



Produktdetails

<https://go.cloer.eu/IM-1633V>

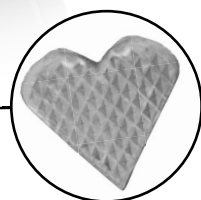
cloer®

the first
Unique heart



Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Waffeleisen Cloer-1633V
Waffle Maker Cloer-1633V



SPRACHEN - LANGUAGES

DE	Bedienungsanleitung	S. 3
EN	Instruction Manual	S. 7
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 10
FR	Notice d'utilisation	S. 13
IT	Istruzioni sull'uso	S. 17
ES	Instrucciones de uso	S. 20
PT	Instruções de uso	S. 23
LT	Naudojimo instrukcija.....	S. 27
LV	Lietošanas instrukcija	S. 30
DK	Brugsanvisning	S. 33
SE	Bruksanvisning	S. 36
NO	Bruksanvisning.....	S. 39
FI	Használati utasítás	S. 42
HU	Használati utasítás	S. 45
GR	Οδηγίες Χρήσης	S. 48
PL	Instrukcja obsługi.....	S. 51

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

DE

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
163	230	50/60	930

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

DE

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild, die Seriennummer und den Achtung-Heiße-Oberfläche Aufkleber.
- Stellen Sie das Waffeleisen auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Reinigen Sie die Backflächen vor dem ersten Aufheizen mit einem feuchten Tuch.



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

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



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



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

- 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 2 Waffeln sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.

Sicherheitshinweise

- **ACHTUNG!** Die Backflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß, Verbrennungsgefahr!
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Waffeln nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.

Inbetriebnahme / Vorheizen

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Regler auf Stufe 1, um das Gerät vorzuheizen. Ein Vorheizen auf einer höheren Stufe sollte vermieden werden, um die Beschichtung nicht zu

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

Backen

- Sie können den Bräunungsgrad nach dem Vorheizen beliebig einstellen. Wählen Sie für helle Waffeln eine niedrigere Stufe und für dunklere Waffeln eine höhere Stufe. Die erste Waffel entspricht unter Umständen noch nicht exakt dem eingestellten Bräunungsgrad. Warten Sie deshalb eine weitere Waffel ab, bevor Sie die Reglerstufe ändern.
- Füllen Sie eine kleine Schöpfkelle Teig in den hinteren Teil der Backform ein, schließen Sie das Gerät und drücken Sie es am Griff herunter. Dadurch verteilt sich der Teig gleichmäßig. 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.
- Kurz nach dem Einfüllen des Teigs erlischt die grüne Kontrolllampe. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrolllampe, und die Grüne leuchtet wieder auf.
- Nehmen Sie die Waffel bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel.
- Legen Sie die Waffeln zum Abkühlen nebeneinander auf einen 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.



Gewährleistung

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

Herstellergarantie

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



WAFFELN *mit Herz gemacht*

Waffeln backen ist ein Jahrhunderte altes Kulturgut. So vielfältig wie die Rezepte, so sind auch die Meinungen über die richtige Zubereitung: Butter oder Margarine? Wasser, Milch oder sogar Sahne? Einfetten? Mit Butter oder sogar mit der Speckschwarte? Stapeln oder auf einem Rost? Lagern, frisch oder sogar einfrieren? Diskussionen ohne Emotionen haben wir noch nicht erlebt, denn niemand lässt etwas auf sein altes Familienrezept kommen. Und das ist auch richtig so! Wir sagen: Erlaubt ist, was schmeckt und was sich bewährt hat. Wir haben uns dennoch erlaubt Tipps und Regeln zusammenzustellen, wie aus unserer Sicht Waffeln am besten gelingen:



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 Waffeleisen 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

Unser klassisches 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.

Geben Sie nun ca. 2/3 des Mehls und Mineralwasser im Wechsel in den Teig.

Mischen Sie das letzte Drittel Mehl mit dem Backpulver und geben Sie es ebenfalls abwechselnd mit Wasser in die Schüssel. 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-1503.3.0



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
- 2-4 klein geschnittene Äpfel

Zubereitung:

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Zutaten für den Teig mischen und glatt rühren. Zuletzt die Äpfel zugeben und unterheben.

***Tips und Tricks:** Diese Waffeln können gut eingefroren und wieder aufgebacken werden. Sie sind geschmacklich vergleichbar mit Apfelstrudel.*

RCP-1508.0.1



Basic safety instructions

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

EN

Technical Data

type	volt	hz	watt
163	230	50/60	930

Before initial use



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

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

EC Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



The appliance is intended for indoor use only.



ATTENTION! Always unplug the appliance before cleaning.

Preparation for use

- 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, non-slip, even surface.

Safety information

- **ATTENTION!** The baking surfaces of the appliance become hot during operation. Please avoid touching the metal parts. Danger of being burned!
- Use only wooden or heat-resistant plastic utensils to remove the waffles in order to prevent the non-stick coating from being scratched

Starting up / Preheating

Plug the appliance into the wall socket. Set the controller to 1 to preheat the appliance. Preheating in a higher level should be avoided in order not to overheat the coat. The orange control lamp lights up. After some minutes the control lamp goes out and the green control lamp lights up. 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.
- 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.

Warranty

Cloer electrical appliances are in conformity with the currently required EC-guidelines and safety regulations. If your Cloer electrical appliance has a defect or it 10 11EN EN does not work properly, contact your specialist dealer. Registered clients have at their disposal our technical customer service.

Manufacturer warranty

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



Manufacturer warranty

<https://cloer.eu/guarantee>



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.

Recipe

The classic Cloer waffle

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 double in volume. Cream the sugar, vanilla sugar and flavourings in a separate mixing bowl. Continue to mix on a low setting and gradually stir in the egg mass. Mix the flour and baking powder.

Add the flour and baking powder mixture and the mineral water alternately to the dough. Mix in enough water so that the dough is still viscous but still pours smoothly off the spoon. Leave the dough to stand for at least 30 minutes, but no longer than an hour.

Add the dough into the back half of the baking tin of the Cloer waffle iron and quickly close the lid. Hold down the handles for a few seconds and bake the waffles until they are golden brown.

RCP-1503.2.0

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

EN

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

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

Technische gegevens

type	volt	hz	watt
163	230	50/60	930

Voor het eerste gebruik



Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig door

- Maak de platen schoon met een vochtige doek.
- Vet de bakplaten bij het allereerste gebruik in.



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 / Veiligheidsinstructies



Het apparaat is gefabriceerd overeenkomstig de huidige EG-voorschriften.



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



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

Opstellen en aansluiten

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen maar niet het type plaatje.
- Plaats het wafelijzer op een droge stroeve en horizontale oppervlakte.

Veiligheidsvoorschriften voor het oublije ijzer

- **LET OPI!** De bakplaten alsmede het huis worden zeer heet. Vermijd aanraking. Verbrandingsgevaar!
- De wafels niet met scherpe voorwerpen (b.v. messen, metalen vorken) uit het apparaat nemen. Dit kan de teflonbekleding beschadigen.

Ingebruikneming/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. Het apparaat wordt nu heet. Raak het apparaat alleen 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 vlug 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.
- Neem de wafel direct na het bakken uit het apparaat. Gebruik hiervoor een houten vork.

NL

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 afhandeling

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



OPGELET!

Elektrische apparaten behoren niet bij het huisvuil.

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

Vrijwaring

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

Fabrieksgarantie

Registreer uw apparaat a.u.b. binnen 6 maanden na aankoop om aanspraak te kunnen maken op onze fabrieksgarantie. Hiervoor zijn van toepassing de garantievoorwaarden die gepubliceerd zijn op het

moment van registratie. Hier vindt u de garantievooraarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie

<https://cloer.eu/guarantee>



NL

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, wijnsteen 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 wijnsteen 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 wafeldegens 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.

Het klassieke Cloer-wafel

Ingrediënten:

- 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. Zorg ervoor dat de boter zacht is, maar niet warmer dan kamertemperatuur.

Klop de eieren met een keukenmachine tot het volume meer dan verdubbeld is. Klop de boter, suiker, vanillesuiker en de aroma's tot schuim in een aparte mengkom. Blijf langzaam roeren en daarbij het ei-mengsel geleidelijk toevoegen.

Meng bloem en bakpoeder. Voeg om en om mineraalwater en het mengsel van bloem en bakpoeder toe aan het beslag. Meng zoveel water bij het beslag dat het dikvloeibaar is maar nog goed van de lepel loopt. Laat het beslag minstens 30 minuten rusten, maar niet langer dan een uur.

Giet het beslag in de achterste helft van de bakvorm van het Cloer-wafelijzer en sluit het deksel snel. Houd de handgrepen enkele seconden stevig omklemd en bak de wafels goudbruin.

RCP-1503.2.0

Appelwafels

Ingrediënten:

- 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

Consignes de sécurité fondamentales

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

FR

Caractéristiques techniques

Type	voltage	hz	watt
163	230	50/60	930

Avant la première utilisation



Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 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.



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 correspond aux directives EC applicables.



L'appareil est destiné uniquement à une usage interne.



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

Mise en place

- Enlevez toutes les parties d'emballage et les éventuelles étiquettes, sauf la plaque signalétique.
- Posez le gaufrier sur un support sec, plan et non glissant

Consignes de sécurité

- **REMARQUE!** Les surfaces de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les parties métalliques. Risque de brûlure!
- Pour prendre les gaufres, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif de l'appareil.

Mise en service / préchauffage

Enfoncez la prise de l'appareil dans la prise du réseau électrique et mettez le régulateur en position 1 afin de préchauffer l'appareil. Un préchauffage à un plus haut niveau doit être évité afin de ne pas surchauffer le revêtement. 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.

