaleira (tipo 12, 17)

Pouco após despejar a massa a lâmpada de controlo verde apaga. A lâmpada de controlo vermelha acende. Ao final do tempo para assar a lâmpada de controlo vermelha apaga e a verde acende novamente. O barquinho está pronto.

- Retire o barquinho pouco antes da finalização do processo de assar do aparelho.
- Para este fim utilize um garfo de madeira.
- Coloque os barquinhos um ao lado do outro sobre a grade.

Limpeza

- Limpe o aparelho ainda morno com uma toalha de papel.
- **Dica:** Coloque dois papéis de cozinha absorvente entre as assadeiras e feche o aparelho.
- Finalmente limpe a forma de barquinhos com um pano húmido, porém jamais debaixo de água corrente.
- **Não utilize produtos de limpeza fortes.**

Eliminação ecologicamente correta

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



ATENÇÃO!

Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico

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

Garantia

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

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>



10 regras com coração para fazer waffles

1. Coloque a manteiga, os ovos e a água à temperatura ambiente por algumas horas antes de preparar tudo.
2. Bata os ovos num processador de alimentos juntamente com o açúcar e os aromas até que tenham mais do que o dobro do volume. Em seguida, adicione a manteiga.
3. Misture apenas o último terço da farinha com a quantidade especificada de fermento em pó Weinstein. Recomendamos o fermento em pó Weinstein porque não tem sabor residual.
4. Use água mineral em vez de leite. A água mineral com gás tem o mesmo efeito que o fermento em pó e torna os waffles ainda mais fofos.
5. Adicione farinha e água à massa alternadamente. Adicione apenas farinha suficiente a cada vez para misturar completamente. Deve evitar que a farinha toque na água diretamente, caso contrário a massa formará grumos.
6. A massa está pronta quando a consistência estiver espessa e escorrer facilmente da colher.
7. Adicione ingredientes como amêndoas e nozes à massa apenas no final.
8. Quando estiver pronta, deixe a massa repousar durante pelo menos 30 minutos, mas não mais do que uma hora. Ela ficará mais grossa durante esse período. Após o período de descanso, não mexa na massa e use-a de uma só vez. O armazenamento mais longo da massa leva a piores resultados de cozedura.
9. Unte o aparelho dos waffles apenas antes de fazer o primeiro waffle. Com a maioria das massas de waffle, geralmente depois não é mais necessário untar para fazer os outros waffles.
10. Coloque os waffles acabados de fazer sobre uma grelha para arrefecer. Não os empilhe, caso contrário ficarão moles na superfície. Os waffles têm um sabor melhor quando servidos frescos.

PT

RCP-1500.4.0

Receitas

Um original Cloer – receita original transmitida

Ingredientes:

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

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

Bata os ovos, o açúcar e os aromas num processador de alimentos até que tenham mais do que o dobro do volume.

Agora adicione a manteiga bem macia, mas não líquida e mexa até que todos os ingredientes se misturem numa massa homogénea.

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

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

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

A massa ficará mais espessa à medida que descansa. Não deve mexer mais nela.

Despeje a massa na metade de trás da forma do aparelho de waffle da Cloer e feche rapidamente a tampa.

Aperte as pegas firmemente por alguns segundos e deixe o waffle cozer até dourar.

RCP-1503.4.0

Waffle pizza

Ingredientes:

- 125 g de manteiga ou margarina
- 4 ovos
- 125 g de farinha
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 125 ml de água morna
- aprox. 100 g de bacon cortado às tiras
- 2 maçãs cortada em cubos pequenos
- 1 pacote de nozes ou avelãs laminadas
- 2 a 3 colheres de sopa de polpa de tomate
- 1 a 2 colheres de chá de mostarda
- sal, pimenta, mistura de ervas aromáticas para pizza

Preparação: Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Mexer a manteiga até ficar cremosa, e adicionar, um a um, os ovos. Em seguida, adicionar, alternadamente, a mistura de fermento em pó e água. Adicionar o bacon, a maçã e as nozes. Temperar a gosto com polpa de tomate, sal, pimenta, mostarda e mistura de ervas aromáticas para pizza.

RCP-1495.1.0

Waffles de batata

Ingredientes:

- 500 g de batatas cozidas, farinhentas
- 4 ovos
- 2 cebolas
- 100 g de farinha
- 1 colher de sopa de natas ácidas
- Sal a gosto (aprox. 1 colher de sopa bem cheia)
- Pimenta a gosto (aprox. 1 colher de chá bem cheia)
- 3 colheres de sopa de ervas aromáticas frescas ou congeladas

Preparação: Raspar as batatas e as cebolas muito finamente. Adicionar os restantes ingredientes e mexer. Pincelar a máquina de waffles com um pouco de óleo de colza e colocar imediatamente a massa. Observação: Pode adicionar quark de ervas ou puré de maçã.

RCP-1515.1.0

Pagrindiniai saugumo nurodymai

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



Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
12	230	50	1200
17			930
18			

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

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



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

CE ženklas / saugos nurodymai



Prietaisas atitinka jam taikomą ES direktyvų reikalavimus.



Prietaisas yra skirtas naudoti tik uždarose patalpose.



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

- Išimkite vaflius tik mediniu arba karščiui atspariu plastikiniu įrankiu, kad nesubraižytumėte nepriekapančios prietaiso dangos.
- Po trumpo naudojimo laiko prietaisai su balto arba šviesaus plastiko dalimis arba korpusais įgyja rusvą atspalvį. Jis atsiranda dėl kepimo metu susidarantių dujų ir yra neišvengiamas.

Įkaitinimas

Įkiškite tinklo kištuką į rozetę ir pasukite reguliatorių į pakopą 1, kad prietaisas įkaistų. Reikia vengti įkaitinimo aukštesniame lygmenyje, kad neperkaitintų padengtos dangos.



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

1. Prietaisas su garsiniu signalu ir kepimo būsenos lemputėmis (18 tipas)

- Įsizižiebta raudona kontrolinė lemputė.
- Po kelių minučių raudona kontrolinė lemputė išsijungia ir įsijungia žalia kontrolinė lemputė.
- Įsijungia garsinis signalas.

2. Prietaisas su kepimo būsenos lemputėmis (12, 17 tipas)

- Įsizižiebta raudona kontrolinė lemputė.
- Po kelių minučių raudona kontrolinė lemputė išsijungia ir įsijungia žalia kontrolinė lemputė.

Kepimas

- Po įkaitinimo, Jūs galite nustatyti parausvinimo laipsnį. Parinkite šviesiems vafliams žemesnę pakopą ir tamsesniems vafliams aukštesnę pakopą. Pirmieji vafliai pagal aplinkybes neatitinka tiksliai nustatytą rusvumo laipsnį. Todėl, prieš pakeisdami reguliatoriaus pakopą, palaukite kitų vaflių.
- Įpilkite mažą išpilstymo šaukštelį tešlos į kepimo formos paskutinę dalį, uždarykite prietaisą ir paspauskite rankenėlę žemyn. Dėl to tešla pasiskirsto vienodai. Kol užsidegs oranžinis kontrolinė lemputė, kaip taisyklė, daugiau spausti nereikia. Pripylimas turi vykti greitai, nes priešingu atveju vafliai viršuje ir apačioje nevienodai parus.

1. Prietaisas su garsiniu signalu ir kepimo būsenos lemputėmis (18 tipas)

Įpylus tešlos, žalia kontrolinė lemputė netrukus užgęsta. Įsizižiebta raudona kontrolinė lemputė. Baigus kepti, raudona kontrolinė lemputė užgęsta ir įsizižiebta žalia kontrolinė lemputė. Pasigirsta garsinis signalas: vafis paruoštas.

2. Prietaisas su kepimo būsenos lemputėmis (12, 17 tipas)

- Įpylus tešlos, žalia kontrolinė lemputė netrukus užgęsta. Įsizižiebta raudona kontrolinė lemputė.
- Baigus kepti, raudona kontrolinė lemputė užgęsta ir įsizižiebta žalia kontrolinė lemputė.
- Vafis paruoštas.

- Baigus kepti prašom iš karto išimti vaflius iš prietaiso.
- Tam naudokite medinę šakutę.
- Padėkite vaflius vieną šalia kito ant kepimo grotelių, kad jie atvėstų.

Valymas

- Dar šiltą prietaisą išvalykite popierine šluoste.
- **PATARIMAS.** Įdėkite du drėgnę sugeriančio virtu-

vinio rankšluosčio lapelius tarp kepimo paviršių ir uždarykite prietaisą.

- Tada vaflinę nuvalykite drėgna šluoste, tačiau neplaukite po tekančio vandens srove.
- **Nenaudokite braižančių valiklių.**

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!

**Elektros prietaisas epriskiriamas
buitinėms atliekoms.**

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

Garantija

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

Gamintojo garantija

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



Produkto registravimas

<https://cloer.eu/guarantee>



10 puikių vaflių kepimo taisyklių

1. Sviestą, kiaušinius ir vandenį palikite kelioms valandoms iki kepimo kambario temperatūroje.
2. Kiaušinius su cukrumi ir esencija plakite mikseriu, kol turis padidės maždaug du kartus. Po to sudėkite sviestą.
3. Trečdalį miltų sumaišykite su nurodytu kepimo miltelių su vyno rūgštimi kiekiu. Rekomenduojame naudoti kepimo miltelius su vyno rūgštimi, nes jie neturi poskonio.
4. Vietoje pieno naudokite mineralinį vandenį. Mineralinio vandens su dideliu anglirūgštės kiekiu poveikis yra toks pat kaip kepimo miltelių, iškepti vafliai būna itin purūs.
5. Miltų ir vandenį į tešlą visuomet pilkite pakaitomis. Kiekvieną kartą pilkite tiek miltų, kad būtų galima juos visus įmaišyti. Venkite pilti miltus tiesiog ant vandens, nes antraip tešloje susidarys gumulų.
6. Tešla paruošta, jei yra tokio tirštumo, kad nuteka nuo šaukšto.
7. Pabaigoje į tešlą dėkite tokius ingredientus kaip migdolai ar riešutai.
8. Palikite tešlą pastovėti bent 30 min., tačiau ne ilgiau nei vieną valandą. Per šį laiką tešla sutirštės. Po šio ramybės laiko daugiau nemaišykite ir iš karto sunaudokite. Iš ilgiau laikytos tešlos iškepamas prastesnės kokybės kepinys.
9. Vaflinę tepkite riebalais tik prieš kepdami pirmąjį vaflių. Dažniausiai iš vaflių tešlos kepančios kitus vaflius, vafliinės papildomai tepti nebereikia.
10. Iškeptus vaflius padėkite ant grotelių ataušti. Nedėkite jų vieno ant kito, nes sudrėks paviršius. Skaniausi būna šviežiai patiekti vafliai.

RCP-1500.4.0



Receptai

„Original Cloer“ — tradicinis originalus receptas

Ingredientai:

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

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

Kiaušinius plakite virtuviniu kombainu kol jų tūris padidės daugiau kaip dvigubai.

Atskirame plakiklio inde iki putų suplakite sviestą, cukrų, vanilinę cukrų ir aromatines medžiagas. Parinkę lėtą laipsnį toliau plakite palaipsniui įmaišydami kiaušinių masę.

Į tešlą pakaitomis įmaišykite 2/3 miltų ir mineralinį vandenį. Likusį trečdalį miltų ir kepimo miltelius sumaišykite ir taip pat pakaitomis suberkite į dubenį su vandeniu.

Įmaišykite tiek vandens, kad tešla dar būtų tiršta, bet gerai nutekėtų nuo šaukšto.

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

Dėkite tešlos į apatinę „Cloer“ vaflinės kepimo formą ir greitai uždenkite dangtį.

Suspauskite rankenas, palaikykite keletą sekundžių ir kepkite vaflius, kol jie gražiai apskrus.

RCP-1503.4.0

Picos skonio vafliai

Ingredientai:

- 125 g sviesto arba margarino
- 4 kiaušinių
- 125 g miltų
- 1/2 valg. š. kepimo miltelių
- 125 ml drungno vandens
- maždaug 100 g juostelėmis pjaustyto virto kumpio
- 2 smulkiais kubeliais pjaustyti obuoliai
- 1 pakelio smulkintų graikinių arba lazdyno riešutų
- 2–3 valg. š. pomidorų pastos
- 1–2 valg. š. garstyčių
- druskos, pipirų, picos prieskonių mišinio

Paruošimas: Visi ingredientai turėtų būti patalpos temperatūros. Sumaišykite sviestą iki kreminės konsistencijos ir įmuškite kiaušinius. Tada pakaitomis plikite ir maišykite su kepimo milteliais sumaišytus miltus bei vandenį. Sudėkite kumpį, obuolius ir riešutus. Pagardinkite pomidorų pasta, garstyčiomis, druska, pipirais ir picos prieskonių mišiniu.

