



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

**cloer®**



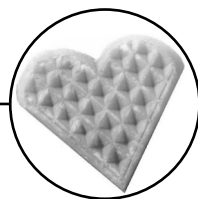
Cloer-1898



Cloer-1898XL

**Original Bedienungsanleitung**  
**Original Instruction Manual**

Waffelautomat Cloer-1898 / Cloer-1898XL  
Waffle Maker Cloer-1898 / Cloer-1898XL



## SPRACHEN - LANGUAGES

|           |                                   |              |
|-----------|-----------------------------------|--------------|
| <b>DE</b> | <b>Bedienungsanleitung .....</b>  | <b>S. 3</b>  |
| <b>EN</b> | <b>Instruction Manual .....</b>   | <b>S. 7</b>  |
| <b>FR</b> | <b>Notice d'utilisation .....</b> | <b>S. 11</b> |
| <b>NL</b> | <b>Gebruiksaanwijzing.....</b>    | <b>S. 15</b> |
| <b>IT</b> | <b>Istruzioni sull'uso .....</b>  | <b>S. 19</b> |
| <b>ES</b> | <b>Instrucciones de uso .....</b> | <b>S. 23</b> |
| <b>LT</b> | <b>Instrukcijos .....</b>         | <b>S. 27</b> |
| <b>LV</b> | <b>Instrukcijas.....</b>          | <b>S. 31</b> |
| <b>SE</b> | <b>Bruksanvisning .....</b>       | <b>S. 35</b> |
| <b>PL</b> | <b>Instrukcja obsługi .....</b>   | <b>S. 39</b> |
| <b>HU</b> | <b>Használati utasítás .....</b>  | <b>S. 43</b> |
| <b>TR</b> | <b>Kullanım Talimatları.....</b>  | <b>S. 47</b> |

## Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist sowohl für den Gebrauch im Haushalt als auch für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- 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 einer Steckdose mit Schutzleiter. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn eine Störung auftritt,
  - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird,
  - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten und spannen Sie diese nicht zu stramm, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und die Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen). Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen.
- Tupfen Sie die Fettrückstände auf dem Backplatten im noch warmen Gerät vorsichtig mit einem Papiertuch auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch eine Zeitschaltuhr oder einen externen Timer bedient zu werden.
- Für den gewerblichen Betrieb ist die Erweiterungsbox mit den zwei mitgelieferten Schrauben hinten am Gerät zu verschrauben. Die Erweiterungsbox stellt sicher, dass das Gerät auch bei Aufstellung an einer Wand einen großen Öffnungswinkel hat.
- **ACHTUNG:** Betrieben Sie das Gerät nicht im Leerlauf mit geschlossenen Backplatten. Durch ein Austrocknen der Fettrückstände wird die Beschichtung beschädigt. Wenn Sie keine Waffeln backen, schalten Sie das Gerät am Schalter aus.
- Das Gerät ist mit einer Temperatursicherung ausgestattet, die im Falle eines Defekts am Regler das Gerät abschaltet. Bitte wenden Sie sich an den Cloer Werkskundendienst.

DE

- **ACHTUNG:** Beachten Sie, dass das Gehäuse im Betrieb heiß wird und dass beim Backen heißer Dampf seitlich an den Backplatten austritt. Bitte fassen Sie nur die Griffe und Bedienelemente an.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Backen von Waffeln.

## Technische Daten

| Typ    | Volt    | Hz    | Watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0,0 W
- Das Gerät verfügt nicht über einen Standby-Zustand.

## Vor dem Erstgebrauch



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

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild, die Seriennummer und den Achtung-Heiße-Oberfläche Aufkleber.
- Stellen Sie den Waffelautomaten auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Reinigen Sie die Backflächen vor dem ersten Aufheizen mit einem feuchten Tuch.
- Fetten Sie die Backflächen nur vor dem ersten Gebrauch ein, ansonsten entfällt für Sie das Einfetten aufgrund der Antihafbeschichtung.
- Sollten Sie jedoch Mondamin oder Milch verwenden, fetten Sie ab und zu das Gerät ein, damit die Waffeln nicht festbacken.
- Die ersten zwei Waffeln sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.



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

## CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



**Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.**



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



**ACHTUNG! Vor jeder Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen!**

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

- Bei Geräten mit weißen oder hellen Kunststoffteilen oder Gehäusen kommt es nach kurzer Gebrauchszeit zu einer bräunlichen Einfärbung. Dies wird durch den entstehenden Backschwaden hervorgerufen und lässt sich nicht vermeiden.

## Vorheizen

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, stellen Sie den Regler auf Stufe 3 und schalten das Gerät am Schalter ein, um das Gerät vorzuheizen. Ein Vorheizen auf einer höheren Stufe sollte vermieden werden, um die Beschichtung nicht zu überheizen. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf. Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Ein Signalton ertönt.



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

## Backen

- Sie können den Bräunungsgrad nach dem Vorheizen beliebig einstellen. Wählen Sie für helle Waffeln eine niedrigere Stufe und für dunklere Waffeln eine höhere Stufe. Die erste Waffel entspricht unter Umständen noch nicht exakt dem eingestellten Bräunungsgrad. Warten Sie deshalb eine weitere Waffel ab, bevor Sie die Reglerstufe ändern.
- Füllen Sie eine kleine Schöpfkelle Teig in den hinteren Teil der Backform ein, schließen Sie das Gerät und drücken Sie es am Griff herunter. Dadurch verteilt sich der Teig gleichmäßig.
- Kurz nach dem Einfüllen des Teigs erlischt die grüne Kontrolllampe. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Sobald die rote Kontrolllampe aufleuchtet brauchen Sie in der Regel nicht mehr zu drücken. Der Einfüllvorgang sollte rasch geschehen, da die Waffeln sonst oben und unten nicht gleichmäßig braun werden.
- Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrolllampe, und die grüne leuchtet wieder auf.
- Ein Piepton signalisiert: Die Waffel ist fertig.
- Nehmen Sie die Waffel bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel.
- Legen Sie die Waffeln zum Abkühlen nebeneinander auf ein Backrost.

## Reinigung

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

## Umweltfreundliche Entsorgung

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



**ACHTUNG!**  
**Elektrogeräte gehören**  
**nicht in den Hausmüll.**

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

## Cloer Online-Shop

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



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

## Cloer® Werkskundendienst & Produktregistrierung

Die Marke Cloer® steht für außergewöhnliche Haltbarkeit und Performance. Um diesen Standard langfristig zu sichern, führen wir kontinuierliche Qualitätsüberwachungen und Haltbarkeitsstudien durch.

Durch die zeitnahe Registrierung sämtlicher Cloer®-Produkte mit der jeweiligen Seriennummer helfen Sie uns aktiv dabei, ein lückenloses Qualitätsmonitoring zu gewährleisten und die Kundenzufriedenheit sicherzustellen.

Bitte beachten Sie: Die Inanspruchnahme unseres freiwilligen Werkskundendienstes im Falle von technischen Serviceanfragen oder individuellen Kulanzprüfungen setzt Ihre Registrierung zwingend voraus. Ein Rechtsanspruch auf kostenfreie Leistungen wird hierdurch nicht begründet; Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte im Falle eines Produktmangels bestehen ausschließlich und unberührt gegenüber Ihrem Verkäufer (Handelspartner).

Prüfen Sie online, ob unser Werkskundendienst aktuell in Ihrem Land angeboten.



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

# WAFFELN *Mit Herz gemacht*

## 10 Regeln zum Waffelbacken

1. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Dazu sollten die Butter, die Eier und das Wasser einige Stunden vor dem Backen bei Zimmertemperatur gelagert werden. Achten Sie darauf, dass die Butter weich, aber nicht über Raumtemperatur erwärmt ist.
2. Schlagen Sie die Eier mit einer Küchenmaschine so lange auf, bis sich das Volumen mehr als verdoppelt hat. Schlagen Sie in einem separaten Mixtopf die Butter, den Zucker und den Vanillezucker schaumig. Auf langsamer Stufe weiterrühren lassen und nach und nach die Eimasse unterrühren.
3. Vermischen Sie das Mehl mit der angegebenen Menge Backpulver. Herkömmliches Backpulver hat einen unangenehmen Nachgeschmack. Wir raten daher zu Weinstein Backpulver, das keinen Nachgeschmack hat.
4. Wir empfehlen Wasser statt Milch. Mineralwasser mit viel Kohlensäure hat dieselbe Wirkung wie Backpulver und macht die Waffeln besonders locker. Durch die Verwendung von Mineralwasser kann die angegebene Menge Backpulver reduziert werden.
5. Geben Sie Wasser und Mehl im Wechsel in den Teig. Geben Sie jedes Mal nur so viel Mehl hinzu, dass Sie es vollständig unterrühren können, bevor Sie wieder Wasser hinzufügen. Vermeiden Sie, dass Mehl direkt auf Wasser trifft, da der Teig sonst Klumpen bildet.
6. Rühren Sie so viel Wasser unter, dass der Teig noch dickflüssig ist, aber gut vom Löffel fließt.
7. Geben Sie Zutaten wie Mandeln, Nüsse, Aromen oder Alkohol erst zum Schluss in den Teig.
8. Lassen Sie den Teig mindestens 30 Minuten, jedoch nicht länger als eine Stunde stehen. Der Teig wird während dieser Zeit dickflüssiger. Rühren Sie den Teig danach nicht mehr um und verbrauchen Sie ihn auf einmal. Längeres Lagern des Teiges führt zu schlechteren Backergebnissen.
9. Fetten Sie den Waffelautomaten nur vor dem Backen der ersten Waffel mit Butter ein. Bei den meisten Waffelteigen ist für die weiteren Waffeln in der Regel kein Einfetten mehr notwendig.
10. Legen Sie die fertigen Waffeln auf ein Rost. Stapeln Sie frische Waffeln nicht, da sie so an der Oberfläche weich werden. Waffeln schmecken am besten, wenn sie frisch serviert werden.

RCP-1500.3.0



DE

# BACK MAL WIEDER WAFFELN

DE

## Das klassische Cloer Waffelrezept

### Zutaten:

- 6 Eier
- 1 Fläschchen Zitronenaroma
- 1 Fläschchen Rumaroma
- 1 Päckchen Weinstein Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Zucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 500 g Mehl
- 125 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

**Zubereitung:** Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Achten Sie darauf, dass die Butter weich ist, aber nicht über Raumtemperatur erwärmt ist.

Schlagen Sie die Eier mit einer Küchenmaschine so lange auf, bis sich das Volumen mehr als verdoppelt hat.

Butter, Zucker, Vanillezucker und die Aromen in einem separaten Mixtopf schaumig aufschlagen. Auf langsamer Stufeiterrühren lassen und nach und nach die Eimasse unterrühren.

Vermischen Sie Mehl und Backpulver. Geben Sie die Mehl-Backpulver-Mischung und Mineralwasser im Wechsel in den Teig. Rühren Sie so viel Wasser unter, dass der Teig noch dickflüssig ist, aber gut vom Löffel fließt. Lassen Sie den Teig mindestens 30 Min., jedoch nicht länger als eine Stunde stehen.

Geben Sie den Teig in die hintere Hälfte der Backform des Cloer Waffelautomaten und schließen Sie den Deckel schnell.

Drücken Sie die Griffe für einige Sekunden fest zusammen und backen Sie die Waffeln goldbraun.

RCP-1503.3.1

## Apfelwaffeln

### Zutaten:

- 200 g Margarine oder Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g gehobelte oder gehackte Mandeln
- 1/8 l Mineralwasser oder Milch
- 2-4 klein geschnittene Äpfel

**Zubereitung:** Butter, Zucker sahnig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Flüssigkeit hinzugeben. Mandeln oder Nüsse hinzugeben. Zuletzt

die fein geschnittenen Äpfel und Zitrone dazu geben. Sie können auch statt der ganzen Eier, zunächst nur die Eidotter hinzufügen und zum Schluss den steifen Eischnee unterheben. Der Teig sollte etwas dickflüssig sein, jedoch gut vom Löffel fließen.

RCP-1508.0.1

## Pizza Waffeln

### Zutaten:

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

**Zubereitung:** Die Butter sahnig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und das lauwarme Wasser unterrühren. Schinken, Äpfel und Nüsse hinzufügen und mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Senf und Pizzawürzmischung abschmecken. Den Teig sofort backen. Abwandlungen mit Champignons, Käse, Oliven oder Gurken sind möglich.

RCP-1495.1.0

## Kartoffelwaffeln

### Zutaten:

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

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

RCP-1515.1.0

## Basic Safety Instructions

- This appliance is suitable for both domestic and commercial use.
- Repairs of Cloer electronic appliances should be carried out only by authorised Cloer dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Moreover, it will void your warranty claims.
- Operate the appliance only connected to a wall socket with a protective earth conductor. Check if the mains voltage stated on the type plate is the same that your power supply network.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer in order to avoid any hazards.
- 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 out at the plug, never at the feed cable.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- Do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate/ open flame)
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old to avoid they play with it.
- Do not use the appliance outdoors.
- Protect your appliance from humidity (splash water/ rain). Do not immerse the appliance in water. Do not clean the appliance with a water jet.
- Allow the appliance to cool completely before storing.
- Carefully dab the grease residues on the baking plates of the still warm appliance with a paper towel. This appliance is not designed to be used with an external timer or separate remote-control system.
- For commercial use, the expansion box must be screwed to the back of the appliance with the two screws supplied. The extension box ensures that the appliance has a large opening angle even if it is installed next to a wall.
- Do not operate the appliance empty with closed baking plates. Drying out of the grease residues will damage the coating. If you are not baking waffles, switch off the appliance with the switch.
- The appliance is equipped with a thermal fuse which switches off the appliance in case of a failure of the controller. Please contact the Cloer factory customer service.
- **CAUTION:** Note that the housing becomes hot during operation and that hot steam escapes from the sides of the baking plates during baking. Please ensure to only touch the handles and controls.
- Use the appliance only for baking waffles.

EN

## Technical Data

| Type   | Volt    | Hz    | Watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Power Consumption in off mode: 0,0 W
- There is no standby mode.

## Before the first use



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

EN

- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate, serial number and the caution-hot-surface sticker.
- Place the waffle maker on a dry, flat, nonslip surface.
- Clean the baking surface with a damp cloth.
- Grease the baking surface before using it for the first time. Otherwise, greasing will not be needed due to the non-stick coating
- In case you use milk or corn-starch you should grease the surface from time to time to avoid that the waffles stick on the coating.
- The two first waffles are unfit for human consumption because of hygienical reasons.



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

## CE Label / Safety information



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



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



**ATTENTION! Always unplug the appliance before cleaning.**

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

## Preheating

- Plug the appliance into the wall socket. Set the controller to 3 to preheat the appliance. Preheating in a higher level should be avoided in order not to overheat the coat.
- The orange control lamp lights up.
- After some minutes the control lamp goes out and the green control lamp lights up. An audible signal appears.



## ATTENTION!

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

## Baking

- After the preheating the browning regulator can be adjusted as desired. Select a low setting for light waffles or a high setting for dark waffles. The first waffle does not exactly correspond to the browning level selected, for this reason, you should wait until the following waffle before changing the browning level.
- Fill the dough in the rear part of the waffle maker, close the appliance and press down the handles. This way, the dough will spread even over the surface. Once the orange light is on you do not need to continue pressing anymore. The filling process should be quick, otherwise the waffle will not be even browned in both sides.
- Shortly after having filled in the dough the green control lamp goes out. The orange control lamp lights up.
- After termination of the baking process the orange control lamp goes out and the green one lights up again
- The beep signals: The waffle is ready.
- Take the waffle out of the waffle maker immediately after termination of the baking process. We recommend using a wooden fork.
- Put the waffles side by side on a baking grid.

## Cleaning

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

## Environmentally friendly disposal

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



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

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

## Cloer® Manufacturer Service & Product Registration

The Cloer® brand stands for exceptional durability and performance. To maintain this standard over the long term, we conduct continuous quality monitoring and durability studies.

By promptly registering all Cloer® products using their respective serial numbers, you actively help us ensure comprehensive quality monitoring and guarantee customer satisfaction.

Please note: Registration is a mandatory requirement for accessing our voluntary manufacturer service in the event of technical service inquiries or individual goodwill assessments. This does not establish a legal entitlement to free services; your statutory warranty rights in the event of a product defect remain solely with—and unaffected by—your retailer (trading partner). Check online whether our manufacturer service is currently available in your country.