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.
- 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



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

À LA LIVRAISON

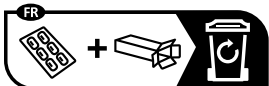
OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

OU

À DÉPOSER EN DÉCHETERIE

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



Garantie

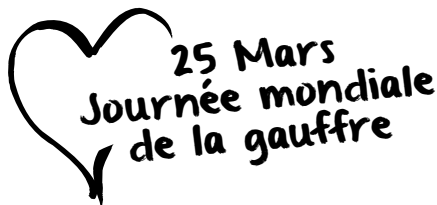
Les appareils électriques correspondent aux directives actuelles et aux prescriptions en matière de sécurité de l'UE. Si votre appareil Cloer présente un dysfonctionnement, ou qu'il ne fonctionne pas correctement, veuillez consulter votre distributeur agréé ou le service après-vente d'usine de Cloer.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

Garantie du fabricant

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



Garantie du fabricant
<https://cloer.eu/guarantee>



Nos 10 règles pour préparer des gaufres avec le cœur

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. Mélanger d'abord tous les ingrédients sauf : la farine, la crème de tartre et l'eau minérale. Veiller à ce que le beurre soit mou mais ne dépasse pas la température ambiante.
3. Mélanger la farine à la quantité de levure chimique indiquée. Un surplus de levure chimique procure un arrière-goût désagréable. C'est pourquoi nous conseillons d'utiliser de la crème de tartre car celle-ci ne laisse aucun arrière-goût.
4. Nous recommandons plutôt de l'eau que du lait. L'eau minérale fortement gazeuse a le même effet que la levure chimique et rend les gaufres par conséquent très moelleuses. L'utilisation d'eau minérale permet de réduire la quantité indiquée de levure chimique.
5. Ajouter alternativement de l'eau et de la farine à la pâte. Ajouter à chaque fois juste assez de farine pour pouvoir l'incorporer entièrement avant d'ajouter à nouveau de l'eau. Éviter que la farine entre en contact direct avec l'eau pour empêcher la formation de grumeaux dans la pâte.
6. Ajouter juste assez d'eau pour que la pâte soit encore épaisse mais qu'elle coule facilement de la cuiller.
7. Ajouter à la pâte les ingrédients tels que les amandes, les noix, les arômes ou l'alcool uniquement 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. Graisser le gauffrier avec du beurre uniquement avant la cuisson de la première gauffre. Pour la plupart des pâtes à gaufres, il n'est plus nécessaire de graisser pour la cuisson des gaufres suivantes.
10. Déposer les gaufres prêtes sur une grille. Ne pas superposer les gaufres fraîches pour éviter que leur surface ne ramollisse. Les gaufres sont plus savoureuses lorsqu'elles sont servies fraîches.

RCP-1500.3.0

La recette classique de gaufres Cloer

FR

Ingédients:

- 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. Battre en mousse et dans un bol séparé le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les arômes. Remuez lentement et ajoutez progressivement la masse d'œuf. Mélangez la farine et la levure chimique.

De manière alternative, ajoutez à la pâte le mélange constitué de farine, de levure chimique et d'eau minérale. Ajoutez assez d'eau pour que la pâte soit encore visqueuse, mais qu'elle coule bien de la cuillère. Laissez reposer la pâte pendant au moins 30 minutes, mais pas plus d'une heure.

Versez la pâte dans la moitié arrière du moule du gaufrier Cloer et refermez rapidement le couvercle. Pressez fermement les poignées pendant quelques secondes et laissez cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

RCP-1503.2.0

**Gaufres aux pommes****Ingédients:**

- 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



Precauzioni di sicurezza

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

IT

Caratteristiche tecniche

Tipo	volt	hz	watt
163	230	50/60	930

Prima del primo utilizzo



Prima del primo utilizzo legga con attenzione questo manuale.

- Pulisca le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- Ingrassi le superfici di cottura prima del primissimo utilizzo, altrimenti l'ingrassamento non è necessario a causa del rivestimento anti-aderente.
- Attenzione: Se dovesse utilizzare Mondamin (fecola) o latte, ingrassare ogni tanto l'apparecchio, così le cialde non si attaccano.



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.

IT

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza



L'apparecchio corrisponde alle esigenze delle giuste norme EG.



Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.



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

Disposizione

- Rimuova tutte le parti dell'imballo ed eventualmente gli adesivi, ma non la targhetta.
- Metta la macchinetta automatica per cialde su una superficie asciutta, piana ed anti-scivolo.

Indicazioni di sicurezza

- **ATTENZIONE!** Le superfici di cottura dell'apparecchio si riscaldano durante il funzionamento. Si prega di evitare un contatto con le parti metalliche. Pericolo di ustione!
- Per estrarre le cialde utilizzi solo posate di legno o di plastica resistente al calore, così il rivestimento anti-aderente dell'apparecchio non viene graffiato.

Messa in servizio / Preriscaldamento

Collegare il cavo di alimentazione alla presa e mettere il regolatore su 1 per preriscaldare l'apparecchio. Bisognerebbe evitare il preriscaldamento ad un livello più alto, per non surriscaldare il rivestimento. 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. 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 premere. 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.
- **Mancia:** 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 Cloer contengono materie prime preziose. Consegnare l'apparecchio usato al servizio di ritiro per il riciclaggio autorizzato. È possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento presso l'amministrazione comunale o cittadina.

Garanzia

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

Garanzia del produttore

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



Garanzia del produttore
<https://cloer.eu/guarantee>



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 ammorbiscono in superficie. I waffle sono più buoni se serviti freschi.

La ricetta classica di cloer per i waffle

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. Mescolare gli ingredienti tranne: farina, lievito, acqua minerale e albumi. Assicurarsi che il burro sia morbido ma non caldo.

Unire il lievito e la farina. Unire l'acqua alla miscela composta da farina e lievito. Aggiungere acqua fino a che l'impasto sia uniforme e scorra bene dal cucchiaino. Aggiungere gli aromi e continuare a mescolare. Montare a neve gli albumi, in un contenitore separato, fino a quando sono fermi.

Lasciare riposare l'impasto per almeno 25 minuti ma per non più di un'ora. Mettere l'impasto in una metà della macchina per waffle di Cloer e chiudere rapidamente il coperchio. Tenere uniti i manici per alcuni secondi e cuocere i waffle fin quando non sono dorati.

RCP-1503.2.0

Waffle 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 waffle così ottenuti possono essere congelati e scaldati nuovamente. Il loro gusto è paragonabile a quello dello strudel di mele.

RCP-1508.0.1

IT

Instrucciones básicas de seguridad

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

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
163	230	50/60	930

Antes del primer uso



Antes del primer uso lea atentamente estas instrucciones.

- Limpie las superficies de horneado con un paño húmedo antes del primer calentamiento.
- Antes del primer uso unte con grasa las superficies de horneado, posteriormente ya no hace falta engrasar debido a la superficie antiadherente.
- Atención: Pero si Ud. usa Mondamin o leche, unte de vez en cuando el aparato con grasa, para que no se peguen los barquillos.
- Por razones higiénicas, los dos primeros barquillos no son aptos para el consumo.



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.

Instalación

- Quite todas las partes del embalaje y eventuales rótulos, pero no la placa de características.
- Coloque la barquillera automática sobre una base seca, antideslizante y plana.

Instrucciones de seguridad

- **NOTA!** Las superficies de horneado se calientan durante el uso. Por favor evite un contacto con las piezas metálicas. ¡Peligro de quemaduras!
- Para extraer los barquillos use solamente cubiertos de madera o de plástico resistente al calor a fin de no arañar el recubrimiento antiadherente del artefacto.

Puesta en funcionamiento e instrucciones de uso

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.

Hornear

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

Garantía

Los electrodomésticos Cloer cumplen con los requisitos actuales de seguridad y la normativa de la CE. Si se diera el caso de que su aparato tenga un defecto o no funcione correctamente, póngase en contacto con su distribuidor. Los clientes registrados tienen también a su disposición a nuestro servicio técnico.

Garantía del fabricante

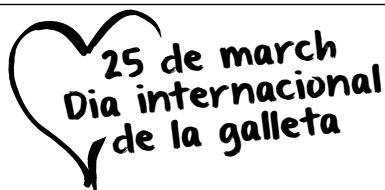
Por favor, registre su producto en un plazo de 6 meses tras la compra para disfrutar de nuestra garantía del fabricante. Serán válidas las condiciones de garantía que estén publicadas en el momento del registro. Las condiciones de garantía y el registro del producto los encontrará aquí:

ES



Garantía del fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>



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.

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 debe estar blanda, pero no más caliente que la temperatura ambiente. Bata los huevos con una batidora hasta que el volumen se haya más que duplicado.

Bata la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y las esencias en un recipiente separado hasta que se haga espuma. Continúe batiendo a baja velocidad y añada gradualmente la mezcla de huevo. Mezcle la harina con el polvo de hornear.

Añada la mezcla de harina y polvo de hornear y el agua mineral de forma alternada a la masa. 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 por algunos segundos y cocine los gofres hasta que estén dorados.

RCP-1503.2.0

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

Indicações de segurança básicas

- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - em cozinhas de funcionários em lojas e escritórios,
 - em propriedades agrícolas,
 - por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais ou,
 - em pensões de alojamento e pequeno-almoço.
- Solicite a reparação de aparelhos elétricos Cloer apenas ao serviço de atendimento ao cliente da fábrica Cloer. Reparações incorretas podem causar riscos significativos para o utilizador. Além disso, perderá o direito à garantia.
- Utilize o aparelho apenas em tomadas domésticas padrão. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de identificação corresponde à da sua rede elétrica.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- Se o cabo de ligação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, para evitar riscos.
- Desligue a ficha da tomada,
 - se ocorrer uma avaria,
 - se o aparelho não for utilizado por um longo período,
 - antes de cada limpeza.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Nunca use o cabo de alimentação para transporte e proteja-o do calor (fogão/chama acesa).
- Não puxe o cabo de alimentação sobre arestas afiadas e não o estique demasiado, caso contrário, existe o risco de o aparelho tombar.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção só devem ser entregues a crianças com idade igual ou superior a 8 anos e devidamente supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Proteja o seu aparelho contra a humidade (salpicos de água/chuva).
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo. Mais informações sobre a limpeza podem ser encontradas nas páginas seguintes.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro ou um temporizador externo.
- **ATENÇÃO:** Tenha em atenção que o aparelho fica quente durante o funcionamento. Agarre apenas nas pegas e nos elementos de comando.

PT

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
163	230	50/60	930

Antes da primeira utilização



**Antes da primeira utilização
leia estas instruções com atenção.**

- Limpe as superfícies para assar com um pano húmido antes de aquecê-las a primeira vez.
- Unte as assadeiras antes do primeiro uso, não haverá necessidade de untar mais, por causa da camada anti-aderente.
- Atenção: Caso utilize fécula ou leite, vez ou outra untar o aparelho para que os barquinhos não grudem.
- Os primeiros 2 barquinhos não devem ser ingeridos por motivos de higiene.