RCP-1495.1.0

Bulviniai širdelių formos vafliai

Ingredientai:

- 500 g miltų ir bulvių
- 4 kiaušiniai
- 2 svogūnai
- 100 g miltų
- 1 valg. š. rūgščios grietinės
- Druskos pagal skonį (maždaug 1 valg. š. su kaupu)
- Pipirų pagal skonį (maždaug 1 valg. š. su kaupu)
- 3 valg. š. šviežių arba šaldytų prieskonių žolelių

Paruošimas: Sutarkuokite bulves ir svogūnus smulkia tarka. Sudėkite ir sumaišykite likusius ingredientus. Patepkite vaflinę nedideliu rapsų aliejaus kiekiu ir iškart kepkite vaflius. Pastaba: bulvinius vaflius galite patiekti su varškės ir prieskonių žolelių užtepėle arba obuolių tyre.

RCP-1515.1.0

Pamata drošības norādes

- Šī iekārta ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgiem mērķiem, piemēram:
 - veikalu un biroju darbinieku virtuvēs,
 - lauku saimniecībās,
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas iestādēs, vai “bed & breakfast” tipa iestādēs.
- Uzdodiet veikt Cloer elektroierīču remontu tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veikti remontdarbi var izraisīt būtisku apdraudējumu lietotājam. Turklāt tādējādi tiek anulēta iekārtas garantija.
- Lietojiet iekārtu tikai ar parastām mājāsaimniecības kontaktligzdām. Pārbaudiet, vai uz iekārtas tipa datu plāksnītes norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrības tīklam.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Izraujiet kontaktspraudni no kontaktligzdas,
 - ja tiek konstatēti iekārtas darbības traucējumi;
 - ja iekārta ilgāku laiku netiek lietota;
 - pirms katras tīrīšanas reizes.
- Kontaktdakšas atvienojiet, tikai turot aiz kontaktdakšu, bet nekad velkot vadu
- Nenospriegojiet pievadu pārāk stingri, nevelciet pāri asām malām, neizmantojiet nešanai un aizsargājiet no karstuma (piem., plīts virsmas).
- Nevelciet vadu gar asām malām un nenostiepiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā pastāv ierīces apgāšanās risks. Nevelciet barošanas vadu pāri asām malām.
- Šo iekārtu drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai arī pieredzes un zināšanu trūkumu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai arī ir apmācītas iekārtas drošā lietošanā un izprot iespējamus riskus.
- Lietotāja veikto tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Pirms ierīces uzglabāšanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Plašāku informāciju par tīrīšanu skatiet tālāk norādītajās lapās.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu.
- Lekārta un tās pieslēguma vads jāuzglabā vietā, kurai nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet iekārtu ūdenī.
- Aizsargājiet iekārtu no mitruma (šļakstiem/lietus).
- Pirms iekārtas tīrīšanas vai uzglabāšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Sīkāku informāciju par tīrīšanu atradīsiet nākamajās lappusēs.
- Nelietojiet iekārtu ārpus telpām.
- Iekārta nav paredzēta, lai to lietotu ar pulksteņa mehānismu vai ārēju taimerī.
- **UZMANĪBU!** Ierīces cepšanas virsmas lietošanas laikā kļūst karstas. Apdedzināšanās risks!

Tehniskie dati

Tīps	volti	Hz	vati
12	230	50	1200
17			930
18			

Pirms pirmās lietošanas



Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.

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



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

CE marķējums / Drošības norādes



Ierīce atbilst prasībām, kas noteiktas piemērojamajās EK direktīvās.



Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai un vienīgi slēgtās telpās.



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

- Vafeļu izņemšanai izmantojiet tikai koka vai karstumizturīgas plastmasas rīkus, lai nesaskrāpētu ierīces pārklājumu pret lipšanu.
- Ja ierīcei ir baltas vai gaišas plastmasas daļas vai korpus, pēc neilga laika tie iegūst brūnganu krāsojumu. To izraisa cepšanas laikā radušies garaiņi 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. Ledegas oranžā kontrollampīņa.



UZMANĪBU!

Iekārta tagad ir karsta. Pieskarieties tikai rokturim un vadības elementiem.

1. Ierīce ar skaņas signālu un cepšanas indikatoru (modelis Nr. 18)

- Iedegas sarkanā kontrollampīņa.
- Pēc dažām minūtēm sarkanā kontrollampīņa nodziest un iedegas zaļā kontrollampīņa.
- Atskan skaņas signāls.

2. Ierīce ar cepšanas indikatoru (modelis Nr. 12, 17)

- Iedegas sarkanā kontrollampīņa.
- Pēc dažām minūtēm sarkanā kontrollampīņa nodziest un iedegas zaļā kontrollampīņa.

Cepšana

- Pēc uzsildīšanas jūs varat brīvi iestatīt brūnuma pakāpi. Gaišām vafelēm izvēlieties zemāku pakāpi un tumšākām vafelēm augstāku pakāpi. Var gadīties, ka pirmā vafele vēl precīzi neatbilst iestatītajai brūnuma pakāpei. Tādēļ nogaidiet līdz nākamajai vafelei, pirms mainīt slēdža pakāpi.
- Iepildiet kausiņu miklas cepšanas formas aizmugurējā daļā, aizveriet iekārtu un piespiediet to uz leju, izmantojot rokturi. Tādējādi mikla tiek vienmērīgi sadalīta. Lidzko iedegas oranžinis signāllampīņa, parasti piespiešanu var pārtraukt. Iepildīšanas procedūra jāveic ātri, pretējā gadījumā vafele augšpusē un apakšpusē nebūs vienmērīgi brūna.

1. Ierīce ar skaņas signālu un cepšanas indikatoru (modelis Nr. 18)

Īsi pēc miklas ieliešanas nodziest zaļā kontrollampīņa. Iedegas sarkanā kontrollampīņa. Pēc cepšanas procesa beigām sarkanā kontrollampīņa nodziest un atkal iedega zaļā kontrollampīņa. Pīkstošs skaņas signāls signalizē: vafele ir gatava.

2. Ierīce ar cepšanas indikatoru (modelis Nr. 12, 17)

Īsi pēc miklas ieliešanas nodziest zaļā kontrollampīņa. Iedegas sarkanā kontrollampīņa. Pēc cepšanas procesa beigām sarkanā kontrollampīņa nodziest un atkal iedega zaļā kontrollampīņa. vafele ir gatava.

- Uzreiz pēc cepšanas pabeigšanas izņemiet vafeli no ierīces.
- Izņemiet ar koka lāpstīņu.
- Vafeles nolieciet atdzist blakus citu citai uz režģa.

Tīrīšana

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

Videi draudzīga utilizācija

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



UZMANĪBU!

Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar majsaimniecības atkritumiem.

Elektriskās iekārtas satur vērtīgus izejmateriālus. Nogādājiet savu mūžu nokalpojūšo iekārtu atbilstošā otrreizējās pārstrādes centrā. Par utilizācijas iespējām jūsu 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>



Desmit baušļi vafeļu cepšanai no sirds

1. Sviestu, olas un ūdeni dažas stundas pirms cepšanas uzglabājiet istabas temperatūrā.
2. Olas ar cukuru un garšvielām kuliet ar mikseri tik ilgi, līdz apjoms ir vairāk nekā dubultoies. Pēc tam pievienojiet sviestu.
3. Trešo daļu miltu sajauciet ar norādīto daudzumu vīnalkmens cepampulvera. Mēs iesakām vīnalkmens cepamo pulveri, jo tam nav nekādas pēcgaršas.
4. Piena vietā izmantojiet minerālūdeni. Minerālūdenim ar lielu daudzumu ogļskābes ir tāda pati iedarbība kā cepamajam pulverim, un tādēļ tas padara vafeles īpaši drupanas.
5. Pārmaiņus pievienojiet mīklai miltus un ūdeni. Katru reizi pievienojiet tikai tik daudz miltu, cik varat pilnībā iemaisīt. Neļaujiet miltiem tieši saskarties ar ūdeni, citādi mīklā veidosies pikas.
6. Mīkla ir gatava, kad tā ir biezi plūstoša un labi notek no karotes.
7. Tādas sastāvdaļas kā mandeles, riekstus mīklai pievienojiet beigās.
8. Atstājiet mīklu mierā vismaz 30 minūtes, tomēr ne ilgāk kā vienu stundu. Tā šajā laikā kļūs biezāka. Pēc tam mīklu vairs nemaisiet un izlietojiet to vienā reizē. Ilgāka mīklas uzglabāšana rada sliktākus cepšanas rezultātus.
9. Vafeļu pannu ietaujojiet tikai pirms pirmo vafeļu cepšanas. Vafeļu mīklām parasti nākamajām vafelēm vairs nav nepieciešama ieziešana.
10. Novietojiet gatavās vafeles uz režģa, lai atdziest. Neļieciet vienu uz otras, citādi virsma kļūs mīksta. Vafeles vislabāk garšo pasniegtas uzreiz pēc cepšanas.

RCP-1500.4.0

LV

Receptai

Originālais Cloer – tradicionālā recepte

Sastāvdaļas:

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

Pagatavošana: Visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā. Sviestam ir jābūt ļoti mikstam, bet ne uzsilīdītam.

Kuliet olas, cukuru un aromatizētājus ar mikseri, līdz apjoms ir vairāk nekā dubultojušs.

Tad pievienojiet miksto, bet ne šķidro sviestu un kuliet, līdz visas sastāvdaļas ir sakultas viendabīgā masā.

Pārmaiņus miklai pievienojiet aptuveni 2/3 miltu un minerālūdeni.

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

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

LV

Iepildiet miklu Cloer vafeļu pannas cepšanas formas aizmugurējā daļā un ātri aizveriet vāku.

Dažas sekundes cieši spiediet rokturus un cepiet vafeles, līdz tās ir zeltaini brūnas.

RCP-1503.4.0

Picas Vafeles

Sastāvdaļas:

- 125 g sviesta vai margarīna
- 4 olas
- 125 miltu
- 1/2 tējkarotes cepamā pulvera
- 125 ml remdena ūdens
- apmēram 100 g strēmelēs sagriežta šķiņķa
- 2 āboli smalkos kubiņos
- 1 paciņa smalki rīvētu valriekstu vai lazdu riekstu kodolu
- 2–3 ēdamkarotes tomātu pastas
- 1–2 tējkarotes sinepju
- sāls, pipari, gatavais picas garšaugu maisījums

Pagatavošana: Visām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā. Sviestu samaisa krēma formā, citu pēc citas pievieno olas. Tad pārmaiņus iemaisa ar cepamo pulveri sajauktos miltus un ūdeni. Pievieno šķiņķi, ābolus un riekstus. Papildina ar tomātu pastu, sāli, pipariem, sinepēm un picas garšaugu maisījumu pēc garšas.

RCP-1495.1.0

Sātīgas kartupeļu vafeles

Sastāvdaļas:

- 500 g miltainu kartupeļu
- 4 olas
- 2 sīpoli
- 100 g miltu
- ēdamkarote skāba krējuma
- Sāls pēc garšas (apmēram 1 ēdamkarote ar kaudzi)
- Pipari pēc garšas (apmēram 1 ēdamkarote ar kaudzi)
- 3 ēdamkarotes svaigu vai saldētu garšaugu

Pagatavošana: Sarīvē kartupeļus un sīpolus ar smalku rīvi. Pievieno pārējās sastāvdaļas un samaisa. Nedaudz ieziež vafeļautomātu ar rapšu eļļu un cep miklu nekavējoties. Piezīme: pie kartupeļu vafelēm varat pasniegt biezienu ar zaļumiem vai ābolu mērci.

