



## Produktdetails

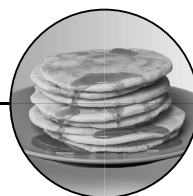
[https://go.cloer.eu/IM-6620\\_6625](https://go.cloer.eu/IM-6620_6625)

# cloer®



## Bedienungsanleitung Instruction Manual

Crêpes Maker Cloer-6620  
Pancake Maker Cloer-6625



## SPRACHEN - LANGUAGES

<b>DE</b>	<b>Bedienungsanleitung .....</b>	<b>S. 3</b>
<b>EN</b>	<b>Instruction Manual .....</b>	<b>S. 6</b>
<b>NL</b>	<b>Gebruiksaanwijzing .....</b>	<b>S. 9</b>
<b>FR</b>	<b>Notice d´utilisation .....</b>	<b>S. 12</b>
<b>IT</b>	<b>Istruzioni sull´uso .....</b>	<b>S. 15</b>
<b>ES</b>	<b>Instrucciones de uso .....</b>	<b>S. 18</b>
<b>LT</b>	<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>S. 21</b>
<b>DK</b>	<b>Brugsanvisning .....</b>	<b>S. 24</b>
<b>NO</b>	<b>Brugsanvisning .....</b>	<b>S. 27</b>
<b>SE</b>	<b>Bruksanvisning .....</b>	<b>S. 30</b>
<b>FI</b>	<b>Használati utasítás .....</b>	<b>S. 33</b>
<b>GR</b>	<b>Οδηγίες Χρήσης .....</b>	<b>S. 36</b>

## Grundlegende Sicherheitshinweise

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

DE

## Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
662	220-240	50/60	1200

## Vor dem Erstgebrauch



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

DE

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild und die Seriennummer.
- Reinigen Sie die den Crêpes Maker, Crêpes-Wender und Teigverteiler mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie den Crêpes Maker auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.

## 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!**

- Sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, leuchtet die rote Kontrolllampe.
- Heizen Sie das Gerät bei maximaler Temperatureinstellung für 5 Minuten auf.
- Beim Aufheizen kann eine leichte Geruchsentwicklung entstehen. Sorgen Sie deshalb für eine ausreichende Lüftung.
- Bei Gebrauch schaltet sich die grüne Kontrolllampe immer wieder ein und aus. Dies zeigt den Heizvorgang des Gerätes an. Die gewünschte Temperatur wird dadurch gehalten.
- Während der Aufwärmphase leuchtet die grüne Kontrolllampe. Sobald diese beendet ist, erlischt sie wieder.
- Verwenden Sie zum Verteilen des Teiges und zum Wenden des Crêpes den im Lieferumfang enthaltenen Teigverteiler und Crêpes-Wender.
- Alternativ benutzen Sie bitte nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.
- Aufgrund von Temperatur- und Spannungsunterschieden kann es zu leichten Knackgeräuschen kommen. Dies schadet dem Gerät nicht.

### HINWEIS

*Füllen Sie den Teig erst nach dem Vorheizen auf die Crêpes-Platte.*

## Inbetriebnahme Cloer-6620/ 6625

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
- Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf maximaler Stufe.
- Nun leuchtet auch die grüne Kontrolllampe.
- **Achtung!** Das Gerät wird jetzt heiß.
- Warten Sie, bis die grüne Kontrolllampe erlischt, dann ist das Gerät aufgeheizt.
- Geben Sie mit der Schöpfkelle eine kleine Menge Teig, etwa 60-80ml, auf die Crêpes-Platte.(Cloer-6620
- Füllen Sie mit der Schöpfkelle, den Pancake Teig in die vier Formen der unteren Backplatte(Cloer-6625)
- Verteilen Sie den Teig mit dem Teigverteiler durch eine drehende Bewegung von innen nach außen dünn und gleichmäßig auf der Platte.
- Achten Sie darauf, dass bei der Verwendung von zu viel Teig dieser über den Rand laufen kann.
- Der Teig lässt sich am Besten verteilen, wenn er sehr dünnflüssig ist.
- Der Teig für die Pancakes sollte nicht all zu dünnflüssig sein.
- **Tipp:** Feuchten Sie den Teigverteiler vor dem Verteilen mit Wasser an, damit der Teig weniger kleben bleibt.
- Backen Sie den Crêpe solange, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und er sich leicht verschoben lässt.
- Schieben Sie den Crêpes-Wender vorsichtig unter den Crêpe, heben ihn an und wenden ihn.
- Lassen Sie den Crêpe kurz fertig backen. Heben Sie ihn zur Kontrolle mit dem Crêpes-Wender kurz an. Der Crêpe sollte sichtbar durchgebacken sein, aber nicht zu braun werden, damit er sich gut falten oder rollen lässt.
- Wenn Ihnen der Crêpe zu dunkel geworden ist, dann stellen Sie den Temperaturregler etwas herunter.
- Nun können Sie den Crêpe mit Ihren gewünschten Zutaten belegen.
- Anschließend rollen oder falten Sie ihn mit dem Crêpes-Wender zusammen.

## Rezepte

### Crêpes Grundrezept (ca. 14. Stück)

#### Zutaten:

- 250 g Mehl
- 500 ml Milch
- 50 g Butter
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

**Zubereitung:** Vermischen Sie zunächst die Eier mit der fast flüssigen Butter. Sie können die Butter leicht erwärmen, damit sie leicht flüssig wird. Sie darf aber nicht heiß werden, da sonst die Eier gerinnen, auch das Salz können Sie schon jetzt hinzugeben. Vermischen Sie alle Zutaten zu einer homogenen Masse.

Geben Sie nun Milch und Mehl im Wechsel hinzu und verrühren Sie es sorgfältig. Sie können nun einen Schuss Milch in die Basis geben und anschließend können Sie so viel Mehl hinzugeben, wie Sie komplett unterrühren können. Erst wenn das Mehl komplett verrührt ist, bitte wieder etwas Milch hinzugeben, so entstehen keine Klümpchen.

## Crêpes Rezept vegan (ca. 14. Stück)

### Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 2 EL Öl
- 250 ml Sojadrink oder Haferdrink
- 250 ml Wasser mit Kohlensäure
- 1 EL Vanillezucker

### Zubereitung:

Geben Sie das Mehl in eine Rührschüssel. Die Milch und das Wasser nach und nach unter ständigem Rühren dazu geben. Geben Sie nun auch das Öl, Salz und den Vanillezucker dazu. Alle Zutaten zu einem klumpchenfreien Teig verrühren und abgedeckt eine Stunde, gern auch länger, ruhen lassen.

Der Teig sollte möglichst dünnflüssig sein, eventuell noch etwas mehr pflanzliche Milch zugeben. Mag man lieber herzhafte Crêpes, kann man den Vanillezucker einfach weglassen.

## Echte Pfannkuchen mit „guter Butter“

### Zutaten:

- 2 Eier
- 1 EL Zucker
- 40g Butter
- 150g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125ml Milch (3,5%)
- 75 ml Mineralwasser

### Zubereitung:

1. Die kühl-schrankkalte Butter in schmale streifen schneiden und auf dem Boden der Rührschüssel verteilen. Die Rührschüssel in ein Wasserbad (z.B. Kochtopf) mit warmen Wasser stellen um die Butter weich, aber nicht flüssig zu schmelzen. Mit einem Schneebesen verrühren. Wenn Du Zucker verwenden willst, kann dieser schon jetzt hinzugegeben werden.

2. Die Rührschüssel aus dem Wasserbad entnehmen, die Eier hinzugeben und mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse, der Basis des Teigs aufschlagen.

3. Mit 2-3 Esslöffel Mehl die Basis glatt rühren. Hierdurch wird eventuell noch feste Butter aufgelöst und gleichmäßig verteilt. Dabei das Salz hinzu geben und gut verrühren.

4. Mehl und Milch im Wechsel hinzu geben und glatt rühren. Klümpchen vermeidest Du, indem Du Mehl nicht direkt mit Milch oder Wasser verrührst, sondern im Wechsel in die Basis gibst. Beginne mit einem guten Drittel des Mehls, gefolgt von der Hälfte der Milch. Dann wieder Mehl, Milch und noch einmal Mehl. Diese Methode geht schneller, als alles auf einmal in den Topf zu kippen und dann so lange rühren, bis die die Mehlklümpchen aufgelöst sind.

5. Zum Schluss das Mineralwasser unterrühren. Die Kohlensäure des Mineralwassers hat denselben Effekt wie Backpulver und sorgt dafür, dass die Pfannkuchen schön locker und fluffig werden. Den Teig jetzt aber nicht mehr zu lange rühren, da sonst das ganze Kohlendioxid wieder entweicht. Fertig ist der Pfannkuchenteig.

## Reinigung

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das noch warme Gerät mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Crêpes-Wender und Teigverteiler können unter Wasser gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuerschwämme o.ä.

## 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-Werkskundendienst zur Verfügung.

## Herstellergarantie

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



## Produktregistrierung & Garantiebedingungen

<https://cloer.eu/register>

## Basic safety instructions

- The appliance is intended to be used in household only and using in:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
  - in farm houses,
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments,
  - on bed and breakfast type environments.
- Have repairs of Cloer electronic appliances carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Furthermore, this will void your warranty claims.
- Only operate the appliance at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- The device must be connected to a power outlet with protective ground.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Pull power plug of the power socket
  - in case of a defect,
  - if the appliance is not used for a longer time,
  - before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not 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.
- 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.
- 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Do not immerse the appliance in water.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away.
- This appliance should not be operated due to an external timer or separate remote control system.
- The mains connection line should be regularly inspected for signs of damage. The device must not be used if the connection line is damaged.

EN

## Technical Data

type	volt	hz	watt
662	220-240	50/60	1200

## Before the first use



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

- Remove all packing parts and possibly stickers, but not the type plate nor the serial number.
- Clean the Crêpes Maker, Crêpes Turner and Dough Spreader with a damp cloth.
- Place the Crêpes Maker on a dry, level, non-slip surface.

## 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.**

- The red indicator light comes on as soon as the appliance is connected to the power supply.
- Heat the appliance on the highest temperature setting for 5 minutes.
- A small amount of smoke may emerge upon heating: make sure there is sufficient ventilation.
- During use, the green indicator light flashes on and off intermittently. This shows that the appliance is being heated. This takes place to maintain the desired temperature.
- The green indicator lights comes on during the warm-up phase. As soon as this phase is complete, it turns off again.
- Use the Dough Spreader and the Crêpes Turner included in the scope of delivery to spread the dough and to flip the crêpe.
- Otherwise, please use only wooden or heat-resistant plastic utensils so that the anti-stick coating on the appliance will not be scratched.
- You may hear slight cracking noises due to differences in temperature and stress. This does not cause any damage to the appliance.

### NOTE

*Only pour on the dough once the crêpes plate is preheated.*

## Starting up Cloer-6620/Cloer-6625

- Uncoil the power cable fully.
- Plug the plug into a socket.
- The red indicator light will come on.
- Turn the temperature control to the highest level.
- The green indicator light will come on now too.
- **Caution!** The appliance will now get hot!
- Wait until the green indicator light turns off. The appliance is now preheated.
- Use the ladle to pour a small amount of dough, around 60-80 ml, onto the crêpes plate.
- Fill the pancake batter into the four molds of the bottom baking plate using the ladle. (Cloer-6625)
- Use the Dough Spreader to spread the dough with a rotating movement, from the inside outwards, so that it is thin and even on the plate.
- Remember that the dough may spill over the edge if you use too much.
- The dough is easiest to spread if it is very thin and runny.
- The batter for the pancakes should not be too thin.
- **Tip:** Dip the Dough Spreader in water before spreading so that less dough stays stuck to it.
- Bake the crêpe until the surface is no longer fluid and it can be easily slid.
- Carefully slide the Crêpes Turner under the crêpe, lift it up and flip it.
- Let the crêpes bake a little longer until it is ready. Lift it up briefly with the Crêpes Turner to check if it is done. The crêpe should be visibly baked all through, but should not be too brown so that it is easy to fold or roll.
- If your crêpe has got too brown, reduce the temperature level somewhat.
- Now you can fill the crêpe with the ingredients of your choice.
- Finally, roll or fold it together with the Crêpes Turner

EN

## Recipes

### Crêpes basic recipe (about 14 crêpes)

#### Ingredients:

- 250 g flour
- 500 ml milk
- 50 g butter
- 4 eggs
- 1 pinch of salt

#### Preparation:

First mix the eggs with the almost melted butter. You can warm the butter slightly so that it becomes slightly liquid. But it shouldn't get hot, otherwise the eggs will curdle. You can also add the salt now. Mix all ingredients into a homogeneous mass.