**As assadeiras do aparelho ficam
quentes durante o funcionamento.
Evite o contacto com as partes
metálicas. Perigo de queimaduras!**

Marcação CE/ Indicações de segurança

PT



**O aparelho está em conformidade
de com os requisitos das
directivas da CE.**



**O aparelho destina-se exclusivamente
para o uso em ambientes fechados.**



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

Montar

- Remova os componentes da embalagem e eventuais adesivos, mas não a placa de identificação.
- Coloque o automático de barquinhos sobre uma superfície seca, plana e à prova de escorregões.

Instruções de segurança

- **Nota!** As assadeiras do aparelho ficam quentes durante o funcionamento. Evite o contacto com as partes metálicas. Perigo de queimaduras!
- Para remover o barquinho utilize apenas talheres de madeira ou de plástico à prova de calor, para que a camada antiaderente do aparelho não seja danificada.

Colocação em funcionamento/ Pré-aquecimento

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

Cozer

- Pode definir o grau de escurecimento conforme desejar, após o pré-aquecimento. Escolha um nível mais baixo para waffles mais claros e um nível mais alto para waffles mais escuros. O primeiro waffle pode não corresponder exatamente ao nível de escurecimento definido. Portanto, espere por outro waffle antes de alterar o nível do regulador.
- Coloque uma pequena concha de massa na parte de trás da assadeira, feche o aparelho e pressione a pega. Assim a massa é distribuída uniformemente. Em princípio, assim que a lâmpada de controlo laranja acender, pode deixar de pressionar. O processo de enchimento deve ser feito rapidamente, caso contrário os waffles não assarão uniformemente em cima e em baixo.
- Pouco depois de colocar a massa, a lâmpada de controlo verde apaga-se. A lâmpada de controlo laranja acende-se.
- Quando o processo de assadura estiver concluído, a lâmpada de controlo laranja apaga-se e a verde acende-se novamente.
- Retire o waffle do aparelho imediatamente após a conclusão do processo de assadura. Use um garfo de madeira para isso.
- Coloque os waffles lado a lado sobre uma grelha para arrefecerem.

Limpeza

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

Eliminação de acordo com os princípios de protecção do meio ambiente

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



ATENÇÃO!

Os electrodomésticos não devem ser deitados ao lixo doméstico.

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

Serviço de apoio ao cliente

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

Garantia do fabricante

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



Garantia do fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>



As nossas 10 recomendações para confeccionar waffles em forma de coração

1. Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Para que todos os ingredientes estejam à temperatura ambiente, deve deixar a manteiga, os ovos e a água algumas horas antes da confeção à temperatura ambiente.
2. Comece por misturar todos os ingredientes, à excepção: da farinha, do fermento em pó Weinstein e da água mineral. Certifique-se de que a manteiga está mole, mas não a uma temperatura superior à temperatura ambiente.
3. Misture a farinha com a quantidade de fermento em pó indicada. Demasiado fermento em pó irá adulterar o sabor. Por esse motivo aconselhamos a utilização do fermento em pó Weinstein, que não adultera o sabor.
4. Recomendamos a utilização de água ao invés de leite. A água mineral muito gaseificada tem o mesmo efeito do fermento em pó, tornando os waffles especialmente fofos. A utilização de água mineral permite reduzir a quantidade de fermento em pó indicada.
5. Adicione a água e a farinha alternadamente à massa. Deite pequenas porções de farinha que consiga misturar totalmente antes de adicionar água. Evite deitar a farinha diretamente em cima da água, reduzindo assim a formação de grumos.
6. Misture uma quantidade de água de modo a obter uma massa espessa mas que cai facilmente da colher.
7. Amêndoas, nozes, aromatizantes ou bebidas alcoólicas devem ser adicionadas à massa somente no final.
8. Deixar a massa levar durante pelo menos 25 min., sem nunca exceder 1 hora. A massa vai espessar. Depois disso não volte a misturar a massa e consuma-a toda de uma só vez. Se a massa for guardada durante mais tempo, não obterá o mesmo resultado.
9. Antes de utilizar a máquina de waffles, coloque manteiga apenas antes da confeção do primeiro waffle. Na maioria das massas não é necessário adicionar mais manteiga para confeccionar mais waffles.
10. Coloque os waffles confeccionados em cima de uma rede. Não coloque os waffles acabados de confeccionar em cima uns dos outros, para que não fiquem demasiado moles. Os waffles sabem especialmente bem quando servidos acabados de fazer

PT

A receita classica de waffles da cloer

Ingredientes:

- 200 g de margarina ou manteiga
- 100 g de açúcar
- 4 ovos
- Raspas de casca de um limão
- 250 g de farinha
- 1 pacote de fermento em pó
- 100 g de amêndoas laminadas ou picadas
- 1/8 l de água mineral
- 2 a 4 maçãs cortadas em pedaços pequenos

Preparação:

Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Comece por misturar todos os ingredientes, à exceção: da farinha, do fermento em pó Weinstein e da água mineral. Certifique-se de que a manteiga está mole, mas não a uma temperatura superior à temperatura ambiente.

Misture a farinha e o fermento em pó. Adicione, alternadamente, a mistura de farinha e fermento em pó e a água mineral à massa. Misture uma quantidade de água de modo a obter uma massa espessa mas que cai facilmente da colher.

Adicione agora os aromas e misture tudo novamente. Bater as claras em castelo firme num recipiente separado e misturar ligeiramente. Deixar a massa levedar durante pelo menos 25 min., sem nunca exceder 1 hora.

Coloque a massa na parte posterior da forma da máquina de waffles Cloer e feche rapidamente a tampa. Comprima as duas pegas durante alguns segundos e deixe dourar os waffles.

RCP-1503.2.0



Waffles à moda de bruxelas

Ingredientes:

- 2 ovos
- 250 g de farinha
- 25 g de açúcar cristalizado
- 250 ml de leite morno
- 250 ml de água morna
- 12 g de fermento
- 100 g de manteiga
- 1 pitada de sal
- margarina para a máquina de waffles

Preparação:

Derreter a manteiga e deixar arrefecer. Misturar a água com os ovos e adicionar lentamente a farinha, o açúcar e o sal. Misturar o leite com o fermento e misturar à massa, até obter uma massa lisa e uniforme. Em seguida, adicionar a manteiga à massa e mexer bem. Deixar a massa levedar durante 30 minutos em local quente. Pré-aquecer a máquina de waffles e pincelar com um pouco de margarina antes de colocar cada dose de massa. Colocar cerca de 4 colheres de sopa de massa para confeccionar uma waffle e deixar cozer durante 3 a 4 minutos.

RCP-1508.0.1



Pagrindiniai saugumo nurodymai

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

Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
163	230	50/60	930

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją

- Prieš pirmą įkaitinimą išvalykite kepinimo 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 vafiliai nepriplytų.
- Pirmi du vafiliai 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 ženklas / saugos nurodymai



Prietaisas atitinka reikalavimus, atitinkantiems ES- direktyvoms.



Prietaisas skirtas naudojimui tik uždarose patalpose.



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

Nustatyti

- Pašalinkite visus pakavimo elementus ir atitinkamas etiketes, išskyrus firmos su techniniais parametrais.
- Pastatykite vaflių automatą ant sauso, neslidaus ir lygaus pagrindo.

Saugumo nurodymai

- **PASTABA!** Vaflių išėmimui naudokite medinius arba karščiui atsparius plastmasinius įrankius, kad nebūtų pažeista prilipimui atspari danga. Prietaisuose su baltomis arba ryškiosiomis plastmasinėmis dalimis po trumpo naudojimo laiko atsiranda rusvas atspalvis.

Eksplotacijos pradžia /Įkaitinimas

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

Kepimas

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

Valymas

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

Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



DĖMESIO!
Elektros prietaisais nepriskiriamas buitinėms atliekoms.

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

Garantija

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

Gamintojo garantija

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



Gamintojo garantija

<https://cloer.eu/guarantee>



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 nebemašykite ir sunaudokite visą tešlą. Iš ilgiau laikytos tešlos iškepamas prastesnės kokybės kepiny.
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. Skanėsi būna šviežiai patiekti vafliai.

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 anglirūgšte)

Paruošimas:

Visi ingredientai turėtų būti patalpos temperatūros. Pirmiausia sumaišykite visus ingredientus, išskyrus: miltus, kepimo miltelius su vyno rūgštimi ir mineralinį vandenį. Sviestas turi būti minkštas, tačiau ne šiltesnis nei patalpos temperatūra.

Sumaišykite miltus ir kepimo miltelius. Sumaišykite tešlą pakaitomis pildami miltų ir kepimo miltelių mišinį bei mineralinį vandenį. Įmaišykite tiek vandens, kad tešla dar būtų tiršta, bet gerai nutekėtų nuo šaukšto.

Supilkite aromatus ir išmaišykite visą tešlą dar kartą. Atskirame inde iki standžių putų suplakite baltymus, supilkite juos į tešlą ir trumpai bei atsargiai išmaišykite.

Palikite tešlą pastovėti bent 25 min., tačiau ne ilgiau nei vieną valandą. Dėkite tešlos į apatinę „Cloer“ vaflinę kepimo formą ir greitai uždenkite dangtį. Vienai sekundei suspauskite rankenas ir kepkite vaflius, kol jie gražiai apskrus.

RCP-1503.2.0

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.

RCP-1508.0.1

LT

Drošības pamatnorādes

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā vai līdzīgos apstākļos, piemēram:
 - darbinieku virtuvē veikalos un birojos,
 - lauku īpašumā,
 - klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvokļu vienībās vai vietās,
 - kur piedāvā naktsmītņi un brokastis.
- Cloer elektroierīču remonta darbus uzticiet veikt tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veiktu remonta darbu rezultātā var rasties ievērojams apdraudējums lietotājam. Turklāt šādi tiek zaudētas jūsu tiesības uz garantijas pakalpojuma izmantošanu.
- Ierīci darbiniet, izmantojot tikai mājāsaimniecības kontaktligzdas. Pārbaudiet, vai tehnisko datu plāksnītē norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Ierīci jāpieslēdz pie kontaktligzdas ar zemējumu.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
 - ja rodas traucējums,
 - ja ierīce ilgāku laiku netiks izmantota,
 - pirms katras tīrīšanas.
- Kontaktdakšas atvienojiet, tikai turot aiz kontaktdakšu, bet nekad velkot vadu.
- Neizmantojiet vadu nešanai un sargājiet to no karstuma (plīts virsmas/atklātas liesmas).
- Nevelciet vadu gar asām malām un nenostiepiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā pastāv ierīces apgāšanās risks.
- Bērni no 8 gadu vecuma, personas ar ierobežotām fiziskām, sensorajām vai garīgām spējām un personas ar nepietiekamām zināšanām un pieredzi ierīci drīkst lietot tikai, ja tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par drošu ierīces izmantošanu un izprot iespējamo apdraudējumu.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir sasnieguši 8 gadu vecumu un atrodas pieaugušas personas uzraudzībā.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Sargājiet ierīci un tās pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī.
- Sargājiet ierīci no mitruma (ūdens šļakatām/lietus).
- Pirms ierīces uzglabāšanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Plašāku informāciju par tīrīšanu skatiet tālāk norādītajās lapās.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Ierīce nav paredzēta lietošanai ar taimera kontaktligzdu vai ārēju taimeri.
- **UZMANĪBU!** Ņemiet vērā, ka korpuss izmantošanas laikā kļūst karsts. Pieskarieties tikai rokturiem un vadības elementiem.