RCP-1515.1.0

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.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Cloers egen kundeservice, for at undgå enhver risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten
 - hvis der skulle indtræde en forstyrrelse,
 - hvis apparatet ikke er i brug i længere tid,
 - inden rengøring.
- Hiv ikke i ledningen, men tag altid fat i selve stikket.
- Træk ikke for meget i tilslutningsledningen, træk den ikke over skarpe kanter, brug den ikke til bære eller trække i og beskyt den mod varme (f.eks. varmeplade).
- Stræk ikke forsyningsledningen for stramt, ellers er der risiko for, at enheden vælter. Træk ikke forsyningsledningen over skarpe kanter.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Beskyt apparatet mod fugt (stænkvand/regn).
- Lad apparatet køle helt af, inden du rengør det eller sætter det på plads. Mere information om rengøring findes på de følgende sider.
- Brug ikke apparatet i det fri.
- Dette apparat er ikke konstrueret med henblik på betjening via et tænd og sluk-ur eller en ekstern timer.
- **Vigtigt!** Apparatets bageflader bliver varme ved brugen. Undgå at berøre metaldelene. Fare for at blive forbrændt!

DK

Tekniske data

type	volt	hz	watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Inden brug første gang



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

- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad ty-peskiltet 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 vaflerne ikke bager sig fast.
- De første 2 vafler er af hygiejniske årsager ikke egnet 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 vaflerne 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.

Ibrugtagning/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 overoppe-des. Når den røde kontrollampe går ud, er apparatet varmt, og du kan gå i gang med vaffelbagningen.



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

1. Apparater med lydssignal og signallamper (type 18)

- Den røde kontrollampe lyser.
- Efter få minutter går den røde kontrollampe ud og den grønne lyser.
- Der lyder et signal.

2. Apparater med signallamper (type 12, 17)

- Den røde kontrollampe lyser.
- Efter få minutter går den røde kontrollampe ud og den grønne lyser.

Bagning

- Efter forvarmningen kan du indstille bruningen efter ønske. Til lyse vafler vælges et lavere varmetrin, til mørkere et højere varmetrin. Det kan forekomme, at den første vaffel ikke svarer nøjagtigt til den indstillede bruningsgrad. Vent derfor med at regulere på temperaturknappen, til den næste vaffel er blevet bagt.
- Fyld en portion dej svarende til en lille grydeske i den bageste del af bageformen, luk låget i, tag fat i grebet, og tryk ned. Dejen fordeler sig regelmæssigt. Når den røde kontrollampe lyser, er det normalt ikke længere nødvendigt at trykke. Dejen skal fyldes i hurtigt, da vaflerne ellers ikke bliver ens brune foroven og forneden.

1. Apparat med lydssignal og signallamper (type 18)

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. Når der lyder et bip betyder det at: Vaflen er færdig.

2. Apparater med signallamper (type 12, 17)

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. Vaflen er færdig.

- Tag vaflen ud af apparatet, straks efter at den er bagt færdig.
- Brug en træske.
- Læg vaflerne til afkøling ved siden af hinanden på en bagerist.

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.

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>



10 regler med hjertet til vaffelbagning

1. Lad smør, æg og vand stå ved stuetemperatur et par timer før vafflerne skal bages.
2. Rør æg sammen med sukker og aromaer i en køkkenmaskine, indtil massen har mere end fordoblet sin volumen. Tilsæt derefter smørret.
3. Bland kun den sidste tredjedel mel med den angivne mængde vinsten-bagepulver. Vi anbefaler vinsten-bagepulver, fordi det ingen eftersmag har.
4. Anvend mineralvand i stedet for mælk. Mineralvand med en stor mængde kulsyre har den samme virkning som bagepulver og gør vafflerne særligt smuldrende.
5. Tilsæt altid mel og vand skiftevis til dejen. Tilsæt kun så meget mel hver gang at det kan blandes fuldstændigt i dejen. Det bør undgås, at melet ikke kommer direkte i vandet, ellers danner dejen klumper.
6. Dejen er færdig, når konsistensen er tykflydende og løber let af skeen.
7. Tilsæt først ingredienser som mandler og nødder til dejen til sidst.
8. Når dejen er færdig, skal den hvile i mindst 30 minutter, dog ikke længere end en time. Den bliver mere tykflydende i løbet af denne tid. Rør ikke mere i dejen efter den har hvilet og brug den på én gang. Hvis dejen opbevares i længere tid, giver dette dårligere bageresultater.
9. Smør kun vaffeljernet med fedt før den første vaffel bages. Med de fleste vaffeldeje kræves der normalt ingen smøring til de følgende vaffler.
10. Læg de færdige vaffler på en rist for at afkøle. Stab ikke vafflerne, ellers bliver deres overflade blød. Vaffler smager bedst, når de serveres friske.

DK

RCP-1500.4.0

Opskrifter

Original Cloer – traditionel original opskrift

Ingredienser:

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

Tilberedning: Alle ingredienser bør have stuetemperatur. Smørret skal være meget blødt, men ikke opvarmes.

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

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

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

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

DK

Hæld dejen i den bagerste halvdel af Cloer vaffeljernet og luk hurtigt låget.

Tryk håndtagene fast sammen i nogle sekunder og bag vafflen, indtil den er gyldenbrun.

RCP-1503.4.0

Pizzavafler

Ingredienser:

- 125 g smør eller margarine
- 4 æg
- 125 g mel
- 1/2 tsk. bagepulver
- 125 ml lunken vand
- ca. 100 g skåret i strimler kogt skinke
- 2 æbler fint tærede
- 1 pakke valnødder eller hasselnødkerner finthakkede
- 2-3 spsk. tomatkoncentrat
- 1-2 tsk. sennep
- Salt, peber, pizza krydderi-blanding

Tilberedning: Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Rør smørret til en flødeagtig konsistens, tilsæt ægene efter hinanden. Derefter rør det skiftevis ind i mel blandet med bagepulver og vandet. Tilsæt skinke, æbler og nødder. Smag til med tomatkoncentrat, salt, peber, sennep og pizza krydderi-blanding

RCP-1495.1.0

Krydrede Kartoffelvafler

Ingredienser:

- 500 g melede kogte kartofler
- 4 æg
- 2 løg
- 100 g mel
- 1 spsk. syrnet fløde
- Salt efter smag (ca. 1 spiseskefuld)
- Peber efter smag (ca. 1 teskefuld)
- 3 spsk. friske eller frosne krydderurter

Tilberedning: Riv kartofler og løg på den fine side af rivejernet. Tilsæt resterende ingredienser og omrør. Smør vaffeljernet med lidt rapsolie og bag dejen straks. Bemærkning: Du kan bruge kvark med krydderier eller æblemos til disse kartoffelvafler.

RCP-1515.1.0

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

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

NO

Tekniske data

type	volt	hz	watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Før første gangs bruk



Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før førstegangsbruk.

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



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

CE-mark / Sikkerhetsinstruks



Apparatet overholder kravene fra de relevante EU-direktivene.



Maskinen er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.

NO



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

- For å ta ut vafelene må De kun bruke tre- eller varmebestandig plastikkbestikk for å unngå at antiheftebelegget ødelegges.
- Apparater med hvite eller lyse kunststoffdeler eller apparater med kunststoff på yttersiden blir brunaktige etter kort tid. Dette forårsakes av dampen som oppstår under stekingen 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.



FORSIKTIGHET!

Enheden blir nå varm. Berør kun håndtakene og kontrollene.

1. Apparat med signaltone og bakeampel (type 18)

- Den røde kontrollampen lyser.
- Etter noen minutter slukker den røde kontrollampen og den grønne kontrollampen begynner å lyse.
- Man hører en signaltone

2. Apparater med bakeampel (type 12, 17)

- Den røde kontrollampen lyser.
- Etter noen minutter slukker den røde kontrollampen og den grønne kontrollampen begynner å lyse.

Bake

- Du kan stille inn bruningsgraden etter ønske etter forvarming. Velg et lavere nivå for lyse vaffer og et høyere nivå for mørkere vaffer. Den første vaffelen tilsvarer kanskje ennå ikke nøyaktig bruningsgraden som er satt. Du bør derfor vente en ny vaffel før du endrer kontrollnivået.
- Hell en liten øse med røre på baksiden av stekepannen, lukk apparatet og trykk håndtaket ned. Dette vil fordele deigen jevnt.

1. Apparat med signaltone og bakeampel (type 18)

Kort tid etter at man har fylt på deigen, slukker den grønne kontrollampen. Den røde kontrollampen begynner å lyse. Etter stekingen er avsluttet, slukker den røde kontrollampen og den grønne lyser igjen. Pipetonen signaliserer: Vaffelen er ferdig.

2. Apparater med bakeampel (type 12, 17)

Kort tid etter at man har fylt på deigen slukker den grønne kontrollampen. Den røde kontrollampen begynner å lyse. Etter stekingen er avsluttet, slukker den røde kontrollampen og den grønne lyser igjen. Vaffelen er ferdig.

- Vennligst ta vaffelen ut av apparatet rett etter at stekingen er avsluttet.
- Bruk en tregaffel.
- For å avkjøle dem legger De vafelene ved siden av hverandre på en rist.

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.**

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.

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>



10 regler med hjerte for vafler

1. Hold smøret, eggene og vannet i romtemperatur i noen timer før steking.
2. Pisk eggene sammen med sukker og smakstilsetninger i en kjøkkenmaskin til volumet har mer enn doblet seg. Tilsett deretter smøret.
3. Bland kun den siste tredjedelen av melet med den angitte mengden Weinstein Bakepulver. Vi anbefaler Weinstein Bakepulver, da det ikke har noen ettersmak.
4. Bruk mineralvann i stedet for melk. Mineralvann med kullsyre har samme effekt som bakepulver og gjør vaflene ekstra luftige.
5. Tilsett mel og vann i røren vekselvis. Tilsett akkurat nok mel hver gang til å blandes helt inn. Det bør unngås at mel møter vann direkte, ellers vil deigen danne klumper.
6. Røren er ferdig når konsistensen er tykk og renner lett fra skjeen.
7. Tilsett kun ingredienser som mandler og nøtter i deigen på slutten.
8. Når røren er ferdig, la den hvile i minst 30 minutter, men ikke lenger enn en time. Den blir tykkere i løpet av denne tiden. Etter hvileperioden, ikke rør og bruk den med en gang. Lengre lagring av deigen fører til dårligere bakeresultater.
9. Legg de ferdige vaflene på rist til avkjøling. Ved de fleste vaffeldeiger er smør vanligvis ikke lenger nødvendig for de andre vaflene.
10. Vennligst ikke stable dem, ellers vil de bli myke på overflaten. Ikke stable dem, ellers blir de myke på overflaten. Vafler smaker best når de serveres ferskt.

RCP-1500.4.0

NO

Oppskrifter

Original Cloer - tradisjonelt originalrecept

Ingredienser:

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

Tilberedning: Alla ingredienser bör vara rumstempererade. Smøret ska vara mycket mjukt men inte överhettat.

Vispa ägg, socker och aromer i en köksmaskin tills den har mer än fördubblats i volym.

Tillsätt nu det mycket mjuka men inte flytande smøret och blanda tills alla ingredienser har samlats till en homogen massa.

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

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

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

Häll smeten i den bakre delen av bakformen på Cloer vaffeljärn och stäng locket snabbt.

Pressa ihop handtagen i några sekunder och grädda vafflan tills den är gyllenbrun.

RCP-1503.4.0

Pizza-vaffer

Ingredienser:

- 125 g smør eller margarin,
- 4 egg, 125 g mel
- ½ ts bakepulver
- 125 ml lunkent
- vann, ca. 100 g kokt skinke i strimler
- 2 epler i fi ne biter
- noen ss fi nmalte val- eller hasselnøtter,
- 2-3 ss tomatpuré
- 1-2 ss sennep, salt, pepper,
- pizzakrydderblanding

Tilberedning: Pisk smøret hvitt, tilsett ett egg om gangen. Bland mel og bakepulver og rør det inn sammen med det lunkne vannet. Tilsett skinke, epler og nøtter og smaksett med tomatpuré, salt, pepper, sennep og pizzakrydderblanding. Røren må stekes med én gang. Prøv oppskriften også med sjampinjonger, ost, oliven eller agurk.

RCP-1495.1.0

Potetvafler

Ingredienser:

- 500 g skrellede, melede poteter
- 2 skrellede løk
- 4 egg
- 100 g mel
- 1 ss rømme
- 2 ts salt
- 1 ts pepper
- 3 ss ferske eller frosne urter

Tilberedning: Riv poteter og løk veldig fint på det fineste nivået av et rivjern. Bland sammen og tilsett gradvis egg, rømme, urter, salt og pepper etter smak. Tilsett deretter melet i porsjoner. Stek deigen umiddelbart i det forvarmede vaffeljernet som er rikelig smurt med olje.