**Manufacturer warranty**  
<https://cloer.com/service>



## Our 10 steadfast rules for baking waffles

1. All ingredients should be at room temperature. To make sure all ingredients are at room temperature, the butter, eggs and water should be stored at room temperature for a few hours before baking.
2. First mix together all the ingredients apart from: flour, cream of tartar baking powder and mineral water. Make sure that the butter is soft, but not heated to more than room temperature.
3. Mix the flour with the specified amount of baking powder. Too much baking powder will leave an unpleasant aftertaste. We therefore recommend cream of tartar baking powder, as it does not have any aftertaste.
4. We recommend water instead of milk. Mineral water with a lot of carbonic acid has the same effect as baking powder and therefore makes particularly delicious waffles. The amount of baking powder specified can be reduced by using mineral water.
5. Add water and flour alternately to the dough. Only add as much flour at a time that you can mix in completely before adding water again. Avoid the flour coming into direct contact with water, as this will cause lumps to form in the dough.
6. Mix in enough water so that the dough is still viscous but still pours smoothly off the spoon.
7. Do not add ingredients such as almonds, nuts, flavourings or alcohol to the dough until the end.
8. Leave the dough to stand for at least 25 minutes but no longer than an hour. The dough will thicken during this time. Do not stir the dough any more after that and use it all at once. Storing the dough for too long will diminish the baking results.
9. Only grease the waffle iron with butter before baking the first waffle. Additional greasing before making further waffles is generally not required for most waffle doughs.
10. Place the cooked waffles on a cooling rack. Do not stack freshly baked waffles on top of each other, as this will cause them to go soggy on the surface. Waffles taste best when served fresh.

EN

RCP-1500.3.0

## The classic Cloer waffle recipe

### Ingredients:

- 6 eggs
- 1 small bottle of lemon flavouring
- 1 small bottle of rum flavouring
- 1 packet of cream of tartar
- 1 packet of vanilla sugar
- 200 g sugar
- 200 g butter or margarine, 500 g flour
- 125 ml mineral water (sparkling)

**Preparation:** All ingredients should be at room temperature. Make sure that the butter is soft, but not heated to more than room temperature.

Beat the eggs with a food processor until they have more than doubled in volume.

Whip the butter, sugar, vanilla sugar and flavourings in a separate mixing bowl until fluffy. Continue to mix on a low setting and gradually stir in the egg mass.

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

Mix the last third of the flour with the baking powder and add it to the bowl, also alternating with water. Mix in enough water so that the dough is still viscous but still pours smoothly off the spoon.

Let the dough rest for at least 30 minutes, but no longer than an hour.

Pour the batter into the back half of the baking tin of the Cloer waffle iron and quickly close the lid.

Squeeze the handles firmly for a few seconds and bake until the waffle is golden brown.

RCP-1503.3.1

## Apple Waffles

### Ingredients:

- 200 g margarine or butter
- 100 g sugar
- 4 eggs
- Grated peel of a raw lemon
- 250 g flour
- 1 packet of baking powder
- 100 g flaked or chopped almonds
- 1/8 l mineral water
- 2 - 4 finely chopped apples

**Preparation:** Cut the apples into small cubes. Mix the ingredients for the dough and stir until smooth. Finally, add the apples and fold in to the dough. Note: These waffles are ideal for freezing and reheating. They are similar in taste to apple strudel.

RCP-1508.0.1

## Pizza Waffles

### Ingredients:

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

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

RCP-1495.1.0

## Hearty Potato Waffles

### Ingredients:

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

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

RCP-1515.1.0

## Consignes de base de sécurité

- Cet appareil convient aussi bien pour un usage domestique que professionnel.
- Ne faites exécuter des réparations sur des appareils électroménagers Cloer que par des revendeurs agréés Cloer ou par le service après-vente d'usine de Cloer. Des réparations incorrectement réalisées peuvent entraîner d'importants dommages pour l'utilisateur. Votre droit à garantie devient alors caduc.
- Ne faites fonctionner votre appareil qu'avec une prise avec mise à la terre. Vérifiez si la tension réseau indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- Si le cordon de raccordement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service après-vente de la maison Cloer, afin d'éviter tout risque inutile.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant,
  - si un dysfonctionnement se produit;
  - si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période;
  - avant tout nettoyage.
- Veuillez tirer uniquement sur la fiche, jamais sur le cordon.
- 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.
- N'utilisez pas la ligne d'alimentation pour transporter l'appareil et protégez-la de la chaleur (plaque de cuisson / flamme ouverte).
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou bien par des personnes manquant de l'expérience et des connaissances relatives à l'appareil si elles sont surveillées ou si l'on leur indique comment utiliser l'appareil de manière sûre, en s'assurant qu'elles ont compris les dangers résultant d'une utilisation incorrecte.
- Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être faits par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans, et le fassent sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être en contact avec l'appareil et son câble de connexion.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures/pluie). Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé au jet.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger.
- En faisant attention, tamponnez les restes de graisses sur les plaques de l'appareil encore chaud à l'aide d'une serviette en papier.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation via une minuterie ou un minuteur externe.
- Le boîtier d'extension doit être vissé à l'arrière de l'appareil à l'aide des deux vis fournies pour une utilisation professionnelle. Le boîtier d'extension permet d'assurer un grand angle d'ouverture même en cas de positionnement contre une paroi.
- **ATTENTION:** Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide avec les plaques couvercles fermées. Le fait de laisser sécher les restes de graisse endommage le revêtement. Lorsque vous ne faites pas cuire de gaufres, éteignez l'appareil à l'interrupteur.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui l'éteint en cas de défaillance du régulateur. Veuillez svp vous adresser au service après-vente d'usine de Cloer.

FR

## Caractéristiques techniques

| Type   | voltage | hz    | watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Consommation d'énergie en mode arrêt : 0,0 W
- L'appareil ne dispose pas de mode veille.

## Avant la première utilisation



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

- Retirez toutes les parties de l'emballage, et évent. les autocollants, pas la plaque signalétique, numéro de série et attention-autocollant-chaud.
- Placez le gaufrier sur un support sec, non glissant et plan.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avant la première utilisation avec un chiffon humide.
- Ne graissez les surfaces de cuisson qu'avant la première utilisation. Vous n'avez pas besoin de graisser la plaque qui est pourvue d'un recouvrement anti-adhérent.
- Toutefois, si vous utilisez de la Maïzena ou du lait, veuillez graisser l'appareil de temps en temps afin que les gaufres n'adhèrent pas lors de la cuisson.
- Pour des raisons hygiéniques, les deux premières gaufres sont impropres à la consommation.



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

## Marquage CE / consignes de sécurité



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



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



**ATTENTION! En cas d'avant tout nettoyage de l'appareil, retirez le prise d'alimentation électrique.**

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

## Préchauffage

- Enfoncez la prise de l'appareil dans la prise du réseau électrique et mettez le régulateur en position 3 afin de préchauffer l'appareil. Un préchauffage à un plus haut niveau

doit être évité afin de ne pas surchauffer le revêtement.

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



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

## Cuisson

- Vous pouvez régler le niveau de brunissement des gaufres après le préchauffage selon vos souhaits. Pour des gaufres claires, sélectionnez un niveau bas et un niveau plus élevé pour des gaufres plus dorées. Il se peut que la première gaufre ne corresponde pas exactement au niveau de brunissement réglé. Nous vous conseillons de préparer une deuxième gaufre avant de modifier le niveau de réglage.
- Remplissez la partie arrière du moule de cuisson avec une petite louche de pâte, fermez l'appareil et abaissez ensuite la poignée. Ceci répartit la pâte. Dès que le voyant de contrôle s'éteint, vous n'avez en général plus besoin d'appuyer. Le processus de remplissage doit être rapide car sinon les gaufres ne seront pas uniformément dorées dessous et dessus.
- Juste avant de remplir la surface de cuisson de pâte, le voyant de contrôle vert s'allume. Le voyant de contrôle orange s'éteint.
- Une fois le processus de cuisson terminé, le voyant de contrôle orange s'éteint et le voyant vert se rallume.
- Le bip sonore signale que la gaufre est prête.
- Veuillez retirer la gaufre de l'appareil immédiatement après la fin de la cuisson. Utilisez pour ce faire une cuillère en bois.
- Placez les gaufres l'une à côté de l'autre sur une grille de cuisson pour les refroidir.

## Nettoyage

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

## Mise au rebut respectant l'environnement

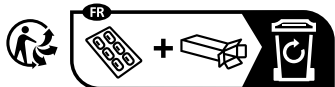
Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.



**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



## Service fabricant et enregistrement des produits Cloer®

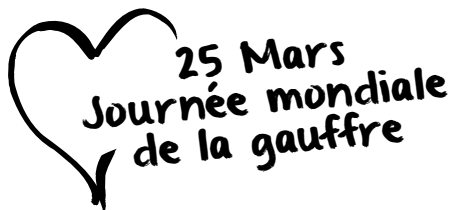
La marque Cloer® est synonyme de durabilité et de performances exceptionnelles. Afin de maintenir ce niveau d'exigence sur le long terme, nous effectuons un suivi qualité continu ainsi que des tests de durabilité.

En enregistrant rapidement tous vos produits Cloer® à l'aide de leur numéro de série, vous nous aidez activement à assurer un suivi qualité complet et à garantir la satisfaction de la clientèle.

Veuillez noter : l'enregistrement est une condition préalable pour bénéficier de notre service fabricant (prestation volontaire) en cas de demande d'assistance technique ou d'examen d'une prise en charge à titre commercial. Cela ne confère aucun droit légal à des prestations gratuites ; vos droits à la garantie légale en cas de défaut du produit relèvent exclusivement de votre revendeur (partenaire commercial) et ne sont pas affectés par cette procédure. Vérifiez en ligne si notre service fabricant est actuellement disponible dans votre pays.



**Garantie du fabricant**  
<https://cloer.com/service>



## Nos 10 règles d'or pour la préparation des gaufres

1. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour que tous les ingrédients soient à température ambiante, conserver le beurre, les œufs et l'eau hors du réfrigérateur plusieurs heures avant la cuisson.
2. Battez les œufs à l'aide d'un robot de cuisine jusqu'à ce que le volume ait plus que doublé. Dans un bol séparé, battez en mousse le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Remuez lentement et ajoutez progressivement la masse d'œuf.
3. Mélangez la farine avec la quantité de levure chimique indiquée. La levure chimique classique a un arrière-goût désagréable. Nous vous recommandons donc la levure chimique à base de crème de tartre qui n'a pas d'arrière-goût.
4. Nous recommandons d'utiliser de l'eau plutôt que du lait. L'eau minérale avec adjonction d'une bonne quantité de gaz carbonique a le même effet que la levure chimique et rend les gaufres particulièrement légères. L'utilisation de l'eau minérale permet de réduire la quantité indiquée de levure chimique.
5. De manière alternative, ajoutez de l'eau et de la farine à la pâte. À chaque fois, ajoutez juste assez de farine pour pouvoir l'incorporer complètement avant d'ajouter de l'eau à nouveau. Évitez tout contact direct entre la farine et l'eau, sinon la pâte formera des grumeaux.
6. Ajoutez assez d'eau pour que la pâte soit encore visqueuse, mais qu'elle coule bien de la cuillère.
7. Les ingrédients tels les amandes, les noix, les arômes ou l'alcool ne doivent être ajoutés qu'à la fin.
8. Laisser la pâte reposer au moins 25 minutes, mais pas plus d'une heure. Pendant ce temps, la pâte s'épaissit. Ensuite, ne plus remuer la pâte et l'utiliser entièrement en une fois. Une conservation prolongée de la pâte entraîne de mauvais résultats à la cuisson.
9. Graissez le gaufrier électrique avec du beurre avant la cuisson de la première gauffre uniquement. Avec la plupart des pâtes à gauffre, il n'est généralement plus nécessaire de graisser à nouveau pour les autres gaufres.
10. Posez les gaufres déjà préparées sur une grille. N'empilez pas les gaufres fraîches pour éviter qu'elles ramollissent à la surface. Les gaufres ont meilleur goût lorsqu'elles sont servies fraîches.

FR

RCP-1500.3.0

## La recette classique de gaufres Cloer

### Ingrédients:

- 6 œufs
- 1 dose d'arôme citron
- 1 dose de d'arôme rhum
- 1 sachet de levure en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre ou de margarine
- 500 g de farine
- 125 ml d'eau minérale (gazeuse)

**Préparation:** Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Veillez à ce que le beurre soit mou, mais qu'il ne se réchauffe pas à une température plus élevée que la température ambiante.

Battez les œufs à l'aide d'un robot de cuisine jusqu'à ce que le volume ait plus que doublé. Fouetter le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les arômes dans un bol à mélanger séparé jusqu'à consistance mousseuse. Remuez lentement et ajoutez progressivement la masse d'œuf.

Ajoutez maintenant environ 2/3 de la farine et de l'eau minérale alternativement à la pâte. Mélanger le dernier tiers de la farine avec la levure et l'ajouter dans le bol en alternant avec de l'eau. Ajoutez assez d'eau pour que la pâte soit encore visqueuse, mais qu'elle coule bien de la cuillère.

Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes, mais pas plus d'une heure. Mettez la pâte dans la moitié arrière du plat de cuisson du gaufrier Cloer et fermez rapidement le couvercle.

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

RCP-1503.3.1

## Gaufres aux pommes

### Ingrédients:

- 200 g de margarine ou de beurre
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- Zeste râpé d'un citron non traité
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g d'amandes effilées ou hachées
- 1/8 l d'eau minérale
- 2 à 4 pommes coupées en petits morceaux

**Préparation:** Couper les pommes en petits dés. Mélanger les ingrédients pour la pâte et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter pour finir les pommes et les incorporer délicatement. Remarque: Ces gaufres peuvent parfaitement être congelées puis réchauffées. Leur goût rapproche celui de l'apfelstrudel.

RCP-1508.0.1

## Les gaufres Pizza

### Ingrédients:

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

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

RCP-1495.1.0

## Gaufres salées à la pomme de terre

### Ingrédients :

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

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

RCP-1515.1.0

## Essentiële veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is zowel voor het gebruik in de huishouding alsook voor het industriële gebruik geschikt.
- Reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer dienen of door de reparatieservice van Cloer. Onoordeelkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker veroorzaken. Bovendien vervalt daarmee de aanspraak op garantie.
- Bedien het apparaat alleen aan een geaard stopcontact. Controleer eerst of de spanning die op het typeplaatje is aangegeven overeenkomt met die van uw elektriciteitsnet.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, of door de reparatieservice van Cloer laten vervangen.
- Trek de stekker uit het stopcontact
  - in geval van storing.
  - als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
  - iedere keer voordat het apparaat wordt schoongemaakt.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Laat de kabel niet over scherpe randen lopen en trek deze niet strak; hierdoor kan het risico ontstaan dat het apparaat valt.
- Gebruik de kabel niet om het apparaat aan op te tillen en bescherm de kabel tegen hitte (fornuis/open vuur).
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht van een volwassene of als zij zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij dat ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen). Dompel het apparaat nooit onder in water. Het apparaat mag niet met een waterstraal worden gereinigd.
- Laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het verplaatst.
- Veeg vetresten op de bakplaat in nog warme toestand voorzichtig met een papieren doek op.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met behulp van een schakelklok of externe timer.
- Voor het industriële gebruik moet de uitbreidingsbox met de twee meegeleverde bouten achter op het apparaat worden vastgeschroefd. De uitbreidingsbox garandeert dat het apparaat ook bij opstelling tegen een wand een grote openingshoek heeft.
- **LET OP:** Gebruik het apparaat niet in stationaire toestand met gesloten bakplaten. Als de vetresten uitdrogen, raakt de baklaag beschadigd. Als u geen wafels bakt, moet u het apparaat aan de schakelaar uitschakelen.
- Het apparaat is met een temperatuurbeveiliging uitgerust die het apparaat bij een defect aan de regelaar uitschakelt. Neem contact op met de reparatieservice van Cloer.

NL

## Technische gegevens

| type   | volt    | Hz    | watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Stroomverbruik in uitgeschakelde stand: 0,0 W
- Het apparaat heeft geen stand-bymodus.

## Voor het eerste gebruik



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

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



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

## CE-markering/ veiligheidsaanwijzingen



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



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



**LET OP! Trek altijd de stekker uit het stopcontact als apparaat u het schoonmaakt!**

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

## Voorverwarmen

Steek de stekker in het stopcontact. en zet de regelknop op 3 om het apparaat op te laten warmen. Laat het apparaat niet op een hogere stand opwarmen, anders kan de antiaanbaklaag oververhit raken. Het oranje controlelampje licht op. Na enkele minuten gaat het oranje controlelampje uit en licht het groene controlelampje op. Er weerklinkt een signaaltoon.



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

## Bakken

- Na het voorverwarmen kunt u de bruiningsgraad naar wens instellen. Zet de regelknop voor lichtere wafels op een lagere stand en voor donkerdere wafels op een hogere stand. De eerste wafel komt mogelijk nog niet helemaal overeen met de ingestelde bruiningsgraad. Bak daarom eerst nog een wafel voordat u de bruiningsgraad eventueel aanpast.
- Doe een kleine scheplepel beslag in het achterste deel van de bakvorm, sluit het apparaat en druk de handgreep naar beneden. Zo wordt het beslag gelijkmatig verdeeld over de bakvorm. Wanneer het oranje controlelampje weer gaat branden, hoeft u gewoonlijk niet meer te drukken. Het vullen moet vlog worden gedaan, anders worden de boven- en onderzijde van de wafels niet gelijkmatig bruin.
- Kort nadat het beslag in de bakvorm is gedaan, gaat het groene controlelampje uit. Het oranje controlelampje gaat branden.
- Wanneer de wafel gebakken is, gaat het oranje controlelampje uit en gaat het groene lampje weer branden.
- De geluidstoon geeft aan dat de wafel klaar is.
- Neem de wafel direct na het bakken uit het apparaat. Gebruik hiervoor een houten vork.
- Leg de wafels naast elkaar op een bakrooster om af te koelen.