Now add milk and flour alternately and mix carefully. You can now add a splash of milk to the base and then add as much flour as you can mix in completely. Only when the flour is completely mixed should you add a little more milk so that no lumps form.

## Vegan crêpes recipe (about 14 crêpes)

### Ingredients:

- 250 g flour
- 1 pinch of salt
- 2 Tbsp. oil
- 250 ml soya or oat milk
- 250 ml sparkling water
- 1 Tbsp. vanilla sugar

### Preparation:

Put the flour in a bowl. Add the milk and water, little by little, stirring constantly. Stir all the ingredients together until you obtain a lump-free dough. Leave to stand, covered, for an hour or longer.

The dough should be as thin and runny as possible; add more vegetable milk if necessary. For savoury crêpes, simply leave out the vanilla sugar.

## Real pancakes made with “real butter”

### Ingredients:

- 2 eggs
- 1 tablespoon (ca. 20 g) of sugar
- 40g butter
- 150g flour
- 1 pinch of salt (0.4g)
- 125ml milk (3.5%)
- 75 ml sparkling water

**Preparation:** 1. Cut the refrigerator-cold butter into narrow slices and place on the bottom of the mixing bowl. Place the mixing bowl in a bain-marie (e.g. a saucepan) with warm water to melt the butter until it is soft but not liquid. Stir with a whisk. If you want to use sugar, it can be added at this point.

2. Remove the mixing bowl from the bain-marie, add the eggs and beat with the whisk to form a homogeneous mass, the base of the dough.

3. Mix 2-3 tablespoons of flour into the base until smooth. This will help to melt any remaining solid butter and distribute it evenly. Add the salt and stir well.

4. Add the flour and milk alternately and stir until smooth. You can avoid lumps by not mixing the flour directly with milk or water, but by adding it alternately to the base. Start with a good third of the flour, followed by half of the milk. Then flour, milk and flour again. This method is quicker than pouring everything into the pot at once and then stirring until the flour lumps have dissolved.

5. Finally, stir in the mineral water. The carbonic acid in the mineral water has the same effect as baking powder and ensures that the pancakes turn out beautifully light and fluffy. Now, don't stir the dough for too long, otherwise all the carbon dioxide will escape again. The pancake batter is prepared.

## Cleaning

- Always disconnect the mains plug before cleaning.
- Use a paper towel to clean the appliance while still warm.
- Clean Crêpes Turner and Dough Spreader with a damp cloth.
- Do not use any harsh cleaning agent, cleaning spray or scouring sponges.

## 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/register>

## Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
  - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches,
  - op tuincentra's,
  - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden,
  - in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer in Nederlande: Appliance- Huishoud BV te Zoetermeer tel. 079-3634242 Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantie-aanspraken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat dient op een geaard stopcontact te worden aangesloten.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
  - wanneer een storing optreedt,
  - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt,
  - voor iedere reiniging.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Trek de stroomkabel niet over scherpe randen.
- 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 niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen
- Kinderen mogen dit apparaat niet bedienen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Het apparaat nooit onder stromend water reinigen of onderdompelen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spattend water / regen).
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Dit apparaat is niet geschikt om door een (externe) timer te worden bediend.

NL

## Technische gegevens

type	volt	hz	watt
662	220-240	50/60	1200

## 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.
- Reinig de crêpes-maker, crêpes-omdraaier en deegverdelers met een vochtige doek.
- Plaats de crêpes-maker op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond.

NL

## CE-markering / Veiligheidsinstructies



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



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



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

- Zo gauw het apparaat aan de stroomvoorziening is aangesloten, brandt het rode controlelampje.
- Warm het apparaat bij maximale temperatuur gedurende 5 minuten op.
- Bij het opwarmen kan een lichte reukontwikkeling ontstaan. Zorg daarom voor voldoende ventilatie.
- Bij gebruik schakelt het groene controlelampje steeds weer in en uit. Dit geeft het verwarmingsproces van het apparaat weer. Hierdoor wordt de gewenste temperatuur aangehouden.
- Tijdens de opwarmfase brandt het groene controlelampje. Zo gauw dit is beëindigd, gaat deze weer uit.
- Gebruik voor het verdelen van het deeg en voor het keren van de crêpes de deegverdeler en crêpes-omdraaier die bij de inhoud van de levering zit.
- Gebruik als alternatief alleen houten of hittebestendig kunststof bestek, zodat de antiaanbaklaag van het apparaat niet bekrast raakt.
- Vanwege de temperatuur- en spanningsverschillen kunnen er lichte kraakgeluiden ontstaan. Dit is niet schadelijk voor het apparaat.

### AANWIJZING

*Doe het deeg pas na het voorverwarmen op de crêpes-plaat*

## Ingebruikname Cloer-6620/Cloer-6625

- Wikkel de voedingskabel volledig af.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- Het rode controlelampje gaat branden.
- Draai de temperatuurregelaar naar het maximale niveau.
- Ook nu brandt het groene controlelampje.
- **Let op!** Het apparaat wordt nu heet.
- Wacht tot het groene controlelampje uit gaat, het apparaat is dan opgewarmd.
- Voeg met de scheplepel een kleine hoeveelheid deeg, ongeveer 60-80ml, op de crêpes-plaat.
- Vul met de opscheplepel het pannenkoekbeslag in de vier vormen van de onderste bakplaat. (Cloer-6625)
- Verdeel het deeg met de deegverdeler d.m.v. een draaiende beweging dun en gelijkmatig van binnen naar buiten op de plaat.
- Let erop dat bij het gebruik van teveel deeg, deze over de rand kan lopen.
- Het deeg kan het beste worden verdeeld als het zeer dun vloeibaar is.
- Het beslag voor de pannenkoeken mag niet te dun zijn.
- **Tip:** Bevochtig de deegverdeler voor het verdelen met water zodat het deeg minder blijft vastplakken.
- Bak de crêpe zo lang tot het oppervlak niet meer vloeibaar is en het makkelijk kan worden verschoven.
- Schuif de crêpes-omdraaier voorzichtig onder de crêpe, hef deze op en keer hem.
- Laat de crêpe kort gereed bakken. Hef deze voor controle kort met de crêpes-omdraaier omhoog. De crêpe moet zichtbaar doorbakken zijn maar niet te bruin worden zodat deze goed gevouwen of opgerold kan worden.
- Als de crêpes te donker zijn geworden voor u, dan draait u de temperatuurregelaar een beetje naar onder.
- Nu kunt u uw gewenste ingrediënten op uw crêpe doen.
- Daarna rolt of vouwt u deze met de crêpes-omdraaier samen.

## Recepten

### Crêpes basisrecept (ca. 14 stuks)

#### Ingrediënten

- 250 g bloem
- 500 ml melk
- 50 g boter
- 4 eieren
- 1 snufje zout

#### Bereiding:

Smelt de boter en voeg deze samen met de eieren en het zout in een schotel en roer dit onder elkaar. Voeg de melk en het meel geleidelijk onder voortdurend roeren erbij. Net zolang totdat er geen klonters meer in het deeg zijn. Laat het deeg gedurende 30 minuten rusten voordat u het bakt.

## Crêpes-recept vegan (ca. 14. stuks)

### Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 1 snufje zout
- 2 el olie
- 250 ml sojadrink of haverdrink
- 250 ml water met koolzuur
- 1 el vanillesuiker

### Bereiding

Meng eerst de eieren met de bijna vloeibare boter. U kunt de boter een beetje verwarmen zodat hij een beetje vloeibaar wordt. Het mag echter niet heet worden, anders gaan de eieren stremmen en u kunt in dit stadium ook het zout toevoegen. Meng alle ingrediënten tot een homogeen mengsel.

Voeg nu afwisselend de melk en de bloem toe en meng grondig. U kunt nu een scheutje melk toevoegen aan de basis en dan zoveel bloem toevoegen als u er helemaal doorheen kunt roeren. Voeg pas meer melk toe als de bloem volledig is gemengd om klontvorming te voorkomen.

## Echte pannenkoeken met “goede boter”

### Ingrediënten:

- 1 eetlepel (ca. 20g) suiker (optioneel)
- 40g boter
- 150g bloem
- 1 snufje zout (0,4g)
- 125 ml melk (3,5%)
- 75 ml mineraalwater
- 2 eieren

### Bereiding

1. Snijd de koelkastkoude boter in dunne reepjes en verdeel ze over de bodem van de mengkom. Plaats de mengkom in een bain-marie (bijvoorbeeld een steelpan) met warm water om de boter te smelten tot hij zacht maar niet vloeibaar is. Roer met een garde. Als je suiker wilt gebruiken, kan dat in dit stadium worden toegevoegd.

2. Haal de mengkom uit de bain-marie, voeg de eieren toe en klop tot een homogeen mengsel, de basis van het beslag.

3. Roer de basis met 2-3 eetlepels bloem tot een glad beslag. Dit zal eventuele vaste boter oplossen en gelijkmatig verdelen. Voeg het zout toe en meng goed.

4. Voeg afwisselend de bloem en de melk toe en roer tot een gladde massa. Meng de bloem niet direct met de melk of het water om klontjes te voorkomen, maar voeg afwisselend toe aan de basis. Begin met een derde van de bloem, gevolgd door de helft van de melk. Dan weer bloem, melk en bloem. Deze methode is sneller dan alles in één keer in de pan gieten en dan roeren tot de klontjes bloem zijn opgelost.

5. Roer als laatste het mineraalwater erdoor. Het koolzuurgas in het mineraalwater heeft hetzelfde effect als bakpoeder en zorgt ervoor dat de pannenkoeken lekker luchtig worden. Roer nu echter niet te lang door het beslag, anders ontsnapt al het koolzuur. Het pannenkoekenbeslag is klaar.

## Schoonmaken

- Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat schoon met een stuk keukenpapier wanneer het nog warm is
- Reinig de crêpes-omdraaier en deegverdeler met een vochtige doek.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, reinigingspray of schuursponsjes.

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



**Fabrieksgarantie**  
<https://cloer.eu/register>

NL

## Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple:
  - dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins,
  - dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
  - dans les propriétés agricoles;
  - par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation, dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec terre.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
  - lorsqu'un dérangement survient,
  - si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir,
  - avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des arêtes vives.
- 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.
- Surveillez les enfants pour être sûr(e) qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 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.

FR

## Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt
662	220-240	50/60	1200

## 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.
- Nettoyez la crêpière, le tourne-crêpes et l'étaleur de pâte avec un chiffon humide.
- Déposer la crêpière sur une surface sèche, antidérapante et plane.

## Marquage CE / Consignes de sécurité



**L'appareil correspondait aux directives EC applicables.**



**L'appareil est destiné uniquement à une usage interne.**



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

- Dès que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique, le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Chauffez l'appareil à la température maximale pendant 5 minutes.
- Lors du réchauffement, une légère odeur peut se développer. Assurez-vous d'une ventilation adéquate.
- Lors de l'utilisation, le voyant de contrôle vert s'allume et s'éteint continuellement. Cela indique le processus de chauffage de l'appareil. La température souhaitée est ainsi maintenue.
- Le témoin de contrôle vert s'allume pendant la phase de préchauffage. Dès que cela est terminé, il s'éteint à nouveau.
- Pour repartir la pâte et retourner la crêpes, utilisez l'étaleur de pâte et le tourne-crêpes contenus dans l'ensemble.
- Sinon, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en matière plastique réfractaire, pour éviter de rayer le revêtement anti-adhésif de l'appareil.
- Il peut y avoir de légers bruits de fissuration dus aux différences de température et de tension. Cela n'endommage pas l'appareil.

