



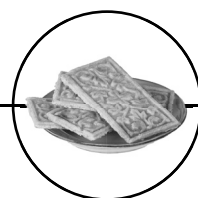
Produktdetails
<https://go.cloer.eu/IM-6119>

cloer®



Bedienungsanleitung Instruction Manual

Spekulatius Maker Cloer-6119



SPRACHEN - LANGUAGES

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

Grundlegende Sicherheitshinweise

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

DE

Technische Daten

Type	Volt	Hz	Watt
611	220-240	50/60	600

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

DE

- Reinigen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch.
- Fetten Sie die Backflächen vor dem allerersten Gebrauch ein, ansonsten entfällt für Sie das Einfetten, aufgrund der Antihafbeschichtung.
- Verwenden Sie zum Einfetten entweder Butter oder Margarine, kein Öl.
- Die ersten Spekulatius sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweis



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!

- Lassen Sie Ihren Spekulatiusautomaten bei Betrieb nie unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Spekulatiusen niemals in der Nähe von Gegenständen aus Papier, Stoff o.ä. aufstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nie mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Greifen Sie niemals mit den Fingern in das Gerät.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Spekulatius nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.

Inbetriebnahme

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Sobald die rote Kontrolllampe erlischt, ist das Gerät heiß und Sie können mit dem Backen beginnen.



Die Backflächen sowie die Oberflächen sind sehr heiß. Bitte vermeiden Sie eine Berührung. Verbrennungsgefahr!

Backen

- Füllen Sie den Teig in die Backform.
- Die Kontrolllampe zeigt nur den Betriebszustand an. Bei diesem Gerät müssen Sie mit Hilfe einer Uhr die Backzeit für den gewünschten Bräunungsgrad ermitteln.
- An den ersten Spekulatiuskeksen erkennen Sie, ob Sie genug Teig eingefüllt haben und wie Ihr gewünschter Bräunungsgrad sein soll. Sie werden sehr schnell die richtige Menge und Zeit herausfinden.
- Für das Gelingen der Kekse ist es wichtig, dass Sie nach dem Einfüllen des Teiges das Gerät schließen und die Griffe kurz fest zusammen drücken. Durch den Druck wird der Teig schnell und gleichmäßig verteilt und gebräunt.
- Nehmen Sie die Kekse bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck.

Hinweis

- Dieses Gerät ist für den normalen Hausgebrauch mit einer durchschnittlichen Gebrauchsdauer von zwei bis drei Std. pro Tag konstruiert. Danach muss es sorgfältig gereinigt werden. Es ist nicht für den Dauergebrauch bzw. den gewerblichen Dauergebrauch einsetzbar.

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 den Spekulatius Maker abschließend mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.

Rezepte

Spekulatius Grundrezept

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 100 g Rohr-Zucker hell
- 100 g Butter
- 1 Esslöffel Wasser
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1/4 Teelöffel Zimt

Zubereitung: Zucker, Butter, Mehl, Ei, Salz, Zimt und Wasser in eine Rührschüssel geben.

Alle Zutaten gut verrühren, bis der Teig fest wird (Knetthaken benutzen).

Aus dem fertigen Teig Kugeln oder Rollen passend zur Backform formen.

Backzeit: 3 bis 3,5 Minuten bzw. bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Die fertigen Spekulatius aus der Form nehmen und den restlichen Teig in gleicher Weise backen.

RCP-1541

Goro Waffel Grundrezept

Zutaten:

- 300 g kalte Butter
- 500 g Mehl
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 1 Vanilleschote
- 175 g Sahne
- 120 g Zucker
- 1 Ei

Zubereitung: Butter gewürfelt mit Mehl, Kardamom und dem Mark der Vanilleschote krümelig kneten. Sahne steif schlagen. Das Ei mit dem Zucker verquirlen und die Sahne vorsichtig unterziehen.

Sahne-Ei-Mischung unter die Mehlmischung kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus Backpapier eine Schablone in Größe einer Goro Waffel ausschneiden. Dies hilft später den Teig in der richtigen Größe zuzuschneiden.

Den Goro Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und Rechtecke in Größe der Waffeln ausschneiden. Teigreste verkneten und abermals ausrollen und ausschneiden. So weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

Das Waffeleisen vorheizen und vor dem ersten Backen mit Butter einpinseln. Dann nacheinander die Waffeln in dem Eisen goldbraun ausbacken und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Backzeit: 3 bis 3,5 Minuten bzw. bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Die Fertigen Goro Waffel aus der Form nehmen und den restlichen Teig in gleicher Weise abbacken.

RCP-1540

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG! Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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



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

DE

Gewährleistung

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

Herstellergarantie

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



Produktregistrierung & Garantiebedingungen
<https://cloer.eu/register>

Basic Safety Instructions

- The appliance is intended to be used in household only and similar environments like:
 - 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.
- Repairs of Cloer electronic appliances should be carried out only by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Moreover, it will void your warranty claims.
- Operate the appliance only with household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is the same that 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 in order to avoid any hazards.
- Pull power plug of the power socket
 - in case of a defect,
 - if the appliance is not used for a longer time,
 - before any cleaning.
- Only pull out at the plug, never at the feed cable.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- Do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate/ open flame)
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old to avoid they play with it.
- Do not use the appliance outdoors.
- Protect your appliance from humidity (splash water/ rain).
- This appliance is not designed to be used with an external timer or separate remote-control system.
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away. More information about cleaning on the following pages.
- Do not immerse the appliance in water.
- **ATTENTION:** The housing will be hot during the process, please only touch the appliance by the grips.
- Only use the device to bake speculoos cookies. Misuse can lead to injury.