## Schoonmaken

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

## 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.

## Cloer®-fabrikantenservice & productregistratie

Het merk Cloer® staat voor uitzonderlijke duurzaamheid en prestaties. Om deze standaard op de lange termijn te waarborgen, voeren wij voortdurend kwaliteitscontroles en duurzaamheidstests uit.

Door uw Cloer®-producten tijdig te registreren met het bijbehorende serienummer, helpt u ons actief bij het garanderen van een grondige kwaliteitsbewaking en klanttevredenheid.

Let op: Registratie is vereist om gebruik te kunnen maken van onze vrijwillige fabrikantenservice bij technische vragen of individuele beoordelingen op basis van coulance. Hieraan kan geen wettelijk recht op gratis diensten worden ontleend; uw wettelijke garantierechten bij een productdefect blijven uitsluitend van kracht bij – en onaangetaast door – uw winkelier (handelspartner). Controleer online of onze fabrikantenservice momenteel beschikbaar is in uw land.



### Fabrieksgarantie

<https://cloer.com/service>



## Onze 10 regels met passie voor het bakken van wafels

1. Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Om alle ingrediënten op kamertemperatuur te hebben, moeten de boter, de eieren en het water enkele uren voor het bakken op kamertemperatuur worden bewaard.
2. Meng eerst alle ingrediënten, behalve: bloem, wijssteen bakpoeder en mineraalwater. Let erop, dat de boter zacht is, maar niet boven kamertemperatuur opgewarmd is.
3. Meng de bloem met de opgegeven hoeveelheid bakpoeder. Door te veel bakpoeder ontstaat een onaangename nasmaak. We adviseren daarom bij wijnssteen bakpoeder, aangezien dit geen nasmaak geeft.
4. We adviseren water in plaats van melk. Mineraalwater met veel koolzuur heeft dezelfde werking zoals bakpoeder en maakt daarom de wafels bijzonder licht. Door het gebruik van mineraalwater kan de opgegeven hoeveelheid bakpoeder worden gereduceerd.
5. Voeg water en bloem afwisselend aan het deeg toe. Voeg elke keer enkel zo veel bloem toe dat u het volledig kunt ondermengen, alvorens u weer water toevoegt. Vermijd dat bloem direct met water in aanraking komt, aangezien het deeg anders klonters vormt.
6. Meng zo veel water onder, dat het deeg nog dik lopend is, maar goed van de lepel stroomt.
7. Voeg ingrediënten zoals amandelen, noten, aroma's of alcohol pas op het einde aan de deeg toe.
8. Laat het deeg minstens 25 min., echter niet langer dan een uur staan. Het deeg wordt tijdens deze tijd dik lopend. Meng het deeg daarna niet meer om en verbruik het in één keer. Langer bewaren van het deeg leidt tot slechtere bakresultaten.
9. Smeer het wafelijzer enkel voor het bakken van de eerste wafel met boter in. Bij de meeste wafeldeggen is voor de andere wafels normaal geen insmeren meer vereist.
10. Leg de gebakken wafels op een rooster. Stapel verse wafels niet, aangezien ze zo aan het oppervlak zacht worden. Wafels smaken het beste, als ze vers worden opgediend.

NL

RCP-1500.3.0

## Het klassieke Cloer-wafelrecept

### Ingredienten:

- 6 eieren
- 1 flesje citroenaroma
- 1 flesje rumaroma
- 1 pakje bakpoeder
- 1 pakje vanille suiker
- 200 gram suiker
- 200 gram boter of margarine
- 500 gram meel
- 125 ml mineraalwater (met koolzuur)

**Bereiding:** Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Let erop dat de boter zacht maar niet boven kamertemperatuur verwarmd is.

Klop de eieren zolang met een keukenmachine op totdat het volume zich meer dan verdubbeld heeft.

Klop de boter, suiker, vanillesuiker en de aromastoffen in een aparte mix kom schuimend op.

Laat op een langzaam niveau verder roeren en roer de eiermassa langzaam eronder.

Voeg nu afwisselend ca. 2/3 van het meel en mineraalwater in het deeg.

Meng het laatste derde gedeelte van het meel met het bakpoeder en voeg het ook afwisselend met water in de kom. Roer er zoveel water onder dat het deeg nog dik vloeibaar is maar goed van de lepel afloopt.

Laat het deeg minstens 30 minuten maar niet langer dan een uur rusten.

Voeg het deeg in de achterste helft van de bakvorm van het wafelijzer van Cloer en sluit snel het deksel.

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

RCP-1503.3.1

## Appelwafels

### Ingredienten:

- 200 g margarine of boter
- 100 g suiker
- 4 eieren
- Geraspte schil van een onbehandelde citroen
- 250 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 100 g fijn gesneden of gehakte amandelen
- 1/8 l mineraalwater
- 2-4 klein gesneden appels

**Bereiding:** Snij de appels in kleine blokjes. Meng de ingrediënten voor het deeg en roer deze glad. Voeg als laatste de appels toe en roer deze eronder.

Opmerking: Deze wafels kunnen goed worden ingevroren en opnieuw worden gebakken. Ze zijn qua smaak vergelijkbaar met Apfelstrudel.

RCP-1508.0.1

## Pizza wafels

### Ingredienten:

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

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

RCP-1495.1.0

## Hartige aardappelwafels

### Ingrediënten:

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

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

RCP-1515.1.0

## Precauzioni di sicurezza

- Il presente apparecchio è adatto sia per l'uso domestico che per l'uso commerciale.
- Per le riparazioni degli apparecchi elettrici Cloer rivolgersi esclusivamente ai rivenditori autorizzati Cloer o al servizio assistenza clienti Cloer. Le riparazioni improprie possono causare notevoli pericoli agli utenti. Inoltre invalidano la garanzia.
- Azionare l'apparecchio solo tramite una presa con conduttore di terra. Verificare se la tensione di rete riportata sull'etichetta corrisponde alla fornitura di energia elettrica. L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- Qualora il cavo di collegamento fosse danneggiato, farlo sostituire dal Servizio clienti Cloer, al fine di evitare ulteriori rischi.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
  - se si verifica un guasto.
  - se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato,
  - prima di ogni pulizia.
- Si prega di staccare la spina, senza tirare mai il cavo di alimentazione.
- Non tendere il cavo di alimentazione su spigoli troppo affilati e non tenderlo eccessivamente, per evitare il rischio di far cadere il dispositivo.
- Non utilizzare il cavo per il trasporto e proteggerlo dal calore (fornelli/ fiamma libera).
- I dispositivi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o a condizione che tali persone siano state istruite all'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi derivanti.
- La pulizia e la manutenzione devono essere eseguite da bambini di età non inferiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Non far giocare i bambini con il dispositivo. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età superiore agli 8 anni.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità (spruzzi/pioggia). Non immergere il dispositivo in acqua. Il presente apparecchio non può essere pulito sotto un getto d'acqua.
- Prima di riporre l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente.
- Rimuovere con cautela i residui di grasso sulla piastra con un foglio di carta assorbente quando l'apparecchio è ancora caldo.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere azionato da un temporizzatore o da un timer esterno.
- Per l'uso commerciale avvitare la scatola di estensione nella parte posteriore dell'apparecchio con le due viti fornite. La scatola di estensione garantisce che l'apparecchio abbia un ampio angolo di apertura anche in caso di installazione su una parete.
- **ATTENZIONE:** Non azionare l'apparecchio a vuoto con le piastre chiuse. Se i residui di grasso si seccano, il rivestimento viene danneggiato. In caso di non utilizzo spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore.
- L'apparecchio è dotato di un termofusibile che spegne l'apparecchio in caso di un difetto sul regolatore. Si prega di rivolgersi al servizio assistenza clienti Cloer.

IT

## Caratteristiche tecniche

| Tipo   | Volt    | Hz    | Watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Consumo energetico in modalità spento: 0,0 W
- Il dispositivo non dispone di una modalità standby.

## 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, numero di serie e attenzione-caldo-adesivi.
- Posizionare la piastra automatica per waffel su una superficie asciutta, antiscivolo e piana.
- Pulire le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- Ingrassare le superfici di cottura solo prima del primo utilizzo, altrimenti non serve ingrassare le superfici di cottura in presenza dello strato antiaderente.
- Se, tuttavia, si utilizzano prodotti Mondamin o latte, ingrassare ogni tanto l'apparecchio in modo che i waffel non si attacchino.
- I primi di due waffel non sono edibili per ragioni igieniche.



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

## Marchio CE / Avvertenze di sicurezza



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



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



**ATTENZIONE! Staccare la spina del dispositivo, ogni volta prima di pulirlo!**

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

## Preriscaldamento

- Collegare il cavo di alimentazione alla presa e mettere il regolatore su 3 per preriscaldare l'apparecchio. Bisognerebbe evitare il preriscaldamento ad un livello più alto, per non surriscaldare il rivestimento.
- La spia luminosa di controllo arancione si accende.
- Dopo pochi minuti si spegne la spia luminosa di controllo arancione, e si accende la spia luminosa di controllo verde. Un segnale acustico risuona.



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

## Cottura

- È possibile impostare il grado di doratura a piacere in base al preriscaldamento. Selezionare un livello basso per i waffel più chiari e uno più alto per i waffel più dorati. Il primo waffel non corrisponde ancora, in certe circostanze, al livello di doratura impostato. Attendere la preparazione di un altro waffel prima di cambiare il livello del regolatore.
- Riempire un piccolo mescolo di impasto nella forma di cottura posteriore, chiudere l'apparecchio premendo la maniglia verso il basso. In questo modo l'impasto si distribuisce in modo uniforme. Non appena si illumina la spia di controllo arancione non è più necessario premerla. Il processo di riempimento dovrebbe avvenire rapidamente, perché i waffel potrebbero non dorarsi in modo uniforme nella parte superiore e inferiore.
- Appena prima di versare l'impasto, si spegne la spia di controllo verde. La spia di controllo arancione s'illumina.
- Al termine del processo di cottura, si spegne la spia di controllo arancione e si accende quella verde.
- Il pigolio segnala: il waffel è pronto.
- Togliere i waffel immediatamente dopo la fine del processo di cottura dall'apparecchio. Utilizzare una forchetta di legno a questo scopo.
- Mettere i waffel uno accanto all'altro a raffreddare su una griglia.

## Pulizia

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

## Smaltimento sostenibile

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



### ATTENZIONE!

**Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.**

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

## Servizio di assistenza del produttore e registrazione del prodotto Cloer®

Il marchio Cloer® è sinonimo di eccezionale durata e prestazioni. Per mantenere questo standard nel tempo, effettuiamo un monitoraggio continuo della qualità e studi sulla durata dei prodotti.

Registrando tempestivamente tutti i prodotti Cloer® tramite i relativi numeri di serie, ci aiutate attivamente a garantire un monitoraggio completo della qualità e la soddisfazione del cliente.

Nota: la registrazione è un requisito indispensabile per accedere al nostro servizio di assistenza volontario del produttore, in caso di richieste di assistenza tecnica o valutazioni individuali di cortesia commerciale. Ciò non conferisce alcun diritto legale a prestazioni gratuite; i diritti di garanzia previsti dalla legge in caso di difetto del prodotto restano di competenza esclusiva del rivenditore (partner commerciale) e non vengono in alcun modo pregiudicati. Verificate online se il nostro servizio di assistenza del produttore è attualmente disponibile nel vostro Paese.



### Garanzia del produttore

<https://cloer.com/service>



## Le nostre 10 regole con il cuore per la preparazione dei waffle

1. Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per essere sicuri che il burro, le uova e l'acqua siano a temperatura ambiente, questi devono essere conservati fuori dal frigo per alcune ore prima dell'uso.
2. Iniziare mescolando tutti gli ingredienti eccetto: farina, lievito e acqua minerale. Assicurarsi che il burro sia morbido e ma non caldo.
3. Unire la farina alla quantità specificata di lievito in polvere. Una quantità eccessiva di lievito in polvere può provocare un retrogusto sgradevole. Si consiglia pertanto di utilizzare il lievito in polvere Weinstein, in quanto questo non forma retrogusto.
4. Consigliamo l'acqua al posto del latte. L'acqua minerale frizzante ha lo stesso effetto del lievito e rende i waffle particolarmente soffici. L'uso di acqua minerale può ridurre la quantità di lievito in polvere specificata.
5. Aggiungere acqua e farina all'impasto, alternativamente. Aggiungere ogni volta una quantità sufficiente di farina in modo da poterla mescolare completamente prima di aggiungere di nuovo acqua. Evitare che la farina entri in contatto diretto con l'acqua, altrimenti l'impasto formerà dei grumi.
6. Aggiungere acqua fino a che l'impasto non sia uniforme e scorra bene dal cucchiaino.
7. Aggiungere all'impasto gli ingredienti come mandorle, noci, aromi o alcool solo alla fine.
8. Lasciare riposare l'impasto per almeno 25 minuti ma per non più di un'ora. In questo modo l'impasto diventerà più denso. Usare tutto l'impasto in una volta sola, non conservarlo. La conservazione porta a cattivi risultati di cottura.
9. Ungere la macchina con il burro solo prima di cuocere il primo waffle. La maggior parte degli impasti di solito non richiedono di ungere la macchina tra un waffle e l'altro.
10. Posizionare i waffle cotti su una griglia. Non impilarli perché si ammorbidiscono in superficie. I waffle sono più buoni se serviti freschi.

IT

RCP-1500.3.0

## La ricetta classica di cloer per i waffel

### Ingredienti:

- 6 uova
- 1 fialetta di aroma di limone
- 1 fialetta di aroma di rum
- 1 bustina di lievito Weinstein
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 200 g di zucchero
- 200 g di burro o margarina
- 500 g di farina
- 125 ml di acqua minerale (frizzante)

**Preparazione:** Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Assicurarsi che il burro sia morbido, ma non riscaldato oltre la temperatura ambiente.

Sbattere le uova con un robot da cucina fino a quando il volume è più che raddoppiato.

Sbattere il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e gli aromi in una ciotola separata fino ad ottenere un composto spumoso. Continuare a mescolare lentamente e gradualmente mescolando il composto di uova.

Ora aggiungere circa 2/3 della farina e dell'acqua minerale alternativamente alla pastella.

Mescolare l'ultimo terzo della farina con il lievito e aggiungerlo alla ciotola, alternando anche l'acqua. Aggiungere acqua fino a che l'impasto sia uniforme e scorra bene dal cucchiaino.

Lasciare riposare l'impasto per almeno 30 minuti, ma non più di un'ora. Mettere l'impasto nella metà posteriore dello stampo della piastra per waffle di Cloer e chiudere rapidamente il coperchio.

Tenere uniti i manici per alcuni secondi, quindi cuocere i waffel fin quando non sono ben dorati.

RCP-1503.3.1

## Waffel alle mele

### Ingredienti:

- 200 g di margarina o burro
- 100 g di zucchero
- 4 uova
- Scorza grattugiata di un limone non trattato
- 250 g di farina
- 1 bustina di lievito
- 100 g di mandorle a lamelle o tritate
- 1/8 l di acqua minerale
- 2 - 4 mele sbucciate

**Preparazione:** Tagliare le mele a cubetti Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere infine le mele e mescolare. Nota: I waffel così ottenuti possono essere congelati e scaldati nuovamente Il loro gusto è paragonabile a quello dello strudel di mele.

RCP-1508.0.1

## Waffel di bruxelles

### Ingredienti:

- 2 uova
- 250 g di farina
- 25 g zucchero
- 250 ml di latte tiepido
- 250 ml di acqua tiepida
- 12 g lievito
- 100 g burro
- 1 presa di sale
- Margarina per lo stampo dei waffel

**Preparazione:** Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Mescolare l'acqua e le uova e aggiungere lentamente la farina, lo zucchero e il sale. Unire il latte con il lievito e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere il burro all'impasto e mescolare bene. Lasciare riposare in un luogo caldo per 30 minuti. Preriscaldare la piastra e ungerla con un po' di margarina prima di ogni cottura. Versare circa 4 cucchiaini di pasta in ogni waffel e cuocere per 3 - 4 minuti.