### REMARQUE

*Ne versez la pâte que lorsque la plaque à crêpes ait été préchauffée.*

## Mise en service Cloer-6620/Cloer-6625

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
- Branchez la fiche dans une prise.
- Le voyant de contrôle rouge s'éteint.
- Tournez le régulateur de température sur le maximum.
- Maintenant, le voyant de contrôle vert s'allume également.
- **Attention!** L'appareil chauffe à présent.
- Attendez que le voyant de contrôle vert s'éteigne, et l'appareil est préchauffé.
- Versez avec une louche une petite quantité de pâte, environ 60-80 ml sur la plaque à crêpes.
- Remplissez avec la louche la pâte à pancake dans les quatre moules de la plaque inférieure. (Cloer-6625)
- Utilisez l'étaleur de pâte pour répartir la pâte finement et uniformément sur la plaque en effectuant un mouvement de rotation de l'intérieur vers l'extérieur.
- Attention : en utilisant trop de pâte, elle peut déborder.
- La pâte se fait mieux étaler lorsqu'elle est très fine
- La pâte des pancakes ne doit pas être trop liquide.
- **Astuce :** Humidifiez l'étaleur de pâte avec de l'eau, car la pâte peut légèrement rester coller.
- Faites cuire la crêpe jusqu'à ce que la surface ne soit plus liquide et qu'elle se laisse déplacer.
- Glissez délicatement le tourne-crêpes sous la crêpe, soulevez-la et retournez-la.
- Faites cuire la crêpe un court instant. Soulevez-la brièvement avec le tourne-crêpes pour vérifier. La crêpe doit être visiblement cuite, mais pas trop brune pour pouvoir facilement la plier ou la rouler.
- Si les crêpes sont devenues trop foncées, baissez légèrement le régulateur de température.
- Maintenant c'est à vous de garnir la crêpe avec les ingrédients souhaités.
- Ensuite, roulez-la ou pliez-la avec le tourne-crêpes.

FR

## Recettes

### Crêpes basisrecept (ca. 14 stuks)

#### Ingrediënten

- 250 g bloem
- 500 ml melk
- 50 g boter
- 4 eieren
- 1 snufje zout

#### Bereiding:

Commencez par mélanger les œufs avec le beurre presque liquide. Vous pouvez chauffer légèrement le beurre pour qu'il devienne légèrement liquide. Il ne doit cependant pas devenir chaud, sinon les œufs coaguleront. Vous pouvez également ajouter le sel dès maintenant. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une masse homogène.

Ajoutez ensuite le lait et la farine en alternance et mélangez soigneusement. Vous pouvez maintenant ajouter un peu de lait à la base, puis ajouter autant de farine que vous pouvez complètement mélanger. N'ajoutez un peu de lait que lorsque la farine est complètement mélangée, afin d'éviter la formation de grumeaux.

## Crêpes-recept vegan (ca. 14. stuks)

### Ingrediënten:

- 250 g bloem
- 1 snufje zout
- 2 el olie
- 250 ml sojadrink of haverdrink
- 250 ml water met koolzuur
- 1 el vanillesuiker

### Bereiding:

Roer alle ingrediënten tot een deeg zonder klonters onder elkaar en laat het een uur, of graag ook langer, afgedekt.

Het deeg moet zo mogelijk dun vloeibaar zijn, voeg eventueel nog een beetje plantaardige melk toe. Als u liever van hartige crêpes houdt, dan kunt u de vanillesuiker ook gewoon weg laten.

## De vraies crêpes au « bon beurre »

### Ingrediënten:

- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe (env. 20 g) de sucre (facultatif)
- 40 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel (0,4g)
- 125 ml de lait (3,5%)
- 75 ml d'eau minérale

### Préparation :

1. Coupez le beurre froid en fines lamelles et les répartir dans le fond du bol. Placez le bol dans un bain-marie (par ex. une casserole) avec de l'eau chaude pour faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit mou mais pas liquide. Mélangez à l'aide d'un fouet. Si vous souhaitez utiliser du sucre, vous pouvez l'ajouter dès maintenant.

2. Retirez le bol du bain-marie, ajoutez les œufs et battez-les au fouet jusqu'à obtenir un mélange homogène, la base de la pâte.

3. Mélangez 2-3 cuillères à soupe de farine à la base. Cela permet de dissoudre le beurre éventuellement encore solide et de le répartir uniformément. Ajoutez le sel et mélangez bien.

4. Ajoutez la farine et le lait en alternance et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Pour éviter les grumeaux, ne mélangez pas directement la farine avec le lait ou l'eau, mais versez-la en alternance dans la base. Commencez par un bon tiers de la farine, suivi de la moitié du lait. Puis à nouveau de la farine, du lait et encore de la farine. Ce procédé est plus rapide que de tout incorporer d'un coup dans le récipient et de continuer à mélanger jusqu'à ce que les grumeaux de farine soient dissous.

5. Enfin, ajoutez l'eau minérale. Le gaz carbonique de l'eau minérale a le même effet que la levure chimique et permet de rendre les crêpes bien moelleuses. Ne remuez pas trop longtemps la pâte, sinon tout le dioxyde de carbone s'échappera. La pâte à crêpes est prête.

## Nettoyage

- Débranchez la prise avant chaque nettoyage de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil encore chaud avec du papier de cuisine.
- Nettoyez le tourne-crêpes et l'étaleur de pâte avec un chiffon humide.
- N'utilisez aucun produit nettoyant agressif, aucun spray nettoyant ni éponge à casseroles.

## 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 !

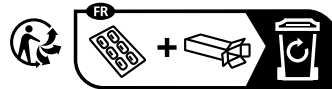
**Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.**

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



Points de collecte sur [www.quefairemesdechets.fr](http://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/register>

## Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi simili, come ad esempio:
  - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
  - nelle tenute agricole,
  - o se utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o, nei B&B.
- Fate eseguire le riparazioni degli apparecchi Cloer soltanto da rivenditori specializzati Cloer o dal servizio assistenza clientela Cloer. Attraverso riparazioni non appropriate possono sorgere pericoli rilevanti per l'utilizzatore. Inoltre si estingue il diritto di garanzia.
- Fate funzionare l'apparecchio solo nelle prese di normale uso domestico. Controllate se la tensione di rete riportata sulla targhetta corrisponde alla Vostra rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- L'apparecchio è provvisto di un cavo di collegamento del tipo d'applicazione „Y“. Se questo è danneggiato, allora, per evitare pericoli, deve essere sostituito attraverso un rivenditore specializzato Cloer o dal servizio assistenza clientela della fabbrica Cloer.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
  - se si verifica un guasto, se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato, prima di ogni pulizia.
- Tirate per favore solo dalla spina, mai dal cavo.
- Non tirate il cavo conduttore su angoli acuminati.
- Non utilizzate il cavo conduttore per il trasporto e proteggetelo dal calore (piastra del focolare / fiamma aperta).
- Non tendere il cavo di alimentazione su spigoli troppo affilati e non tenderlo eccessivamente, per evitare il rischio di far cadere il dispositivo
- Questo apparecchio può essere usato dai bambini maggiori di 8 anni se sono sotto la vigilanza di adulti, oppure se sono istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dal suo utilizzo.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- 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.
- La pulizia e la manutenzione da parte di chi utilizza questo apparecchio non devono essere effettuate dai bambini, solo nel caso in cui questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Proteggete il Vostro apparecchio dall'umidità (spruzzi d'acqua / pioggia).
- Fate raffreddare l'apparecchio, prima di pulirlo o di conservarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere comandato attraverso un orologio temporizzatore o un timer esterno.
- Qualora il cavo di collegamento fosse danneggiato, farlo sostituire dal Servizio clienti Cloer, al fine di evitare ulteriori rischi.

IT

## Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
662	220-240	50/60	1200

## 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.
- Pulire la crepiera, il giracrêpes e la spatula per pastella con un panno umido.
- Posizionare la crepiera su una superficie asciutta, non scivolosa e piana.

## 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!**

- Non appena il dispositivo è collegato alla corrente, la spia rossa di controllo si accende.
- Riscaldare l'apparecchio alla temperatura massima consentita per 5 minuti.
- Durante il riscaldamento è possibile che venga emanato un leggero odore. Assicuratevi quindi che ci sia un'areazione sufficiente.
- Quando è in uso, la spia verde si accende e si spegne ripetutamente. Questo indica il processo di riscaldamento del dispositivo. La temperatura desiderata viene così mantenuta.
- Durante la fase di riscaldamento, la spia verde di controllo si accende. Non appena questa fase è finita si spegne di nuovo.
- Per distribuire l'impasto e spalmare la crêpes utilizzare la spatula per pastella e il giracrêpes in dotazione.
- In alternativa si consiglia di utilizzare solo posate di legno o di plastica resistente al calore per evitare di graffiare il rivestimento antiaderente dell'apparecchio.
- In base alle differenze di temperatura e di tensione possono verificarsi leggeri rumori di scoppiettio. Questo non danneggia l'apparecchio.

## Messa in funzione Cloer-6620/6625

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Inserire la spina in una presa di corrente.
- La spia luminosa rossa di controllo si accende.
- Girare la manopola di regolazione della temperatura al massimo.
- Adesso si accende anche la spia verde di controllo.
- **Attenzione!** Il dispositivo adesso si scalda
- Attendere che la spia verde si spenga, a questo punto l'apparecchio è riscaldato.
- Usando il mestolo, versare una piccola quantità di pastella, circa 60-80ml, sul piatto della crêpes.
- Versare l'impasto per i pancake nei quattro stampi della piastra inferiore con il mestolo. (Cloer-6625)
- Usando la spatola, stendere l'impasto in modo sottile e uniforme sulla piastra ruotandola dall'interno verso l'esterno.
- Fate attenzione: se usate troppa pastella, potrebbe colare sul bordo.
- La pastella si stende meglio quando è molto sottile
- L'impasto per i pancake non dovrebbe essere troppo liquido.
- **Consiglio:** Inumidire la spatula con acqua prima di utilizzarla per far sì che la pastella si attacchi meno.
- Cuocere la crêpes fino a quando la superficie non è più liquida e si può muovere facilmente.
- Far scorrere con attenzione il giracrepe sotto la crêpe, sollevarla e girarla.
- Lasciare brevemente che la crêpe finisca di cuocere. Sollevarla brevemente con il giracrepe per controllare. La crêpe deve essere visibilmente cotta, ma non troppo marrone, in modo che possa essere piegata o arrotolata facilmente.
- Se le crêpes sono diventate troppo scure, abbassate un po' il regolatore della temperatura.
- Ora potete farcire la crêpe con gli ingredienti che desiderate.
- Poi arrotolatela o piegatela con il giracrepe.

## Ricette

### Ricetta base crêpes (circa 14 pezzi)

#### Ingredienti:

- 250 g di farina
- 500 ml di latte
- 50 g burro morbido
- 4 uova
- 1 presa di sale

#### Preparazione

Sciogliere il burro, quindi mettere il burro, le uova e il sale in una ciotola e mescolare. Aggiungere gradualmente il latte e la farina mescolando continuamente. Finché non ci saranno più grumi nell'impasto. Lasciar riposare l'impasto per circa 30 minuti prima di infornare.

### AVVISO

*Versare la pastella sulla piastra per crêpes solo dopo il preriscaldamento*

## Ricetta crêpes vegane (ca. 14 pezzi)

### Ingredienti:

- 250 g di farina
- 1 presa di sale
- 2 cucchiai d'olio
- 250 ml di bevanda di soia o avena
- 250 ml di acqua frizzante
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato

### Preparazione:

Prima di tutto, mescolare le uova con il burro quasi liquido. Si può riscaldare leggermente il burro per renderlo leggermente liquido. Non deve però scaldarsi troppo, altrimenti le uova si coagulano e si può già aggiungere il sale. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere il latte e la farina a turno e mescolare accuratamente. Ora si può aggiungere un goccio di latte alla base e poi aggiungere tutta la farina che si può mescolare completamente. Solo quando la farina è completamente mescolata, aggiungere di nuovo un po' di latte, in modo da non formare grumi.