RCP-1515.1.0

NO

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

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

SE

Teknisk information

type	volt	hz	watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Innan produkten tas i bruk



Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk

- Ta bort alla förpackningsdelar och eventuella påklis-trade etiketter, men ej typskylten.
- Ställ upp Din väffelautomat på ett torrt, glidsäkert och jämnt underlag.
- Torka av bakytorna med en fuktig trasa, innan Du värmer upp väffelautomaten för första gången.
- De båda första väfflorna bör man av hygieniska skäl inte äta.



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

CE-mark / Sikkerhetsinstruks



Produkten motsvarar Kraven i tillämpliga EG-direktiv.



Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.



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

- Använd endast bestick av trä eller värmebeständigt syntetmaterial för att ta upp väfflorna, i annat fall kan nons-tick-beläggningen på väffelautomaten repas sönder.
- På apparater med vita eller ljusa delar av syntetmaterial eller höljen förekommer efter kort användningstid en brunaktig missfärgning. Det beror på bakångorna och kan tyvärr inte undvikas.

SE

Uppvärmning

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.



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

1. Aparatos con señal acústica y lámparas piloto (tipo 18)

- La lámpara roja de control se enciende.
- Después de pocos minutos se apaga la lámpara roja de control y se enciende la lámpara verde de control.
- Suena una señal acústica.

2. Aparatos con lámparas piloto (tipo 12, 17)

- La lámpara roja de control se enciende.
- Después de pocos minutos se apaga la lámpara roja de control y se enciende la lámpara verde de control.

Gräddning

- När apparaten har värmts upp kan du välja gräddningsnivån. Ställ in en lägre nivå för ljusa väfflor och en högre nivå om du vill ha mörka väfflor. Den första väfflan motsvarar eventuellt inte exakt den inställda gräddningsnivån. Vänta tills ytterligare en väffla har gräddats innan du justerar reglaget.
- Håll en liten slev smet i den bakre delen av formen, stäng apparaten och tryck ned handtaget. På så vis fördelas smeten jämnt. När den röda kontrollampan tänds behöver du vanligtvis inte trycka ner handtaget längre. Håll i smeten snabbt, annars blir väfflorna inte jämnt gräddade på under- och ovsidan.

1. Aparato con señal acústica y lámparas piloto (tipo 18)

Poco después de llenar la masa se apaga la lámpara verde de control. La lámpara roja de control se enciende. Después de terminar el procedimiento de cocción se apaga la lámpara roja de control y se enciende de nuevo la lámpara verde de control. El sonido pío señala que el gofre está listo.

2. Aparatos con lámparas piloto (tipo 12, 17)

Poco después de llenar la masa se apaga la lámpara verde de control. La lámpara roja de control se enciende. Después de terminar el procedimiento de cocción se apaga la lámpara roja de control y se enciende de nuevo la lámpara verde de control. El gofre está listo.

- Extraiga el barquillo del aparato inmediatamente después de finalizar el proceso de horneado.
- Para ello emplee un tenedor de madera.
- Para dejarlos enfriar, coloque los barquillos uno al lado del otro sobre una rejilla de horno.

Limpieza

- Limpie el aparato aún caliente con un paño de papel.
- **Consejo:** Coloque dos paños absorbentes de papel crepé de cocina entre las superficies de horneado y cierre el aparato.
- Finalmente limpie la plancha con un paño húmedo, pero jamás bajo agua corriente.
- **No use agentes limpiadores agresivos.**

Miljövämlig 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>



10 regler med hjärta för våffelbakning

1. Ställ in smör, ägg och vatten i rumstemperatur i några timmar innan gräddning.
2. Vispa äggen tillsammans med sockret och smakämnen i en matberedare tills volymen mer än fördubblats. Tillsätt sedan smöret.
3. Blanda endast den sista tredjedelen av mjölet med den angivna mängden Weinstein Bakpulver. Vi rekommenderar Weinstein Bakpulver eftersom det inte har någon eftersmak.
4. Använd mineralvatten istället för mjölk. Kolsyrat mineralvatten har samma effekt som bakpulver och gör våfflorna extra fluffiga.
5. Tillsätt mjöl och vatten till degen växelvis. Tillsätt bara så mycket mjöl varje gång att du kan röra in den helt och hållet. Det bör undvikas att mjöl möter vatten direkt, annars bildar degen klumpar.
6. Smeten är klar när konsistensen är tjock och flyter bra från skeden.
7. Tillsätt endast ingredienser som mandel och nötter till smeten på slutet.
8. När smeten är klar, låt den vila i minst 30 minuter, dock inte längre än en timme. Den blir tjockare under denna tid. Efter viloperioden ska du inte röra om och konsumera på en gång. Längre tids förvaring av degen ger sämre bakresultat.
9. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler för att svalna. För de flesta våffelsmetarna behöver våffeljärnet inte smöras efter den första våfflan.
10. Vänligen stapla dem inte, annars blir de mjuka på ytan. Stapla dem inte på varandra, annars blir de mjuka på ytan. Våfflor är som godast när de serveras nygräddade.

RCP-1500.4.0

SE

Recept

Original Cloer - tradisjonell originaloppskrift

Ingredienser:

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

Tillagning: Alle ingrediensene skal ha romtemperatur. Smøret skal være veldig mykt, men ikke overopphetet.

Pisk egg, sukker og smakstilsetninger med en kjøkkenmaskin til de har mer enn doblet volumet.

Tilsett nå det veldig myke, men ikke flytende smøret og rør til alle ingrediensene har blandet seg for å danne en homogen masse.

Tilsett vekselvis ca 2/3 av melet og mineralvann i røren.

Bland den siste tredjedelen av melet med bakepulveret og tilsett i bollen vekselvis med vann. Rør inn nok vann slik at røren fortsatt er tykk, men renner lett fra skjeen.

La deigen hvile i minst 30 minutter, men ikke lenger enn en time. Deigen blir tykkere mens den hviler. Den skal ikke røres mer.

Hell røren i den bakre halvdelen av Cloer vaffelpanne og lukk lokket raskt.

Klem håndtakene godt sammen i noen sekunder, og stek vaffelen til den er gyldenbrun.

RCP-1503.4.0

Pizzavåfflor

Ingredienser:

- 125 g smør eller margarin
- 4 ägg
- 125 g mjöl
- 1/2 tsk bakpulver
- 125 ml ljummet vatten
- ca 100 g strimlad, kokt skinka
- 2 äpplen skurna i små tärningar
- 1 litet paket finrivna valnöts- eller hasselnötskärnor
- 2-3 msk tomatpuré
- 1-2 tsk senap
- Salt, peppar, pizzakrydda

Tillagning: Alla ingredienser bör vara rumstempererade. Vispa smøret fluffigt och tillsätt äggen ett i taget. Blanda bakpulvret och mjölet och vispa omväxlande nermjölblandningen och vattnet i smeten. Tillsätt skinka, äpple och nötter. Smaka av med tomatpuré, salt, peppar, senap och pizzakrydda.

RCP-1495.1.0

Sabrosos gofres de patatas

Ingredientes

- 500 g patatas cocidas harinosas
- 4 huevos
- 2 cebollas
- 100 g harina
- 1 cuchara crema agria
- Sal a gusto (aprox. 1 cuchara colmada)
- Pimienta a gusto (aprox. 1 cucharita de té colmada)
- 3 cucharas especias frescas o congeladas

Preparación: Ralle las patatas y las cebollas con un rallador fino. Añada los demás ingredientes y mezcla. Unte la gofrera con un poco de aceite de colza y cocine la masa de inmediato. Nota: Puede untar los gofres de patatas con cuajada de queso con hierbas o puré de manzana.

RCP-1515.1.0

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

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
12	230	50	1200
17			930
18			

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

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



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

CE-Merkintä / Turvaohjeet



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



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

- Pour prendre les gaufres, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif de l'appareil.
- Après un certain temps d'utilisation, les boîtiers ou les parties en plastique blanc ou de couleur claire des appareils brunissent. Ce phénomène est dû aux vapeurs de cuisson et est inévitable.

FI

Käyttöönotto / esilämmitys

Kytke pistoke pistorasiaan ja aseta säädin asentoon 1 esilämmittämään laitetta. Esilämmitystä suuremmalla asetuksella on vältettävä, jotta pinnoite ei ylikuumentuisi. Kun punainen valo sammuu, laite on kuuma ja voit aloittaa vohvelien paistamisen.



HUOMIO! Laite kuumenee. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita

1. Appareil à bip sonore et voyants de cuisson (type 18)

- Le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Au bout de quelques minutes, le voyant contrôle rouge s'éteint et le voyant de contrôle vert s'allume.
- Un bip sonore retentit.

2. Appareils à voyants de cuisson (type 12, 17)

- Le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Au bout de quelques minutes, le voyant contrôle rouge s'éteint et le voyant de contrôle vert s'allume.

Paistaminen

- Esikuumennuksen jälkeen voit asettaa paistoasteen halutulla tavalla. Valitse pienempi aste vaaleille vohveleille ja suurempi aste tummemmille vohveleille. Ensimmäinen vohveli ei ehkä vastaa tarkasti asetettua paistoastetta. Tee siksi useampi vohveli ennen asetuksen muuttamista.
- Aseta pieni määrä taikinaa paistopinnan takaosaan, sulje laite, ja paina kahva alas. Tämä jakaa taikinan tasaisesti. Heti kun punainen merkkivalo syttyy, voit lopettaa painamisen. Täyteprosessi on tehtävä nopeasti, muuten vohvelit eivät kypsy tasaisesti ylä- ja alapuoleltaan.

1. Appareil à bip sonore et voyants de cuisson (type 18)

Peu après avoir versé la pâte, le voyant de contrôle vert s'éteint. Le voyant de contrôle rouge s'allume. Après la cuisson, le voyant de contrôle rouge s'éteint et le voyant vert se rallume. Le bip sonore signale que la gaufre est prête.

2. Appareils à voyants de cuisson (type 12, 17)

Peu après avoir versé la pâte, le voyant de contrôle vert s'éteint. Le voyant de contrôle rouge s'allume. Après la cuisson, le voyant de contrôle rouge s'éteint et le voyant vert se rallume. La gaufre est prête.

- Retirez la gaufre de l'appareil dès que la cuisson est terminée. Utilisez la fourchette en bois.
- Déposez les gaufres les unes à côté des autres sur une grille de cuisson pour qu'elles refroidissent.
- Si vous voulez cuire plusieurs gaufres, remettez immédiatement de la pâte dans le moule.

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.**

Ympäristöystävällinen hävittäminen

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



HUOMIO!
Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

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

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>



10 kultaista sääntöä vohveleiden valmistukseen

1. Ota voi, kananmunat ja vesi huoneenlämpöön muutama tunti ennen vohveleiden paistamista.
2. Vaahdota kananmunia yhdessä sokerin ja aromeiden kanssa keittiökoneessa niin pitkään, kunnes määrä on vähintään kaksinkertaistunut. Lisää lopuksi voi.
3. Lisää jauhojen viimeiseen kolmannekseen ilmoitettu määrä viinikivileivin jauhetta. Suosittelemme käyttämään viinikivileivin jauhetta, koska se ei jätä jälkimakua.
4. Käytä kivennäisvettä maidon tilalta. Paljon hiilihap-poa sisältävällä kivennäisvedellä on sama vaikutus kuin leivinjauheella ja tekee näin vohveleista erityisen kuohkeita.
5. Lisää jauhot ja vesi taikinaan aina vuorotellen. Lisää jokaisella kerralla jauhoja vain sen verran, että voit sekoittaa ne täysin taikinaan. Tulisi välttää jauhojen joutumista suoraan kosketukseen veden kanssa, sillä silloin taikinaan muodostuu kokkareita.
6. Taikina on valmis, kun sen koostumus on paksua ja valuu hyvin lusikasta.
7. Lisää muut ainekset, kuten mantelit ja pähkinät vasta lopuksi taikinaan.
8. Anna taikinan turvota valmistuksen jälkeen vähintään 30 minuuttia, ei kuitenkaan yli tuntia. Taikinasta tulee paksumpaa tänä aikana. Älä sekoita taikinaa enää turvotusajan jälkeen ja käytä se yhdellä kerralla. Taikinan pidempi säilyttäminen johtaa huonompaan paistotulokseen.
9. Lisää rasvaa vohveliraudalle vain ennen ensimmäisen vohvelin paistamista. Useimmissa vohvelitaikinoissa rasvaa ei yleensä enää tarvita seuraaville vohveleille.
10. Aseta valmiit vohvelit jäähtymään ritilän päälle. Älä pinoa niitä, sillä muutoin pinnasta tulee pehmeä. Vohvelit maistuvat parhaiten, kun ne tarjoillaan tuoreina.