RCP-1495.1.0

## Gustosi waffel con patate

### Ingredienti:

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

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

RCP-1515.1.0

## Instrucciones básicas de seguridad

- Este dispositivo es adecuado tanto para uso doméstico como comercial.
- Solamente los distribuidores autorizados por Cloer o el servicio técnico de Cloer podrán llevar a cabo las reparaciones. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- Utilice el dispositivo solo desde un enchufe con un conductor de protección. Compruebe que el voltaje indicado se corresponde con su red de alimentación.
- Si el cable de administración está dañado este debe ser reemplazado únicamente por un agente de servicio de cloer para evitar daños.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
  - en caso de defecto,
  - si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo,
  - antes de cualquier limpieza.
- Desconecte siempre retirando el enchufe, nunca tire del cable.
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- No use el cable para transportar y protéjalo del calor (placas calientes/ llamas).
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales, o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a no ser que tengan 8 años de edad o más y estén vigilados.
- Mantener el aparato junto con el cable de corriente alejado de los niños menores de 8 años para evitar que jueguen con estos.
- No usar el aparato en el exterior
- Proteja el aparato de la humedad (salpicaduras, lluvia). No sumergir el aparato en agua. El aparato no debe limpiarse con chorros de agua.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo
- Limpie cuidadosamente los residuos de grasa en las placas de horneado en el dispositivo aún caliente con una toalla de papel.
- Este aparato no está diseñado para ser usado con un temporizador externo.
- Para uso comercial, la caja de expansión debe atornillarse a la parte posterior del dispositivo con los dos tornillos que se proporcionan. La caja de expansión asegura que el dispositivo tenga un gran ángulo de apertura incluso cuando está instalado en una pared.
- **ATENCIÓN:** No utilice el dispositivo en modo inactivo con las placas de hornear cerradas. El revestimiento se dañará si el residuo de grasa se seca. Si no está horneando gofres, apague el aparato con el interruptor.
- El dispositivo está equipado con un fusible térmico que lo apaga en caso de un defecto en el controlador. Póngase en contacto con el servicio al cliente de Cloer.

ES

## Datos técnicos

| Tipo   | Voltaje | Hz    | Watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Consumo de energía en modo apagado: 0,0 W

- El dispositivo no dispone de modo de espera.

## Antes del primer uso



**Lea estas instrucciones detenidamente.**

- Retire todas las piezas de embalaje y las posibles pegatinas, pero no la etiqueta identificativa y número de serie y atención caliente etiqueta.
- Coloque la máquina para gofres en una superficie seca, antideslizante y lisa. Limpie el aparato con un paño húmedo antes del primer uso.
- Engrase el aparato solo la primera vez antes de usar.
- En cualquier otro caso, engrasar el aparato no será necesario debido a la capa antideslizante.
- En el caso de que use leche o maicena, engrase el aparato de vez en cuando para evitar que se peguen los gofres.
- Por razones de higiene los dos primeros gofres no están destinados al consumo.

ES



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

## Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



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



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



**¡ATENCIÓN! Desconectar el dispositivo de la corriente si antes de limpiarlo.**

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

## Precalentamiento

- Conecte el enchufe a la corriente y coloque el regulador en el nivel 3 para precalentar el aparato. Se debe evitar el precalentamiento en un nivel superior para no sobrecalentar el revestimiento.
- La lámpara naranja de control se enciende.
- Después de pocos minutos se apaga la lámpara naranja de control y se enciende la lámpara verde de control. Suena una señal acústica.



**¡ATENCIÓN!**

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

## Hornear

- Tras precalentar el aparato, puede seleccionar el grado de tostado que desee: un nivel más bajo para gofres claros y niveles altos para gofres más oscuros. El primer gofre no representa exactamente el grado de tostado seleccionado, espere al siguiente gofre antes de volver a regular el nivel de tostado.
- Deposite un poco de masa sobre el aparato en la parte trasera y cierre la máquina de gofres presionando las asas; esto ayudará a que la masa se distribuya de manera regular. Una vez que la luz naranja se encienda no será necesario seguir presionando. El proceso de rellenado no debe ser rápido ya que, de lo contrario, el gofre no se tostará de manera regular por ambos lados.
- Unos instantes después de introducir la masa la luz verde se apagará y se encenderá la luz naranja.
- Tras el proceso de cocción se apagará la luz naranja y la verde volverá a encenderse.
- El sonido pío señala que el gofre está listo.
- Retire el gofre inmediatamente de la máquina. Utilice un tenedor de madera.
- Deposite los gofres para enfriarse uno al lado del otro en una rejilla.

## Limpieza

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

## 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.

## Servicio del fabricante y registro de productos Cloer®

La marca Cloer® es sinónimo de durabilidad y rendimiento excepcionales. Para mantener este estándar a largo plazo, llevamos a cabo un control continuo de la calidad y estudios de durabilidad.

Al registrar puntualmente todos los productos Cloer® mediante sus respectivos números de serie, usted contribuye activamente a garantizar un control exhaustivo de la calidad y la satisfacción del cliente.

**Nota importante:** El registro es un requisito indispensable para acceder a nuestro servicio voluntario del fabricante en caso de consultas técnicas o evaluaciones individuales por cortesía comercial. Esto no genera un derecho legal a servicios gratuitos; sus derechos de garantía legal ante defectos del producto dependen exclusivamente de su distribuidor (socio comercial) y permanecen inalterados. Consulte en línea si nuestro servicio del fabricante está disponible actualmente en su país.



### Garantía del fabricante

<https://cloer.com/service>



## Nuestras 10 reglas del corazón para hacer gofres

1. Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Para que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente, la mantequilla, los huevos y el agua deben retirarse de la nevera unas horas antes de cocinar los gofres y conservarse a la temperatura del ambiente.
2. En primer lugar, mezcle todos los ingredientes excepto la harina, el polvo de hornear con cremor tártaro y agua mineral. Tenga en cuenta que la mantequilla debe estar blanda, pero no más caliente que la temperatura ambiente.
3. Mezcle la harina con la cantidad de polvo de hornear indicada. Si se añade demasiado polvo de hornear se generará un sabor posterior desagradable. Por ello, recomendamos utilizar polvo de hornear con ácido tartárico, dado que este no genera ese sabor desagradable.
4. Recomendamos utilizar agua en lugar de leche. El agua mineral con demasiado ácido carbónico genera el mismo efecto que el polvo de hornear y hace que los gofres queden demasiado blandos. Con el uso del agua mineral se puede reducir la cantidad indicada de polvo de hornear.
5. Añada a la masa agua y harina de forma alternada. Añada en cada oportunidad solamente la cantidad de harina necesaria para poder mezclar los ingredientes completamente antes de volver a agregar agua. Evite que la harina toque directamente el agua, dado que, en ese caso, la masa forma grumos.
6. Mezcle el agua suficiente como para que la masa quede espesa, pero que se deslice fácilmente de la cuchara.
7. Añada al final los ingredientes tales como almendras, nueces, aromatizantes o alcohol a la masa.
8. Deje reposar la masa por lo menos 25 minutos, pero nunca más de una hora. La masa se espesará más durante ese tiempo. No vuelva a revolver la masa y utilícela toda de una sola vez. Una conservación más prolongada producirá malos resultados de cocción.
9. Unte la gofrera con mantequilla inmediatamente antes de la cocción del primer gofre. En la mayoría de las masas de gofres no es necesario volver a untar la gofrera con mantequilla.
10. Coloque los gofres listos sobre una parrilla. No apile los gofres recién hechos, ya que las superficies que entren en contacto se ablandarán. Los gofres saben mejor si se los sirve recién hechos.

RCP-1500.3.0

ES

## La receta clásica de gofres de cloer

### Ingredientes:

- 6 huevos
- 1 botella de esencia de limón
- 1 botella de esencia de ron
- 1 sobre de polvo para hornear cremor tártaro 1 sobre de azúcar de vainilla
- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla o margarina 500 g de harina
- 125 ml de agua mineral (con gas)

**Preparación:** Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Tenga en cuenta que la mantequilla está blanda, pero no más caliente que la temperatura ambiente.

Bata los huevos con un robot de cocina hasta que el volumen se haya más que duplicado.

Batir la mantequilla, el azúcar, la vainilla azucarada y los aromas en un recipiente de mezcla aparte hasta que la mezcla esté espumosa.

Continuar removiendo a una velocidad lenta y mezclar gradualmente la masa de huevo.

Añada ahora aprox. 2/3 de la harina y agua mineral de forma alternada a la masa.

Mezcle el último tercio de la harina con el polvo de hornear y añada agua al bol de modo alternante. Mezcle el agua suficiente como para que la masa quede espesa, pero que se deslice fácilmente de la cuchara.

Deje reposar la masa por lo menos 30 minutos, pero nunca más de una hora.

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

Junte y apriete los asideros durante algunos segundos y cocine los gofres hasta que estén dorados.

RCP-1503.3.1

## Gofres de manzana

### Ingredientes:

- 200 g margarina o mantequilla
- 100 g azúcar
- 4 huevos
- Cáscara rallada de limón
- 250 g harina
- 1 paquetito de polvo de hornear
- 100 g almendras partidas o picadas
- 1/8 l agua mineral
- 2-4 manzanas cortadas en trozos pequeños

**Preparación:** Corte las manzanas en cubos pequeños. Mezcle los ingredientes hasta que se forme una masa homogénea. Finalmente, agregue las manzanas y bata. Nota: Estos gofres se pueden congelar y volver a hornear posteriormente. Tienen un sabor similar al strudel de manzana.

RCP-1508.0.1

## Gofres de bruselas

### Ingredientes:

- 2 huevos
- 250 g harina
- 25 g azúcar granulado
- 250 ml leche tibia
- 250 ml agua tibia
- 12 g levadura
- 100 g mantequilla
- 1 pizca de sal
- Margarina para la gofrera

**Preparación:** Derrita la mantequilla y déjela enfriar. Mezcle el agua con los huevos y añada lentamente la harina, el azúcar y la sal. Mezcle la leche con la levadura y revuelva la mezcla con la masa hasta que se forme una masa homogénea. A continuación, agregue la mantequilla a la masa y revuelva hasta que todo quede bien mezclado. Deje reposar la masa durante 30 minutos en un lugar cálido. Unte la gofrera con margarina antes de cada cocción de gofres. Por cada gofre de Bruselas aprox. cucharadas de masa en la gofrera y cocínela durante 3 a 4 minutos.

RCP-1495.1.0

## Sabrosos gofres de patatas

### Ingredientes

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

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

RCP-1515.1.0

## Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas tiek naudojimui buityje, tiek ir komerciniams tikslams.
- Cloer elektros prietaisų taisymo darbus paveskite tik įgaliotiems Cloer platintojams arba firmos „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnybai. Dėl neišmanančių asmenų taisymo, gali naudotojui atsirasti didelis pavojus. Tokiu atveju neteksite garantijos teisės.
- Prietaisas turi būti įjungiamas į kištukinę rozetę su įžemintu laidu.
- Patikrinkite, ar tipiniame skydelyje nurodyta tinklo įtampa atitinka tinklo srovę.
- Jei pažeistas prijungimo laidas, jį būtina pakeisti „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje, kad išvengtumėte pavojų.
- Ištraukite tinklo kištuką iš rozetės
  - jeigu pasireiškia gedimas,
  - jeigu prietaisas nebuvo naudojamas ilgesnį laiką
  - prieš kiekvieną valymą
- Traukite tik kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido
- Netraukite maitinimo laido per aštrias briaunas ir neįtempkite per standžiai, nes atsiras pavojus, kad prietaisas apsisvers.
- Nenaudokite laido nešimui ir saugokite jį nuo karščio (kaitlentės/ atvira liepsna).
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir taip pat asmenys su sumažintais fiziniais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, jeigu Jūs prižiūrėsite arba nurodysite dėl prietaiso saugaus naudojimo ir jie supras dėl galimo pavojaus.
- Valymo ir priežiūros negali atlikti vaikai, nebent jiems yra 8 metai ir juos prižiūri vyresni.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti. Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia laikyti nepasiekiamą vaikams iki 8 metų.
- Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės (purškiamo vandens/ lietaus). Niekada nepanardinkite prietaiso į vandenį. Prietaiso negalima plauti po vandens srovę.
- Prieš padėdami prietaisą į jo laikymo vietą, leiskite jam visiškai atvėsti.
- Popieriniu rankšluosčiu, prietaisui dar esant šiltam, atsargiai surinkite riebalų likučius nuo kepimo paviršių.
- Šis prietaisas turi būti naudojamas su laiko rele su laikrodžio mechanizmu arba išoriniu laiko skaitliuku.
- Naudojant prietaisą komercijos tikslais, prie jo iš galo dviem komplektacijoje esančiais varžtais prisukama papildoma sekcija. Papildoma sekcija užtikrina, kad prietaisas, net jį statant prie sienos, turės pakankamai didelę amplitudę.
- Nenaudokite tuščio prietaiso su uždarytomis kepimo plokštėmis. Džiūvančios riebalų liekanos gadina dangą. Jei nekebate vaflių, išjunkite prietaisą jungikliu.
- **DĖMESIO:** Prietaise yra įrengtas temperatūros saugiklis, kuris regulatoriaus gedimo atveju išjungia prietaisą. Prašom kreiptis į „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnybą.
- Nepamirškite, kad eksploatacijos metu korpusas įkaista ir, kad kepimo metu pro kepimo plokščių šonus skverbiasi karšti garai. Lieskite tik rankenas ir valdymo elementus.

LT

## Techniniai duomenys

| Tipas  | voltas  | Hz    | vatas |
|--------|---------|-------|-------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950   |
| 1898XL |         |       | 1200  |

- Energijos sąnaudos išjungus: 0,0 W  
- Įrenginys neturi budėjimo režimo.

## Prieš pirmąjį naudojimą



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

- Pašalinkite visus pakavimo elementus ir atitinkamas etiketes, išskyrus firmos su techniniais parametrais, eilės numeris ir dėmesys-karštas-etiketes.
- Pastatykite vaflių automatą ant sauso, nelygaus pagrindo.
- Prieš pirmą įkaitinimą išvalykite kepimo paviršių drėgnu skudurėliu.
- Sutepkite riebalais tik prieš pirmąjį panaudojimą, priešingu atveju paviršius prilips.
- Jeigu Jūs naudosite kukurūzų krakmolą arba pieną, kartas nuo karto ištepkite prietaisą riebalais, kad vafliai nepriplytų.
- Pirmi du vafliai dėl higieninių priežasčių netinkami maistui.



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

## CE-žymėjimas / saugumo nurodymai



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



**Prietaisas skirtas naudojimui tik uždaroje patalpose.**



**DĖMESIO! Kiekvieną prieš valymą prietaisą ištraukti iš tinklo rozetės.**

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

## Įkaitinimas

Įkiškite tinklo kištuką į rozetę ir pasukite reguliatorių į pakopą 3, kad prietaisas įkaistų. Reikia vengti įkaitinimo aukštesniame lygmenyje, kad neperkaitinti padengtos dangos. Išižiėbia oranžinė kontrolinė lemputė. Po kelių minučių oranžinė kontrolinė lemputė išsijungia ir įsijungia žalia kontrolinė lemputė. Įsijungia garsinis signalas.



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

## Kepimas

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

## Valymas

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

## Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



### DĖMESIO!

**Elektros prietaisais nepriskiriamas buitinėms atliekoms.**

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

## „Cloer®“ gamintojo aptarnavimas ir gaminių registracija

„Cloer®“ prekės ženklas reiškia išskirtinį patvarumą ir našumą. Siekdami ilgalaikėje perspektyvoje išlaikyti šį standartą, nuolat atliekame kokybės stebėseną ir patvarumo tyrimus.

Nedelsdami registruodami visus „Cloer®“ gaminius naudodami atitinkamus serijos numerius, jūs aktyviai padedate mums užtikrinti išsamią kokybės stebėseną ir garantuojate klientų pasitenkinimą.

Atreikpinkite dėmesį: registracija yra privaloma norint gauti mūsų savanorišką gamintojo aptarnavimą techninių užklausų ar individualių geros valios vertinimų atveju. Tai nesuteikia teisinės teisės į nemokamas paslaugas; jūsų įstatyminės garantijos teisės gaminio defekto atveju lieka tik jūsų mažmenininkui (prekybos partneriui) ir joms įtakos neturi. Patikrinkite internete, ar mūsų gamintojo aptarnavimas šiuo metu teikiamas jūsų šalyje.