## La vera crespella con del "buon burro"

### Ingredienti:

- 2 uova
- 1 cucchiaino di zucchero (circa 20 g) (opzionale)
- 40 g di burro
- 150 g di farina
- 1 presa di sale (0,4 g)
- 125 ml di latte (3,5%)
- 75 ml di acqua minerale

### Preparazione:

1. Taglia a pezzetti il burro ancora freddo da frigorifero e distribuiscili sul fondo di una ciotola. Metti la ciotola in un contenitore (ad esempio una pentola) con acqua calda per ammorbidire il burro a bagnomaria senza scioglierlo del tutto. Mescola con una frusta. Se vuoi usare lo zucchero, puoi aggiungerlo ora.

2. Togli la ciotola dal bagno di acqua calda, aggiungi le uova e mescola con la frusta fino ad ottenere una crema omogenea, che sarà la base per l'impasto.

3. Aggiungi 2-3 cucchiaini di farina e continua a mescolare. In questo modo, il burro ancora compatto si scioglierà del tutto e verrà distribuito uniformemente nell'impasto. Aggiungi una presa di sale e mescola bene.

4. Aggiungi latte e farina in modo alternato continuando a mescolare. Per evitare la formazione di grumi, evita di mescolare la farina direttamente con il latte o l'acqua, bensì aggiungila un po' alla volta, alternando gli ingredienti. Inizia aggiungendo un terzo della farina, poi mezza quantità di latte. Quindi, aggiungi di nuovo la farina, il latte e ancora la farina. Questo metodo consente di procedere più rapidamente, piuttosto che versare tutti gli ingredienti nella ciotola per poi mescolare a lungo finché non si sciolgono i grumi di farina.

5. Infine, aggiungi l'acqua minerale. L'anidride carbonica contenuta nell'acqua minerale produce lo stesso effetto del lievito in polvere e fa in modo che le crespelle risultino belle morbide e soffici. Ora, però, occorre smettere di mescolare altrimenti si sprigiona tutta l'anidride carbonica. L'impasto per le crespelle è pronto.

## Pulizia

- Prima della pulizia rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Pulire l'apparecchio ancora caldo con una salvietta di carta.
- Pulire, il giracrêpes e la spatula per pastella con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti forti, spray o spugne per pentole

## 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/register>

IT

## Instrucciones básicas de seguridad

- Este aparato está destinado a un uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
  - en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros ámbitos profesionales;
  - en propiedades agrícolas;
  - para clientes en hoteles, moteles y otras viviendas;
  - en pensiones en las que se sirve desayuno.
- Las reparaciones de aparatos Cloer deben ser llevadas a cabo únicamente por el servicio de atención al cliente Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- Enchufe el aparato solamente en las cajas de enchufe usuales en las casas. Controle si la tensión de alimentación indicada sobre la placa indicadora de tipo corresponde con la tensión de alimentación de su red eléctrica.
- El enchufe debe conectarse a una toma de tierra con protección.
- El aparato está equipado con una línea de alimentación de tipo de montaje „Y“. En caso de que esta línea de alimentación esté dañada, debe ser reemplazada usando los servicios de un comerciante especializado autorizado de Cloer o por el servicio técnico de Cloer, para evitar peligros.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
  - en caso de defecto,
  - si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo,
  - antes de cualquier limpieza.
- Para desenchufar estire por favor el enchufe siempre sujetándolo. Nunca estire el cable de alimentación.
- Tenga cuidado que el cable de alimentación no se frote contra bordes vivos.
- No use el cable de alimentación para portar el aparato y protéjalo contra el calor (placa eléctrica / llama libre).
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- El dispositivo y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlas los niños, a menos que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Proteja su aparato contra la humedad (salpicaduras / lluvia).
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de asearlo o de guardarlo.
- Este aparato no está previsto para ser operado por reloj temporizador o un temporizador externo.
- Si el cable de administración está dañado este debe ser reemplazado únicamente por un agente de servicio de cloer para evitar daños.

ES

## Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
662	220-240	50/60	1200

## 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.
- Limpie la crepera, la espátula y el distribuidor de masa con un paño húmedo
- Coloque la crepera sobre una superficie seca, anti-deslizante y uniforme.

## 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!**

- Ni bien el aparato está conectado a la red, se enciende la luz testigo roja.
- Caliente el aparato durante 5 minutos con la temperatura ajustada al máximo.
- Durante el calentamiento puede haber un poco de olor. Por eso verifique que haya suficiente ventilación.
- Durante el uso se enciende y apaga repetidamente la luz testigo verde. Indica la operación de calentamiento del aparato. Así mantiene la temperatura deseada.
- Durante la fase de calentamiento, la luz testigo verde está encendida. Ni bien finaliza, ésta se apaga.
- Para distribuir la masa y dar vuelta las crepes utilice el distribuidor de masa y la espátula provistas.
- Como alternativa utilice solamente herramientas de madera o resistentes al calor para no rayar la capa antiadherente del aparato.
- Debido a las diferencias de temperatura y tensión, pueden producirse leves crujidos. Esto no daña al aparato.

### NOTA

*Coloque la masa sobre la placa recién después de precalentarla*

## Puesta en servicio Cloer-6620/6625

- Desenrolle totalmente el cable de red.
- Inserte el enchufe en un tomacorriente.
- Se enciende la luz testigo roja.
- Gire el regulador de temperatura a la posición de máximo.
- Ahora se enciende la luz testigo verde.
- **¡Atención!** El aparato ahora se calienta.
- Espere hasta que se apague la luz testigo verde, el aparato está ahora caliente.
- Coloque con el cazo una pequeña cantidad de masa sobre la placa, unos 60-80 ml.
- Llene con la cuchara de servir la masa de los pancakes en los cuatro moldes de la placa inferior. (Cloer-6625)
- Distribuya la masa con el distribuidor de masa haciendo un movimiento giratorio desde el interior al exterior, haciendo que la capa se distribuya en forma uniforme y fina sobre la placa.
- Preste atención que al usarlo no se corra mucha masa por encima del borde de la placa.
- La mejora manera de distribuir la masa es cuando está muy fluida.
- La masa para los pancakes no debe ser demasiado líquida.
- **Consejo:** Humedezca el distribuidor de masa con agua antes de distribuir la masa, para que masa no se pegue tanto.
- Cocine la crepe hasta que la superficie ya no esté líquida y se lo pueda desplazar fácilmente.
- Inserte la espátula cuidadosamente por debajo de la crepe, levántelo y delo vuelta.
- Deje cocinar la crepe brevemente hasta que esté listo. Levántelo un poco con la espátula para controlarlo. La crepe debe estar completamente cocido, pero no debe estar demasiado amarronado para que se deje plegar y enrollar fácilmente.
- Si las crepes están demasiado oscuras, baje un poco la temperatura en el regulador de temperatura.
- Ahora puede poner encima de la crepe los ingredientes deseados.
- Luego pliegue o enrolle la crepe usando la espátula.

## Recetas

### Creps, receta tradicional (aprox. 14 raciones)

#### Ingredientes:

- 250 g de harina
- 500 ml de leche
- 50 g de mantequilla
- 4 huevos
- 1 pizca de sal

#### Preparación:

Mezcle primero los huevos con la mantequilla empiece a derretirse. Puede calentar ligeramente la mantequilla para que no se derrita demasiado. Sin embargo, no debe estar caliente, de lo contrario los huevos se cuajarán. También puede añadir la sal en esta punto. Mezcle todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.

ES

Añada ahora la leche y la harina alternándolas y mezcla los ingredientes. Ahora puede añadir un chorrito de leche a la base y luego añadir tanta harina como pueda mezclar por completo. Para evitar que se formen grumos, añada más leche una vez que la harina se haya mezclado por completo.

### **Creps, receta vegana (aprox. 14 raciones)**

#### **Ingredientes:**

- 250 g de harina
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de aceite
- 250 ml de bebida de soja o de avena
- 250 ml de agua con gas
- 1 cucharada de azúcar de vainilla

#### **Preparación:**

Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa sin grumos y dejar reposar, tapada, durante una hora, o más si se desea.

La masa debe ser lo más fina posible, añadir un poco más de leche vegetal si es necesario. Si se prefiere creps salados, omitir el azúcar de vainilla.

### **Tortitas de verdad con «buena mantequilla»**

#### **Ingredientes:**

- 2 huevos (aprox. 100g)
- 1 cucharada (aprox. 20g) de azúcar (opcional)
- 40g de mantequilla
- 150g de harina
- 1 pizca de sal(0,4g)
- 125 ml de leche (3,5 %)
- 75 ml de agua mineral

**Preparación:** 1. Cortar la mantequilla fría en tiras finas y extenderla por el fondo del recipiente. Poner el recipiente al baño maría con agua caliente para derretir la mantequilla hasta que esté blanda pero no líquida. Remover con un batidor. Si desea utilizar azúcar, es el momento de añadirla.

2. Sacar el recipiente del baño maría, añadir los huevos y batir hasta obtener una mezcla homogénea, la base de la masa.

3. Mezclar la base con 2-3 cucharadas de harina hasta obtener una masa homogénea. Esto permitirá derretir la mantequilla sólida y distribuirla uniformemente. Añadir la sal y mezclar bien.

4. Añadir la harina y la leche alternando y remover hasta obtener una mezcla homogénea. Para evitar la formación de grumos, no mezcles la harina directamente con la leche o el agua, sino que añádela alternando con la base. Empieza con un buen tercio de la harina, seguido de la mitad de la leche. Luego harina, leche y otra vez harina. Este método es más rápido que verter todo en la sartén a la vez y luego remover hasta que los grumos de harina se hayan disuelto.

5. Por último, añadir el agua mineral. El dióxido de carbono del agua mineral tiene el mismo efecto que la levadura en polvo y garantiza que las tortitas queden bien esponjosas. Sin embargo, no hay que remover la masa durante demasiado tiempo ya que, de lo contrario, volverá a escaparse todo el dióxido de carbono. La masa de las tortitas está lista.

### **Limpieza**

- Antes de cada limpieza saque el enchufe del tomacorriente.
- Limpie el aparato aún caliente con un paño de papel.
- Limpie la espátula y el distribuidor de masa con un paño húmedo
- No utilice agentes limpiadores, aerosoles de limpieza fuertes o esponjas para lavado de ollas.

### **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/register>

## Pagrindiniai saugumo nurodymai

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

LT

## Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
662	220-240	50/60	1200

## Prieš pirmąjį naudojimą



**Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.**

- Nuimkite visas pakuotės dalis ir lipdukus, nenuimkite tipo ženklą ir serijos numerio.
- Drėgna šluoste nuvalykite elektrinę blynų keptuvę, blynų mentelę ir tešlos skirstymo mentelę.
- Pastatykite elektrinę blynų keptuvę ant sauso, neslidaus ir lygaus pagrindo.

## CE ženklas / saugos nurodymai



**Prietaisas atitinka jam taikomų ES direktyvų reikalavimus.**



**Prietaisas yra skirtas naudoti tik uždarose patalpose.**



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

LT

- Kai prietaisas įjungiamas į elektros tinklą, šviečia raudonas kontrolinė lemputė.
- Prietaisą kaitinkite 5 minutes esant didžiausiam temperatūros nustatymui.
- Elektrinei blynų keptuvei kaistant, gali pasklisti kvapas. Todėl užtikrinkite, kad būtų pakankama ventilacija.
- Naudojimo metu nuolat įsijungia ir išsijungia žalia kontrolinė lemputė. Ji rodo prietaiso įkaitimą. Tokiu būdu išlaikoma pageidaujama temperatūra.
- Įkaitimo fazėje šviečia žalia kontrolinė lemputė. Kai tik ji baigiasi, lemputė užgesa.
- Norėdami išskirstyti tešlą, naudokite elektrinės blynų keptuvės tiekimo komplekte esančią tešlos skirstymo mentelę ir vartymo mentelę.
- Arba naudokite tik medinį arba karščiui atsparų plastikinį įrankį, kad nesubraižytumėte nepriekapančios prietaiso dangos.
- Dėl temperatūros ir prispaudimo skirtumų galimi tylių spaudimo garsai. Tai prietaiso nesugadins.