Tehniskie dati

Tips	volti	Hz	vati
163	230	50/60	930

Pirms pirmās lietošanas reizes



Pirms pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo instrukciju.

- Pirms pirmās uzkaršēšanas reizes notīriet cepšanas virsmu ar mitru drānu.
- Cepšanas virsma ir jāieeļļo tikai pirms pirmās lietošanas reizes, citreiz eļļošana nav nepieciešama, pateicoties 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.

CE marķējums / Drošības norādes



Iekārta atbilst spēkā esošo EK direktīvu prasībām.



Iekārta ir paredzēta tikai lietošanai slēgtās telpās.



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

Nodibināt

- Noņemiet visas iepakojuma daļas un uzlīmes, ja tādas ir, bet ne tipa datu plāksnīti.
- Novietojiet vafeļu automātu uz sausas, neslidošas un līdzenas pamatnes.

Drošības norādes

- **PIEZĪME!** Vafeļu izņemšanai lietojiet tikai koka vai siltumizturīgus plastmasas rīkus, lai nesaskrāpētu iekārtas pretpiedegšanas pārklājumu.
- Iekārtām ar baltām vai gaišām plastmasas daļām vai korpusiem pēc neilga lietošanas laika izveidojas brūngani krāsas toni.

Ekspluatācijas uzsākšana/ uzsildīšana

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

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

Cepšana

- Pēc uzsildīšanas 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 signāllampīņa, parasti piespiešanu var pārtraukt. Iepildīšanas procedūra jāveic ātri, pretējā gadījumā vafele augšpusē un apakšpusē nebūs vienmērīgi brūna.
- Īsi pēc miklas iepildīšanas zaļā signāllampīņa izdziest. Iedegas oranžinis signāllampīņa.
- Pēc cepšanas beigām oranžinis signāllampīņa izdziest un atkal iedegas zaļā.
- 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 loksnes starp cepšanas virsmām un aizveriet iekārtu.
- Pēc tam notīriet vafeļu pannu ar mitru drānu, tomēr nekādā gadījumā nemazgājiet to zem tekoša ūdens.
- **Neizmantojiet kodīgus tīrīšanas līdzekļus.**

Videi draudzīga utilizācija

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



UZMANĪBU!
Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar majsaimniecības atkritumiem.

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

Garantija

Cloer elektriskās iekārtas atbilst spēkā esošajām EK direktīvām un drošības normatīviem. Ja jūsu Cloer iekārtai tiek konstatēts defekts vai arī tā nepareizi darbojas, vērsieties pie mūsu izplatītāja vai arī Cloer klientu apkalpošanas dienestā. Reģistrētiem pastāvīgajiem klientiem turklāt ir pieejami arī mūsu klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumi.

LV

Ražotāja garantija

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



Ražotāja garantija

<https://cloer.eu/guarantee>



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 biezāka. 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.

Klasiskā Cloer vafeļu recepte

Sastāvdaļas:

- 6 olas
- 1 pudelīte citronu aromatizētāja
- 1 pudelīte 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. Vispirms samaisa visas sastāvdaļas, izņemot: miltus, vinakmens cepamo pulveri un minerālūdeni. Rauga, lai sviests būtu miksts, bet ne uzsilis virs istabas temperatūras.

Sajauc miltus un cepamo pulveri. Pārmaiņus mīklā pievieno miltu un cepamā pulvera maisījumu un minerālūdeni. Iemaisa tik daudz ūdens, lai mīkla vēl ir biezi plūstoša, taču labi notek no karotes. Tagad pievieno aromatizētājus un visu vēlreiz samaisa.

Tagad atsevišķā traukā sakul olas baltumus līdz stingru putu stāvoklim un vēl nedaudz uzmanīgi iemaisa. Atstāj mīklu mierā vismaz 25 min, tomēr ne ilgāk kā vienu stundu.

Ielej mīklu Cloer vafeļautomāta cepšanas formas aizmugurējā daļā un ātri aizver vāku. Saspiež rokturus uz dažām sekundēm cieši kopā un cep vafeles līdz zeltaini brūnām.

RCP-1503.2.0

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

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

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

DK

Tekniske data

type	volt	hz	watt
163	230	50/60	930

Inden den første brug



Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du bruger apparatet første gang.

- Rengør bagefladerne med en fugtig klud inden den første opvarmning.
- Smør bagefladerne ind, før du bruger dem første gang, ellers skal du ikke tænke på smøring takket være slip-let-belægningen.
- Vigtigt! Hvis du alligevel bruger Mondamin eller mælk, skal du af og til smøre apparatet, så vafflerne ikke bager sig fast.
- De første 2 vaffler er af hygiejniske grunde ikke egnede til at spise.



Apparatets bageflader bliver varme ved brugen. Undgå at berøre metaldelene. Fare for at blive forbrændt!

CE-mærkning / Sikkerhedsanvisninger



Enheden opfylder kravene i de gældende EU direktiver



Enheden er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum



**FORSIGTIG!
Træk stikket efter brug og før enhver form for rengøring af enheden.**

Opstilling

- Fjern al emballage og alle etiketter, men ikke typeskiltet.
- Opstil vaffelautomaten på et tørt, skridsikkert og plant underlag.

Sikkerhedsanvisninger

- **VIGTIGT!** Apparatets bageflader bliver varme ved brugen. Undgå at berøre metaldelene. Fare for at blive forbrændt!
- Brug kun træbestik eller varmebestandigt plastbestik til at tage vafflerne af med, så apparatets slip-let-belægning ikke bliver ridset.

Ibrugtagning og anvisninger vedrørende brugen

Sæt stikket i stikkontakten, og sæt temperaturknappen på trin 1 for at forvarme apparatet. Forvarmning på et højere trin bør undgås, så belægningen ikke overopledes. Når den røde kontrollampe går ud, er apparatet varmt, og du kan gå i gang med vaffelbagningen.

Bagning

- Efter foropvarmningen kan du indstille bruningsgraden efter ønske. Til lyse vaffler vælges et lavere varmetrin, til mørkere et højere varmetrin. Det kan forekomme, at den første vaffel ikke svarer nøjagtigt til den indstillede bruningsgrad. Vent derfor med at regulere på temperaturknappen, til den næste vaffel er blevet bagt.
- Fyld en portion dej svarende til en lille grydeske i den bageste del af bageformen, luk låget i, tag fat i grebet, og tryk ned. Dejen fordeles sig regelmæssigt. Så snart den orange indikatorlampe lyser op, behøver du normalt ikke trykke mere. Dejen skal fyldes i hurtigt, da vafflerne ellers ikke bliver lige brune foroven og forneden.
- Den grønne kontrollampe går ud, kort tid efter at dejen er blevet fyldt i. Den orange kontrollampe begynder at lyse.
- Efter bageprocessen går den orange kontrollampe ud, og den grønne lyser op igen.
- Tag vafflen ud med det samme, når den er færdig. Brug en trægaffel.
- Læg vafflerne ved siden af hinanden på en ovnrister, og lad dem køle af.

Rengøring

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

Miljøvenlig bortskaffelse

Vi anvender udelukkende miljøvenlig emballage til vores apparater i forbindelse med transport. Karton og papir bør afleveres til et returpapirfirma, og plastemballage bør afleveres på en genbrugsstation.



**VIGTIGT!
Elapparater må ikke smides ud med almindeligt husholdningsaffald.**

Elapparater indeholder værdifulde råstoffer. Gamle apparater skal afleveres på den kommunale genbrugsstation. Kontakt kommunen for at få nærmere oplysninger.

Kundeservice

Hvis det sker, at dit Cloer-apparat får en fejl eller en skade, så kontakt din Cloer-forhandler eller Cloer's kundeservice. Elapparater fra Cloer opfylder gældende EF-direktiver og sikkerhedsforskrifter.

Producentgaranti

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



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



Vores 10 regler med hjerte til bagning af vaffer

1. Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Således at alle ingredienserne har stuetemperatur, bør smør, æg og vand opbevares ved stuetemperatur et par timer inden bagning.
2. Først omrør alle ingredienser, bortset fra: Mel, vinsten bagepulver og mineralvand. Sørg for, at smørret er blødt, men ikke er varmere end stuetemperatur.
3. Bland melet med den angivne mængde bagepulver. Ved brug af for meget bagepulver opstår en ubehagelig eftersmag. Vi råder derfor at bruge vinsten bagepulver, fordi det ikke skaber eftersmag.
4. Vi anbefaler vand i stedet for mælk. Mineralvand med en stor mængde kulsyre har den samme virkning som bagepulver og gør derfor vafferne særligt smuldrende. Ved anvendelsen af mineralvand kan den angivne mængde bagepulver reduceres.
5. Tilsæt skiftevis vand og mel til dejen. Tilsæt kun så meget mel hver gang, at det kan helt røres ind i, før du tilsætter vand igen. Sørg for, at melet ikke kommer direkte ind i vandet, ellers kan dejen danne klumper.
6. Rør så meget vand ind, at dejen stadig er tyktflydende, men flyder godt ud fra skeen.
7. Tilsæt til sidst ingredienserne som mandler, nødder, aromaer eller alkohol til dejen.
8. Lad dejen stå og hvile i mindst 25 minutter, men ikke længere end en time. Dejen bliver mere tyktflydende i løbet af denne tid. Omrør ikke dejen mere og brug den på en gang. Længere opbevaring af dejen fører til dårligere bagningsresultater.
9. Smør vaffeljernet kun inden bagningen af den første vaffel. Med de fleste vaffeldeje normalt kræves der ingen smøring for de følgende vaffer.
10. Læg de færdige vaffer på en rist. De friske vaffer bør ikke stables, da de så bliver bløde på overflade. Vafferne smager bedst, når de serveres friske.