### Produkto registravimas

<https://cloer.com/service>



## Mūsų 10 vaflių kepimo taisyklių, kuriomis nuoširdžiai dalijamės su Jumis

1. Visi ingredientai turėtų būti patalpos temperatūros. Kad ingredientai būtų patalpos temperatūros, prieš kepat reikėtų kelias valandas laikyti patalpos temperatūroje sviestą, kiaušinius ir vandenį.
2. Pirmiausia sumaišykite visus ingredientus, išskyrus: miltus, kepimo miltelius su vyno rūgštimi ir mineralinį vandenį. Sviestas turi būti minkštas, tačiau ne šiltesnis nei patalpos temperatūra.
3. Sumaišykite miltus su nurodytu kepimo miltelių kiekiu. Naudojant per daug kepimo miltelių gaminys įgauna nemalonų poskonį. Todėl rekomenduojame naudoti kepimo miltelius su vyno rūgštimi, nes jie tokio poskonio nesuteikia.
4. Rekomenduojame naudoti vandenį vietoje pieno. Mineralinio vandens su dideliu anglirūgštės kiekiu poveikis yra toks pat kaip kepimo miltelių, todėl iškepti vafliai būna itin purūs. Naudojant mineralinį vandenį galima dėti mažiau kepimo miltelių nei nurodyta.
5. Pilkite vandenį ir miltus į tešlą pakaitomis. Kaskart prieš pildami vandens, įpilkite tik tiek miltų, kad juos galėtumėte tinkamai išmaišyti. Nepilkite miltų tiesiog ant vandens, nes antraip susidarys gumulų.
6. Įmaišykite tiek vandens, kad tešla dar būtų tiršta, bet gerai nutekėtų nuo šaukšto.
7. Pilkite į tešlą papildomų ingredientų, pvz., migdolų, riešutų, aromatinių medžiagų arba alkoholio, tik baigdami maišyti.
8. Palikite tešlą stovėti ne trumpiau nei 25 min. ir ne ilgiau nei vieną valandą. Per šį laiką tešla taps tirštesnė. Po to nebemaišykite ir sunaudokite visą tešlą. Iš ilgiau laikytos tešlos iškepamas prastesnės kokybės kepinys.
9. Patepkite vaflinę sviestu tik prieš kepdami pirmus vaflius. Dažniausiai iš vaflių tešlos kepat kitus vaflius vaflinės papildomai tepti nebereikia.
10. Padėkite iškeptus vaflius ant grotelių. Nedėkite vaflių vieno ant kito, kad nesuminkštėtų jų paviršius. Skaniausi būna šviežiai patiekti vafliai.

RCP-1500.3.0

LT

## Klasiknis „Cloer“ Vaflių receptas

### Ingredientai:

- 6 kiaušiniai
- 1 buteliukas citrinų aromato
- 1 buteliukas romo aromato
- 1 pakelis kepimo miltelių su vyno rūgštimi
- 1 pakelis vanilinio cukraus
- 200 g cukraus
- 200 g sviesto arba margarino
- 500 g miltų
- 125 ml mineralinio vandens (su angliarūgšte)

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.3.1

## Obuoliniai Vafliai

### Ingredientai:

- 200 g margarino arba sviesto
- 100 g cukraus
- 4 kiaušinių
- vienos nutarkuotos (chemiškai neapdorotos) citrinos žievelės
- 250 g miltų
- 1 pakelio kepimo miltelių
- 100 g migdolų drožlių arba kapotų migdolų
- 1/8 l mineralinio vandens
- 2–4 smulkiai pjaustyti obuoliai

**Paruošimas:** Supjaustykite obuolius mažais kubeliais. Sumaišykite tešlos ingredientus iki vienalytės masės. Po to sudėkite obuolius ir atsargiai išmaišykite. Pastaba: šiuos vaflius galima sušaldyti ir vėl iškepti. Jie yra skanesni nei obuolių štrudelis.

## Picos skonio vafliai

### Ingredientai:

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

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

RCP-1495.1.0

## Bulviniai širdelių formos vafliai

### Ingredientai:

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

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

RCP-1515.1.0

## Pamata drošības norādes

- Šī ierīce ir piemērota gan lietošanai mājas apstākļos, gan arī izmantošanai komerciālos nolūkos.
- Cloer elektroierīču remontu uzticiet tikai pilnvarotiem specializētajiem dīleriem vai Cloer ražotnes klientu servisam. Turklāt tādējādi tiek anulēta iekārtas garantija.
- Darbiniet ierīci tikai pie kontaktligzdas ar aizsargvadu. Pārbaudiet, vai uz iekārtas tipa datu plāksnītes norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrības tīklam.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Izraujiet kontaktspraudni no kontaktligzdas,
  - ja tiek konstatēti iekārtas darbības traucējumi;
  - ja iekārta ilgāku laiku netiek lietota;
  - pirms katras tīrīšanas reizes.
- Velciet aiz spraudņa, nevis aiz vada.
- Nevelciet vadu pāri asām šķautnēm un nenospieģojiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā iekārta var apgāzties.
- Nelietojiet vadu, lai nestu iekārtu, un aizsargājiet to no karstuma iedarbības (plīts virsmām/atklātas liesmas).
- Šo iekārtu drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai arī pieredzes un zināšanu trūkumu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai arī ir apmācītas iekārtas drošā lietošanā un izprot iespējamos riskus.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir 8 gadus veci vai vecāki un viņus kāds pieskata.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. Iekārta un tās pieslēguma vads jāuzglabā vietā, kurai nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Nelietojiet iekārtu ārpus telpām.
- Aizsargājiet iekārtu no mitruma (šķakstiem/lietus). Nekādā gadījumā neiegremdējiet iekārtu ūdenī. Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.
- Pirms ierīces novietošanas uzglabāšanā ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Ar papīra dvieli nosusiniet uz vēl siltās ierīces cepamplātnēm palikušās taukvielas.
- Iekārta nav paredzēta, lai to lietotu ar pulksteņa mehānismu vai ārēju taimerī.
- Lai ierīci darbinātu komerciālos nolūkos, ar abām klāt pievienotajām skrūvēm ierīces aizmugurē ir jāpieskrūvē paplašinājuma kārba. Paplašinājuma kārba nodrošina to, ka ierīcei, to uzstādot arī pie sienas, ir lielāks atvēruma leņķis.
- **UZMANĪBU!** Nedarbiniet ierīci ar aizvērtām cepamplātnēm tukšgaitā. Sakalstot taukvielu paliekām, tiek bojāts pārklājums. Ja necepat vafeles, ierīce ar slēdzi ir jāizslēdz.
- Ierīce ir aprīkota ar temperatūras aizsargierīci, kas regulatora bojājuma gadījumā ierīci izslēdz. Lūdzu, sazinieties ar Cloer ražotnes klientu servisu.

## Tehniskie dati

| Tips   | volti   | Hz    | vati |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Elektroenerģijas patēriņš izslēgtā režīmā: 0,0 W  
- Ierīcei nav gaidstāves režīma.

## Pirms pirmās lietošanas reizes



**Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.**

- Noņemiet visas iepakojuma daļas un uzlīmes, ja tādas ir, bet ne tipa datu plāksniti, sērijas numurs un uzmanība karsta uzlīmes.
- Novietojiet vafeļu automātu uz sausas, neslīdošas un līdzenas pamatnes.
- Pirms pirmās uzkaršēšanas reizes notīriet cepšanas virsmu ar mitru drānu.
- Cepšanas virsma ir jāieeļļo tikai pirms pirmās lietošanas reizes, citreiz eļļošana nav nepieciešama, patēicoties pretpiedegšanas pārklājumam.
- Tomēr, ja lietojat kukurūzas cieti vai pienu, laiku pa laikam ieeļļojiet iekārtu, lai vafeles nepiedegstu.
- Pirmās divas vafeles higiēnisku apsvērumu dēļ nav piemērotas patēriņam.



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

LV

## EK marķējums/ drošības norādes



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



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



**UZMANĪBU! Izraujiet kontaktspraudni, kā arī pirms katras iekārtas tīrīšanas reizes!**

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

## Uzsildīšana

Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā un iestatiet slēdzi uz pakāpi 3, lai uzsildītu iekārtu. Nav ieteicama uzsildīšana, izmantojot augstāku pakāpi, lai nepārkarsētu pārklājumu. Ledegas oranžā kontrollampiņa. Pēc dažām minūtēm oranžā kontrollampiņa nodziest un iedegas zaļā

kontrollampiņa. Atskan skaņas signāls.



### UZMANĪBU!

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

## Cepšana

- Pēc uzsildīšanas jūs varat brīvi iestatīt brūnuma pakāpi. Gaišām vafelēm izvēlieties zemāku pakāpi un tumšākām vafelēm augstāku pakāpi. Var gadīties, ka pirmā vafele vēl precīzi neatbilst iestatītajai brūnuma pakāpei. Tādēļ nogaidiet līdz nākamajai vafelei, pirms mainīt slēdža pakāpi.
- Iepildiet kausiņu miklas cepšanas formas aizmugurējā daļā, aizveriet iekārtu un piespiediet to uz leju, izmantojot rokturi. Tādējādi mikla tiek vienmērīgi sadalīta. Līdzko iedegas oranžinis signāllampiņa, parasti piespiešanu var pārtraukt. Iepildīšanas procedūra jāveic ātri, pretējā gadījumā vafele augšpusē un apakšpusē nebūs vienmērīgi brūna.
- Īsi pēc miklas iepildīšanas zaļā signāllampiņa izdziest. Iedegas oranžinis signāllampiņa.
- Pēc cepšanas beigām oranžinis signāllampiņa izdziest un atkal iedegas zaļā.
- Pīkstošais skaņas signāls signalizē: vafele ir gatava.
- Uzreiz pēc cepšanas procedūras beigām izņemiet vafeli no iekārtas. Tam izmantojiet koka dakšu.
- Novietojiet vafeles atdzist vienu otram blakus uz cepšanas restēm.

## Tīrīšana

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

## Videi draudzīga utilizācija

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



### UZMANĪBU!

**Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar mājsaimecības atkritumiem.**

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

## „Cloer®“ gamyklos klientu aptarnavimas ir gaminijų registracija

Cloer® zīmols apzīmē izcilu izturību un veiktspēju. Lai nodrošinātu šī standarta saglabāšanu ilgtermiņā, mēs veicam nepārtrauktu kvalitātes uzraudzību un izturības pētījumus.

Nekavējoties reģistrējot visus Cloer® produktus ar to attiecīgajiem sērijas numuriem, jūs aktīvi palīdzat mums garantēt nevainojamu kvalitātes uzraudzību un nodrošināt klientu apmierinātību.

Lūdzu, ņemiet vērā: reģistrācija ir obligāta, lai izmantotu mūsu brīvprātīgo rūpnīcas klientu apkalpošanas dienestu tehnisko pakalpojumu jautājumiem vai individuāliem nemateriālo vērtību novērtējumiem. Tas nerada likumīgas tiesības uz bezmaksas pakalpojumiem; jūsu likumīgās garantijas tiesības produkta defekta gadījumā paliek ekskluzīvas un neietekmētas pret jūsu pārdevēju (tirdzniecības partneri). Pārbaudiet tiešsaistē, vai mūsu rūpnīcas klientu apkalpošanas dienests pašlaik tiek piedāvāts jūsu valstī.



### Ražotāja garantija

<https://cloer.com/service>



## Mūsu desmit baušļi vafeļu cepšanai no sirds

1. Visām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā. Lai visas sastāvdaļas būtu istabas temperatūrā, sviests, olas un ūdens dažas stundas pirms cepšanas ir jāglabā istabas temperatūrā.
2. Vispirms samaisiet visas sastāvdaļas, izņemot: miltus, vinakmens cepamo pulveri un minerālūdeni. Raugiet, lai sviests būtu miksts, bet ne uzsilis virs istabas temperatūras.
3. Sajauciet miltus ar norādīto cepamā pulvera daudzumu. Pārāk liels cepamā pulvera daudzums rada nepatīkamu pēcgaršu. Tādēļ mēs iesakām vinakmens cepamo pulveri, jo tam nav nekādas pēcgaršas.
4. Mēs iesakām ūdeni piena vietā. Minerālūdenim ar lielo daudzumu ogļskābes ir tāda pati iedarbība kā cepamajam pulverim, un tādēļ tas padara vafeles īpaši drupanas. Izmantojot minerālūdeni, var samazināt norādītā cepamā pulvera daudzumu.
5. Pārmaiņus pievienojiet mīklai ūdeni un miltus. Katru reizi pievienojiet tikai tik daudz miltu, cik varat pilnībā iemaisīt, pirms atkal pievienojat ūdeni. Neļaujiet miltiem tieši saskarties ar ūdeni, citādi mīklā veidosies pikas.
6. Iemaisiet tik daudz ūdens, lai mīkla vēl ir biezi plūstoša, taču labi notek no karotes.
7. Tādas sastāvdaļas kā mandeles, riekstus, aromatizētājus vai alkoholu pievienojiet mīklai tikai beigās.
8. Atstājiet mīklu mierā vismaz 25 min, tomēr ne ilgāk kā vienu stundu. Mīkla šajā laikā kļūs biežāka. Pēc tam mīklu vairs nemaisiet un izlietojiet to vienā reizē. Ja mīklu glabā ilgāk, cepšanas rezultāti ir sliktāki.
9. Ieziediet vafeļu automātu ar sviestu tikai pirms pirmās vafeles cepšanas. Lielākoties vafeļu mīklām parasti nākamajām vafelēm vairs nav nepieciešama ieziešana.
10. Novietojiet gatavās vafeles uz režģa. Nekraujiet svaigās vafeles kaudzē, jo tā to virsma kļūs miksta. Vafeles garšo vislabāk, ja tās pasniedz svaigas.

RCP-1500.3.0

LV

## Klasiskā Cloer vafeļu recepte

### Sastāvdaļas:

- 6 olas
- 1 pudelite citronu aromatizētāja
- 1 pudelite ruma aromatizētāja
- 1 paciņa vinakmens cepamā pulvera
- 1 paciņa vaniļas cukura
- 200 g cukura
- 200 g sviesta vai margarīna
- 500 g miltu
- 125 ml minerālūdens (ar ogļskābi)

**Sagatavošana:** Visām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā. Raugiet, lai sviests būtu mīksts, bet ne uzsilis vis istabas temperatūras.

Kuliet olas ar mikseri, līdz apjoms ir vairāk nekā dubultojies.

Atsevišķā traukā sakuliet sviestu, cukuru ar vaniļas cukuru un aromatizētājiem, līdz veidojas putaina masa. Turpiniet maisīt lēnā režīmā un pamazām lēnām iemaisiet olu masu.

Pārmaiņus mīklai pievienojiet 2/3 miltu un minerālūdeni. Pēdējo trešdaļu miltu samaisiet ar cepamo pulveri un tāpat pārmaiņus ar ūdeni pievienojiet mīklai. Iemaisiet tik daudz ūdens, lai mīkla vēl ir biezi plūstoša, taču labi notek no karotes.

Atstājiet mīklu mierā vismaz 30 minūtes, tomēr ne ilgāk kā vienu stundu.

Ielejiet mīklu Cloer vafeļu cepšanas formas aizmugurējā daļā un ātri aizveriet vāku.

Dažas sekundes cieši spaspiediet rakturus un cepiet vafeles, līdz tās ir zeltaini brūnas.

RCP-1503.3.1

## Ābolu Vafeles

### Sastāvdaļas:

- 200 g margarīna vai sviesta
- 100 g cukura
- 4 olas
- sarīvēta miza no neapstrādāta citrona
- 250 g miltu
- 1 paciņa cepamā pulvera
- 100 g sagrieztu vai sasmalcinātu mandeļu
- 1/8 l minerālūdens
- 2–4 smalki sagrieztu ābolu

**Sagatavošana:** Sagriež ābolus mazos kubiņos. Sajauc sastāvdaļas mīklai un lēni iemaisa. Beigās pievieno ābolus un uzmanīgi iemaisa. Piezīme: šīs vafeles var sasaldēt un atkal atkausēt. Tās ir garšas ziņā līdzīgas ābolu strūdelei.

RCP-1508.0.1

## Sātīgas kartupeļu vafeles

### Sastāvdaļas:

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

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

RCP-1515.1.0

## Sātīgas kartupeļu vafeles

### Sastāvdaļas:

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

### Sagatavošana:

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

RCP-1515.1.0

## Grundläggande säkerhetsinformation

- Denna enhet är lämplig för både hushålls- och kommersiellt bruk.
- Reparationer av elektriska produkter från Cloer får endast utföras av Cloers kundservice. Felaktigt utförda reparationer kan medföra väsentliga risker för konsumenten. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Produkten får endast anslutas till den typ av eluttag som används i bostäder. Kontrollera att den nätspänning som anges på typskylten motsvarar spänningen i ditt elnät.
- Produkten måste anslutas till ett jordat eluttag.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av Cloers kundservice för att undvika faror.
- Dra ut stickkontakten ur uttaget:
  - vid tekniska fel,
  - om produkten inte ska användas på en längre tid,
  - innan produkten rengörs.
- Dra alltid i stickkontakten, aldrig i kabeln.
- Håll inte i kabeln när du bär produkten och skydda kabeln mot värme (spisplattor / öppen eld).
- Dra inte kabeln över vassa kanter och spänn den inte för hårt, annars finns risk för att produkten välter.
- Produkten får användas av barn från och med 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper, om detta sker under uppsikt eller om användaren har erhållit instruktioner om hur produkten används på ett säkert sätt och vilka risker som kan uppstå i samband med användningen.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte har fyllt 8 år och utför detta under uppsikt.
- Barn får inte leka med produkten.
- Produkten och dess anslutningskabel måste förvaras utom räckhåll för barn under 8 år.
- Doppa aldrig ned produkten i vatten.
- Skydda produkten mot väta (stänk / regn).
- Låt alltid produkten svalna helt innan du rengör eller ställer undan den. Mer information om rengöring finns på nedanstående sidor.
- Använd inte produkten utomhus.
- Produkten är inte avsedd att användas tillsammans med ett omkopplingsur eller en extern timer.
- För kommersiellt bruk måste förlängningsboxen skruvas fast på enhetens baksida med de två medföljande skruvarna. Förlängningsdosan säkerställer att enheten har en stor öppningsvinkel även när den sätts upp på en vägg.
- **UPPMÄRKSAMMA:** Använd inte enheten i viloläge med bakplåtarna stängda. Om fettrester torkar ut kommer beläggningen att skadas. Om du inte bakar våfflor, stäng av enheten med strömbrytaren.
- Enheten är försedd med en termosäkring som stänger av enheten vid defekter i regulatören. Kontakta Cloer's fabriks kundtjänst.