### PASTABA

*Ant įkaitusios blynų keptuvės plokštės užpilkite tešlą.*

## Naudojimo pradžia Cloer-6620/6625

- Išvyniokite visą laidą.
- Įkiškite kištuką į kištukinį lizdą.
- Įsžiurbia raudona kontrolinė lemputė.
- Temperatūros reguliatorių nustatykite į aukščiausią pakopą.
- Dabar šviečia ir žalia kontrolinė lemputė.
- Dėmesio! Prietaisas smarkiai įkais.
- Palaukite, kol užges žalia kontrolinė lemputė, tik tuomet prietaisas bus įkaitęs.
- Ant blynų keptuvės plokštės samčiu užpilkite nedidelį kiekį, maždaug 60-80ml, tešlos.
- Įpilkite blyno tešlą į keturias formas apačioje esančios kepimo plokštės su šaukštu. (Cloer-6625)
- Naudodami tešlos skirstymo mentelę ant keptuvės plokštės plonai ir tolygiai išskirstykite tešlą sukamaisiais judesiais, judėdami nuo centro į kraštus.
- Stebėkite, kad užpylus per daug tešlos, jis nenutekėtų per kraštus.
- Tešla idealiai pasiskirstys tuomet, jeigu bus skysta
- Blyno tešla neturėtų būti per skysta.
- **Patarimas:** kad tešla neliptų, prieš skirstydami sudrėkinkite tešlos skirstymo mentelę vandeniui.
- Blyną kepkite tol, kol ant paviršiaus nesimatys skysčio ir jis atlips nuo plokštės.
- Po blynų atsargiai padėkite blyno vertimo mentelę, jį pakelkite ir apverskite
- Leiskite blynui dar šiek tiek pakepti. Norėdami patikrinti, pakelkite jį naudodami blynų vertimo mentelę. Blynas turi būti perkepęs, tačiau ne per daug rudos spalvos, kad jį būtų galima lankstyti arba suvynioti.
- Jeigu blynas per daug rudas, tuomet temperatūros reguliatorių nustatykite į žemesnę pakopą.
- Dabar ant blyno galite dėti savo pageidaujamas ingredientus.
- Po to blyną suvyniokite arba sulankstykite naudodami blynų vartymo mentelę.

## Receptes

### Blyneliai pagrindinis receptas (maždaug 14 vnt.)

#### Reikės:

- 250 g miltų
- 500 ml pieno
- 50 g sviesto
- 4 kiaušinių
- 1 žiupsnelio druskos

#### Paruošimas:

Ištirpintą sviestą supilkite į dubenį su kiaušiniiais bei druska ir viską išmaišykite. Palaipsniui, nuolat maišydami pilkite pieną ir berkite miltus. Tai darykite tol, kol tešloje neliks gumulėlių. Tešlą prieš kepdami palikite maždaug 30 minučių.

## Veganiški blynėliai (maža daug 14 vienetų)

### Reikės:

- 250 g miltų
- 1 žiupsnelio druskos
- 2 valg. š. aliejaus
- 250 ml sojų arba avių pieno
- 250 ml gazuoto vandens
- 1 valg. š. vanilinio cukraus

### Paruošimas:

Pirmiausia sumaišykite kiaušinius su beveik skystu sviestu. Sviestą galite šiek tiek pašildyti, kad jis suskystėtų. Tačiau jis neturi būti karštas, kitaip kiaušiniai sutirštės, be to, jau šiame etape galite įberti druskos. Visus ingredientus sumaišykite iki vientisos masės.

Dabar pakaitomis supilkite pieną ir miltus ir gerai išmaišykite. Dabar į pagrindinį mišinį galite įpilti šlakelį pieno, o tada suberti tiek miltų, kiek pavyks visiškai išmaišyti. Kad nesudarytų gumuliukų, įpilkite šiek tiek pieno tik tada, kai miltai bus visiškai išmaišyti.

## Tikri blynėliai su geru sviestu

### Reikės:

- 2 kiaušiniai
- 1 valgomas šaukštas (apie 20 g) cukraus (nebūtina)
- 40 g sviesto
- 150 g miltų
- 1 žiupsnelio druskos (0,4 g)
- 125 ml pieno (3,5 %)
- 75 ml mineralinio vandens

### Paruošimas:

1. Šaltą sviestą supjaustykite plonomis juostelėmis ir ištepkite jomis maišymo dubens dugną. Įdėkite maišymo dubenį į vandens vonelę (pvz., puodą) su šiltu vandeniu, kad sviestas suminkštėtų, bet nebūtų skystas. Sumaišykite plaktuvu. Jei norite naudoti cukrų, galite jį įdėti dabar.

2. Išimkite maišymo dubenį iš vandens vonelės, įmuškite kiaušinius ir plakite plaktuvu iki vientisos masės, tešlos pagrindo.

3. Pagrindą išmaišykite su 2–3 šaukštais miltų iki vientisos masės. Taip ištirps likęs kietas sviestas ir tolygiai pasiskirstys. Įberkite druskos ir gerai išmaišykite.

4. Pakaitomis suberkite miltus ir supilkite pieną ir maišykite iki vientisos masės. Išvengti gabalėlių susidarymo galima nemiaišant miltų tiesiai su pienu ar vandeniu, o pakaitomis dedant į pagrindą. Pradėkite nuo gero trečdaliao miltų, tada pusę pieno. Tada vėl miltai, pienas ir dar miltų. Šis būdas yra greitesnis, nei viską iš karto supilti į puodą ir tada maišyti, kol ištirps miltų gumuliukai.

5. Galiausiai įmaišykite mineralinį vandenį. Anglies dioksidas mineraliniame vandenyje turi tokį patį poveikį kaip kepimo milteliai ir užtikrina, kad blynėliai būtų lengvi ir purūs. Tačiau dabar tešlos per ilgai nemiaiškite, antraip vėl išeis visas anglies dioksidas. Blynų tešla paruošta.

## Valymas

- Kiekvieną kartą prieš valydami, iš kištukinio lizdo ištraukite kištuką.
- Valykite dar šiltą prietaisą su popierine servetėle.
- Drėgna šluoste nuvalykite elektrinę blynų keptuvę, blynų mentelę ir tešlos skirstymo mentelę.
- Nenaudokite stiprių ploviklių, valymo purškiklių ir puodų kempinių.

## Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



### DĖMESIO!

**Elektrinis prietaisas epriskiriamas  
buitinėms atliekoms.**

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

LT

## Garantija

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

## Gamintojo garantija

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



### Produkto registravimas

<https://cloer.eu/register>

## Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug el.lign., eksempelvis:
  - i køkkenet til medarbejderne i forretninger og på kontorer,
  - på landbrugsejendomme,
  - til logerende på hoteller, moteller og i andre boligformer eller,
  - bed and breakfast.
- Reparation af el-apparater fra Cloer må kun foretages af Cloers egen kundeservice. Usagkyndigt foretagne reparationer kan indebære en betydelig fare for brugeren. Desuden vil garantien miste sin gyldighed.
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, som de er gængse i en almindelig husholdning. Kontroller, om netspændingen, der er angivet på mærkepladen, er i overensstemmelse med det forhåndenværende strømforsyningsnet.
- Apparatet skal sluttes til en stikkontakt med jordleder.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Cloers egen kundeservice, for at undgå enhver risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten
  - hvis der skulle indtræde en forstyrrelse,
  - hvis apparatet ikke er i brug i længere tid,
  - inden rengøring.
- Hiv ikke i ledningen, men tag altid fat i selve stikket.
- Bær ikke apparatet i ledningen, og beskyt den mod varme (kogeplade/åben ild).
- Træk ikke ledningen hen over skarpe kanter, og stram den ikke for meget, da der er fare for, at apparatet vælter.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke gennemføres af børn, med mindre de er 8 år eller ældre og under opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Beskyt apparatet mod fugt (stænkvand/regn).
- Lad apparatet køle helt af, inden du rengør det eller sætter det på plads. Mere information om rengøring findes på de følgende sider.
- Brug ikke apparatet i det fri.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug med kontaktur eller en ekstern timer.

## Tekniske data

type	volt	hz	watt
662	220-240	50/60	1200

## Inden brug første gang



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

- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad typeskiltet sidde.
- Rengør Crêpes-Makeren, crêpes-venderen og dejsprederen med en fugtig klud.
- Placer Crêpes-Makeren på en tør, skridsikker og flad overflade.

## 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 for enhver rengøring, skal stikket tages ud af stikkontakten!**

- Den røde kontrollampe lyser, så snart apparatet er tilsluttet strømforsyningen.
- Opvarm apparatet ved maksimal temperaturindstilling i 5 minutter.
- Der kan opstå en let lugt ved opvarmning. Sørg derfor for tilstrækkelig udluftning.
- Den grønne kontrollampe tændes og slukkes igen og igen ved brug. Dette viser apparatets opvarmingsproces. Derved opretholdes den ønskede temperatur.
- Den grønne kontrollampe lyser under opvarmningsfasen. Lampen slukker igen, når opvarmningsfasen er færdig.
- Brug dejsprederen og crêpes-venderen, der følger med leveringen, til at sprede dejen og vende crêpen.
- Brug ellers kun træ- eller varmebestandigt plastbestik, for ikke at ridse apparatets non-stick-belægning.
- Der kan forekomme små skratlyde på grund af temperatur- og spændingsforskellene. Dette beskadiger ikke apparatet.

### ANTYDNING

*Fyld først dej på crêpes-pladen, når den er opvarmet*

## Ibrugtagning

- Træk ledningen helt ud.
- Sæt stikket i en stikkontakt.
- Den røde kontrollampe lyser.
- Drej temperaturmåleren til højeste niveau.
- Nu lyser den grønne kontrollampe også.
- **OBS!** Nu bliver apparatet varmt.
- Vent indtil den grønne kontrollampe slukker, så er apparatet opvarmet.
- Brug øseskeen til at hælde en lille smule dej på crêpes-pladen, cirka 60 - 80 ml.
- Brug dejsprederen til at sprede dejen tyndt og jævnt på pladen med drejende bevægelser fra inder- til ydersiden.
- Vær opmærksom på, at dejen kan løbe over kanten, hvis du bruger for meget dej.
- Dejen fordeles bedst, hvis den er meget tynd
- Dejen til pandekagerne bør ikke være for tynd.
- **Tip:** Fugt dejsprederen med vand før dejspredning, så er dejen mindre klæbrig.
- Bag crêpen indtil overfladen ikke længere er flydende og så den let kan vendes.
- Skub forsigtigt crêpes-venderen ind under crêpen, løft den og vend den.
- Lad crêpen bage færdig i kort tid. Løft den hurtigt, for at tjekke om den er ok, med crêpes-venderen. Crêpen skal være let gylden, men ikke for brun, så den er god at folde eller rulle.
- Sænk temperaturmåleren lidt, hvis crêpen er blevet for mørke.
- Nu kan du komme dine ynglings toppings på crêpen.
- Rul eller fold derefter crêpen med crêpes-venderen

## Opskrifter

### Grundopskrift på crêpes (ca. 14 stk.)

#### Ingredienser

- 250 g mel
- 500 ml mælk
- 50 g smør
- 4 æg
- 1 knivspids salt

#### Tilberedning:

Bland først æggene med det næsten flydende smør. Det er muligt at varme smøret en smule, så det bliver mere flydende. Det må dog ikke blive for varmt, eftersom æggene koagulerer, og du kan også tilsætte salt på dette tidspunkt. Bland alle ingredienser til en homogen masse.