Receita Classica de Waffles da

Ingredienser:

- 6 æg
- 1 lille flaske citronaroma
- 1 lille flaske romaroma
- 1 lille pakke bagepulver
- 1 lille pakke vaniljesukker
- 200 g sukker
- 200 g smør eller margarine
- 500 g mel
- 125 ml mineralvand (med kulsyre)

Tilberedning:

Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Først omrør alle ingredienser, bortset fra: Mel, vinsten bagepulver og mineralvand. Sørg for, at smørret er blødt, men ikke er varmere end stuetemperatur.

Bland mel og bagepulver. Tilsæt skiftevis mel-bagepulver blanding og mineralvand til dejen. Rør så meget vand ind, at dejen stadig er tyktflydende, men flyder godt ud fra skeen.

Nu tilsæt aromaer og omrør alt igen. Pisk æggeghviderne i en separat beholder, indtil de er stivpiskede og fold dem også kort ind i dejen. Lad dejen stå og hvile i mindst 25 minutter, men ikke længere end en time.

Sæt dejen i den bageste halvdel af bagepladen på Cloer vaffeljern og luk låget hurtigt. Klem håndtagene sammen i nogle få sekunder og bag vafferne til de er gyldenbrune.

RCP-1503.2.0

Pikante diætvafler

Ingredienser:

- 250 g speltmel fintmalet
- 1 teskefuld bagepulver
- 0,2 l mælk
- noget mineralvand
- havsalt
- 125 g smeltet smør
- 3 æg
- 50 g revet ost
- 2 spiseskefulde solsikkekerne
- 2 bdt. purløg, smør evt. apparatet

Tilberedning:

Bland speltmel med bagepulveret. Rør mælk, smeltet smør og æg sammen, lad det hvile ca. 20 minutter. Tilsæt ost, solsikkekerne og purløg. Hvis dejen er for tyk, fortynd med mineralvand.

RCP-1508.0.1

DK

Grundläggande säkerhetsinformation

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

Teknisk information

type	volt	hz	watt
163	230	50/60	930

Innan produkten tas i bruk



Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk.

- 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!

Upprätta

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, dock inte typskylten.
- Ställ det automatiska väffeljärnet på en torr, halksäker och jämn yta.

Säkerhetsinformation

- **WARNING!** 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.

Idrifttagning / uppvärmning

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

Gräddning

- När apparaten har värmts upp kan du välja gräddningsnivå. 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 ovsidan.

Rengöring

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

Miljövänlig avfallshantering

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



WARNING! Elektriska apparater får inte kastas i hushållssoporna.

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

Garanti

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

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

Tillverkargaranti

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

SE



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



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.

SE

Cloers klassiska våffelrecept

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. Vispa först samman alla ingredienser, förutom: mjöl, vinstensbakpulver och mineralvatten. Se till så att smöret är mjukt, men inte varmare än rumstempererat. Blanda mjöl och bakpulver.

Tillsätt blandningen av mjöl och bakpulver och mineralvattnet omväxlande i smeten. Vispa ner så mycket vatten att smeten fortfarande är trögflytande, men ändå rinner av skeden lätt.

Tillsätt nu aromerna och vispa smeten igen. Vispa äggvitan i en annan bunke till ett fast skum och vänd i det i smeten. Låt smeten vila i minst 25 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 våfflorna tills de blir gyllenbruna.

RCP-1503.2.0

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

Grunnleggende sikkerhetshenvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder / jordbruks gods,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller,
 - på Bed & breakfasts.
- Du skal kun la Cloer elektroapparater bli reparert av autoriserte Cloer fagforhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg bortfaller på grunn av dette garantien.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt som du har hjemme. Du skal kontrollere, om nettpenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet ditt.
- Apparatet må settes i en jordnet stikkontakt.
- Apparatet er utstyrt med en tilkopplingsledning montasjetype „Y“. Er denne skadd, må den bli byttet ut av en autorisert Cloer fagforhandler eller av Cloer kundeservice for å unngå å bli utsatt for fare.
- Du trekker kontakten for tilkoplingen til ledningsnettet ut av stikkontakten
 - når det oppstår en funksjonssvikt,
 - når apparatet ikke blir brukt i en lengere periode,
 - før hver rengjøring.
- Du skal være så vennlig aldri å trekke ut kontakten med hjelp av ledningen, trekk kun på kontakten.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen for tilkoplingen til ledningsnettet og vern dette mot varme (kokeplate / åpen flamme).
- Stram aldri ledningen for tilkoplingen til ledningsnettet for mye, blir det gjort, er det fare for at apparatet velter.
- Du skal ikke trekke ledningen for tilkoplingen til ledningsnettet over skarpe kanter.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- Barn skal være under oppsikt for å være sikker på at de ikke leker med apparatet.
- Apparatet og tilhørende strømkabelen bør holdes utilgjengelig for barn under 8.
- Nedsenk ikke apparatet i vann.
- Du skal verne apparatet ditt mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- Du skal la apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort.
- Ikke bruk produktet utendørs.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- **OBS:** Husk at huset blir varmt under drift. Bare berør håndtakene og kontrollene.

NO

Spesifikasjoner

type	volt	hz	watt
163	230	50/60	930

Før første gangs bruk



Vennligst les bruksanvisningen oppmerksomt før apparatet brukes for første gang.

- Stekeflatene må rengjøres med en fuktig klut før første gangs bruk.
- Stekeflatene pensles med matfett før første gangs bruk. Ellers er det ikke nødvendig på grunn av anti-heftbelegget.
- OBS: Bruker De derimot potet- eller maismel eller melk i røren, må De smøre stekeflatene av og til. Ellers setter vafle seg fast på stekeflatene.
- Av hygieniske årsaker spises ikke de første 2 vafle.



Stekeflatene blir varme når apparatet er i bruk. Unngå å ta på metalldelene. Fare for forbrenning!

CE-mark / Sikkerhetsinstruks



Dette produktet følger kravene tilhørende i EU direktivet.



Dette produktet er kun beregnet for bruk innendørs.



MERK! Kople alltid fra strømmen før rengjøring og etter bruk av produktet!

Plassering

- Fjern alle forpackningsdeler og eventuelle klistremerker, ikke merkeplaten.
- Vaffelautomaten må plasseres på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.

NO

Sikkerhetshenvisninger

- **MERK!** For å ta ut vafle må De kun bruke tre- eller varmebestandig plastikkbestikk for å unngå at anti-heftebelegget ødelegges.
- Apparatet med hvite eller lyse kunststoffdeler eller apparater med kunststoff på yttersiden blir brunaktige etter kort tid. Dette forårsakes av dampen som oppstår under steking og kan ikke unngås.

Igangkjøring / bruksanvisning

Sett nettpluggen først i stikkkontakten. Nå blir apparatet varmt. Før De kan begynne å steke vafle, må De varme opp vaffeljernet. Du velger den midterste reguleringsstillingen (mellom 3 og 4). Den røde kontrollampen lyser. Etter noen minutter slukker den røde kontrollampen og den grønne kontrollampen begynner å lyse.

Steking

- Etter forhåndsvarmingen kan du stille inn hvordan du vil ha stekt vafle. Velg et lavere trinn hvis du ønsker lyse vafle, og et høyere trinn hvis du foretrekker vafle godt stekt. Det er ikke sikkert at den første vaffelen blir stekt nøyaktig slik det er stilt inn. Stek derfor en vaffelplate til før du eventuelt justerer regulatoren.
- Hell en liten øse med vaffelrøre i bakre del av stekeflaten, lukk vaffeljernet og trykk ned håndtaket. Røren fordeles da jevnt. Du kan vanligvis slippe opp håndtaket så snart den oransje kontrollampen begynner å lyse. Hell i røren raskt for å unngå at vafle stekes ujevnt.
- Den grønne kontrollampen slokner kort etter at røren er helt i. Den oransje kontrollampen lyser.
- Etter endt steking slokner den oransje kontrollampen og den grønne tennes på nytt.
- Ta ut vaffelplaten med en gang den er ferdigstekt. Bruk en tregaffel.
- La vaffelplatene avkjøles på rist.

Rengjøring

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

Miljøvennlig avfallshåndtering

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



OBS! Elektriske apparater må ikke kastes i husholdningsavfallet.

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

Kundeservice

Skulle det en gang skje at Deres Cloer-apparat har en skade, ber vi Dem vennligst henvende Dem til Deres Cloer-forhandler eller til Cloer-fabrikkundeservice. Cloer elektriske apparater produseres i henhold til de aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter.

Produsentgaranti

Registrer produktet ditt innen 6 måneder fra kjøpsdato for å dra fordel av vår produsentgaranti. Garantivilkårene som var offentliggjort på tidspunktet for registreringen, gjelder. Du kan lese garantivilkårene og registrere produktet ditt her.



Produktet Registrering & Garantivilkår

<https://cloer.eu/guarantee>



Våre 10 regler med hjerte for vaffelbaking

1. Alle ingrediensene skal ha romtemperatur. Smøret, eggene og vannet skal lagres ved romtemperatur noen timer før baking. Pass på at smøret er mykt, men ikke varmet opp til over romtemperatur.
2. Pisk eggene med en kjøkkenmaskin til volumet er mer enn doblet. Pisk smør, sukker og vaniljesukker til det er skummet i en egen blandebolle. Fortsett å røre på langsomt trinn og rør etter hvert inn eggemassen.
3. Bland melet med den angitte mengden bakepulver. Konvensjonelt bakepulver har en ubehagelig ettersmak. Vi anbefaler derfor Weinstein bakepulver, som ikke har ettersmak.
4. Vi anbefaler vann istedenfor melk. Mineralvann med mye kullsyre har samme virkning som bakepulver og gjør vaffler spesielt luftige. Gjennom bruk av mineralvann kan den angitte mengden bakepulver reduseres.
5. Tilsett vann og mel vekselvis i deigen. Tilsett bare så mye mel hver gang som du kan røre helt inn før du tilsetter vann igjen. Unngå at mel treffer vann direkte, ellers vil deigen danne klumper.
6. Rør inn så mye vann at deigen fremdeles er tyktflytende, men renner godt av skjeen.
7. Ingredienser som mandler, nøtter, aroma eller alkohol skal tilsettes deigen på slutten.
8. La deigen stå i minst 30 minutter, men ikke mer enn en time. Deigen blir tyktflytende i løpet av denne tiden. Deretter skal deigen ikke lenger røres og brukes på en gang. Lengre lagring av deigen fører til dårligere bakeresultater.
9. Smør vaffelautomaten bare inn med smør før du steker den første vaffelen. Ved de fleste vaffeldeiger er smør vanligvis ikke lenger nødvendig for de andre vafflene.
10. Legg de ferdige vafflene på en rist. Ikke stable ferske vaffler, da dette gjør at overflaten blir myk. Vaffler smaker best når de serveres ferskt.