SE

## Teknisk information

| type   | volt    | hz    | watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Strömförbrukning i avstängt läge: 0,0 W

- Enheten saknar standby-läge.

## Innan produkten tas i bruk



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

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, dock inte typskylten.
- Ställ det automatiska våffeljärnet på en torr, halksäker och jämn yta.
- Rengör gräddningsytorna med en fuktig trasa innan de värms upp för första gången.
- Smörj endast gräddningsytorna innan de används för första gången, annars måste de inte smörjas tack vare nonstick-beläggningen.
- Om du använder matstärkelse eller mjölk bör du dock smörja in produkten ibland, så att våfflorna inte fastnar.
- De första två våfflorna är inte lämpliga för förtäring av hygieniska skäl.



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

## CE-märkning / säkerhetsinformation



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



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



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

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

## Uppvärmning

Conecte el enchufe a la corriente y coloque el regulador en el nivel 3 para precalentar el aparato. Se debe evitar el precalentamiento en un nivel superior para no sobrecalentar el revestimiento. El aparato estará listo para usarse una vez que se encienda la luz roja.



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

## Gräddning

- När apparaten har värmts upp kan du välja gräddningsnivån. Ställ in en lägre nivå för ljusa våfflor och en högre nivå om du vill ha mörka våfflor. Den första våfflan motsvarar eventuellt inte exakt den inställda gräddningsnivån. Vänta tills ytterligare en våffla har gräddats innan du justerar reglaget.
- Håll en liten slev smet i den bakre delen av formen, stäng apparaten och tryck ned handtaget. På så vis fördelas smeten jämnt. När den röda kontrollampen tänds behöver du vanligtvis inte trycka ner handtaget längre. Håll i smeten snabbt, annars blir våfflorna inte jämnt gräddade på under- och ovensidan.
- Poco después de llenar la masa se apaga la lámpara verde de control. La lámpara roja de control se enciende. Después de terminar el procedimiento de cocción se apaga la lámpara roja de control y se enciende de nuevo la lámpara verde de control.
- Extraiga el barquillo del aparato inmediatamente después de finalizar el proceso de horneado.
- Para ello emplee un tenedor de madera.
- Para dejarlos enfriar, coloque los barquillos uno al lado del otro sobre una rejilla de horno.

## Rengöring

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

## 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.

## Cloer® Tillverkarservice och Produktregistrering

Varumärket Cloer® står för exceptionell hållbarhet och prestanda. För att upprätthålla denna standard på lång sikt genomför vi kontinuerlig kvalitetsövervakning och hållbarhetsstudier.

Genom att omedelbart registrera alla Cloer®-produkter med deras respektive serienummer hjälper du oss aktivt att säkerställa omfattande kvalitetsövervakning och garantera kundnöjdhet.

Observera: Registrering är ett obligatoriskt krav för att få tillgång till vår frivilliga tillverkarservice vid tekniska serviceförfrågningar eller individuella goodwillbedömningar. Detta ger inte någon juridisk rätt till kostnadsfri service; dina lagstadgade garantirättigheter vid produktfel förblir enbart hos – och påverkas inte av – din återförsäljare (handelspartner). Kontrollera online om vår tillverkarservice för närvarande är tillgänglig i ditt land.



**Tillverkargaranti**  
<https://cloer.com/service>



## 10 regler med hjärta för våffelbaket

1. Alla ingredienser bör vara rumstempererade. För att alla ingredienser ska bli rumstempererade bör man låta smöret, äggen och vattnet stå i rumstemperatur under några timmar innan baket.
2. Vispa först samman alla ingredienser, förutom: mjöl, vinstensbakpulver och mineralvatten. Se till så att smöret är mjukt, men inte varmare än rumstempererat.
3. Blanda mjölet med den angivna mängden bakpulver. Om man tar för mycket bakpulver får man en obehaglig eftersmak. Vi rekommenderar därför att man använder vinstensbakpulver, eftersom det inte ger någon eftersmak.
4. Vi rekommenderar att man använder vatten istället för mjölk. Mineralvatten med mycket kolsyra har samma effekt som bakpulver, vilket gör våfflorna extra fräsiga. Om man använder mineralvatten kan man dra ner på den angivna mängden bakpulver.
5. Tillsätt vatten och mjöl omväxlande i smeten. Tillsätt inte mer mjöl varje gång än att det kan vispas ner fullständigt i smeten, innan du tillsätter mer vatten. Se till så att mjölet inte hamnar direkt i vatten när du tillsätter det, så det inte blir klumpar i smeten.
6. Vispa ner så mycket vatten att smeten fortfarande är trögflytande, men ändå rinner av skeden lätt.
7. Tillsätt ingredienser som mandlar, nötter, aromer eller alkohol i smeten först mot slutet.
8. Låt smeten vila i minst 25 minuter, men inte längre än en timme. När smeten vilar blir den ännu mer trögflytande. Vispa inte smeten igen när den har vilat och använd smeten genast. Om man förvarar smeten under längre tid går våffelbaket sämre.
9. Smörj våffeljärnet med smör bara en gång innan den första våfflan gräddas. För de flesta våffelsmetarna gäller att man inte behöver smöra våffeljärnet fler gånger efter den första våfflan.
10. Lagg de färdiga våfflorna på ett galler. Stapla inte nygräddade våfflor på varandra, eftersom de blir mjuka i ytan då. Våfflor är som godast när de serveras nygräddade.

RCP-1500.3.0

SE

## Cloers klassiska våfflerecept

### Ingredienser:

- 6 ägg
- 1 liten flaska citronarom
- 1 liten flaska romarom
- 1 paket vinstensbakpulver
- 1 paket vaniljsocker
- 200 g socker
- 200 g smör eller margarin
- 500 g mjöl
- 125 ml mineralvatten (kolsyrat)

**Tillagning:** Alla ingredienser bör vara rumstempererade. Se till så att smöret är mjukt, men inte varmare än rumstempererat.

Vispa äggen med en köksapparat tills deras volym har mer än fördubblats.

Rör smör, socker, vaniljsocker och aromerna i ett separat kärl till skum. Fortsätt vispa på lågt varvtal och rör in äggmassan i omgångar.

Tillsätt ca 2/3 av mjölet och mineralvattnet omväxlande i smeten. Blanda den sista tredjedelen av mjölet med bakpulvret och tillsätt det i skålen växelvis med vatten. Vispa ner så mycket vatten att smeten fortfarande är trögflytande, men ändå rinner av skeden lätt.

Låt smeten vila i minst 30 minuter, men inte längre än en timme.

Häll smeten i den bakre halvan av Cloer-våffeljärnet och stäng locket snabbt.

Tryck ihop handtagen helt under några sekunder och grädda våfflan tills den blir gyllenbruna.

RCP-1503.3.1

## Äppelvåfflor

### Ingredienser:

- 200 g margarin eller smör
- 100 g socker
- 4 ägg
- rivet skal av en obehandlad citron
- 250 g mjöl
- 1 paket bakpulver
- 100 g mandelspån eller hackad mandel
- 1/8 l mineralvatten
- 2-4 äpplen skurna i små bitar

**Tillagning:** Skär äpplena i små tärningar. Blanda ingredienserna till smeten och vispa till en jämn smet. Vänd i äppeltärningarna i smeten. Tips: De här våfflorna går bra att frysa in och grädda igen. I smaken påminner de om äppelstrudel.

RCP-1508.0.1

## Pizzavåfflor

### Ingredienser:

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

**Tillagning:** Alla ingredienser bör vara rumstempererade. Vispa smöret fluffigt och tillsätt äggen ett i taget. Blanda bakpulvret och mjölet och vispa omväxlande ner mjölblandningen och vattnet i smeten. Tillsätt skinka, äpple och nötter. Smaka av med tomatpuré, salt, peppar, senap och pizzakrydda. Tips: man kan göra egna varianter med champinjoner, oliver eller gurka.

RCP-1495.1.0

## Potatisvåfflor

### Ingredienser:

- 500 g skalad, mjölig potatis
- 2 skalade lökar
- 4 ägg
- 100 g mjöl
- 1 msk gräddfil
- 2 tsk salt
- 1 tsk peppar
- 3 matskedar färska eller frysta örter

**Tillagning:** Riv potatisen och löken mycket fint på den finaste nivån av ett rivjärn. Blanda ihop och tillsätt gradvis ägg, gräddfil, örter, salt och peppar efter smak. Tillsätt sedan mjölet i portioner. Grädda degen omedelbart i det förvärmade våffeljärnet som har smörjts in rejält med olja.

RCP-1515.1.0

## Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego oraz komercyjnego.
- Naprawy urządzeń elektrycznych firmy Cloer należy powierzać wyłącznie autoryzowanym fachowcom handlu branżowego lub specjalistom z obsługi serwisowej firmy Cloer. Przez naprawy przeprowadzone niefachowo mogą powstać znaczne zagrożenia dla użytkownika. Dodatkowo do tego gasną roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwach domowych. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem domowej sieci elektrycznej.
- Urządzenie zaopatrzone jest w przewód przyłączający rodzaju przyłączenia „Y”. Jeżeli przewód ten jest uszkodzony, to aby niedopuszczyć do powstania zagrożeń, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego przez firmę Cloer fachowca handlu branżowego lub fachowca obsługi serwisowej firmy Cloer.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
  - jeżeli dojdzie do zakłócenia.
  - jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane.
  - przed każdym czyszczeniem.
- Ciągnąć tylko za wtyczkę, nigdy za kabel.
- Nie używać kabla do przenoszenia i chronić go przed wysoką temperaturą (patka kuchenna/otwarty piekarnik).
- Nie naciskać zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się. Nie naciskać kabla na ostrych krawędziach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie należy chronić przed wilgocią (woda rozpryskowa / deszcz).
- Zanim przystąpi się do czyszczenia urządzenia lub do jego chowania, urządzenie musi się całkowicie ochłodzić. Więcej informacji na temat czyszczenia znajdziesz na kolejnych stronach.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi poprzez programator czasowy lub zewnętrzny licznik czasowy.
- W użytkowaniu komercyjnym należy z tyłu urządzenia przykręcić skrzynkę rozszerzającą dwoma dostarczonymi śrubami. Skrzynka rozszerzająca zapewnia, że urządzenie również przy ustawieniu przy ścianie ma duży kąt otwarcia.
- **UWAGA:** nie używać urządzenia w trybie jałowym z zamkniętymi płytami do pieczenia. Zaschnięte resztki tłuszczu powodują uszkodzenia powłoki. Jeśli nie są pieczone gofry, należy wyłączyć urządzenie przełącznikiem.
- Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie temperaturowe, które w razie usterki regulatora wyłącza urządzenie. Należy zwrócić się do zakładowego działu obsługi klienta Cloer.

## Specyfikacja techniczna

| Typ    | Volt    | Hz    | Watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Pobór mocy w trybie wyłączenia: 0,0 W

- Urządzenie nie posiada trybu czuwania.

## Przed pierwszym użyciem



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

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania i ewentualne naklejki, ale nie wolno usuwać tabliczki znamionowej.
- Automat do wypieku wafli należy ustawić na suche, równej i nie ślizgającej się podstawie.
- Przed pierwszym rozgrzaniem powierzchnię przeznaczoną na pieczenie należy oczyścić wilgotną ścierką.
- Przed pierwszym użyciem powierzchnię przeznaczoną na pieczenie należy nasmarować tłuszczem, w pozostałych przypadkach niepotrzebne jest natłuszczanie ze względu na pokrycie warstwą antyadhezyjną.
- Jednakże w wypadku stosowania Mondaminu lub mлека należy od czasu do czasu urządzenie natłuszczyć, aby niedopuszczyć do przypalenia się wafli.
- Ze względów higienicznych nie należy spożywać pierwszych 2 wafli.



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

## Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



**Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.**



**Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.**



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

- Płytki grzewcze urządzenia rozgrzewają się podczas pracy. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- Do wyjmowania gofrów należy używać sztućców drewnianych lub sztućców z tworzywa sztucznego odpornych na wysoką temperaturę, aby nie zarysować powierzchni nieprzywierającej.
- W przypadku urządzeń z białymi lub jasnymi obudowami/częściami z tworzywa sztucznego po krótkim czasie pojawi się brązowe zabarwienie.
- Zabarwienie wywoływane jest przez opary wydobywające się z urządzenia i nie da się go uniknąć.

## Podgrzewanie

Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i ustawić regulator na poziom 3, aby rozgrzać urządzenie. Powinno się unikać rozgrzewania na wyższym poziomie, ponieważ może to spowodować przegrzanie powierzchni. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna. Po kilku minutach czerwona lampka kontrolna zgaśnie i zaświeci się zielona.



### CAUTION!

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

## Pieczenie

- Po rozgrzaniu urządzenia możliwe jest ustawienie stopnia przypieczenia w zależności od własnych preferencji. Chcąc uzyskać jaśniejsze gofry, należy wybrać niższy poziom, analogicznie chcąc uzyskać ciemniejsze gofry, należy ustawić wyższy poziom. Wygląd pierwszego gofra może być jeszcze nie do końca zgodny z ustawionym stopniem przypieczenia. Dlatego przed zmianą ustawień należy poczekać na wypieczenie kolejnego gofra.
- Dodać łyżką wazową niewielką ilość ciast na środku formy do pieczenia i nieznacznie go rozprowadzić. Zamknąć urządzenie i docisnąć je za uchwyt. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciasta. Gdy zaświeci się czerwona lampka kontrolna, to dociskanie nie jest już zazwyczaj konieczne. Ciasto należy nalewać szybko, w przeciwnym razie gofry mogą nierównomiernie przypiec się od góry i od dołu.
- Zielona lampka kontrolna zgaśnie wkrótce po włożeniu ciasta. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna.
- Po zakończeniu pieczenia czerwona lampka kontrolna zgaśnie i ponownie zaświeci się zielona.
- Gofry należy wyjmować z urządzenia natychmiast po zakończeniu pieczenia. W tym celu należy użyć drewnianego widelca.
- Gofry należy ułożyć obok siebie na ruszcie do pieczenia i poczekać, aż ostygną

## Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wtyczkę wyciągnąć z gniazdka.
- Jeszcze ciepłe urządzenie należy czyścić papierowym ręcznikiem.
- Dobra rada:** Pomiędzy powierzchnie do pieczenia włożyć dwa wsiąklawe kuchenne ręczniki papierowe i urządzenie złożyć.
- Nie należy stosować żadnych ostrogiastych środków czyszczących.**

## Usuwanie przyjazne dla środowiska

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



### UWAGA!

**Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.**

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

## Obsługa klienta i rejestracja produktu Cloer®

Marka Cloer® oznacza wyjątkową trwałość i wydajność. Aby zapewnić utrzymanie tego standardu w dłuższej perspektywie, prowadzimy ciągle monitoring jakości i badania trwałości.

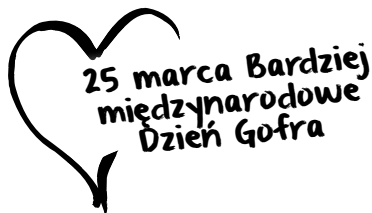
Niezwłocznie rejestrując wszystkie produkty Cloer® wraz z odpowiednimi numerami seryjnymi, aktywnie pomagasz nam zagwarantować bezproblemowy monitoring jakości i zadowolenie klienta.

Uwaga: Rejestracja jest obowiązkowa, aby móc korzystać z naszej dobrowolnej obsługi klienta w celu uzyskania odpowiedzi na pytania techniczne lub indywidualnych ocen jakości. Nie daje to prawa do bezpłatnych usług; przysługujące Państwu ustawowe prawa gwarancyjne w przypadku wady produktu pozostają wyłączne i nienaruszone w stosunku do sprzedawcy (partnera handlowego). Sprawdź online, czy nasza obsługa klienta jest obecnie dostępna w Twoim kraju.