Tilsæt nu mælk og mel skiftevis, og rør blandingen omhyggeligt. Du kan nu tilsætte en smule mælk til massen og derefter tilsætte så meget mel, som du kan røre helt ud. Først når melet er rørt sammen med massen, er det muligt at tilsætte en smule mælk, så der ikke opstår klumper.

DK

## Vegansk opskrift på crêpes (ca. 14 stk.)

### Ingredienser:

- 250 g mel
- 1 knivspids salt
- 2 spsk. olie
- 250 ml soja- eller havremælk
- 250 ml dansk vand
- 1 spsk. vaniljesukker

### Tilberedning:

Rør alle ingredienser sammen til en klumpfri dej og afdæk. Lad den stå i en time eller længere.

Dejen skal være så tynd som mulig. Tilføj evt. lidt mere plantebaseret mælk. Udelad vaniljesukkeret, hvis du foretrækker stærke crêpes.

## Ægte pandekager med "lækkert smør"

### Ingredienser:

- 2 æg (ca. 100 g)
- 1 spsk (ca. 20 g) sukker (valgfrit)
- 40g smør
- 150g mel
- 1 knivspids salt (0,4 g)
- 125 ml mælk (3,5 %)
- 75 ml mineralvand

### Tilberedning:

1. Skær det køleskabskolde smør i smalle strimler og fordel det på bunden af røreskålen. Stil røreskålen i et vandbad (fx gryde) med varmt vand for at smelte smøret, ind til det er blødt, men ikke flydende. Rør rundt med et piskeris. Hvis du vil bruge sukker, så tilføj det nu.

2. Tag røreskålen ud af vandbadet, tilsæt æggene og pisk med piskeriset til en jævn masse, der udgør basisdejen.

3. Rør dejen glat med 2-3 spsk mel. Dette blødgør og fordeler smøret i dejen. Tilsæt saltet og rør godt rundt.

4. Tilsæt mel og mælk lidt af gangen og rør dejen glat. Du undgår klumper, hvis du ikke rører mel direkte i med mælk eller vand, men skiftevis tilsætter det dejen. Begynd med en tredjedel mel og tilsæt derefter halvdelen af mælken. Derefter mel, mælk og endnu engang mel. Dette er hurtigere end at hælde alt i skålen på en gang og derefter røre til alle klumperne er opløst.

5. Rør tilsidst mineralvandet i. Kulsyren i mineralvandet har den samme effekt som bagepulver og gør, at pandekagerne bliver lækre og luftige. Rør ikke dejen for længe, for så forsvinder alt kulsyren. Så er pandekagedejen færdig.

## Rengøring

- Tag stikket ud efter hver rengøring.
- Rengør det endnu varme apparat med et stykke køkkenrulle.
- Rengør crêpes-venderen og dejsprederen med en fugtig klud.
- Brug ikke grydesvampe, aggressive rengøringsmidler eller -sprays.

## Miljøvenlig bortskaffelse

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



### VIGTIGT!

**El-apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.**

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

## Garanti

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

Registrerede stamkunder kan desuden benytte sig af vores fabrikskundeservice.

## 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/register>

## Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

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

NO

## Tekniske data

type	volt	hz	watt
662	220-240	50/60	1200

## Før første gangs bruk



**Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før førstegangsbruk.**

- Fjern alle emballasjedeler og ev.etiketter, ikke serienummeret.
- Bruk en fuktig klut til å rengjøre Crêpes-Maker, Crêpes-vender og deigsprederen.
- Plasser Crêpes-Maker på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.

## CE-mark / Sikkerhetsinstruks



**Apparatet overholder kravende fra de relevante EU-direktivene.**



**Maskinen er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.**



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

- Den røde kontrollampen lyser straks enheten er tilkoblet strømforsyningen.
- Varm opp enheten med maksimumstemperaturinnstillingen i 5 minutter.
- Ved oppvarmingen kan det oppstå litt lukt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Under bruk slår den grønne kontrollampen seg flere ganger på og av igjen. Dette indikerer oppvarmingsprosessen til enheten. På denne måten opprettholdes ønsket temperatur.
- Under oppvarmingsfasen lyser den grønne kontrollampen. Straks denne er fullført, slukker den igjen.
- Bruk den medfølgende deigsprederen og Crêpes-vender til å fordele deigen og snu crêpen.
- Alternativt skal du kun bruke tre- eller varmebestandig plastbestikk for å ikke ripe opp slippbelegget til enheten.
- Det kan være lette knekklyder på grunn av temperatur- og spenningsforskjeller. Enheten tar ikke skade av dette.

### OBS

*Deigen skal først etter forhåndsvarmingen fylles på crêpes-platen*

## Oppstart Cloer-6620/Cloer-6625

- Vikle strømkabelen fullstendig av.
- Stikk støpselet i en stikkontakt.
- I stedet tennes den røde kontrollampen.
- Vri temperaturregulatoren på maksimalt trinn.
- Nå lyser den grønne kontrollampen.
- **OBS!** Enheten blir nå svært varm.
- Vent til den grønne kontrollampen slukker, enheten er nå oppvarmet.
- Bruk øsen til å helle en liten mengde deig, omtrent 60-80 ml, på crêpes-platen.
- Fyll pannekakerøren i de fire formene på den nedre stekeplaten med en øse. (Cloer-6625)
- Bruk deigsprederen til å fordele deigen tynt og jevnt på platen med en roterende bevegelse fra innsiden og ut.
- Husk at hvis du bruker for mye deig, kan den renne over kanten
- Deigen fordeles best når den er veldig tyntflytende
- Røren til pannekakene bør ikke være for tynn.
- **Tips:** Fukt deigsprederen med vann før du bruker den til fordeling, slik at deigen sitter mindre fast.
- Stek crêpen til overflaten ikke lenger er flytende og den lett kan flyttes.
- Skyv crêpes-venderen forsiktig under crêpen, løft den og snu den.
- La crêpen steke kort ferdig. Bruk crêpes-venderen til å løfte den kort for kontroll. Crêpen skal være synlig gjennomstekt, men ikke for brun slik at den lett kan brettes eller rulle.
- Hvis crêpen har blitt for mørk for deg, må du vri temperaturregulatoren litt ned.
- Nå kan du fylle crêpen med de ønskede ingrediensene.
- Deretter ruller eller bretter du den sammen med crêpes-venderen

## Oppskrifter

### Crêpes Basisoppskrift (ca. 14 stykk)

#### Ingredienser

- 250 g mel
- 500 ml melk
- 50 g smør
- 4 egg
- 1 klype salt

#### Tilberedning

Bland først eggene med smøret som nesten er flytende. Du kan varme smøret litt så det blir litt flytende. Den må imidlertid ikke bli varm, for da vil eggene koagulere, og, du kan også tilsette salt på dette stadiet. Bland alle ingrediensene til en homogen masse. Tilsett nå melk og mel vekselvis og rør det godt sammen. Du kan nå tilsette en skvett melk i røren, og deretter tilsette så mye mel som du klarer å røre helt inn. Du kan nå tilsette en skvett melk i røren, og deretter tilsette så mye mel som du klarer å røre helt inn.

## Crêpes oppskrift vegan (ca. 14. stykk)

### Ingredienser:

- 250 g mel
- 1 klype salt
- 2 spiseskjeer olje
- 250 ml soyadrikke eller havredrikke
- 250 ml vann med kullsyre
- 1 spiseskje vaniljesukker

### Tilberedning

Bland alle ingrediensene til en klumpfri deig, dekk til og la dem hvile i en time eller lenger.

Deigen skal være så tynnflytende som mulig, eventuelt må du tilsette litt mer plantebasert melk. Hvis du foretrekker crêpes som ikke er søte, kan du la være å bruke vaniljesukker.

## Ekte pannekaker med „godt smør“

### Ingredienser:

- 2 egg (ca. 100 g)
- 1 spiseskje (ca. 20 g) sukker (valgfritt)
- 40g smør
- 150g mel
- 1 klype salt (0,4 g)
- 125 ml melk (3,5%)
- 75 ml mineralvann

### Tilberedning

1. Skjær det kjøleskapskalde smøret i smale strimler, og fordel dem på bunnen av røreballen. Sett røreballen i et vannbad (f.eks. en kjele) med varmt vann for å gjøre smøret mykt, men ikke flytende. Rør med en visp. Hvis du vil bruke sukker, kan dette tilsettes nå.

2. Ta røreballen ut av vannbadet, tilsett eggene, og visp til en homogen masse, som utgjør grunnlaget for røren.

3. Rør inn 2-3 spiseskjeer mel til blandingen er jevn. Dette vil løse opp eventuelt fast smør, og fordel det jevnt. Tilsett deretter saltet, og rør godt.

4. Tilsett mel og melk vekselvis og rør til blandingen er glatt. Du unngår klumper ved å ikke røre melet direkte med melk eller vann, men tilsette det vekselvis i basisrøren. Begynn med en god tredjedel av melet, etterfulgt av halvparten av melken. Så mel, melk og mel en gang til. Denne metoden går raskere, enn å helle alt i ballen på en gang, og så røre til alle melklumpene er oppløst.

5. Rør til slutt inn mineralvannet. Kullsyren i mineralvannet har samme effekt som bakepulver, og sørger for at pannekakene blir luftige og lette. Rør ikke røren for lenge nå, ellers vil all kullsyren forsvinne. Nå er pannekakerøren ferdig!

## Rengjøring

- Trekk ut strømpluggen før hver rengjøring.
- Rengjør apparatet med husholdningspapir.
- Bruk en fuktig klut til å rengjøre Crêpes-vender og deigsprederen.
- Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjørings-spray eller grytesvamber.

## 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. Garanti-vilkårene som var offentliggjort på tidspunktet for registreringen, gjelder.



**Produsentgaranti**

<https://cloer.eu/register>

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.
- Apparatet må settes i en jordet stikkontakt.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten
  - hvis det oppstår en funksjonssvikt,
  - apparatet ikke blir brukt i en lengere periode og/eller,
  - før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter.
- Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- La apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- Senk ikke apparatet ned i vann.

SE

## Teknisk information

type	volt	hz	watt
662	220-240	50/60	1200

## Innan produkten tas i bruk



**Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk**

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, förutom serienumret.
- Rengör tillverkaren av crepes, crepesvändaren och degspridaren med en fuktig trasa.
- Placera tillverkaren av crepes på en torr, halksäker och jämn yta.

## CE-märkning



**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!**

- När enheten är ansluten till strömförsörjningen lyser den röda kontrollampen.
- Värm enheten med maximal temperaturinställning i 5 minuter.
- Vid uppvärmning kan en lätt lukt utvecklas. Du bör därför säkerställa tillräcklig ventilation.
- Den gröna kontrollampen lyser för att sedan släckas igen när den används. Detta indikerar uppvärmningsprocessen för enheten. Därigenom behålls den önskade temperaturen.
- Under uppvärmningsfasen lyser den gröna kontrollampen. När detta är klart slocknar den igen.
- Använd den medföljande degspridaren och crepesvändaren för att fördela degen och vända crepes.
- Eller använd endast trä- eller värmebeständiga plastbestick så att enhetens icke klibbiga beläggning inte repas.
- Det kan uppkomma svaga sprickljud på grund av temperatur- och spänningsskillnader. Detta är inte skadligt för enheten.

### OBS!!

*Fyll inte degen förrän den har förvärmats på en crepes tallrik*

## Idrifttagning Cloer-6620/6625

- Lossa nätsladden helt.
- Sätt in kontakten i ett uttag.
- Den röda kontrollampen lyser.
- Vrid temperaturkontrollen till maximal nivå.
- Nu tänds även den gröna kontrollampen.
- **Varning!** Enheten kommer nu att bli varm.
- Vänta tills den gröna kontrollampen slocknar, därefter har enheten värmts upp.
- Använd sleven för att hålla upp en liten mängd smet, ungefär 60-80 ml, på crepesplattan.
- Fyll pannkakssmeten i de fyra formarna på den nedre bakplattan med en slev. (Cloer-6625)
- Använd degspridaren för att fördela degen tunt och jämnt på plattan med en roterande rörelse inifrån och ut.
- Var försiktig, om du använder för mycket deg kan den komma över kanten.
- Degen fördelas bäst när den är mycket tunn
- Smeten för pannkakorna bör inte vara för tunn.
- **Tips:** fukta degspridaren med vatten innan du sprider den så att degen inte fastnar.
- Baka crepes till ytan inte längre är flytande då den enkelt kan flyttas.
- Skjut försiktigt in crepesvändaren under crepen, lyft upp den och vrid den.
- Låt crepen baka ett ögonblick. För att kontrollera den, lyft den snabbt med crepesvändaren. Crepes ska vara synligt bakad, men den ska inte vara för brun, den ska lätt kunna vikas eller rullas.
- Om crêpes har blivit för mörka, vrid ner temperaturregulatorn.
- Nu kan du fylla crepes med önskade ingredienser.
- Rulla sedan ihop den, eller vik den, med crepesvändaren.