Klassisk cloer vaffeloppskrift

Ingredienser:

- 6 egg
- 1 liten flaske sitronessens
- 1 liten flaske romessens
- 4 strøkne ts bakepulver
- 2 strøkne ss vaniljesukker
- 200 g sukker
- 200 g smør eller margarin
- 500 g mel
- 125 ml vann (med kullsyre)

Tilberedning:

Bland mel, bakepulver, sukker og vaniljesukker, smelt smør eller margarin og tilsett. Tilsett vannet, sitronessens og romessens og rør alt til en jevn og fin masse.

Visp eggene i en egen beholder til en luftig eggedosis og bland den med røren. La røren hvile i minst en time eller lenger.

Røren må være tyktflytende, men renne godt av skjeen. Hvis deigen er for tyktflytende tilsettes evt. litt mer vann.

RCP-1503.2.0

Pikante helsekost-vaffer

Ingredienser:

- 250 g finmalt spelt
- 1 ts bakepulver
- 2 dl melk
- litt vann med kullsyre
- havsalt
- 125 g smeltet smør
- 3 egg
- 50 g revet ost
- 2 ss solsikkefrø
- gressløk
- tekeflatene smøres etter behov

Tilberedning:

Bland spelt og bakepulver. Røres sammen med melk, salt, smeltet smør og egg. La massen hvile i ca. 20 minutter.

Tilsett deretter ost, solsikkefrø og gressløk. Hvis røren er for tyktflytende tilsettes litt vann med kullsyre.

RCP-1508.0.1

NO

Perusturvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Lisäksi laitetta voidaan käyttää muissa vastaavissa käyttöpaikoissa, esimerkiksi:
 - toimistojen ja liikehuoneistojen sosiaaliiloissa työntekijöiden käytössä,
 - maatalousyrityksissä,
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa yöpymispaikoissa, sekä,
 - aamiaismajoituksissa.
- Cloer-sähkölaitteiden korjauksia saa tehdä vain Cloerin -tehtaan asiakaspalvelu. Väärä korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja. Sellaisessa tapauksessa myös laitteen takuu raukeaa.
- Kytke laite vain tavalliseen pistorasiaan. Tarkista, että tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Laite on liitettävä suojamaadoituksella varustettuun pistorasiaan.
- Jos liitäntäkaapeli on vaurioitunut, Cloer-tehtaan asiakaspalvelun on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Vedä pistoke pistorasiasta,
 - kun ilmenee toimintahäiriö,
 - kun et käytä laitetta pitkään aikaan,
 - aina ennen puhdistusta.
- Vedä pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä käytä syöttökaapelia laitteen kantamiseen, ja suojaa sitä kuumuudelta (keittolevy / avotuli).
- Älä vedä syöttökaapelia terävien reunojen yli tai venytä sitä liian tiukalle. Muutoin on olemassa vaara, että laite kaatuu.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai kokemattoman kokemuksen puute, jos heitä valvotaan tai on ohjeistettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen aiheuttamat vaarat.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa, paitsi jos nämä ovat vähintään 8 vuotta vanhoja ja näitä valvotaan.
- Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella.
- Laite ja sen liitäntäkaapeli on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä upota laitetta veteen.
- Suojaa laitetta kosteudelta (roiskuva vesi / sade).
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista tai säilytykseen asettamista. Lisätietoja puhdistuksesta löytyy seuraavilta sivuilta.
- Älä käytä tätä laitetta ulkona.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käyttämään aikakytkimellä tai ulkoisella ajastimella.
- **HUOMIO:** Huomaa, että kotelo kuumenee käytön aikana. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
163	230	50/60	930

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Puhdista paistopinnat kostealla liinalla ennen ensimmäistä kuumennusta.
- Rasvaa paistopinnat vain ennen ensimmäistä käyttökertaa, tarttumattomat pinnat eivät tarvitse muuta rasvausta.
- Kuitenkin, jos käytät mondaminiä tai maitoa, rasvaa paistopinnat, jotta vohvelit eivät tartu kiinni.
- Hygieniasyistä kahta ensimmäistä vohvelia ei saa syödä.



Valmistusjäämien takia laite saattaa tuottaa savua ensimmäisten minuuttien aikana. Varmista siis hyvä ilmanvaihto kuumennettaessa laitetta ensimmäistä kertaa.

CE-Merkintä / Turvaohjeet



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



HUOMIO! Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen jokaista puhdistusta!

Perustaa

- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyyppikilpeä.
- Aseta vohvelirauta kuivalle, luistamattomalle ja tasaiselle pinnalle.

Turvaohjeita

- HUOMIO!** Käytä vain puisia tai lämpöä kestäviä, muovisia ruuanlaittovälineitä vohveleiden ottamiseen, jotta laitteen tarttumaton pinnote ei naarmuuntuisi.
- Laitteissa, joissa on valkoisia tai kevyitä, muovisia osia tai rakenteita, ilmenee lyhyen käyttöajan jälkeen ruskeaa väriä.

Käyttöönotto / esilämmitys

Kytke pistoke pistorasiaan ja aseta säädin asentoon 1 esilämmittämään laitetta. Esilämmitystä suuremmalla asetuksella on vältettävä, jotta pinnote ei ylikuumenisi. Kun punainen valo sammuu, laite on kuuma ja voit aloittaa vohvelien paistamisen. HUOMIO! Laite kuumenee. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita.

Paistaminen

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

Puhdistus

- Puhdista vielä lämmin laite paperipyyhkeellä.
- Vinkki:** Laita kaksi imukykyistä talouspaperiarkkia paistopintojen väliin, ja sulje laite.
- Puhdista vohvelirauta lopuksi kostealla liinalla, mutta ei koskaan juoksevalla vedellä.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.**

Ympäristöystävällinen hävittäminen

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



HUOMIO!
Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

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

Takuu

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

Valmistajan takuu

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



Valmistajan takuu
<https://cloer.eu/guarantee>

FI



10 kultaista sääntöämme vohvelien valmistukseen

1. Kaikkien aineksien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. Jotta kaikki ainekset olisivat huoneenlämpöisiä, pitäisi voi, munat ja vesi pitää huoneenlämmössä joitakin tunteja ennen leipomista.
2. Sekoita ensin kaikki ainekset, paitsi: jauhot, viinikivileivinjauhe ja kivennäisvesi. Varmista, että voi on pehmeää, mutta ei kuitenkaan lämmennyt huonelämpötilaa lämpimämmäksi.
3. Sekoita jauhot ja ohjeissa ilmoitettu määrä leivinjauhetta. Jos leivinjauhetta on liikaa, syntyy epämiellyttävä jälkimaku. Tästä syystä suosittelemme viinikivileivinjauhetta, koska se ei jätä jälkimakua.
4. Suosittelemme vettä maidon sijaan. Paljon hiilihap-poa sisältävällä kivennäisvedellä on sama vaikutus kuin leivinjauheella, ja siitä syystä se tekee vohvelit erityisen kuohkeiksi. Kivennäisvettä käyttämällä voidaan käyttää ohjeessa ilmoitettua määrää vähemmän leivinjauhetta.
5. Lisää taikinaan vettä ja jauhoja vuoron perään. Lisää joka kerta vain sen verran jauhoja, että saat sekoitettua ne täydellisesti taikinaan, ennen kuin lisäät vettä uudestaan. Vältä jauhojen joutumista suoraan kosketukseen veden kanssa, koska silloin muodostuu möykkyjä.
6. Sekoita joukkoon sen verran vettä, että taikina on paksua, mutta irtoaa hyvin lusikasta.
7. Lisää mantelit, pähkinät, hedelmät tai vastaavat ainekset taikinaan vasta lopuksi.
8. Anna taikinan seistä vähintään 25 minuuttia, ei kuitenkaan tuntia kauempaa. Tänä aikana taikinasta tulee paksumpaa. Älä enää tämän jälkeen sekoita taikinaa ja käytä taikina kerralla. Taikinan säilyttäminen pitempään johtaa huonompiin valmistustuloksiin.
9. Voitele vohvelirautaa voilla vain ennen ensimmäisen vohvelin valmistamista. Useimmat vohvelitaikinat ovat sellaisia, että seuraavia vohveleita varten ei voidella enää tarvita.
10. Aseta valmiit vohvelit rutille. Älä pinota vohveileita, koska silloin niiden pinta muuttuu pehmeäksi. Vohvelit maistuvat parhaita, kun ne tarjoillaan tuoreina.

Klassinen Cloer-Vohveliresepti

Ainekset:

- 6 munaa
- 1 pikkupullo sitruunaesanssia
- 1 pikkupullo rommiesanssia#
- 1 pussi viinikivileivinjauhetta
- 1 pussi vaniljasokeria
- 200 g sokeria
- 200 g voita tai margariinia
- 500 g jauhoja
- 125 ml kivennäisvettä (hiilihapollista)

Valmistus:

Kaikkien aineksien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. Sekoita ensin kaikki ainekset, paitsi: jauhot, viinikivileivinjauhe ja kivennäisvesi. Varmista, että voi on pehmeää, mutta ei kuitenkaan lämmennyt huonelämpötilaa lämpimämmäksi.

Sekoita jauhot ja leivinjauhe. Lisää jauho-leivinjauhe-seos ja kivennäisvesi vuorotellen taikinaan. Sekoita joukkoon sen verran vettä, että taikina on paksua, mutta irtoaa hyvin lusikasta. Lisää sitten esanssit ja sekoita kaikki vielä kerran.

Vatkaa valkuainen erikseen omassa kulhossa kiinteäksi vaahdoksi ja hämmennä sitä vain lyhyesti. Anna taikinan seistä vähintään 25 minuuttia, ei kuitenkaan tuntia kauempaa.