### Warunki gwarancji

<https://cloer.com/service>



## Nasze 10 zasad z sercem do pieczenia gofrów

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pomieszczenia. Masło, jaja i woda powinny przed pieczeniem być przechowywane w temperaturze pokojowej przez kilka godzin. Zwróć uwagę, aby masło było miękkie, ale nie zostało podgrzane powyżej temperatury pomieszczenia.
2. Ubijaj jaja mikserem, aż ich objętość będzie większa niż dwukrotna. W oddzielnym pojemniku do miksovania ubij na pianę masło, cukier i cukier waniliowy. Dalej mieszaj na wolnym stopniu i stopniowo dodawaj mieszając masę z jaj.
3. Wymieszaj mąkę z podaną ilością proszku do pieczenia. Powszechnie dostępny proszek do pieczenia ma nieprzyjemny posmak. Dlatego zalecamy jako proszek do pieczenia kamień winny, które nie pozostawia posmaku.
4. Zalecamy wodę zamiast mleka. Woda mineralna z dużą ilością gazu ma taki sam skutek jak proszek do pieczenia i mocno spulchnia gofry. Stosowanie wody mineralnej może zmniejszyć podaną ilość proszku do pieczenia.
5. Dodawaj do ciasta na zmianę wody i mąki. Dodawaj za każdym razem tylko tylko mąki, aby można było ją całkowicie wymieszać, przed dolaniem wody. Nie dopuszczaj, aby mąka bezpośrednio stykała się z wodą, ponieważ wówczas w cieście utworzą się grudki.
6. Dodaj mieszając tylko wody, aby ciasto było jeszcze gęste, ale łatwo spływało z łyżki.
7. Składniki takie jak migdały, orzechy, substancje zapachowe lub alkohol dodawaj do ciasta dopiero na końcu.
8. Pozostaw ciasto do ustania na co najmniej 30 minut i nie dłużej niż godzinę. W tym czasie ciasto zgęstnieje. Następnie nie mieszaj już ciasta i wykorzystaj je na raz. Dłuższe przechowywanie ciasta powoduje gorsze efekty pieczenia.
9. Smaruj gofrownicę masłem tylko przed pieczeniem pierwszego gofra. W przypadku większości ciast na gofry do kolejnych gofrów z reguły nie jest konieczne smarowanie.
10. Ułóż gotowe wafle na ruszcie. Nie układaj na sobie świeżych gofrów, ponieważ wówczas miękną na powierzchni. Gofry smakują najlepiej, gdy zostaną podane na świeżo.

PL

RCP-1500.3.0

## Klasyczny przepis na wafle Cloer

### Składniki:

- 6 jaj
- 1 buteleczka aromatu cytrynowego
- 1 buteleczka aromatu rumowego
- 1 opakowanie proszku do pieczenia z kamienia winnego
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 200 g cukru
- 200 g masła lub margaryny
- 500 g mąki
- 125 ml wody mineralnej (gazowanej)

**Przygotowanie:** Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pomieszczenia. Zwróć uwagę, aby masło było miękkie, ale nie zostało podgrzane powyżej temperatury pomieszczenia.

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

Ubij masło, cukier, cukier waniliowy i aromaty w oddzielnej misce do spienienia. Dalej mieszaj na wolnym stopniu i stopniowo dodawaj mieszając masę z jaj.

Dodaj na zmianę ok. 2/3 mąki i wody mineralnej. Wymieszaj ostatnią trzecią część mąki z proszkiem do pieczenia i dodaj również na zmianę z wodą do salaterki. Dodaj mieszając tylko wody, aby ciasto było jeszcze gęste, ale łatwo spływało z łyżki.

Pozostaw ciasto do ustania na co najmniej 30 minut i nie dłużej niż godzinę.

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

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

RCP-1503.3.1

## Wafle jabłkowe

### Składniki:

- 200 g margaryny lub masła
- 100 g cukru
- 4 jajka
- Starta skórka nieobranej cytryny
- 250 g mąki
- 1 paczka proszku do pieczenia
- 100 g pociętych i poszatkowanych migdałów
- 1/8 l wody mineralnej lub mleka
- 2-4 jabłka pokrojone na małe kawałki

**Przygotowanie:** wymieszać masło, cukier do konsystencji kremu, po kolei dodawać jaja. Na zmianę dodawać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ciecz. Dodać migdały lub orzechy. Na koniec dodać drobno posiekane jabłka i cytryny. Zamiast całych jaj można najpierw dodać żółtko, a na koniec dodać sztywną piankę z białek. Ciasto powinno być nieco gęste, ale musi swobodnie spływać z łyżki.

RCP-1508.0.1

## Wafle pizzy

### Składniki:

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

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

RCP-1495.1.0

## Gofry ziemniaczane

### Składniki:

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

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

RCP-1515.1.0

## Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék háztartási és ipari használatra is alkalmas.
- A Cloer elektromos készülékeket csak erre feljogosított Cloer szakboltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni. A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára. Ezen kívül így a garanciális igényjogosultság is megszűnik.
- A készüléket csak egy szokásos háztartási dugaszolóaljzatról üzemeltesse. Ellenőrizze, hogy a típustáblán megadott hálózati feszültség megegyezik-e az Ön villamos hálózatának feszültségével.
- A készüléket védőföldelővel ellátott aljzathoz kell csatlakoztatni.
- A készülék egy „Y”-típusú csatlakozó vezetékkel van felszerelve. Ha ez megrongálódna, akkor azonnal cseréltesse azt egy feljogosított Cloer szakboltban vagy a Cloer gyári vevőszolgálatával ki, hogy megelőzze a veszélyes helyzeteket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzathoz,
  - ha egy üzemzavar lép fel,
  - ha a készüléket hosszabb ideig nem használja,
  - minden tisztítás előtt.
- A kábelt mindig csak a csatlakozó dugónál fogva húzza ki, sohase magát a vezetéket húzza meg.
- A hálózati csatlakozó vezetéket ne húzza ki túl feszesre, mert a készülék ellenkező esetben felbillenhet.
- Ne húzza át a hálózati csatlakozó vezetéket éles felületek vagy éles sarkok felett. Ne használja a hálózati csatlakozó vezetéket a készülék felemelésére és óvja meg a hőhatástól (tűzhelylap / nyitott láng).
- A gyerekek nem ismerik fel azokat a veszélyeket, amelyek egy elektromos készülék kezelésekor felléphetnek.
- Ez a készülék nincs arra előírva, hogy azt olyan személyek (beleértve a gyerekeket) használják, akiknek a fi zikai, érzékelési, vagy értelmi képességeik korlátozottak, vagy nincsenek meg a megfelelő tapasztalataik, illetve tudásuk, kivéve ha az ilyen személyekre a biztonságukért felelős más személy felügyel, vagy utasításokat ad arra, hogyan kell használni a készüléket.
- A gyerekeket nem szabad a készülékkel felügyelet nélkül hagyni, nehogy a készülékkel játszanak.
- Óvja meg a készüléket a nedvesség behatásától (fröccsenő víz / eső).
- Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná, vagy elrakná.
- Ezt a készüléket az időkapcsolós órával vagy időzítővel történő kezelésre tervezték.
- Ipari használathoz a bővítődobozt a két mellékelt csavarral fel kell csavarozni a készülék hátoldalára. A bővítődoboz biztosítja, hogy a készülék egy falnál történő felállítás esetén is nagy nyílásszöggel rendelkezzen.
- **FIGYELEM:** Ne működtesse a készüléket üresjáratban zárt sütőlapokkal. A zsírmadarványok kiszáradása miatt a bevonat károsodik. Ha nem kerül sor gofrisütésre, akkor kapcsolja ki a készüléket a kapcsolóval.
- A készülék egy hőmérséklet-biztosítóval van felszerelve, amely a szabályozó hibája esetén kikapcsolja a készüléket. Forduljon a Cloer cég gyári ügyfélszolgálatához.

## Műszaki adatok

| Typ    | Volt    | Hz    | Watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban: 0,0 W
- A készülék nem rendelkezik készenléti üzemmóddal.

### Az első használat előtt



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

- Távolítsa el a csomagolás minden részét és (ha van) az öntapadó címkéket, de a típustáblát ne.
- Állítsa fel az ostsütő automatát egy száraz, nem síkos és sík alátetre.
- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelületeket egy nedves puha kendővel.
- A legelső használat előtt zsírozza be a sütőfe-lületeket, a későbbiekben erre a tapadásgátló bevonat következtében nincs szükség.
- Figyelem: Ha Mondamint vagy tejet használ, akkor a készüléket időről időre zsírozza be, nehogy az ostyá rásüljön.
- Az első 2 ostyá higiéniai megfontolásból nem fogyasztható.



**A sütőfelületek az üzemeltetés során forrók lesznek. Kérjükne érjen hozzá a fémrészekhez. Megégési veszély!**

## CE jelölés / Biztonsági előírások



**A készülék megfelel az Európai Unió által meghatározott vonatkozó követelményeknek.**



**A készülék kizárólag beltérben használható.**



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

- A sütőfelületek az üzemeltetés során forrók lesznek. Kérjükne érjen hozzá a fémrészekhez. Megégési veszély!
- Az ostyák kivételére csak fa- vagy hőálló műanyag eszközöket használjon, nehogy megkarcolja a készülék tapadásgátló bevonatát.
- A fehér vagy világos műanyag alkatrészekkel vagy házzal felszerelt készülékek egy rövid használati idő elteltével kissé megbarnulnak. Ez a sütés során keletkező gőzök hatásának eredménye és ezt nem lehet elkerülni.

## Üzembevétel

Először dugja be a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzatba. A berendezés most forró lesz. Az ostsütés megkezdése előtt fel kell fűteni a készüléket. Ez az eljárás lezárt készülékesetén kb. 5 percig tart. Állítsa be a szabályozót a középső állásba (a 3 és 4 között). A piros ellenőrző lámpa kigyullad. A piros ellenőrző lámpa néhány perc elteltével kialszik, és a zöld ismét kigyullad.



### VIGYÁZAT!

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

## Sütés

- A gofri barnulási fokát az előmelegítés után ízlés szerint tudja beállítani. Világos gofrihoz alacsonyabb fokozatot, míg sötétebbhez magasabbat válasszon. Előfordulhat, hogy adott körülmények között az első gofri nem felel meg pontosan a beállított barnulási foknak. Ezért készítsen még egy gofrit, mielőtt módosítja a sütési fokozatot.
- Töltsön be egy merőkanálnyi tésztát a sütőforma hátsó részébe, zárja le a készüléket, és nyomja le a fogantyújánál fogva. Így a tészta egyenletesen oszlik el. Amint kigyullad a narancssárga ellenőrzőlámpa, általában már nem kell tovább nyomva tartania a fogantyút. Lehetőség szerint gyorsan töltsse be a tésztát, mert különben a gofri teteje és alja nem lesz egyenletesen barna.
- Röviddel a tészta betöltése után kialszik a zöld ellenőrzőlámpa. Kigyullad a narancssárga ellenőrzőlámpa.
- Amikor a sütés befejeződik, kialszik a narancssárga ellenőrzőlámpa, és újra kigyullad a zöld lámpa.
- Amikor a sütés befejeződött, azonnal vegye ki a gofrit a készülékből. Ehhez használjon faviállt.
- Helyezze a gofrikat egymás mellé egy sütőrácsra, hogy kihűljenek.

## Tisztítás

- A tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót.
- Tisztítsa meg a még meleg berendezést egy papírtörölközővel.
- **Tipp:** Tegyen két szívóképes krepp-papírtörölközőt a sütőfelületek közé és csukja be a készüléket.
- Az ostyavasat ezután egy nedves kendővel, de sohasem folyó víz alatt tisztítsa meg.
- **Ne használjon maró hatású tisztítószeret.**

## Környezetbarát selejtezés

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



**VIGYÁZAT! Az elektromos készülékek ne kerüljenek a háztartási hulladékbá.**

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

## Cloer® Ügyfélszolgálat és Termékre-gisztráció

A Cloer® márka a kivételes tartósságot és teljesítményt jelképezi. Annak érdekében, hogy ezt a színvonalat hosszú távon is fenntartsuk, folyamatos minőségellenőrzést és tartóssági vizsgálatokat végzünk.

Az összes Cloer® termék sorozatszámával történő haladéktalan regisztrációjával Ön aktívan hozzájárul a zökkenőmentes minőségellenőrzés garantálásához és az ügyfelek elégedettségének biztosításához.

Felhívjuk figyelmét: A regisztráció kötelező az önkéntes ügyfélszolgálatunk igénybevételéhez műszaki szervizzel kapcsolatos kérdések vagy egyedi jótállási értékelések esetén. Ez nem jogosít fel ingyenes szolgáltatásokra; a termékhiba esetén fennálló törvényes jótállási jogai kizárólagosan és változatlanul fennállnak az eladóval (kereskedelmi partnerrel) szemben. Ellenőrizze online, hogy ügyfélszolgálatunk jelenleg elérhető-e az Ön országában.



**Termék regisztráció & garanciális feltételek**  
<https://cloer.com/service>



## A gofrisütés 10 szívből jövő szabálya

1. Az összes hozzávalót melegítse fel szobahőmérsékletre. Ehhez célszerű a vajat, a tojásokat és a vizet a sütés előtt néhány órán át szobahőmérsékleten tárolni. Ügyeljen rá, hogy a vaj puha legyen, de ne melegítse szobahőmérséklet fölé.
2. Konyhagép segítségével addig verje fel a tojásokat, amíg a térfogatuk több, mint kétszeresére nem nő. Egy külön keverőtálban keverje habosra a vajat, a cukrot és a vaníliás cukrot. Lassú fokozaton folytassa a keverést, és fokozatosan keverje hozzá a tojásmasszát.
3. Keverje össze a lisztet a megadott mennyiségű sütőporral. A hagyományos sütőporoknak kellemetlen utóízük van. Ezért javasoljuk a borkő alapú sütőpor használatát, amelynek nincs utóíze.
4. Javasoljuk, hogy tej helyett használjon vizet. A szén-savban gazdag ásványvíz ugyanolyan hatást fejt ki, mint a sütőpor, és a gofri tésztaja különösen laza lesz tőle. Ha ásványvizet használ, csökkentheti a sütőpor megadott mennyiségét.
5. A tésztahoz felváltva adjon hozzá vizet és lisztet. Mindig csak annyi lisztet adjon hozzá, amennyit teljesen el tud keverni, mielőtt újból vizet önt a masszához. Kerülje el, hogy a liszt és a víz közvetlenül érintkezzen egymással, mert attól csomók képződnek a tésztában.
6. Keverjen bele annyi vizet, amittől a tészta még nyúlós marad, de könnyen lefolyik a kanálról.
7. Mandulát, diót, ételízesítőt, alkoholt és hasonló hozzávalókat csak a végén adjon hozzá a tésztahoz.
8. Pihentesse a tésztát legalább 30 percig, de legfeljebb egy óráig. Ezalatt az idő alatt a tészta még nyúlósabbá válik. Ezt követően már ne keverje meg a tésztát és használja el egyszerre. Ha hosszabb ideig tárolja a tésztát, gyengébb minőségű lesz a sütés végeredménye.
9. Csak az első gofri kisütése előtt vajasza ki a gofrisütő automatát. A legtöbb gofrisütő a további gofri kisütéséhez rendszerint már nem igényel kenést.
10. Az elkészült gofrikat helyezze rácsra. Ne halmozza egymásra a friss gofrikat, mert akkor felpuhul a felszínük. A gofri frissen tálalva a legfinomabb.

RCP-1500.3.0

HU

## A klasszikus gofri receptje

### Összetevők:

- Hozzávalók:
- 6 tojás
- 1 kis üveg citromaroma
- 1 kis üveg rumaroma
- 1 kis csomag borkő alapú sütőpor
- 1 kis csomag vaníliás cukor
- 200 g cukor
- 200 g vaj vagy margarin
- 500 g liszt
- 125 ml ásványvíz (szénsavas)

**Elkészítés:** Az összes hozzávalót melegítse fel szobahőmérsékletre. Ügyeljen rá, hogy a vaj puha legyen, de ne melegítse szobahőmérséklet fölé.

Konyhagép segítségével addig verje fel a tojásokat amíg a térfogatuk több mint kétszeresére nem nő.

A vajat, a cukrot, a vaníliás cukrot és az aromákat egy másik keverőtálban keverje habosra. Lassú fokozaton folytassa a keverést, és fokozatosan keverje hozzá a tojásmasszát.

Ekkor váltakozva adja hozzá a liszt és az ásványvíz 2/3 részét a tésztahoz. A megmaradt lisztet keverje össze a sütőporral, majd vízzel váltakozva adja hozzá a tálhoz. Keverjen bele annyi vizet, amíg a tészta még nyúlós marad, de könnyen lefolyik a kanálról.

Pihentesse a tésztát legalább 30 percig, de csak legfeljebb egy óráig.

Tegye a tésztát a Cloer ostyasütő sütőformájának hát-só felébe, majd gyorsan csukja le a fedelet.

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

RCP-1503.3.1

HU

## Könnyű vasárnapi gofrik

### Összetevők:

- Hozzávalók:
- 250 g vaj
- 200 g cukor
- 3 tojás
- 1 kis csomag vaníliás cukor
- 1 evőkanál rum
- 125 g reszelt citromhéj (kezeletlen) vagy 1 kis csomag citromaroma
- 1/2 kis csomag borkő alapú sütőpor

**Elkészítés:** Kövesse a „Gofrisütés 10 szívből jövő szabályát”. Egész tojások helyett a végén tojáshabot is használhat a bekeveréshez, ahogyan azt a tippben is leírtuk.