RCP-1500.4.0

FI

Reseptit

Original Cloer - Perinteinen alkupe- räinen resepti

Ainekset:

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

Valmistus: Kaikkien ainesosien on oltava huoneenlämpöisiä. Voin tulee olla erittäin pehmeää, mutta ei lämmitettyä.

Vatkaa munat, sokeri ja aromit yleiskoneella, kunnes niiden määrä on yli kaksinkertaistunut.

Lisää nyt hyvin pehmeä, mutta ei juokseva voi, ja vatkaa, kunnes kaikki ainesosat ovat sekoittuneet tasaiseksi massaksi.

Lisää noin 2/3 jauhoja ja mineraalivettä vuorotellen taikinaan.

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

Jätä taikina lepäämään vähintään 30 minuutiksi, mutta ei tuntia pidemmäksi ajaksi. Taikina muuttuu paksumaksi levätessään. Älä sekoita taikinaa enää.

Kaada taikina Cloerin vohveliraudan kakkuvuonan ta-
kaosaan ja sulje kansi nopeasti.

Purista kädensijoja tiukasti yhteen muutaman sekun-
nin ajan ja paista vohvelia, kunnes se on kullanruskea.

RCP-1503.4.0

Pitsavohvelit

Ainekset:

- 125 g voita tai margariinia
- 4 munaa
- 125 g jauhoja
- 1/2 tl leivinjauhetta
- 125 ml haaleaa vettä
- n. 100 g suikaleiksi leikattua keittokinkkua
- 2 omenaa pieniksi kuutioiksi paloitteluna
- 1 pussi saksanpähkinöitä tai hasselpähkinöitä hienoksi raastettuna
- 2-3 rkl tomaattipyreetä
- 1-2 tl sinappia
- suolaa, pippuria, valmista pitsamausteseosta

Valmistus: Kaikkien aineksien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. Sekoita voi kermaiseksi ja lisää munat peräkkäin. Hämmennä sen jälkeen sekaan vuoronperään jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu, ja vesi. Lisää kinkku, omenat ja pähkinät. Mausta tomaattipyreellä, suolalla, pippurilla, sinapilla ja pitsamaustese-
koituksella.

RCP-1495.1.0

Suolaiset perunavohvelit

Ainekset:

- 500 g jauhoisiksi keitetyjä perunoita
- 4 munaa
- 2 sipulia
- 100 g jauhoja
- 1 rkl hapankermaa
- suolaa maun mukaan (n. 1 kukkurallinen rkl)
- pippuria maun mukaan (n. 1 kukkurallinen tl)
- 3 rkl tuoreita tai pakastettuja yrtejä

Valmistus: Raasta perunat ja sipulit pienireikäisellä raastimella. Lisää muut ainekset ja sekoita. Voitele vohvelirauta pienellä määrällä rapsiöljyä ja paista taikina heti. Huomautus: Perunavohveleiden kanssa voi tarjota yrttirahkaa tai omenahilloa.

RCP-1515.1.0

Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

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

Specyfikacja techniczna

Typ	Volt	Hz	Watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Przed pierwszym użyciem



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

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



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

Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.



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

- Aby nie uszkodzić warstwy antyadhezyjnej urządzenia, do wyjmowania wafli należy używać wyłącznie przyborów wykonanych z drewna lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie wysokich temperatur
- W wypadku urządzeń posiadających białe lub jasne elementy lub obudowę z tworzyw sztucznych dochodzi do 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.



CAUTION!

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

1. Urządzenie z sygnałem dźwiękowym i lampkami sygnalizacyjnymi pieczenia (typ 18)

- Zapala się czerwona lampka kontrolna.
- Po kilku minutach czerwona lampka kontrolna gaśnie i zapala się zielona lampka kontrolna.
- Rozlega się sygnał dźwiękowy.

2. Urządzenie z lampkami sygnalizacyjnymi pieczenia (typ 12, 17)

- Zapala się czerwona lampka kontrolna.
- Po kilku minutach czerwona lampka kontrolna gaśnie i zapala się zielona lampka kontrolna.

Pieczenie

- Po rozgrzaniu urządzenia możliwe jest ustawienie stopnia przypieczenia w zależności od własnych preferencji. Chcąc uzyskać jaśniejsze gofry, należy wybrać niższy poziom, analogicznie chcąc uzyskać ciemniejsze gofry, należy ustawić wyższy poziom. Wygląd pierwszego gofra może być jeszcze nie do końca zgodny z ustawionym stopniem przypieczenia. Dlatego przed zmianą ustawień należy poczekać na wypieczenie kolejnego gofra.
- Dodać łyżką wazową niewielką ilość ciasta na środku formy do pieczenia i nieznacznie go rozprowadzić. Zamknąć urządzenie i docisnąć je za uchwyt. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciasta. Gdy zaświeci się czerwona lampka kontrolna, to dociskanie nie jest już zazwyczaj konieczne. Ciasto należy nalewać szybko, w przeciwnym razie gofry mogą nierównomiernie przypiec się od góry i od dołu.

1. Urządzenie z sygnałem dźwiękowym i lampkami sygnalizacyjnymi pieczenia (typ 18)

Na krótko po waniu ciasta gaśnie zielona lampka kontrolna. Zapala się czerwona lampka kontrolna. Po zakończeniu pieczenia gaśnie czerwona lampka kontrolna i lampka zielona zapala się ponownie. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje: wafel jest gotowy.

2. Urządzenie z lampkami sygnalizacyjnymi pieczenia (typ 12, 17)

Na krótko po waniu ciasta gaśnie zielona lampka kontrolna. Zapala się czerwona lampka kontrolna. Po zakończeniu pieczenia gaśnie czerwona lampka kontrolna i lampka zielona zapala się ponownie. Wafel jest gotowy. Wafle należy wyjąć z urządzenia bezpośrednio po zakończeniu pieczenia. W tym celu należy stosować drewniany widelec. Wafle należy ułożyć obok siebie na ruszcie, aby mogły ostygnąć. Jeżeli zamierza się upiec więcej wafli, to należy natychmiast włączyć świeże ciasto.

Czyszczenie

- Jeszcze ciepłe urządzenie należy czyścić papierowym ręcznikiem.
- **Dobra rada:** Pomiedzy powierzchnie do pieczenia włożyć dwa wsiąkliwe kuchenne ręczniki papierowe i urządzenie złożyć.
- Na koniec połówki do pieczenia oczyścić wilgotną ściereką, jednakże nigdy nie czyścić pod bieżącą wodą.
- **Nie należy stosować żadnych ostroziarnistych środków czyszczących.**

Usuwanie przyjazne dla środowiska

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



UWAGA!
Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.

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

Gwarancja

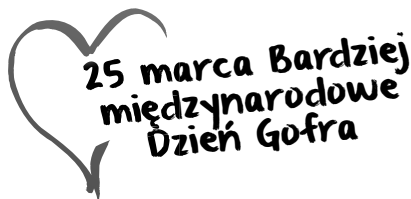
Urządzenia elektryczne Cloer są zgodne z aktualnymi dyrektywami WE i przepisami bezpieczeństwa. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia lub nieprawidłowego działania Państwa urządzenia Cloer, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy specjalistycznego. Zarejestrowani klienci mogą ponadto korzystać z pomocy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

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>



10 zasad z pasją do pieczenia gofrów

1. Przed pieczeniem pozostaw masło, jaja i wodę na kilka godzin w temperaturze pokojowej.
2. Ubijaj jaja z cukrem i aromatami w mikserze tak długo, aż objętość zwiększy się więcej niż dwukrotnie. Następnie dodaj masło.
3. Wymieszaj tylko ostatnią trzecią część mąki z podaną ilością proszku do pieczenia z kamienia winnego. Zalecamy proszek do pieczenia z kamienia winnego, ponieważ nie ma posmaku.
4. Używaj wody mineralnej zamiast mleka. Woda mineralna z dużą ilością gazu ma takie samo działanie jak proszek do pieczenia i zapewnia dużą pulchność gofrów.
5. Dodawaj do ciasta mąkę i wodę zawsze na zmianę. Za każdym razem dodawaj tyle mąki, umożliwiając jest całkowite wymieszanie. Unikaj bezpośredniego kontaktu mąki z wodą, ponieważ wówczas na cieście będą powstawały grudy.
6. Ciasto jest gotowe po uzyskaniu gęstej konsystencji i kiedy łatwo spływa z łyżki.
7. Składniki takie jak migdały, orzechy dodawaj do ciasta dopiero na końcu.
8. Po zakończeniu pozostaw ciasto do ustania na co najmniej 30 minut i nie dłużej niż godzinę. W tym czasie będzie ono tężało. Po ustaniu nie mieszaj już i użyj za jednym razem. Dłuższe przechowywanie ciasta powoduje gorsze efekty pieczenia.
9. Smaruj tłuszczem gofrownicę tylko przed pieczeniem. W przypadku większości ciast na gofry do dalszego pieczenia z reguły nie jest konieczne kolejne smarowanie.
10. W celu schłodzenia ułóż gotowe gofry na kratownicy. Nie układaj na sobie, ponieważ spowoduje to mięknięcie powierzchni. Gofry smakują najlepiej, gdy są podawane świeże.

RCP-1500.4.0

Przepisy

Oryginal Cloer – przekazany oryginalny przepis

Składniki:

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

Przygotowanie: Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pomieszczenia. Masło powinno być bardzo miękkie, ale nie podgrzewane.

Ubijaj jaja, cukier i aromaty mikserem, aż ich objętość będzie większa niż dwukrotna.

Dodaj bardzo miękkie, ale nie płynne masło i mieszaj, aż wszystkie składniki połączą się w jednolitą masę.

Dodawaj na zmianę do ciasta około 2/3 mąki i wody mineralnej.

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

Pozostaw ciasto do ustania na co najmniej 30 minut i nie dłużej niż godzinę. W czasie ustawiania ciasto gęstnieje. Nie należy go już mieszać.

Włóż ciasto w tylną połowę formy do pieczenia gofrownicy Cloer i szybko zamknij pokrywę.

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

RCP-1503.4.0

Wafle pizzy

Składniki:

- 125 g masła lub margaryny
- 4 jajka
- 125 g mąki
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 125 ml letniej wody
- ok. 100 g gotowanej szynki pokrojonej na pasemka
- 2 jabłka pokrojone w drobną kostkę
- 1 opakowanie obranych orzechów włoskich lub laskowych drobno startych
- 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1-2 łyżki musztardy
- sól, pieprz, mieszanka przypraw do pizz

Przygotowanie: wymieszać masło do konsystencji kremu, po kolei dodawać jaja. Następnie wymieszać na zmianę mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i letnią wodą. Dodać szynkę, jabłka i orzechy oraz dosmaczyć koncentratem pomidorowym, solą, pieprzem, musztardą i mieszanką przypraw do pizzy. Natychmiast upiec ciasto. Możliwe modyfikacje z pieczarkami, żółtym serem, oliwkami lub ogórkami.

RCP-1495.1.0

Gofry ziemniaczane

Składniki:

- 500 g obranych ziemniaków mączystych w wyniku gotowania
- 2 obrane cebule
- 4 jaja
- 100 g mąki
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 łyżki ziół świeżych lub mrożonych

Przygotowanie: ziemniaki i cebule bardzo drobno zetrzeć na najdrobniejszym stopniu tarki. Wymieszać i po kolei domieszać do smaku jaja, kwaśną śmietaną, zioła, sól i pieprze. Następnie dodawać porcjami mąkę. Ciasto upiec od razu w podgrzanym i dobrze nasmarowanej olejem gofrownicy.