Kaada taikina Cloer-vohveliraudan paistomuotin taempan puoliskoon ja sulje kansi nopeasti. Paina kahvat tiiviisti yhteen muutaman sekunnin ajaksi ja paista vohvelit kullanuskeiksi.

RCP-1503.2.0

Omenavohvelit

Ainekset:

- 200 g margariinia tai voita
- 100 g sokeria
- 4 munaa
- Käsittelemättömän sitruunan kuori raastettuna
- 250 g jauhoja
- 1 pussi leivinjauhetta
- 100 g viipaloituja tai pilkottuja manteleita
- 1/8 l kivennäisvettä
- 2-4 pieneksi leikattua omenaa

Valmistus:

Leikkaa omenat pieniksi kuutioiksi. Sekoita taikinan ainekset ja sekoita taikina tasaiseksi. Lisää viimeiseksi omenat ja hämmennä.

Huomautus: Nämä vohvelit voi hyvin myös pakastaa ja paistaa uudestaan. Niiden makua voi verrata omenapiiraaseen.

RCP-1508.0.1

Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék kizárólag privát háztartásokban való használatra szolgál, és ipari használatra nem megfelelő:
 - boltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni,
 - A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára,
 - Ezen kívül így a garanciális igényjogosultság, is megszűnik.
- 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 kezelésakor 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.
- **FIGYELEM:** Ne feledje, hogy a ház működés közben felforrósodik. Kérjük, csak a fogantyúkat és a kezelőszerveket érintse meg.

Műszaki adatok

Typ	Volt	Hz	Watt
163	230	50/60	930

Az első használat előtt



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

- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelületeket egy nedves puha kendővel.
- A legelső használat előtt zsírozza be a sütőfelületeket, a későbbiekben erre a tapadásgátló bevonat következtében nincs szükség.
- Figyelem: Ha Mondamint vagy tejet használ, akkor a készüléket időről időre zsírozza be, nehogy az ostya rásüljön.
- Az első 2 ostya higiéniai megfontolásokról nem fogasztható.



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!

Felállítás

- Távolítsa el a csomagolás minden részét és (ha van) az öntapadó címkéket, de a típusátlát ne.
- Állítsa fel az ostsütő automatát egy száraz, nem síkos és sík alátételre.

Biztonsági Útmutató

- **FIGYELEM!** A sütőfelületek az üzemeltetés során forrók lesznek. Kérjükne érjen hozzá a fémrészekhez. Megégési veszély!
- Az ostryák kivételére csak fa- vagy hőálló műanyag eszközöket használjon, nehogy megkarcolja a készülék tapadásgátló bevonatát.

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 lezártszerűen 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.

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 befejeződik, azonnal vegye ki a gofrit a készülékből. Ehhez használjon faviált.
- 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 hulladékba.

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

Ügyfélszolgálat

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

Gyártói garancia

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



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



A gofrisütés 10 szívből jövő szabálya

1. Az összes hozzávalót melegítse fel szobahőmérsékletre. Ehhez célszerű a vaját, 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 vaját, 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 tésztája különösen laza lesz tőle. Ha ásványvizet használ, csökkentheti a sütőpor megadott mennyiségét.
5. A tésztához 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 tésztához.
8. Pihentesse a tésztát legalább 30 percig, de legfeljebb egy óráig. Ezalatt az idő alatt a tészta még nyúlósabbá

válík. 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 vajazza 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 tárolva a legfinomabb.

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:

Kövesse a „Gofrisütés 10 szívből jövő szabályát”. Előbb azonban csak a tojássárgáját adja hozzá. Verje fel a tojásféhrjét kemény habbá, majd a végén keverje be vele a tésztát.

RCP-1503.2.0

Könnyű vasárnapi gofri

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

Βασικές οδηγίες ασφάλειας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή και παρόμοια χρήση, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εργαζομένων εντός καταστημάτων και γραφείων,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και παρόμοιων χώρων φιλοξενίας ή
 - σε πανσιόν που σερβίρουν πρωινό.
- Αναθέστε τις επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών Cloer μόνο σε αναγνωρισμένους αντιπροσώπους της Cloer ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer. Επισκευές, στις οποίες δεν τηρούνται οι προδιαγραφές, μπορούν να προκαλέσουν σημαντικούς κιν-δύνους για τον χρήστη. Επιπλέον παύει διά τούτου να ισχύει το δικαίωμα εγγύησής τους.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο σε συνηθισμένες πρίζες του νοικοκυριού. Ελέγξτε εάν η τάση του δικτύου που αναφέρεται επάνω στην ετικέτα τύπου συμφωνεί με αυτή του δικού σας δικτύου ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με προστατευτικό αγωγό γείωσης.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν αγωγό σύδεσης του τύπου εγκατάστασης „Y“. Εάν αυτός παρουσιάσει βλάβη, τότε πρέπει για την αποφυγή κινδύνων να αντικατασταθεί από έναν αναγνωρισμένο αντιπρόσωπο της Cloer ή από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer.
- Τραβήξτε το φως από τη πρίζα,
 - όταν παρουσιαστεί μία βλάβη,
 - όταν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγαλύτερο διάστημα,
 - πριν από κάθε καθαρισμό.
- Παρακαλούμε να τραβάτε πάντα μόνο το φως, ποτέ το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο ως φορητή και προστατέψτε το από υψηλές θερμοκρασίες (μάτια ηλεκτρικής κουζίνας/αναμμένη φλόγα).
- Μην τεντώνετε πολύ το καλώδιο, διότι αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να τουμπάρει η συσκευή.
- Μην τραβάτε το καλώδιο επάνω από κοφτερές γωνίες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση και έχουν προηγουμένως λάβει γνώση και κατανοήσει πλήρως την ασφαλή χρήση, όπως και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διενεργούνται από παιδιά, εκτός κι εάν αυτά τα παιδιά είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επιτήρηση.
- Διατηρείτε τα παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλιστεί, ότι δεν παίζουν με την συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Προστατέψτε την συσκευή σας από υγρασία (πιτσιλίσματα νερού/βροχή).
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού να την καθαρίσετε ή να την ξεσκονίσετε.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με χρονοδιακόπτη ή εξωτερικό χρονομετρητή.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Σημειώστε ότι το περίβλημα ζεσταίνεται κατά τη λειτουργία. Αγγίξτε μόνο τις λαβές και τα χειριστήρια.

Τεχνικά δεδομένα

Typ	Volt	Hz	Watt
163	230	50/60	930

Πριν την πρώτη χρήση



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

- Καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος προτού να την θερμάνετε για πρώτη φορά με ένα υγρό πανί.
- Αλείψτε με λίπος την επιφάνεια ψησίματος πριν από την πρώτη χρήση, αλλιώς εκπίπτει για σας το λίπωμα λόγω του προστατευτικού αντιπροσκολλητικού στρώματος.
- Προσοχή: Θα έπρεπε όμως να χρησιμοποιείτε Mop-damin ή γάλα και να επαλείφετε που και που την συσκευή με λίπος, για να μην κολλάνε οι βάφλες.
- Οι πρώτες 2 βάφλες δεν είναι κατάλληλες για κατανάλωση για λόγους υγείας.



Οι επιφάνειες ψησίματος της συσκευής ζεσταίνονται πάρα κατά την διάρκεια λειτουργίας της. Σας παρακαλούμε να αποφεύγετε κάθε επαφή με τα μεταλλικά τμήματα. Κίνδυνος εγκαύματος!

CE σήμανση



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



Η συσκευή μόνο για εσωτερική χρήση.



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

Τοποθέτηση

- Αφαιρέστε όλα τα τμήματα συσκευασίας και πιθανά αυτοκόλλητα, εκτός από την ετικέτα τύπου.
- Τοποθετείστε την βαφλιέρα σε μία στεγνή, αντιολισθητική και επίπεδη βάση.

Οδηγίες ασφάλειας

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

Θέση σε λειτουργία

Βάλτε πρώτα το φιν στην πρίζα. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Η συσκευή τώρα θερμαίνεται. Πριν να μπορέσετε να αρχίσετε με το ψήσιμο των βάφλων, πρέπει πρώτα να θερμανθεί η συσκευή. Αυτή η διαδικασία διαρκεί σε κλειστή συσκευή περίπου 5 - 6 λεπτά.

Ψήσιμο

- Μετά την προθέρμανση μπορείτε να ρυθμίσετε τον τρόπο ψησίματος σύμφωνα με την προτίμησή σας. Για ανοιχτόχρωμες βάφλες επιλέξτε χαμηλή θερμοκρασία και για πιο σκούρες βάφλες επιλέξτε μία υψηλότερη θερμοκρασία. Η πρώτη βάφλα ενδέχεται να μην έχει ακριβώς το ρόδισμα που αντιστοιχεί στον επιλεγμένο τρόπο ψησίματος. Γι' αυτό περιμένετε μέχρι και την επόμενη βάφλα για να αλλάξετε τη θερμοκρασία του θερμοστάτη
- Τοποθετήστε την ζύμη βάφλας με μια μικρή κουτάλα στο πίσω μέρος της πλάκας ψησίματος, κλείστε τη συσκευή και πιέστε το χερούλι προς τα κάτω. Έτσι η ζύμη θα κατανεμηθεί ομοιόμορφα. Κατά κανόνα, όταν ανάψει η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου δε χρειάζεται να πιέζετε πλέον τη λαβή προς τα κάτω. Το γέμισμα της πλάκας θα πρέπει να γίνει πολύ γρήγορα, γιατί διαφορετικά δεν θα είναι ίδιο το ψήσιμο της επάνω και της κάτω πλευράς της βάφλας.
- Λίγο μετά το γέμισμα με ζύμη, σβήνει η πράσινη λυχνία ελέγχου. Η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, σβήνει η πορτοκαλί λυχνία ελέγχου και ανάβει ξανά η πράσινη.
- Αφαιρέστε τη βάφλα από τη συσκευή αμέσως μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος. Χρησιμοποιήστε ένα ξύλινο πιρούνι για το σκοπό αυτό.
- Τοποθετείστε τις βάφλες σε μια σχάρα ψησίματος τη μία δίπλα στην άλλη για να κρυώσουν.