RCP-1508.0.1

## Pizza gofri

### Zutaten:

- Hozzávalók:
- 125 g vaj vagy margarin
- 4 tojás
- 125 g liszt
- 1/2 teáskanál sütőpor
- 125 ml langyos víz
- kb. 100 g felcsikozott főtt sonka
- 2 apróra felkockázott alma
- 1 kis csomag finoman reszelt dió vagy mogoró
- 2-3 evőkanál sűrített paradicsom
- 1-2 teáskanál mustár
- Só, bors, pizza-fűszerkeverék

**Elkészítés:** Az összes hozzávalót melegítse fel szobahőmérsékletre. A vajat keverje krémes állagúra, majd egyenként adja hozzá a tojásokat. Ezt követően felváltva keverjen hozzá a sütőporral kevert lisztet és vizet. Adja hozzá a sonkát, az almát és a diót. Ízesítse a sűrített paradicsommal, sóval, borssal, mustárral és a pizza-fűszerkeverékkel.

RCP-1495.1.0

## Burgonyás gofri

### Hozzávalók:

- 500 g hámozott, lisztesre főzött burgonya
- 2 megtisztított vöröshagyma
- 4 tojás
- 100 g liszt
- 1 ek. tejföl
- 2 tk. só
- 1 tk. bors
- 3 ek. friss vagy fagyaszott fűszernövény

**Elkészítés:** A burgonyát és a vöröshagymát reszelje le a legfinomabb fokozaton. Keverje össze, majd egy-más után adja hozzá a tojásokat, a tejszínt, a fűszereket, a sót és a borsot ízlés szerint. Végül több részletben adja hozzá a lisztet. A tésztát süsse meg az előmelegített és olajjal bőségesen bekenet gofrisütőben.

RCP-1515.1.0

## Temel Güvenlik Talimatları

- **DİKKAT:** Cihazı ilk kez kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Bu cihaz, yalnızca evlerde ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır; örneğin:
  - mağazalar ve ofislerdeki çalışanlar için mutfaklarda,
  - tarım işletmelerinde,
  - oteller, moteller ve diğer konaklama tesislerinde veya pansiyonlarda müşteriler tarafından.
- Cloer elektrikli cihazların onarımlarını yalnızca yetkili Cloer bayileri veya Cloer fabrika servis merkezi tarafından yaptırın. Uygun olmayan onarımlar, kullanıcı için ciddi tehlikelere yol açabilir. Ayrıca, bu durumda garanti hakkınız da ortadan kalkar.
- Cihazı sadece ev tipi prizlerde çalıştırın. Tip plakasında belirtilen şebeke geriliminin, elektrik şebekenizdeki gerilimle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Bağlantı kablosu hasarlıysa, tehlikeleri önlemek için yetkili bir Cloer bayisi veya Cloer fabrika müşteri hizmetleri tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Fişi prizden çekin:
  - bir arıza meydana geldiğinde ve cihaz uzun süre kullanılmayacaksa
  - ve/veya her temizlikten önce
  - gözetim altında olmadığında
  - montajdan önce ve sökmeden önce
- Lütfen sadece fişi çekin, asla kabloyu çekmeyin.
- Kabloyu keskin kenarların üzerinden çekmeyin.
- Kabloyu taşımak için kullanmayın ve ısıdan (ocak gözü / açık alev) koruyun.
- Besleme kablosunu çok gergin çekmeyin, aksi takdirde cihazın devrilme tehlikesi vardır.
- Bu cihaz, 8 yaşından büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı ya da deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, gözetim altında tutuldukları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirildikleri ve bunun sonucunda ortaya çıkabilecek tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz ve bağlantı kablosu 8 yaşından küçük çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakım işlemleri, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı saklamadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Hala sıcak olan cihazın pişirme plakası üzerindeki yağ kalıntılarını bir kağıt havluyla dikkatlice silin.
- Bu cihaz, zamanlayıcı veya harici bir zamanlayıcı ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Ticari kullanım için, genişletme kutusu cihazın arkasına birlikte verilen iki vida ile vidalanmalıdır. Genişletme kutusu, cihaz duvara monte edildiğinde bile geniş bir açılma açısına sahip olmasını sağlar.
- **DİKKAT:** Cihazı, pişirme plakaları kapalıyken boşta çalıştırmayın. Yağ kalıntılarının kuruyarak kaplamaya zarar vermesi önlenmelidir. Waffle pişirmeyecekseniz, cihazı anahtardan kapatın.
- Cihaz, regülatörde bir arıza olması durumunda cihazı kapatan bir sıcaklık emniyet tertibatı ile donatılmıştır. Lütfen Cloer fabrika müşteri hizmetlerine başvurun.

## Teknik özellikler

| Type   | Volt    | Hz    | Watt |
|--------|---------|-------|------|
| 1898   | 220-240 | 50/60 | 950  |
| 1898XL |         |       | 1200 |

- Kapalı modda güç tüketimi: 0,0 W
- Cihazda bekleme modu bulunmamaktadır.

### İlk kullanımdan önce

- Tüm ambalaj parçalarını ve varsa etiketleri çıkarın; ancak tip etiketi, seri numarası ve “Dikkat - Sıcak Yüzey” etiketini çıkarmayın.
- Waffle makinesini kuru, kaymaz ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- İlk ısıtmadan önce pişirme yüzeylerini nemli bir bezle temizleyin.
- Pişirme yüzeylerini sadece ilk kullanımdan önce yağlayın, aksi takdirde yapışmaz kaplama sayesinde yağlama işlemi gerekmez.
- Ancak Mondamin veya süt kullanıyorsanız, waffle'ların yapışmaması için cihazı ara sıra yağlayın.
- Hijyenik nedenlerden dolayı ilk iki waffle tüketime uygun değildir.



**Üretimdeki gecikmeler nedeniyle, ilk birkaç dakika boyunca yoğun duman oluşabilir. Bu nedenle, ilk ısıtma sırasında iyi bir havalandırma sağlayın.**

### CE işareti / güvenlik talimatları



**Cihaz, ilgili AB direktiflerinin gerekliliklerine uygundur.**



**Bu cihaz yalnızca kapalı mekanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.**



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

- Waffle'ları çıkarmak için, cihazın yapışmaz kaplamasının çizilmemesi amacıyla yalnızca tahta veya ısıya dayanıklı plastik mutfak eşyaları kullanın.
- Beyaz veya açık renkli plastik parçaları ya da gövdesi olan cihazlarda, kısa bir süre kullanımdan sonra kahverengimsi bir renk değişimi meydana gelir. Bu durum, pişirme sırasında oluşan buhar nedeniyle oluşur ve önlenemez.

### Ön ısıtma

Cihazı ön ısıtmak için fişi prize takın, regülatörü 3. seviyeye ayarlayın ve anahtarı açın. Kaplamanın aşırı ısınmaması için daha yüksek bir seviyede ön ısıtma yapılmasından kaçınılmalıdır. Kırmızı kontrol lambası yanar. Birkaç dakika sonra kırmızı kontrol lambası söner ve yeşil kontrol lambası yanar. Bir sesli uyarı duyulur.



### DİKKAT!

**Cihaz ısınmaya başlayacaktır. Lütfen sadece tutamaçlara ve kontrol düğmelerine dokununuz.**

### Fırınlama

- Ön ısıtma işleminden sonra kızartma derecesini istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Açık renkli waffle'lar için daha düşük bir dereceyi, daha koyu renkli waffle'lar için ise daha yüksek bir dereceyi seçin. İlk waffle, ayarlanan kızartma derecesine tam olarak uymayabilir. Bu nedenle, ayar düğmesini değiştirmeden önce bir waffle daha pişmesini bekleyin.
- Hamuru küçük bir keçeyle kalıbın arka kısmına dökün, cihazı kapatın ve tutamağından aşağı doğru bastırın. Böylece hamur eşit olarak dağılır.
- Hamuru döktükten kısa bir süre sonra yeşil kontrol lambası söner. Kırmızı kontrol lambası yanar.
- Kırmızı kontrol lambası yandığında genellikle basmaya gerek kalmaz. Doldurma işlemi hızlı bir şekilde yapılmalıdır, aksi takdirde waffle'lar üstte ve altta eşit şekilde kızarmaz.
- Pişirme işlemi bittiğinde kırmızı kontrol lambası söner ve yeşil kontrol lambası tekrar yanar.
- Bir bip sesi, waffle'ın hazır olduğunu belirtir.
- Lütfen pişirme işlemi biter bitmez waffle'ı cihazdan çıkarın. Bunun için tahta bir çatal kullanın.
- Waffle'ları soğuması için bir fırın ızgarasına yan yana yerleştirin.

### Temizlik

- Cihazı henüz sıcakken bir kağıt havluyla silin.
- İpucu: Pişirme yüzeylerinin arasına iki adet emici mutfak havlusu yerleştirin ve cihazı kapatın.
- Son olarak waffle makinesini nemli bir bezle silin, ancak asla akan su altında yıkamayın.
- Sert temizlik maddeleri kullanmayın.

### Çevre dostu atma

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



### DİKKAT!

**Elektro cihazlar ev çöpüyle atılmamalıdır.**

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

## Cloer® Fabrika Müşteri Hizmetleri ve Ürün Kaydı

Cloer® markası olağanüstü dayanıklılık ve performans anlamına gelir. Bu standardın uzun vadede korunmasını sağlamak için sürekli kalite izleme ve dayanıklılık çalışmaları yürütüyoruz.

Tüm Cloer® ürünlerini ilgili seri numaralarıyla derhal kaydedtirerek, kusursuz kalite izlemeyi garanti etmemize ve müşteri memnuniyetini sağlamamıza aktif olarak yardımcı oluyorsunuz.

Lütfen dikkat: Teknik servis talepleri veya bireysel iyi niyet değerlendirmeleri için gönüllü fabrika müşteri hizmetlerimizden yararlanmak için kayıt zorunludur. Bu, ücretsiz hizmetlere yasal bir hak sağlamaz; ürün kusuru durumunda yasal garanti haklarınız, satıcınıza (ticaret ortağınıza) karşı münhasıran ve etkilenmeden devam eder. Fabrika müşteri hizmetlerimizin ülkenizde sunulup sunulmadığını çevrimiçi olarak kontrol edin.



### Ürün kaydı & Garanti koşulları

<https://cloer.com/service>

## Waffle Pişirmenin 10 Kuralı

1. Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Bunun için tereyağı, yumurtalar ve su, pişirmeden birkaç saat önce oda sıcaklığında bekletilmelidir. Tereyağının yumuşak olmasına, ancak oda sıcaklığının üzerine çıkmamasına dikkat edin.
2. Yumurtaları bir mutfak robotunda hacmi iki katından fazla olana kadar çırpın. Aynı bir karıştırma kabında tereyağı, şeker ve vanilya şekerini köpürene kadar çırpın. Düşük hızda karıştırmaya devam edin ve yumurta karışımını yavaş yavaş ekleyin.
3. Unu belirtilen miktarda kabartma tozu ile karıştırın. Geleneksel kabartma tozu hoş olmayan bir tat bırakır. Bu nedenle, tat bırakmayan tartar kabartma tozu kullanmanızı öneririz.
4. Süt yerine su kullanmanızı öneririz. Bol karbonatlı maden suyu, kabartma tozu ile aynı etkiye sahiptir ve waffle'ları özellikle kabarık yapar. Maden suyu kullanarak belirtilen kabartma tozu miktarını azaltabilirsiniz.
5. Hamura sırayla su ve un ekleyin. Her seferinde, tekrar su eklemeyi önce tamamen karıştırabileceğiniz kadar un ekleyin. Hamurun topaklanmaması için unun doğrudan suyla temas etmesini önleyin.
6. Hamurun hala koyu kıvamda olması, ancak kaşıktan iyi akması için yeterli miktarda su ekleyin.
7. Badem, kuruyemiş, aroma vericiler veya alkol gibi malzemeleri hamura yalnızca en son aşamada ekleyin.
8. Hamuru en az 30 dakika, ancak bir saatten uzun olmayacak şekilde dinlendirin. Bu süre zarfında hamur koyulaşacaktır. Dinlendirdikten sonra hamuru karıştırmayın; tamamını tek seferde kullanın. Hamurun daha uzun süre bekletilmesi, pişirme sonucunun kalitesini düşürür.

9. Waffle makinesini yalnızca ilk waffle'ı pişirmeden önce tereyağıyla yağlayın. Çoğu waffle hamurunda, sonraki waffle'lar için genellikle tekrar yağlamaya gerek kalmaz.
10. Hazır olan waffle'ları bir tel ızgaranın üzerine yerleştirin. Taze waffle'ları üst üste dizmeyin; aksi takdirde yüzeyleri yumuşar. Waffle'lar en iyi, taze servis edildiklerinde lezzetli olur.

RCP-1500.3.0

### Klasik Cloer Waffle Tarifi Malzemeler:

- 6 yumurta
- 1 şişe limon aroması
- 1 şişe rom aroması
- 1 paket krem tartar kabartma tozu
- 1 paket vanilya şeker
- 200 gr şeker
- 200 gr tereyağı veya margarin
- 500 gr un
- 125 ml maden suyu

Hazırlık: Tüm malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır. Tereyağının yumuşak olduğundan ancak oda sıcaklığının üzerinde ısınmadığından emin olun.

Yumurtaları mikserle hacimleri iki katından fazla artana kadar çırpın.

Aynı bir karıştırma kabında tereyağı, şeker, vanilya şeker ve aromaları açık ve kabarık olana kadar çırpın. Düşük hızda karıştırmaya devam edin, yumurta karışımını azar azar ekleyin.

Unu ve kabartma tozunu karıştırın. Un-kabartma tozu karışımını ve maden suyuna sırayla hamura ekleyin. Hamur hala koyu kıvamda olacak ancak kaşıktan kolayca dökülecek kadar su ekleyin.

Hamuru en az 30 dakika, en fazla bir saat dinlendirin.

Hamuru Cloer waffle makinesinin pişirme kabının arka yarısına dökün ve kapağı hızlıca kapatın.

Kulpları birkaç saniye sıkıca birbirine bastırın ve waffle'lar altın kahverengi olana kadar pişirin.

RCP-1503.3.1

## Elmalı Waffle

Malzemeler:

200 g margarin veya tereyağı  
100 g şeker  
4 yumurta  
Bir adet işlenmemiş limonun rendelenmiş kabuğu  
250 g un  
1 paket kabartma tozu  
100 g dilimlenmiş veya doğranmış badem  
1/8 l maden suyu veya süt  
2-4 ince doğranmış elma

Hazırlanışı: Tereyağı ve şekeri açık ve kabarık olana kadar birlikte çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Kabartma tozuyla karıştırılmış unu ve sıvıyı sırayla ekleyin. Bademleri veya kuruyemişleri ekleyin. Son olarak, ince doğranmış elmaları ve limon kabuğunu ekleyin. Ayrıca, bütün yumurtalar yerine sadece yumurta sarılarını da ekleyebilir ve sonunda sertçe çırpılmış yumurta beyazlarını katlayarak ekleyebilirsiniz. Hamur hafif kalın olmalı ancak yine de dökülebilir kıvamda olmalıdır.

RCP-1508.0.1

## Pizza Waffle

Malzemeler:

125 gr tereyağı veya margarin  
4 yumurta  
125 gr un  
1/2 çay kaşığı kabartma tozu  
125 ml ılık su  
yaklaşık 100 gr pişmiş jambon, şeritler halinde kesilmiş  
2 elma, ince doğranmış  
1 paket ceviz veya fındık, ince öğütülmüş  
2-3 yemek kaşığı domates salçası  
1-2 çay kaşığı hardal  
Tuz, karabiber, pizza baharatı

Hazırlanışı: Tereyağını pürüzsüz olana kadar krema kıvamına getirin, ardından yumurtaları teker teker ekleyin. Kabartma tozu ve ılık suyla karıştırılmış unu sırayla ekleyerek karıştırın. Jambonu, elmaları ve fındıkları ekleyin ve domates salçası, tuz, karabiber, hardal ve pizza baharatı ile tatlandırın. Hamuru hemen pişirin. Mantar, peynir, zeytin veya salatalık ile varyasyonlar mümkündür.

RCP-1495.1.0

## Patatesli Waffle

Malzemeler:

500 gr soyulmuş, nişastalı patates  
2 soyulmuş soğan  
4 yumurta  
100 gr un  
1 yemek kaşığı ekşi krema  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
3 yemek kaşığı taze veya dondurulmuş otlar

Hazırlanışı: Patates ve soğanları rendenin en ince ayarını kullanarak ince ince rendeleyin. Karıştırın ve yavaş yavaş yumurtaları, ekşi kremayı, otları, tuzu ve karabiberi ekleyerek karıştırın. Ardından unu azar azar ekleyin. Hamuru, bolca yağlanmış önceden ısıtılmış waffle makinesinde hemen pişirin.

RCP-1515.1.0





© 2026 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.