RCP-1515.1.0

Základní bezpečnostní pokyny

- Tento přístroj je určen výhradně k používání v domácnosti a podobně, jako například:
 - v kuchyních pro zaměstnance obchodů a kanceláří,
 - na zemědělských usedlostech,
 - zákazníky hotelů, motelů a dalších ubytovacích zařízení nebo, v penzionech se snídaní
- Opravy elektropřístrojů Cloer nechávejte provádět pouze u autorizovaných prodejců Cloer nebo u zákaznického servisu Cloer. Neodbornými opravami mohou vzniknout značná nebezpečí pro uživatele. Navíc tím zaniká záruka.
- Přístroj používejte pouze v běžných zásuvkách v domácnosti. Zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší síti.
- Přístroj je vybaven přípojným vedením se způsobem instalace „Y“. Je-li poškozené, musí ho vyměnit autorizovaný prodejce Cloer nebo zákaznický servis Cloer, aby se předešlo jakémukoli ohrožení.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky,
 - pokud se vyskytne porucha.
 - není-li přístroj delší dobu používán.
 - před každým čištěním.
- Táhněte vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní vedení.
- Přívodní vedení nepoužívejte k nošení a chraňte ho před teplem (sporák / otevřený oheň).
- Přívodní vedení příliš nenapínejte, jinak hrozí nebezpečí, že se přístroj převrátí. Přívodní vedení nevedte přes ostré hrany.
- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumí výsledným nebezpečím
- ěišťování a údržbu uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou ve věku nebo starší 8 let a nemají dozor.
- Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Přístroj a jeho napájecí vedení musí být chráněny před zacházením dětmi pod 8 let věku.
- Nepokládejte přístroj v žádném případě do vody.
- Přístroj chraňte před vlhkem (stříkající voda / déšť).
- Než budete přístroj čistit nebo ukládat, nechte ho úplně vychladnout. Více informací o čištění najdete na následujících stránkách.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby byl obsluhován spínacími nebo externími hodinami.
- **POZOR!** Pečící plochy přístroje jsou při provozu horké. Vyhýbejte se prosím kontaktu s kovovými částmi. Nebezpečí popálení!

Technické specifikace

Typ	Volt	Hz	Watt
12	230	50	1200
17			930
18			

Před prvním použitím



Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod.

- Odstraňte všechny části obalu a případné nálepky, ale nikoli typový štítek.
- Postavte vaflovač na suchou, neklouzavou a rovnou podložku.
- Před prvním zahřátím očistěte pečicí plochy vlhkým hadrem.
- První 2 vafle nejsou z hygienických důvodů vhodné ke spotřebě.



Pokud byste ovšem použili škrob nebo mléko, čas od času přístroj namastěte, aby se vafle nepřipékaly.

Značení CE / bezpečnostní instrukce



Přístroj splňuje požadavky příslušných norem EU



Přístroj je určen pouze pro domácí použití.



POZOR! Pokud přístroj nepoužíváte a před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze sítě!

- K vyjímání vafelí používejte pouze dřevěné nebo plastové přístroje odolné vůči teplotě, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu přístroje.
- U přístrojů s bílými nebo světlými plastovými díly nebo kryty dochází po krátké době používání ke zbarvení do hněda. To je způsobeno zapařením při pečení a nelze se tomu vyhnout

Přehřívání

Zasuňte zástrčku do zásuvky, nastavte ovladač na stupeň 1 pro přehřátí zařízení. Je třeba se vyhnout přehřívání na vyšší úroveň, aby nedošlo k přehřátí povlaku.



POZOR! Zařízení se nyní zahřívá. Dotýkejte se pouze rukojetí a ovládacích prvků.

1. Přístroje se signálním tónem a kontrolkou pečení (typ 18)

- Rozsvítí se červená kontrolka.
- Po několika minutách zhasne červená kontrolka a rozsvítí se kontrolka zelená.
- Zazní signální tón.

2. Přístroje s kontrolou pečení (typ 12, 17)

- Rozsvítí se červená kontrolka.
- Po několika minutách zhasne červená kontrolka a rozsvítí se kontrolka zelená.

Upéct

- Po přehřátí můžete nastavit stupeň zhnědnutí podle potřeby. Vyberte nižší úroveň pro světlé vafle a vyšší úroveň pro tmavší vafle. První vafle ještě nemusí přesně odpovídat nastavenému stupni zhnědnutí. Před změnou úrovně ovladače byste proto měli počkat na další vafle.
- Nalijte malou naběračku těsta do zadní části pekáče, zavřete spotřebič a stiskněte rukojeť dolů. Tím se těsto rovnoměrně rozprostře.

1. Přístroj se signálním tónem a kontrolkou pečení (typ 18)

Krátce po naplnění těsta zhasne zelená kontrolka. Rozsvítí se červená kontrolka. Po skončení pečení zhasne červená kontrolka a znovu se rozsvítí kontrolka zelená. Pípnutí signalizuje: Vafle je hotová.

2. Přístroje s kontrolou pečení (typ 12, 17)

Krátce po naplnění těsta zhasne zelená kontrolka. Rozsvítí se červená kontrolka. Po skončení pečení zhasne červená kontrolka a znovu se rozsvítí kontrolka zelená. Vafle je hotová.

- Ihned po skončení pečení vyjměte vafle z přístroje. Používejte k tomu dřevěnou vidličku.
- Pro ochlazení položte vafle vedle sebe na pečicí rošt.
- Chcete-li péct více vafelí, hned naplňte nové těsto.

Čištění

- Ještě teplý přístroj očistěte papírovou utěrkou.
- **Tip:** Mezi pečicí plochy vložte dvě savé papírové utěrky a přístroj zavřete.
- Na závěr očistěte výstupky vlhkým hadrem, ale nikoli pod tekoucí vodou.
- **Nepoužívejte žádné ostré čisticí prostředky.**

Ekologická likvidace

Obalové materiály, které ochraňují elektrospotřebiče značky Cloer při transportu, nepoškozuji životní prostředí. Kartony a papír odevzdejte ve sběrně papíru nebo na příslušných místech vyhrazených pro tříděný odpad. Plastové obaly umístěte do kontejnerů na tříděný odpad.



UPOZORNĚNÍ!
Elektrospotřebiče nepatří
do domovního odpadu.

Elektrospotřebiče poskytují cenné suroviny. Vysloužily spotřebiči prosím zapojte do recyklačního procesu. O možnostech likvidace se informujte ve své obci.

Záruka

Elektrické přístroje Cloer odpovídají aktuálním směrnici EU a bezpečnostním předpisům. Pokud by se stalo, že se na vašem přístroji Cloer vyskytne závada nebo že přístroj nebude správně fungovat, obraťte se na svého prodejce. Zaregistrovaným zákazníkům je navíc k dispozici náš zákaznický servis Cloer.

Záruka výrobce

Zaregistrujte svůj přístroj do 6 měsíců od koupě, získáte tak výhody naší záruky výrobce. Platí záruční podmínky, zveřejněné v okamžiku registrace.



Záruční podmínky
<https://cloer.eu/guarantee>



10 pravidel s láskou k pečení vafli

1. Před pečením nechejte máslo, vejce a vodu několik hodin při pokojové teplotě.
2. Vejce šlehejte v kuchyňském robotu spolu s cukrem a dochucovadly, dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Poté přidejte máslo.
3. Smíchejte pouze poslední třetinu mouky s uvedeným množstvím kypřicího prášku do pečiva. Doporučujeme kypřicí prášek do pečiva, protože nemá žádnou pachuti.
4. Místo mléka použijte minerální vodu. Perlivá minerální voda má stejný účinek jako kypřicí prášek do pečiva a díky ní jsou vafle obzvláště nadýchané.
5. Do těsta střídavě přidáváme mouku a vodu. Pokaždé přidejte jen tolik mouky, aby se úplně promíchala. Je třeba zabránit tomu, aby se mouka přímo setkala s vodou, jinak těsto vytvoří hrudky.
6. Těsto je hotové, když je konzistence hustá a lehce stéká ze lžičky.
7. Suroviny, jako jsou mandle a ořechy, přidejte do těsta až nakonec.
8. Jakmile je těsto hotové, necháme je odpočívat alespoň 30 minut, ne však déle než hodinu. Během této doby zhoustne. Po uplynutí doby odpočinku těsto nemíchejte a spotřebujte vše najednou. Delší skladování těsta povede k horším výsledkům pečení.
9. Vaflovač namažte pouze před pečením první vafle. U většiny vaflových těst již není mazání u ostatních vafli obvykle nutné.
10. Hotové vafle položte na mřížku, aby vychladly. Nedávejte je na sebe, jinak na povrchu změknou. Vafle chutnají nejlépe, když se podávají čerstvé.

RCP-1500.4.0

Recepty

Originální Cloer - osvědčený recept

Přísady:

- 6 vajec
- 200 g cukru
- Kůra z 1 neošetřeného citronu nebo 1 lahvička s příchutí citronu
- 2 cl rumu nebo 1 lahvička s příchutí rumu
- Dužnina z vanilkového lusku nebo 1 lahvička s příchutí vanilky nebo 1 balíček vanilkového cukru
- 200 g másla nebo margarínu
- 500 g mouky
- 1 balíček vinného prášku do pečiva
- 125 ml minerální vody (perlivé)

Příprava: Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu. Máslo by mělo být velmi měkké, ale ne roztopené.

Vejce šlehejte v kuchyňském robotu spolu s cukrem a dochucovadly, dokud nezdvoujnásobí svůj objem. Nyní přidejte velmi měkké, ale ne tekuté máslo a míchejte, dokud se všechny ingredience nespojí a nevytvoří homogenní hmotu.

Do těsta střídavě přidáváme asi 2/3 mouky a minerální vody.

Poslední třetinu mouky smícháme s práškem do pečiva a přidáváme do mísy střídavě s vodou. Vmícháme tolik vody, aby těsto bylo stále husté, ale dobře stékalo ze lžice.

Těsto necháme odpočívat alespoň 30 minut, ne však déle než hodinu.

Těsto při odpočinku zhoustne. Už by se nemělo míchat.

Nalijte těsto do zadní poloviny pečicí formy vaflovače Cloer a rychle zavřete víko.

Na několik sekund pevně stiskněte rukojeti a upečte vafle dozlatova.

RCP-1503.4.0

Pizza vafle

Přísady:

- 125 g másla nebo margarínu
- 4 vejce
- 125 g mouky
- 1/2 lžičky prášku do pečiva
- 125 ml vlažné vody
- cca 100 g vařeného šunky nakrájené na nudličky
- 2 jablka nakrájená na drobné kostičky
- 1 balíček jemně nastrouhaných jader vlašských nebo lískových ořechů
- 2-3 lžičky rajčatového protlaku
- 1-2 lžičky hořčice
- Sůl, pepř, směs koření na pizzu

Příprava: Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu. Máslo míchejte do krémovega, přidejte vejce jedno po druhém. Poté střídavě vmíchejte mouku smíchanou s práškem do pečiva a vodu. Přidejte šunku, jablka a ořechy. Dochutěte podle chuti rajčatovým protlakem, solí, pepřem, hořčicí a směsí koření na pizzu. Tipy a triky: Jsou možné varianty s houbami, sýrem, olivami nebo okurkami.

RCP-1495.1.0

Bramborové vafle

Ingredience:

- 500 g oloupaných, moučných brambor
- 2 oloupané cibule
- 4 vejce
- 100 g mouky
- 1 lžice zakysané smetany
- 2 lžičky soli
- 1 lžička pepře
- 3 polévkové lžice čerstvých nebo mražených bylinek

Příprava: Brambory a cibuli nastrouháme na velmi jemném struhadle. Smícháme dohromady a postupně přidáme vejce, zakysanou smetanu, bylinky, sůl a pepř podle chuti. Poté po částech přidávejte mouku. Těsto ihned upečte v přehřáté vaflovači, který je hojně vymazaný olejem.

RCP-1515.1.0

Alapvető biztonsági előírások

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

Műszaki adatok

Malli	V	Hz	W
12	230	50	1200
17			930
18			

Az első használat előtt



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

- Távolítsa el a csomagolás minden részét és (ha vannak) az öntapadó címkéket, de a típustáblát ne.
- Állítsa fel az ostyasütő automatát egy száraz, nem síkos és sík alátétre.
- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelületeket egy nedves puha kendővel.
- Ha Mondamint vagy tejet használ, akkor a készüléket időről időre zsírozza be, nehogy az ostya rásüljön.
- Az első 2 ostya higiéniai megfontolásokból nem fogyasztható.



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

CE jelölés / Biztonsági előírások



A készülék megfelel az Európai Unió által meghatározott vonatkozó követelményeknek.



A készülék kizárólag beltérben használható.



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

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

Üzembevétel

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



VIGYÁZAT!

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

1. Hangjelzéssel és többszínű sütőlámpával felszerelt készülék (típusjel 18)

- A piros ellenőrző lámpa kigyullad.
- A piros ellenőrző lámpa néhány perc elteltével kialszik, és a zöld ismét kigyullad.
- Ekkor felhangzik egy hangjelzés.