Καθαρισμός

- Τραβήξτε έξω το φιν πριν από το καθαρίσμα.
- Καθαρίστε την συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή με χαρτί.
- **Συμβουλή:** Τοποθετείστε δύο απορροφητέα πανιά κουζίνας μεταξύ των επιφανειών ψησίματος και κλείστε την συσκευή.
- Καθαρίστε στο τέλος το σίδερο χωνακίων με ένα υγρό πανί, ποτέ όμως με ρεοόμενο νερό.
- **Μην χρησιμοποιείτε κανένα δυνατό μέσο καθαρισμού.**

Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση απορριμμάτων

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



ΠΡΟΣΟΧΗ! Ηλεκτρικές συσκευές δεν ανήκουν στα οικιακά απορρίμματα.

GR

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

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Εγγύηση κατασκευαστή

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



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

Οι 10 κανόνες μας με αγάπη για βάφλες

1. Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν θερμοκρασία περιβάλλοντος. Γι' αυτό, αφήστε το βούτυρο, τα αυγά και το νερό λίγες ώρες πριν το ψήσιμο εκτός ψυγείου σε θερμοκρασία δωματίου. Προσέξτε ώστε το βούτυρο να είναι μαλακό αλλά να μην έχει λιώσει.
2. Χτυπήστε τα αυγά σε μίξερ έως όπου αφρατέψουν πάνω από το διπλάσιο σε όγκο. Χτυπήστε σε ξεχωριστό δοχείο του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη και τη βανιλίνη μέχρι να αφρατέψουν. Συνεχίστε το ανακάτεμα σε χαμηλότερη ταχύτητα και προσθέστε σταδιακά το μείγμα των αυγών.
3. Ανακατέψτε το αλεύρι με την αναγραφόμενη ποσότητα baking powder. Το κοινό baking powder αφήνει μια μη ευχάριστη γεύση. Γι' αυτό συνιστούμε βιολογικό backing powder που δεν αφήνει γεύση.
4. Προτείνουμε να χρησιμοποιήσετε νερό αντί για γάλα. Το μεταλλικό νερό με ανθρακικό έχει την ίδια δράση με το backing powder και κάνει τις βάφλες πιο αφράτες και τραγανές. Εφόσον χρησιμοποιήσετε μεταλλικό νερό, μπορείτε να μειώσετε την αναγραφόμενη ποσότητα baking powder.
5. Προσθέστε νερό και αλεύρι εναλλάξ στη ζύμη. Προσθέτετε κάθε φορά τόσο αλεύρι ώστε να απορροφάται όλο στη ζύμη μέχρι να ξαναρίξετε νερό. Αποφύγετε την άμεση επαφή του αλευριού με το νερό, διαφορετικά η ζύμη κάνει γρομπαλάκια.
6. Προσθέτετε τόσο νερό ώστε η ζύμη να είναι μεν σφιχτή αλλά να ξεκολλά εύκολα από το κουτάλι.
7. Προσθέστε στη ζύμη υλικά όπως αμύγδαλα, ξηρούς καρπούς, αρωματικά ή αλκοόλ μόνο στο τέλος.
8. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30 λεπτά, αλλά όχι περισσότερο από μία ώρα. Κατά την

διάρκεια αυτή, η ζύμη πήζει. Μετά μην ανακατέψτε άλλο τη ζύμη και χρησιμοποιήστε την αμέσως. Αν αφήσετε για περισσότερη ώρα τη ζύμη στην άκρη, δεν θα ψηθούν σωστά οι βάφλες.

9. Αλείψτε τη βαφλιέρα με βούτυρο μόνο μία φορά πριν ψήσετε την πρώτη βάφλα. Με τις περισσότερες ζύμες για βάφλες δεν χρειάζεται κατά κανόνα να βουτυρώνετε τη βαφλιέρα ξανά για τις επόμενες βάφλες.
10. Τοποθείτε τις ψημένες βάφλες σε μια σχάρα. Μην στοιβάζετε τις φρεσκοψημένες βάφλες για να παραμένουν τραγανές στην επιφάνεια. Για πιο νόστιμα αποτελέσματα, οι βάφλες πρέπει να σερβίρονται μόλις ψηθούν. sie frisch serviert werden.

Η κλασσική συνταγή μας για βάφλες συστατικά:

- Υλικά:
- 6 αυγά
- 1 φιαλίδιο άρωμα λεμονιού
- 1 φιαλίδιο άρωμα ρούμι
- 1 φακελάκι βιολογικό backing powder
- 1 κουτάκι βανιλίνη
- 200 γρ. ζάχαρη
- 200 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 500 γρ. αλεύρι
- 125 ml μεταλλικό νερό (με ανθρακικό)

Προετοιμασία:

Ακολουθήστε τους «10 κανόνες με αγάπη» Προσθέστε μόνο τους κρόκους αυγών Χτυπήστε το ασπράδι μέχρι να αφρατέψει καλά και προσθέστε το στο τέλος.

RCP-1503.2.0

Νόστιμες βάφλες για το κυριακάτικο τραπέζι συστατικά:

- Υλικά:
- 250 γρ. βούτυρο
- 200 γρ. ζάχαρη
- 3 αυγά
- 1 κουτάκι βανιλίνη
- 1 κ. σ. ρούμι
- 125 γρ. ξύσμα λεμονιού (ακέρατο) ή 1 φιαλίδιο άρωμα λεμονιού
- 1/2 φακελάκι βιολογικό backing powder

Προετοιμασία:

Ακολουθήστε τους «10 κανόνες με αγάπη» Αντί για όλα τα αυγά μπορείτε, όπως περιγράφεται στις υποδείξεις, να προσθέσετε τη μαρέγκα στο τέλος

RCP-1508.0.1

Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym itp., np.
 - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur,
 - w posiadłościach rolnych,
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych lub, w pensjonatach.
- Naprawy urządzeń elektrycznych firmy Cloer należy powierzać wyłącznie autoryzowanym fachowcom handlu branżowego lub specjalistom z obsługi serwisowej firmy Cloer. Przez naprawy przeprowadzone niefachowo mogą powstać znaczne zagrożenia dla użytkownika. Dodatkowo do tego gasną roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwach domowych. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem domowej sieci elektrycznej.
- Urządzenie zaopatrzone jest w przewód przyłączający rodzaju przyłączenia „Y”. Jeżeli przewód ten jest uszkodzony, to aby niedopuszczyć do powstania zagrożeń, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego przez firmę Cloer fachowca handlu branżowego lub fachowca obsługi serwisowej firmy Cloer.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazdka z przewodem ochronnym.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
 - jeżeli dojdzie do zakłócenia.
 - jeżeli urządzenie nie będzie 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.
- **UWAGA!** Podczas pieczenia powierzchnie urządzenia są gorące. Należy unikać zetknięcia się z częściami metalowymi. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia się!
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Specyfikacja techniczna

Typ	Volt	Hz	Watt
163	230	50/60	930

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 przezręczoną na pieczenie należy oczyścić wilgotną ścierką.



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

Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.



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

- Aby nie uszkodzić warstwy antyadhezyjnej urządzenia, do wyjmowania wafli należy używać wyłącznie przyborów wykonanych z drewna lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie wysokich temperatur
- Powierzchnie do pieczenia należy nasmarować tylko przed pierwszym użyciem, w przeciwnym razie nie będzie konieczne smarowanie ze względu na nieprzypierającą powłokę.
- Ze względów higienicznych nie należy spożywać pierwszych 2 wafli.

Podgrzewanie

Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i ustawić regulator na poziom 1, aby rozgrzać urządzenie. Powinno się unikać rozgrzewania na wyższym poziomie, ponieważ może to spowodować przegrzanie powierzchni.



CAUTION!

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

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

Pieczenie

- Po rozgrzaniu urządzenia możliwe jest ustawienie stopnia przypieczenia w zależności od własnych preferencji. Chcąc uzyskać jaśniejsze gofry, należy wybrać niższy poziom, analogicznie chcąc uzyskać ciemniejsze gofry, należy ustawić wyższy poziom. Wygląd pierwszego gofra może być jeszcze nie do końca zgodny z ustawionym stopniem przypieczenia. Dlatego przed zmianą ustawień należy poczekać na wypieczenie kolejnego gofra.
- Dodać łyżką wazową niewielką ilość ciasta na środku formy do pieczenia i nieznacznie go rozprowadzić. Zamknąć urządzenie i docisnąć je za uchwyt. Z pewnością 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.
- Na krótko po wlewniu ciasta gaśnie zielona lampka kontrolna. Zapala się czerwona lampka kontrolna. Po zakończeniu pieczenia gaśnie czerwona lampka kontrolna i lampka zielona zapala się ponownie. Wafel jest gotowy.
- Wafle należy wyjąć z urządzenia bezpośrednio po zakończeniu pieczenia. W tym celu należy stosować drewniany widelec.
- Wafle należy ułożyć obok siebie na ruszcie, aby mogły ostygnąć
- Jeżeli zamierza się upiec więcej wafli, to należy natychmiast włączyć świeże ciasto.

Czyszczenie

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

Usuwanie przyjazne dla środowiska

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



UWAGA!

Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.

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

Gwarancja

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

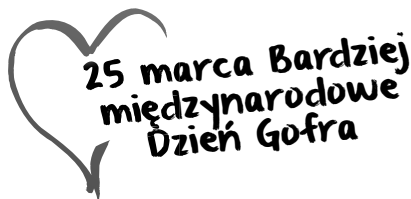
Gwarancja producenta

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



Warunki gwarancji

<https://cloer.eu/guarantee>



10 zasad z pasją do pieczenia gofrów

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

RCP-1500

Przepisy

Oryginał Cloer – przekazany oryginalny przepis

Składniki:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503

Wafle jabłkowe

Składniki:

- 200 g masła lub margaryny
- 4 jajka
- 100 g cukru
- Tarta skórka z nietraktowanej cytryny
- 250 g mąki
- 1 opakowanie proszku do pieczenia
- 100 g posiekanych lub posiekanych migdałów
- 1/8 l wody mineralnej
- 2-4 pokrojone jabłka

Przygotowanie: Jabłka pokroić w małe kostki. Składniki na ciasto wymieszać i wymieszać na gładką masę. Na koniec dodać jabłka i wymieszać.

Wskazówki i porady: Te gofry można zamrozić i ponownie upiec. Smakiem porównywalny do strudla jabłkowego.

RCP-1508



© 2024 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Straße 12
59757 Arnsberg Germany

<https://contact.cloer.eu/>

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