## Recept

### Crepes Grundrecept (ungefär 14 stycken)

#### Ingredienser

- 250 g mjöl
- 500 ml mjölk
- 50 g smör
- 4 ägg
- 1 nypa salt

#### Tillagning:

Blanda först äggen med det nästan flytande smöret. Du kan värma smöret lite så att det blir lite flytande. Det får dock inte bli varmt, eftersom äggen då koagulerar, och du kan också tillsätta saltet i detta stadium. Blanda alla ingredienser till en homogen massa. Tillsätt nu mjölken och mjölet omväxlande och blanda noggrant. Du kan nu tillsätta en skvätt mjölk i basen och sedan tillsätta så mycket mjölk som du klarar av att röra om fullständig. Tillsätt lite mjölk först när mjölet har blandats helt och hållet, för att förhindra att det bildas klumpar.

SE

## Vegansk recept för crêpes (ungefär 14 stycken)

### Ingredienser:

- 250 g mjöl
- 1 nypa salt
- 2 msk olja
- 250 ml sojadryck eller havredryck
- 250 ml kolsyrat vatten
- 1 msk vaniljesocker

### Tillagning:

Blanda alla ingredienser till en klumpfri deg och täck och låt vila i en timme eller längre.

Degen ska vara så tunn som möjligt, tillsätt eventuellt ytterligare växtbaserad mjölk. Om du föredrar hjärtliga crepes kan du helt enkelt inte utelämna vaniljsokret.

## Riktiga pannkakor med „gott smör“

### Ingredienser:

- 2 ägg (ca 100 g)
- 1 msk (ca 20g) socker (valfritt)
- 40g smör
- 150g mjöl
- 1 nypa salt (0,4 g)
- 125 ml mjölk (3,5 %)
- 75 ml mineralvatten

### Tillagning:

1. Skär det kylskåpskalla smöret i smala remsor och sprid ut på botten av blandningsskålen. Placera blandningsskålen i ett vattenbad (exempelvis kastrell) med varmt vatten för att smälta smöret mjukt men inte flytande. Blanda med en visp. Om du vill använda socker kan det tillsättas nu.

2. Ta bort blandningsskålen från vattenbadet, tillsätt äggen och vispa till en homogen massa, botten av degen.

3. Rör om basen tills den är slät med 2-3 matskedar mjöl. Detta kan lösa upp fast smör och fördela det jämnt. Tillsätt saltet och blanda väl.

4. Tillsätt mjöl och mjölk växelvis och rör om tills det är slätt. Du undviker klumpar genom att inte blanda mjöl direkt med mjölk eller vatten, utan tillsätt det växelvis till basen. Börja med en tredjedel av mjölet, följt av hälften av mjölken. Sedan mjöl, mjölk och mjöl igen. Denna metod går snabbare än att tippa i allt i grytan på en gång och sedan röra om tills mjölklumparna är upplösta.

5. Rör slutligen i mineralvattnet. Kolsyringen av mineralvattnet har samma effekt som bakpulver och säkerställer att pannkakorna är fina och lösa och fluffiga. Rör inte degen för länge, annars kommer all kol-dioxid i. Pannkaksdegen är klar.

## Rengöring

- Dra först ur väggtaget innan rengöringen påbörjas.
- Torka av den fortfarande varma väffelautomaten med hushållspapper.
- Rengör tillverkaren crepesvändaren och degspridaren med en fuktig trasa.
- Använd inte några starka rengöringsmedel, spray eller stålull.

## Miljövänlig avfallshantering

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



### WARNING!

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

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

## Garanti

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

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

## Tillverkargaranti

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



**Tillverkargaranti**

<https://cloer.eu/register>

## 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.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos virtajohto vaurioitunut, se on jätettävä vaaratilanteiden välttämiseksi valtuutetun Cloer-kauppiiaan tai Cloer-huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta,
  - jos laitteessa on toimintahäiriö,
  - laite on pitkään käyttämättömänä,
  - tai laitetta puhdistetaan.
- Vedä virtajohto irti pitämällä kiinni pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua.
- Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- Älä kanna laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy, avotuli)
- 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on liikunta-, aisti- tai henkinen rajoite tai joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisina tai sillä ehdolla, että he saavat opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät laitteen mahdolliset vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä pidetä silmällä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi, sade).
- Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen tai panet sen säilytyspaikkaan.
- Älä upota laitetta veteen.

## Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
662	220-240	50/60	1200

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa



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

- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyyppikilpeä.
- Puhdista ohukaislaite, ohukaiskäännin ja taikinan levitin kostealla liinalla.
- Aseta ohukaislaite kuivalle, luistamattomalle ja tasaiselle pinnalle.

## CE-Merkintä / Turvaohjeet



**Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.**



**Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.**



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

- Heti kun laite on kytketty virtalähteeseen, punainen merkkivalo syttyy.
- Lämmitä laitetta maksimilämpötila-asetuksella 5 minuuttia.
- Kuumennettaessa voi muodostua lievää hajua. Varmista sen takia riittävä ilmanvaihto.
- Käytön aikana vihreä merkkivalo syttyy ja sammuu jaksoittain. Se osoittaa laitteen lämmitysprosessia. Näin säilytetään haluttu lämpötila.
- Vihreä merkkivalo syttyy lämpenemisen aikana. Heti kun lämpötila on saavutettu, se sammuu.
- Käytä mukana toimitettua taikinan levittäjää ja ohukaiskäännintä taikinan levittämiseen ja kääntämiseen.
- Vaihtoehtoisesti käytä vain pussia tai kuumuutta kestäviä muovisia välineitä, jotta laitteen tarttumaton pinnoite ei naarmuunnu.
- Lämpötila- ja jännite-eroista voi aiheutua vähäisiä napsahtelevia ääniä. Se ei vahingoita laitetta.

### VIHJE

*Älä laita taikinaa ohukaislevylle ennen kuin se on esilämmitetty*

## Käyttöönotto Cloer-6620/Cloer-6625

- Kierrä virtajohto kokonaan auki.
- Kytke virtajohto pistorasiaan.
- Punainen merkkivalo syttyy.
- Käännä lämpötilan säädin maksimitasolle.
- Nyt myös vihreä merkkivalo palaa.
- Huomio! Laite kuumenee.
- Odota, kunnes vihreä merkkivalo sammuu. Silloin laite on lämmennyt.
- Kaada kauhalla ohukaislevylle pieni määrä taikinaa, noin 60–80 ml.
- Täytä pannukakkutaikina neljään alimman paistolevyn muottiin kauhalla. (Cloer-6625)
- Käytä taikinalastaa levittääksesi taikinan ohuesti ja tasaisesti levyille sisältä ulospäin.
- Ole varovainen: jos käytät liian paljon taikinaa, se voi vuotaa reunan yli.
- Taikina leviää parhaiten kun se on hyvin ohutta
- Pannukakkutaikinan ei tulisi olla liian nestemäistä.
- **Vinkki:** Kostuta taikinalasta vedellä ennen levittämistä, jotta taikina ei tarttuisi.
- Paista ohukaista kunnes pinta ei ole enää nestemäisen ja sitä on helppo siirtää.
- Liu'uta ohukaiskäännin varovasti ohukaisen alle, nostata se ylös ja käännä
- Anna ohukaisen paistua hetken aikaa. Tarkista kypsyyden nostamalla sitä ohukaiskääntimellä. Ohukaisen on oltava näkyvästi paistettu, mutta ei liian ruskea, jotta se voidaan taittaa tai rullata helposti.
- Jos ohukaiset ovat liian tummia, käännä lämpötilansäädintä hieman pienemmälle.
- Nyt voit lisätä ohukaiseen haluamiasi täytteitä.
- Rullaa tai taita se sitten kokoon ohukaiskääntimellä.

## Reseptit

### Crêpes-perusresepti (n. 14 kpl)

#### Ainekset:

- 250 g jauhoa
- 500 ml maitoa
- 50 g voita
- 4 munaa
- 1 ripaus suolaa

#### Valmistus:

Sekoita ensin kananmunat lähes sulaneen voin kanssa. Voit lämmittää voita hieman, jotta siitä tulee hieman nestemäistä. Voin ei pitäisi kuumentua liikaa, koska muussa tapauksessa kananmunat juokseutuivat. Voit myös lisätä suolan nyt. Sekoita kaikki ainekset tasaiseksi massaksi.

Lisää nyt maito ja jauhot vuorotellen ja sekoita varovasti. Voit nyt lisätä tilkan maitoa sekaan. Voit sen jälkeen lisätä jauhoa sen verran, että kuin voit sekoittaa massan kokonaan. Kokkareiden välttämiseksi lisää hieman maitoa vasta sitten, kun jauhot ovat täysin sekoittuneet.

## Vegaaninen crêpes-resepti (n. 14. kpl)

### Ainekset:

- 250 g jauhoja
- 1 ripaus suolaa
- 2 rkl öljyä
- 250 ml soijajuomaa tai kaurajuomaa
- 250 ml hiilihapotettua vettä
- 1 rkl vaniljasokeria

### Valmistus:

Sekoita kaikki ainekset tasaiseksi taikinaksi, peitä ja anna levätä tunnin tai kauemmin.

Taikinan tulee olla mahdollisimman ohutta, lisää tarvittaessa hieman kasvipoijaista maitoa. Jos haluat täyteläisempiä ohukaisia, voit jättää vaniljasokerin pois.

## Oikeita pannukakkuja „hyvällä voilla“

### Ainekset:

- 2 kananmunaa
- 1 rkl (noin 20 g) sokeria (valinnainen)
- 40 g voita
- 150 g jauhoja
- 1 ripaus suolaa (0,4 g)
- 125 ml maitoa (3,5 %)
- 75 ml kivennäisvettä

### Valmistus:

1. Leikkaa kylmä voi ohuiksi suikaleiksi ja levitä ne kulhon pohjalle. Aseta sekoituskuhlo vesihauteeseen (esim. kattilaan), jossa on lämmintä vettä niin, että voi sulaa pehmeäksi, mutta ei nestemäiseksi. Sekoita vispilillä. Jos haluat käyttää sokeria, voit lisätä sitä nyt.

2. Nosta kuhlo vesihauteesta, lisää munat ja vatkaa vispilillä tasaiseksi massaksi, taikinan pohjaksi.

3. Sekoita taikinapohjaan 2-3 ruokalusikallista jauhoja niin, että massasta tulee tasainen. Tämä luottaa mahdollisesti vielä jäljellä olevan kiinteän voin ja jalkaa sen tasaisesti. Lisää suola ja sekoita hyvin.

4. Lisää jauhot ja maito vuorotellen ja sekoita tasaiseksi massaksi. Voit välttää kokkareiden muodostumisen, kun et sekoita jauhoja suoraan maitoon tai veteen, vaan lisää niitä vuorotellen pohjataikinaan. Aloita runsaalla kolmanneksella jauhoja ja lisää sen jälkeen puolet maitomäärästä. Lisää sitten taas jauhoja, maitoa ja vielä kerran jauhoja. Tämä menetelmä on nopeampi kuin se, että kaadat kaikki ainekset kerralla kattilaan ja sekoitat, kunnes jauhokokkareet ovat lienneet.