2. Többszínű sütőlámpával felszerelt készülékek (típusjel 12, 17)

- A piros ellenőrző lámpa kigyullad.
- A piros ellenőrző lámpa néhány perc elteltével kialszik, és a zöld ismét kigyullad.

Sütés

- A gofri barnulási fokát az előmelegítés után ízlés szerint tudja beállítani. Világos gofrihoz alacsonyabb fokozatot, míg sötétebbhez magasabbat válasszon. Előfordulhat, hogy adott körülmények között az első gofri nem felel meg pontosan a beállított barnulási foknak. Ezért készítsen még egy gofrit, mielőtt módosítja a sütési fokozatot.
- Töltsön be egy merőkanányi tésztát a sütőforma hátsó részébe, zárja le a készüléket, és nyomja le a fogantyújánál fogva. Így a tészta egyenletesen oszlik el. Amint kigyullad a narancssárga ellenőrzőlámpa, általában már nem kell tovább nyomva tartania a fogantyút. Lehetőség szerint gyorsan töltsé be a tésztát, mert különben a gofri teteje és alja nem lesz egyenletesen barna.

1. Hangjelzéssel és többszínű sütőlámpával felszerelt készülék (típusjel 18)

Röviddel a tészta betöltése után a zöld ellenőrző lámpa kialszik. A piros ellenőrző lámpa kigyullad. A fűtési folyamat befejezése után a piros ellenőrző lámpa kialszik, és a zöld ismét kigyullad. A sípoló hang jelzése: Az ostya készen van.

2. Többszínű sütőlámpával felszerelt készülékek (típusjel 12, 17)

Röviddel a tészta betöltése után a zöld ellenőrző lámpa kialszik. A piros ellenőrző lámpa kigyullad. A fűtési folyamat befejezése után a piros ellenőrző lámpa kialszik, és a zöld ismét kigyullad. Az ostya készen van.

- Az ostyát a sütés befejezése után azonnal vegye ki a készülékből.
- Ehhez egy favillát használjon.
- A lehűtéshez tegye az ostyákat egymás mellé egy sütőrácsra.

Tisztítás

- Tisztítsa meg a még meleg berendezést egy papírtörölközővel.
- **Tipp:** Tegyen két szívóképes krepppapírtörölközőt a sütőfelületek közé és csukja be a készüléket.
- Az ostyavasat ezután egy nedves kendővel, de sohasem folyó víz alatt tisztítsa meg.
- **Ne használjon maró hatású tisztítószert.**

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 szaktereskedőjéhez, 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/guarantee>



A gofrisütés 10 szívből jövő szabálya

1. A vaját, a tojást és a vizet sütés előtt néhány órára szobahőmérsékleten tároljuk.
2. A tojásokat robotgéppben verjük fel a cukorral és az aromákkal, amíg tényleg több mint a duplájára nem nő. Ezután adjuk hozzá a vaját.
3. A lisztnek csak az utolsó harmadát keverjük össze a megadott mennyiségű borköves sütőporral. Javasoljuk a borkő alapú sütőpor használatát, mert annak nincs utóíze.
4. Használjon ásványvizet tej helyett. A szénsavban gazdag ásványvíz ugyanolyan hatást fejt ki, mint a sütőpor, és a gofri tésztája különösen laza lesz tőle.
5. A lisztet és a vizet felváltva adjuk a tésztához. Minden alkalommal csak annyi lisztet adjunk hozzá, hogy teljesen elkeveredjen. Kerülje el, hogy a liszt és a víz közvetlenül érintkezzen egymással, mert attól csomók képződnek a tésztában.
6. A tészta akkor van készen, ha sűrűn folyós az állaga és jól lefolyik a kanálról.
7. A hozzávalókat, például a mandulát és a diót, csak a végén adjuk a tésztához.
8. Elkészítés után pihentesse a tésztát legalább 30 percig, de csak legfeljebb egy óráig. Ezalatt az idő alatt az még nyúlósabbá válik. A pihentetés után ne keverje meg és egyszerre használja fel. Ha hosszabb ideig tárolja a tésztát, gyengébb minőségű lesz a sütés végeredménye.
9. A gofrisütőt csak az első gofrisütés előtt kenje ki. A legtöbb gofrisütő a további gofrik kisütéséhez rendszerint már nem igényel kenést.
10. Az elkészült gofrikat hűtés céljából helyezze rácsra. Kérjük, ne rakja egymásra a gofrikat, különben a felületük megpuhul. A gofri frissen tálalva a legfinomabb.

RCP-1500.4.0

Receptek

Eredeti Cloer – hagyományos recept

Hozzávalók:

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

Elkészítés: Az összes hozzávalót melegítse fel szobahőmérsékletre. A vajnak nagyon puhának kell lennie, de ne melegítse.

Konyhagép segítségével addig verje fel a tojásokat, a cukrot és az aromákat, amíg a térfogatuk több mint kétszeresére nem nő.

Ezután adja hozzá a nagyon puha, de nem folyékony vajat, és addig keverje, amíg az összes hozzávaló homogén masszává nem áll össze.

A liszt és az ásványvíz kb. 2/3-át felváltva adja hozzá a tésztához.

Keverje össze a liszt utolsó harmadát a sütőporral, és a vízzel felváltva öntse a tálba. Keverjen hozzá annyi vizet, hogy a tészta még sűrű legyen, de könnyen lefolyjon a kanálról.

A tésztát legalább 30 percig, de legfeljebb egy órát hagyja pihenni. A pihentetés során a tészta besűrűsödik. Már nem kell keverni.

Öntse a tésztát a Cloer gofrisütő-forma hátsó felébe, és gyorsan csukja le a fedelet.

Néhány másodpercig nyomja össze erősen a fogantyúkat, majd süsse a gofrit aranybarnára.

RCP-1503.4.0

Pizza gofri

Hozzávalók:

- 125 g vaj vagy margarin
- 4 tojás
- 125 g liszt
- 1/2 teáskanál sütőpor
- 125 ml langyos víz
- kb. 100 g felcsíkozott főtt sonka
- 2 apróra felkockázott alma
- 1 kis csomag finoman reszelt dió vagy mogyoró
- 2-3 ek süritett paradicsom
- 1-2 tk mustár
- só, bors, pizza-fűszerkeverék

Elkészítés: Az összes hozzávalót melegítse fel szobahőmérsékletre. A vajat keverje habosra, majd a tojásokat egyenként adja hozzá. Ezután váltakozva keverje össze a sütőporral kevert liszttel és a vízzel. Adja hozzá a sonkát, az almát és a diót. Ízesítse a süritett paradicsommal, sóval, borssal, mustárral és a pizza-fűszerkeverékkel. Tippek és trükkök: Gombás, sajtos, olívás vagy uborkás változatok is lehetségesek.

RCP-1495.1.0

Burgonya gofri

Hozzávalók:

- 500 g hámozott, lisztes burgonya
- 2 hámozott hagyma
- 4 tojás
- 100 g liszt
- 1 evőkanál tejföl
- 2 teáskanál só
- 1 teáskanál bors
- 3 evőkanál friss vagy fagyasztott fűszernövény

Elkészítés: A burgonyát és a hagymát a legfinomabb reszelőn lereszeljük. Keverjük össze, és fokozatosan adjuk hozzá a tojást, a tejfölt, a fűszernövényeket, ízlés szerint sózzuk, borsozzuk. Ezután adagonként hozzáadjuk a lisztet. Az olajjal bőségesen kikent, előmelegített gofrisütőben azonnal megsütjük a tésztát.

RCP-1515.1.0

Βασικές οδηγίες ασφάλειας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή και παρόμοια χρήση, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εργαζομένων εντός καταστημάτων και γραφείων,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και παρόμοιων χώρων φιλοξενίας ή, σε πανσιόν που σερβίρουν πρωινό.
- Αναθέστε τις επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών Cloer μόνο σε αναγνωρισμένους αντιπροσώπους της Cloer ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer. Επισκευές, στις οποίες δεν τηρούνται οι προδιαγραφές, μπορούν να προκαλέσουν σημαντικούς κιν-δύνους για τον χρήστη. Επιπλέον παύει διά τούτου να ισχύει το δικαίωμα εγγύησής τους.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο σε συνηθισμένες πρίζες του νοικοκυριού. Ελέγξτε εάν η τάση του δικτύου που αναφέρεται επάνω στην ετικέττα τύπου συμφωνεί με αυτή του δικού σας δικτύου ρεύματος.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν αγωγό σύδεσης του τύπου εγκατάστασης „Y“. Εάν αυτός παρουσιάσει βλάβη, τότε πρέπει για την αποφυγή κινδύνων να αντικατασταθεί από έναν αναγνωρισμένο αντιπρόσωπο της Cloer ή από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer.
- Τραβήξτε το φως από τη πρίζα,
 - όταν παρουσιαστεί μία βλάβη.
 - όταν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγαλύτερο διάστημα.
 - πριν από κάθε καθαρισμό.
- Παρακαλούμε να τραβάτε πάντα μόνο το φως, ποτέ το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο ως φορητή και προστατέψτε το από υψηλές θερμοκρασίες (μάτια ηλεκτρικής κουζίνας/αναμμένη φλόγα).
- Μην τεντώνετε πολύ το καλώδιο, διότι αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να τουμπάρει η συσκευή. Μην τραβάτε το καλώδιο επάνω από κοφτερές γωνίες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν έχουν επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που προκύπτουν
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διενεργούνται από παιδιά, εκτός κι εάν αυτά τα παιδιά είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίτηρηση.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Προστατέψτε την συσκευή σας από υγρασία (πιτσιλίσματα νερού/βροχή).
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού να την καθαρίσετε ή να την ξεσκονίσετε. Θα βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό στις ακόλουθες σελίδες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με χρονοδιακόπτη ή εξωτερικό χρονομετρητή.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οι επιφάνειες ψησίματος της συσκευής ζεσταίνονται πάρα κατά την διάρκεια λειτουργίας της. Σας παρακαλούμε να αποφεύγετε κάθε επαφή με τα μεταλλικά τμήματα. Κίνδυνος εγκαύματος!

Τεχνικά δεδομένα

Malli	V	Hz	W
12	230	50	1200
17			930
18			

Πριν την πρώτη χρήση



Σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση της συσκευής τις παρούσες οδηγίες.

- Αφαιρέστε όλα τα τμήματα συσκευασίας και πιθανά αυτοκόλλητα, εκτός από την ετικέτα τύπου.
- Τοποθετήστε την βαφλιέρα σε μία στεγνή, αντιολισθητική και επίπεδη βάση.
- Καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος προτού να την θερμάνετε για πρώτη φορά με ένα υγρό πανί.
- Θα έπρεπε όμως να χρησιμοποιείτε Mondamin ή γάλα και να επαλείφετε που και που την συσκευή με λίπος, για να μην κολλάνε οι βάφλες.
- Οι 2 πρώτες βάφλες για λόγους υγιεινής δεν ενδείκνυνται προς βρώση.



Λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή ενδέχεται κατά τα πρώτα λεπτά χρήσης να δημιουργεί μεγάλη ποσότητα καπνού. Γι' αυτό φροντίστε κατά την πρώτη χρήση για επαρκή αερισμό.

CE σήμανση / οδηγίες ασφαλείας



Συσκευή σύμφωνη με τις βασικές απαιτήσεις των εφαρμοσμένων οδηγιών της Ε.Κ.



Η συσκευή μόνο για εσωτερική χρήση.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Αποσυνδέστε πάντα την συσκευή από την πρίζα πριν τον καθαρισμό και όταν δεν είναι σε χρήση!

- Για την αποκόλληση των βάφλων σας παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή ανθεκτικά σε μεγάλες θερμοκρασίες εργαλεία για να μην καταστραφεί το στρώμα αντιπροσκόλλησης.
- Σε συσκευές ή πλαίσια με άσπρα ή ανοιχτόχρωμα τμήματα συνθετικών υλών παρουσιάζονται μετά από ένα μικρό διάστημα χρήσης καφετιές χρωματώσεις. Αυτό προκαλείται από τους δημιουργούμενους αχνούς ψησίματος και δεν μπορεί να αποφευχθεί.