5. Sekoita lopuksi joukkoon kivennäisvesi. Kivennäisveden hiilidioksidilla on sama vaikutus kuin leivinjauheella ja se varmistaa, että pannukakuista tulee kauniita, kevyitä ja kuohkeita. Älä kuitenkaan sekoita taikinaa nyt liian pitkään, sillä muussa tapauksessa kaikki hiilidioksidi pääsee taas haihtumaan taikinasta. Pannukakkutaikina on nyt valmis.

## Puhdistus

- Irrota virtajohto verkkovirrasta aina ennen puhdistamista.
- Puhdista ohukaislaite, ohukaiskäännin ja taikinan levitin kostealla liinalla.
- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita, puhdistusainehkeita tai kattilasieniä.

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

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



### HUOMIO!

Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

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

## Takuu

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

## 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/register>

## 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 „Υ“. 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 τεντώνετε πολύ το καλώδιο, διότι αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να τουμπάρει η συσκευή.
- Μην τραβάτε το καλώδιο επάνω από κοφτερές γωνίες.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο ως φορητή και προστατέψτε το από υψηλές θερμοκρασίες (μάτια ηλεκτρικής κουζίνας/αναμμένη φλόγα).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση και έχουν προηγουμένως λάβει γνώση και κατανοήσει πλήρως την ασφαλή χρήση, όπως και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.
- 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 επιτήρηση.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλιστεί, ότι δεν παίζουν με την συσκευή.
- Προστατέψτε την συσκευή σας από υγρασία (πιτσιλίσματα νερού/βροχή).
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού να την καθαρίσετε ή να την ξεσκονίσετε.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με χρονοδιακόπτη ή εξωτερικό χρονομετρητή.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

## Τεχνικά δεδομένα

type	volt	hz	watt
662	220-240	50/60	1200

## Πριν την πρώτη χρήση



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

- Καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος προτού να την θερμάνετε για πρώτη φορά με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε την κρεπίέρα, τη σπάτουλα κρέπας και τον πλάστη κρέπας με ένα υγρό πανί.
- Τοποθετήστε την κρεπίέρα σε μία στεγνή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.

## CE σήμανση / οδηγίες ασφαλείας



**Συσκευή σύμφωνη με τις βασικές απαιτήσεις των εφαρμοσίμων 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!**

- Μόλις συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα, θα ανάψει μία κόκκινη λάμπα λειτουργίας.
- Προθερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπτά ρυθμίζοντας την στη μέγιστη θερμοκρασία.
- Κατά την προθέρμανση ενδέχεται να δημιουργηθεί μία ελαφριά μυρωδιά. Γι' αυτό, φροντίστε να υπάρχει επαρκής αερισμός.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, θα ανάβει και θα σβήνει συνεχώς μία πράσινη λάμπα λειτουργίας. Αυτό δείχνει τη διαδικασία θέρμανσης της συσκευής. Με αυτό το τρόπο διατηρείται η επιθυμητή θερμοκρασία.
- Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, ανάβει η πράσινη λάμπα λειτουργίας. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ξανασβήνει η πράσινη λάμπα.
- Για να απλώσετε τη ζύμη και να γυρίζετε την κρέπα, χρησιμοποιείστε τον πλάστη και τη σπάτουλα κρέπας που περιέχονται στη συσκευασία.
- Εναλλακτικά παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία που αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες ώστε να μην καταστρέφεται η αντικολλητική επιφάνεια της συσκευής.
- Λόγω εναλλαγών θερμοκρασίας και τάσης, ενδέχεται να ακούγονται κάποιοι κρουστικοί θόρυβοι. Αυτό δεν καταστρέφει τη συσκευή.

## ΟΔΗΓΙΑ

*Πρώτα πρέπει να προθερμάνετε τη συσκευή και μετά να απλώσετε τη ζύμη πάνω στη πλάκα της κρεπίερας*

## Θέση σε λειτουργία

- Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο του ρεύματος.
- Τοποθετήστε το βύσμα σε μια πρίζα.
- Ανάβει η κόκκινη λάμπα λειτουργίας.
- Γυρίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στη μέγιστη βαθμίδα.
- Τώρα ανάβει και η πράσινη λάμπα λειτουργίας.
- Προσοχή! Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.
- Περιμένετε μέχρι να σβήσει η πράσινη λάμπα λειτουργίας, τότε έχει ολοκληρωθεί η προθέρμανση της συσκευής.
- Ρίξτε με την κουτάλα μία μικρή ποσότητα ζύμης, περίπου 60-80ml πάνω στη πλάκα της κρεπίερας.
- Γεμίστε με το κουτάλι το ανάκατο για τα pancakes στις τέσσερις φόρμες της κάτω πλάκας ψησίματος. (Cloer-6625)
- Απλώστε τη ζύμη με τον πλάστη κρέπας με μία περιστροφική κίνηση από μέσα προς τα έξω ομοιόμορφα πάνω στη πλάκα.
- Προσέξτε πως αν χρησιμοποιήσετε υπερβολική ποσότητα ζύμης, αυτή μπορεί να τρέξει γύρω από τη συσκευή.
- Η ζύμη απλώνεται καλύτερα όταν είναι αραιή
- Το ανάκατο για τα pancakes δεν πρέπει να είναι πολύ ρευστό.
- Συμβουλή: Βρέξτε ελαφρά με νερό τον πλάστη κρέπας πριν το άπλωμα για να μην κολλάει πολύ η ζύμη.
- Ψήστε τόσο έως ότου η επιφάνεια της ζύμης να μην είναι πλέον ρευστή και να ξεκολλάει εύκολα.
- Τοποθετήστε τη σπάτουλα κάτω από την κρέπα, σηκώστε την και γυρίστε τη.
- Αφήστε λίγο την κρέπα να ψηθεί. Σηκώστε την λίγο με τη σπάτουλα για να ελέγξετε αν ψήθηκε. Η κρέπα πρέπει να φαίνεται καλά ψημένη αλλά μην την αφήσετε να αποκτήσει σκούρο χρώμα, ώστε να διπλώνει και να τυλιγεται εύκολα.
- Εάν ψήσατε πάρα πολύ τη κρέπα σας, χαμηλώστε τη θερμοκρασία με τον ρυθμιστή.
- Τώρα μπορείτε να απλώσετε πάνω στη κρέπα τα υλικά που επιθυμείτε.
- Στη συνέχεια μπορείτε να τυλίξετε ή να διπλώσετε τη κρέπα με την σπάτουλα κρέπας

GR

## Rezepte Κρέπες Βασική συνταγή (περίπου 14 κρέπες)

### Υλικά

- 250 g αλεύρι
- 500 ml γάλα
- 50 g βούτυρο
- 4 αυγά
- 1 πρέζα αλάτι

### Προετοιμασία:

Αρχικά, ανακατέψτε τα αυγά με το σχεδόν λιωμένο βούτυρο. Μπορείτε να ζεσταίνετε ελαφρά το βούτυρο έτσι ώστε να γίνει ελαφρώς ρευστό. Ωστόσο, δεν πρέπει να ζεσταθεί πολύ, διαφορετικά τα αυγά θα πήξουν, τώρα μπορείτε επίσης να προσθέσετε και το αλάτι. Ανακατέψτε όλα τα συστατικά σε μία ομοιογενή μάζα.

Τώρα προσθέστε το γάλα και το αλεύρι εναλλάξ και ανακατέψτε προσεκτικά. Τώρα μπορείτε να προσθέσετε λίγο γάλα στη βάση και στη συνέχεια να προσθέσετε τόσο αλεύρι όσο μπορείτε να ανακατέψτε ώστε να ομογενοποιηθεί πλήρως. Μόνο όταν το αλεύρι έχει αναμιχθεί πλήρως, μπορείτε να προσθέσετε ξανά λίγο γάλα, ώστε να μην υπάρχουν σβώλοι.

## Κρέπες συνταγή vegan (περίπου 14 κρέπες)

### Υλικά

- 250 g αλεύρι
- 1 πρέζα αλάτι
- 2 κ.σ. λάδι
- 250 ml ρόφημα σόγιας ή ρόφημα βρώμης
- 250 ml νερό με ανθρακικό
- 1 κ.σ. βανίλια ζάχαρη

### Προετοιμασία:

Αναμίξτε όλα τα υλικά έως ότου σχηματιστεί ένα λείο μείγμα χωρίς γρομπαλάκια, σκεπάστε το και αφήστε το να ξεκουραστεί για μία ώρα ή και περισσότερο για ακόμα καλύτερα αποτελέσματα.

Το μείγμα θα πρέπει να είναι αρκετά αραιό, αν χρειαστεί προσθέστε λίγο ακόμα φυτικό γάλα. Εάν σας αρέσουν οι πικάντικες γεύσεις, μπορείτε να παραλείψετε τη ζάχαρη βανίλια.

## Γνήσιες τηγανίτες με «καλό βούτυρο»

### Υλικά

- 2 αυγά
- 1 κουταλιά της σούπας (περίπου 20g) ζάχαρη (προαιρετικά)
- 40g βούτυρο
- 150g αλεύρι
- 1 πρέζα αλάτι (0,4g)
- 125ml γάλα (3,5%)
- 75 ml μεταλλικό νερό

### Προετοιμασία:

1. Κόβουμε το κρύο βούτυρο σε λεπτές λωρίδες και το απλώνουμε στο κάτω μέρος ενός μπολ ανάμειξης. Τοποθετούμε το μπολ ανάμειξης σε μπεν μαρί (πχ. Πάνω σε μια κατσαρόλα) με ζεστό νερό για να μαλακώσει το βούτυρο αλλά χωρίς να λιώσει. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ζάχαρη, μπορείτε να την προσθέσετε τώρα.

2. Απομακρύνετε το δοχείο ανάμειξης από το μπεν μαρί, προσθέστε τα αυγά και χτυπήστε τα υλικά με σύρμα μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιογενής μάζα, τη βάση της ζύμης.

3. Ανακατεύουμε τη βάση της ζύμης με 2-3 κουταλιές της σούπας αλεύρι μέχρι να γίνει λεία. Με τον τρόπο αυτό διαλύονται τυχόν υπολείμματα βουτύρου και κατανέμεται το βούτυρο ομοιόμορφα σε όλο το μείγμα. Προσθέστε στο σημείο αυτό το αλάτι και ανακατέψτε καλά.

4. Προσθέστε εναλλάξ αλεύρι και γάλα και ανακατέψτε μέχρι να γίνει λείο το μείγμα. Για να μην δημιουργηθούν γρομπαλάκια, αποφεύγετε να ανακατεύετε το αλεύρι απευθείας με το γάλα ή το νερό, αλλά προσθέστε το εναλλάξ στη βάση. Ξεκινήστε με το ένα τρίτο του αλευριού και στη συνέχεια με το μισό γάλα. Μετά πάλι αλεύρι, γάλα και πάλι αλεύρι. Αυτός ο τρόπος είναι πιο γρήγορος από το να χτυπάμε τα πάντα σε μια κατσαρόλα και στη συνέχεια να ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί το αλεύρι.

5. Προσθέστε στο τέλος το μεταλλικό νερό και ανακατέψτε. Το ανθρακικό του μεταλλικού νερού έχει το ίδιο αποτέλεσμα με το μπέικιν πάουντερ και έτσι οι τηγανίτες γίνονται πιο χαλαρές και αφράτες. Μην ανακατεύετε τη ζύμη για πολύ ώρα, διαφορετικά θα εξατμιστεί όλο το διοξείδιο του άνθρακα. Η ζύμη για τις τηγανίτες είναι έτοιμη.

### Καθαρισμός

- Να αφαιρείτε το φιλ από τη πρίζα πριν από κάθε καθαρισμό.
- Καθαρίστε την συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή με χαρτί..
- Καθαρίστε τη σπάτουλα κρέπας και τον πλάστη κρέπας με ένα υγρό πανί.
- Μην χρησιμοποιείτε κανένα δυνατό μέσο καθαρισμού.

## Φιλική 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 πληροφορεί 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/register>

# cloer<sup>®</sup>

© 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.