Προθέρμανση

Εισαγάγετε το βύσμα τροφοδοσίας στην πρίζα, ρυθμίστε το χειριστήριο στο επίπεδο 1 για να προθερμάνετε τη συσκευή. Η προθέρμανση σε υψηλότερο επίπεδο πρέπει να αποφεύγεται για να μην υπερθερμανθεί η επίστρωση.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η συσκευή πλέον ζεσταίνεται. Αγγίξτε μόνο τις λαβές και τα χειριστήρια.

1. Συσκευές με ηχητικό σήμα και λυχνία φούρνου (Τύπος 18)

- Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ανάβει.
- Μετά από μερικά λεπτά σβήνει η κόκκινη λυχνία ελέγχου και ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου.
- Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

2. Συσκευές με λυχνία φούρνου (τύπος 12, 17)

- Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ανάβει.
- Μετά από μερικά λεπτά σβήνει η κόκκινη λυχνία ελέγχου και ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου.

Ψήνω

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον βαθμό ροδίσματος όπως επιθυμείτε μετά την προθέρμανση. Επιλέξτε χαμηλότερο επίπεδο για ανοιχτόχρωμες βάφλες και υψηλότερο επίπεδο για πιο σκούρες βάφλες. Η πρώτη βάφλα μπορεί να μην αντιστοιχεί ακριβώς στον βαθμό ροδίσματος που έχει καθοριστεί.
- Επομένως, θα πρέπει να περιμένετε άλλη μια βάφλα πριν αλλάξετε το επίπεδο του ελεγκτή.
- Ρίξτε μια μικρή κουτάλα ζύμη στο πίσω μέρος του ταψιού, κλείστε τη συσκευή και πιέστε τη λαβή προς τα κάτω. Αυτό θα απλώσει ομοιόμορφα τη ζύμη.

1. Συσκευή με ηχητικό σήμα και λυχνία φούρνου (τύπος 18)

Λίγο μετά το γέμισμα του ζυμαριού σβήνει η πράσινη λυχνία ελέγχου. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ανάβει. Μετά την λήξη της διαδικασίας ψησίματος σβήνει η κόκκινη λυχνία ελέγχου και η πράσινη ξαναανάβει. Ο διαπεραστικός ήχος σημαίνει: Η βάφλα είναι έτοιμη.

2. Συσκευές με λυχνία φούρνου (τύπος 12, 17)

Λίγο μετά το γέμισμα του ζυμαριού σβήνει η πράσινη λυχνία ελέγχου. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ανάβει. Μετά την λήξη της διαδικασίας ψησίματος σβήνει η κόκκινη λυχνία ελέγχου και η πράσινη ξαναανάβει. Η βάφλα είναι έτοιμη.

- Σας παρακαλούμε να πάρετε τη βάφλα αμέσως μετά τη λήξη της διαδικασίας ψησίματος από την συσκευή.
- Χρησιμοποιείστε γι αυτό ένα ξύλινο πηρούνι.
- Βάλτε τις βάφλες στη σειρά επάνω σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε την συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή με χαρτί.
- **Συμβουλή:** Τοποθετήστε δύο απορροφητέα πανιά κουζίνας μεταξύ των επιφανειών ψησίματος και κλείστε την συσκευή.

- Καθαρίστε στο τέλος το σίδερο βάρφων με ένα υγρό πανί, ποτέ όμως με ρεοόμενο νερό.
- **Μην χρησιμοποιείτε κανένα δυνατό μέσο καθαρισμού.**

ΚΦιλική προς το περιβάλλον διάθεση απορριμμάτων

Οι συσκευές μας έχουν για την μεταφορά αποκλειστικά φιλικές προς το περιβάλλον συσκευασίες. Παραδώστε τα χαρτόνια και το χαρτί στα κέντρα συλλογής μεταχειρισμένου χαρτιού, τις δε συσκευασίες που είναι από συνθετικό υλικό στα απορρίμματα εκμετάλλευσης πολυτίμων υλικών.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ηλεκτρικές συσκευές δεν ανήκουν στα οικιακά απορρίμματα.

Οι ηλεκτρικές συσκευές περιέχουν πολύτιμες πρώτες ύλες. Παραδώστε κι εσείς την παλιά σας συσκευή στις αναγνωρισμένες υπηρεσίες ανακύκλωσης. Για τις δυνατότητες διάθεσης σας πληροφορηθεί η διοίκηση της κοινότητας ή της πόλης σας.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Στην περίπτωση που σας παρουσιαστεί μία βλάβη στην συσκευή Cloer, σας παρακαλούμε να απευθυνθείτε στον δικό σας ειδικό αντιπρόσωπο της Cloer ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer.

Εγγύηση κατασκευαστή

Παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας μέσα σε 6 μήνες από την αγορά της, ώστε να έχετε στη διάθεσή σας την εγγύηση κατασκευαστή. Ισχύουν οι όροι εγγύησης που είναι δημοσιευμένοι τη στιγμή της καταχώρισης.



Συνθήκες εγγύησης
<https://cloer.eu/guarantee>



**25 Μαρτίου
Παγκόσμια
Ημέρα Βάφλας**

10 κανόνες με αγάπη για το ψήσιμο της Βάφλας

1. Φυλάξτε το βούτυρο, τα αυγά και το νερό σε θερμοκρασία δωματίου για μερικές ώρες πριν το ψήσιμο.
2. Χτυπήστε τα αυγά μαζί με τη ζάχαρη και τα αρωματικά σε κουζίνομηχανή μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους. Στη συνέχεια προσθέστε το βούτυρο.
3. Ανακατέψτε μόνο το τελευταίο τρίτο του αλευριού με την αναγραφόμενη ποσότητα μπέικιν πάουντερ τρυγικού οξέος. Προτείνουμε το μπέικιν πάουντερ τρυγικού οξέος καθώς δεν αφήνει επίγευση
4. Χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό αντί γάλακτος. Το μεταλλικό νερό με πολύ ανθρακικό έχει το ίδιο αποτέλεσμα με το μπέικιν πάουντερ και κάνει τις βάφλες ιδιαίτερα αφράτες.
5. Προσθέτετε το αλεύρι και το νερό στη ζύμη πάντα εναλλάξ. Προσθέτετε μόνο τόσο αλεύρι κάθε φορά ώστε να μπορεί να ανακατευτεί πλήρως. Αποφύγετε την άμεση ανάμειξη του αλευριού με το νερό, διαφορετικά η ζύμη θα σχηματίσει σβώλους.
6. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν έχει παχύρρευστη υφή και ξεκολλά εύκολα από το κουτάλι.
7. Προσθέστε υλικά όπως αμύγδαλα και ξηρούς καρπούς στη ζύμη μόνο στο τέλος.
8. Όταν η ζύμη είναι έτοιμη αφήστε την να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30 λεπτά, αλλά όχι περισσότερο από μία ώρα. Γίνεται πιο παχύρρευστη κατά τη διάρκεια αυτή. Όταν η ζύμη έχει ξεκουραστεί, μην ανακατεύετε άλλο και χρησιμοποιείτε την όλη με μιας. Αν αφήσετε για περισσότερη ώρα τη ζύμη στην άκρη, δεν θα ψηθούν σωστά οι βάφλες.
9. Βουτυρώστε τη βαφλιέρα μόνο για τις πρώτες βάφλες που θα ψησετε. Με τις περισσότερες ζύμες για βάφλες δεν χρειάζεται κατά κανόνα να βουτυρώνετε τη βαφλιέρα ξανά για τις επόμενες βάφλες.
10. Τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα για να κρυώσουν. Μην τις τοποθετείτε τη μία πάνω στην άλλη γιατί θα μαλακώσει η επιφάνειά τους. Για πιο νόστιμα αποτελέσματα, οι βάφλες πρέπει να σερβίρονται μόλις ψηθούν.

RCP-1500.4.0

Συνταγές

Γνήσια Cloer – γνήσια παραδοσιακή συνταγή

Υλικά:

- 6 αυγά
- 200 γρ. ζάχαρη
- Ξύσμα από ένα μη επεξεργασμένο λεμόνι ή 1 μπουκαλάκι άρωμα λεμονιού 2 cl ρούμι ή 1 μπουκαλάκι άρωμα ρούμι
- Πολτό από ένα λοβό βανίλιας ή 1 μπουκαλάκι άρωμα βανίλιας ή 1 πακέτο ζάχαρη βανίλια 200 γραμμάρια βούτυρο ή μαργαρίνη
- 500 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι βιολογικό μπέικιν πάουντερ
- 125 ml μεταλλικό νερό (με ανθρακικό)

Προετοιμασία: Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν θερμοκρασία περιβάλλοντος. Το βούτυρο θα πρέπει να είναι πολύ μαλακό, αλλά να μην έχει λιώσει

Χτυπήστε τα αυγά, τη ζάχαρη και τα αρώματα με την κουζίνομηχανή μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους.

Προσθέστε τώρα το πολύ μαλακό αλλά όχι λιωμένο βούτυρο και ανακατέψτε μέχρι όλα τα υλικά να ενωθούν και να σχηματίσουν μια ομοιογενή μάζα.

Προσθέστε στη ζύμη περίπου 2/3 του αλευριού και το μεταλλικό νερό εναλλάξ.

Ανακατέψτε το τελευταίο τρίτο του αλευριού με το μπέικιν πάουντερ και προσθέστε τα στο μπολ εναλλάξ με το νερό. Ανακατέψτε τόσο νερό όσο χρειάζεται, ώστε η ζύμη να είναι ακόμη παχύρρευστη αλλά να κίξεκολλάει καλά από το κουτάλι.

Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30 λεπτά, αλλά όχι περισσότερο από μία ώρα. Η ζύμη γίνεται πιο σφιχτή καθώς ξεκουράζεται. Δεν πρέπει να ανακατεύεται άλλο.

Αδειάστε το μείγμα στο πίσω μισό της φόρμας ψησίματος της βαφλιέρας Cloer και κλείστε γρήγορα το καπάκι.

Πιέστε ενωμένα τα χερούλια για λίγα δευτερόλεπτα και ψήστε τη βάφλα μέχρι να ροδίσει.

RCP-1503.4.0

Βάφλες πίτσα

Υλικά:

- 125 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 4 αυγά
- 125 γρ. αλεύρι
- 1/2 κ. γ. backing powder
- 125 ml χλιαρό νερό
- περίπου 100 γρ. βραστό ζαμπόν κομμένο σε λωρίδες
- 2 μήλα φιλοκομμένα
- 1 συσκευασία καρύδια ή φουντούκια αλεσμένα
- 2-3 κ. σ. ντοματοπελτέ
- 1-2 κ. γ. μουστάρδα
- Αλάτι, πιπέρι, μείγμα μπαχαρικών για πίτσα

Προετοιμασία: Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν θερμοκρασία περιβάλλοντος. Χτυπήστε το βούτυρο έως ότου αφρατέψει, προσθέστε τα αυγά ένα-ένα. Κατόπιν, ανακατέψτε το αλεύρι στο οποίο έχετε προσθέσει το backing powder με το νερό. Προσθέστε το ζαμπόν, τα μήλα και τους ξηρούς καρπούς. Προσθέστε την τελευταία πινελιά νοστιμιάς με το ντοματοπελτέ, το αλάτι, το πιπέρι και το μείγμα μπαχαρικών για πίτσα. Συμβουλές και μυστικά: Μπορείτε να γαρνίρετε με μανιτάρια, τυριά, ελιές ή αγγούρια.

RCP-1495

Βάφλες πατάτας

Υλικά:

- 500g καθαρισμένες και μαλακές βρασμένες πατάτες
- 2 καθαρισμένα κρεμμύδια
- 4 αυγά
- 100g αλεύρι
- 1 κουτάλι της σούπας κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι
- 3 κουταλιές της σούπας φρέσκα ή κατεψυγμένα μυρωδικά

Προετοιμασία: Τρίψτε τις πατάτες και τα κρεμμύδια σε πολύ φιλά κομμάτια στην πιο λεπτή βαθμίδα του τρίφτη. Ανακατέψτε και προσθέστε σταδιακά τα αυγά, την κρέμα γάλακτος, τα μυρωδικά, αλάτι και πιπέρι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι σε δόσεις. Ψήστε το μείγμα αμέσως σε μια προθερμασμένη βαφλιέρα που την έχετε προηγουμένως επαλείψει καλά με αρκετό λάδι.

RCP-1515.1.0



cloer[®]

© 2025 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Straße 12
59757 Arnsberg Germany

<https://cloer.com/contact>

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