EN

Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
611	220-240	50/60	600

Before the first use



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

- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate.
- Place the speculatius maker on a dry, flat, nonslip surface.
- Clean the baking surface with a damp cloth.
- Grease the baking surface before using it for the first time. Otherwise, greasing will not be needed due to the non-stick coating
- The first speculatius are unfit for human consumption because of hygienical reasons.

CE Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable CE directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.



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

- Never leave your speculoos machine unattended when it is in use.
- Make sure that you never place your speculaas maker near objects made of paper, fabric or similar.
- Make sure that the cable never comes into contact with hot surfaces.
- Never put your fingers into the device.
- To remove the speculoos, only use wooden or heat-resistant plastic cutlery so that the non-stick coating of the device is not 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. Once the red light turns off you can begin baking the waffles.



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

Baking

- Pour the batter into the baking tin.
- The indicator light only shows the operating status. With this appliance, you must use a clock to determine the baking time for the desired degree of browning.
- The first ginger biscuits will tell you whether you have filled in enough dough and what your desired degree of browning should be. You will very quickly find the right quantity and time.
- To ensure that the biscuits are successful, it is important that you close the appliance after filling the dough and briefly press the handles together firmly. The pressure distributes and browns the batter quickly and evenly.
- Please remove the biscuits from the appliance immediately after the baking process is complete. Use a wooden fork or heat-resistant plastic cutlery.

Notes

- This device is designed for normal home use with an average daily use duration of two to three hours. After this, it must be carefully cleaned. It is not suitable for permanent or commercial use.

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 device with a damp cloth but never under running water.
- **Do not use caustic cleaning agents.**

Recipes

Speculatius basic recipe

Ingredients

- 200 g flour
- 100 g cane sugar light
- 100 g butter
- 1 tablespoon water
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- 1/4 teaspoon cinnamon

Preparation Put sugar, butter, flour, egg, salt, cinnamon and water in a mixing bowl.

Mix all ingredients well until dough is firm (use dough hook).

Shape dough into ball or rolls/cigar to fit baking plate form.

Baking time: 3 to 3.5 minutes or until desired browning level is reached. Remove the finished speculatius from the form and bake the remaining dough in the same way.

RCP-1541

EN

Goro waffle basic recipe

Ingredients

- 300 g cold butter
- 500 g flour
- 1 teaspoon ground cardamom
- 1 vanilla pod
- 175 g cream
- 120 g sugar
- 1 egg

Preparation: Knead the cubed butter with the flour, cardamom and the seeds from the vanilla pod until crumbly.

Whip the cream until stiff. Whisk the egg with the sugar and carefully fold in the cream.

Knead the cream and egg mixture into the flour mixture. Wrap the dough in cling film and leave to rest in the fridge for two hours.

Cut out a template the size of a Goro waffle from baking paper. This will help you to cut the dough to the right size later.

Roll out the Goro dough to a thickness of 2-3 mm on a floured work surface and cut out rectangles the size of the waffles. Knead the leftover dough and roll out and cut out again. Continue in this way until the dough is used up.

Preheat the waffle iron and brush with butter before baking for the first time. Then bake the waffles in the iron one after the other until golden brown and leave to cool on a wire rack.

Baking time: 3 to 3.5 minutes or until desired browning level is reached. Remove the finished Goro waffle from the form and bake the remaining dough in the same way.

RCP-1540

Environmentally friendly disposal

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



ATTENTION!

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

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

Warranty

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

Manufacturer warranty

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



Manufacturer warranty

<https://cloer.eu/guarantee>

Essentiële veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in de personeelskeuken van een winkel of kantoor,
 - in agrarische bedrijven,
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie of in B&B's.
- Reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer dienen of door de reparatieservice van Cloer. Onoordeelkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker veroorzaken. Bovendien vervalt daarmee de aanspraak op garantie.
- Sluit het apparaat uitsluitend op gewone stopcontacten aan. Controleer eerst of de spanning die op het typeplaatje is aangegeven overeenkomt met die van uw elektriciteitsnet.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarding.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, of door de reparatieservice van Cloer laten vervangen.
- Trek de stekker uit het stopcontact
 - in geval van storing.
 - als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
 - iedere keer voordat het apparaat wordt schoongemaakt.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Laat de kabel niet over scherpe randen lopen en trek deze niet strak; hierdoor kan het risico ontstaan dat het apparaat valt.
- Gebruik de kabel niet om het apparaat aan op te tillen en bescherm de kabel tegen hitte (fornuis/open vuur).
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht van een volwassene of als zij zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij dat ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen).
- Dit apparaat mag niet worden bediend met behulp van een schakelklok of externe timer.
- Laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt. Meer informatie over het schoonmaken vindt u op de volgende pagina's.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- **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.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bakken van speculooskoekjes. Verkeerd gebruik kan tot letsel leiden.

NL

Technische gegevens

Type	volt	Hz	watt
611	220-240	50/60	600



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

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers, behalve het typeplaatje.
- Plaats de speculaas maker op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond.
- Maak de bakplaten voor het eerste gebruik schoon met een vochtige doek.
- De bakplaten zijn voorzien van een antiaanbaklaag en hoeven alleen voor het eerste gebruik te worden ingeëvet.
- De eerste speculoos zijn om hygiënische redenen niet geschikt voor consumptie.

CE-markering/ veiligheidsaanwijzingen



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



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



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

- Laat uw speculoosmachine nooit onbeheerd achter wanneer deze in gebruik is.
- Zorg ervoor dat u uw speculaasstrikkijzers nooit in de buurt van voorwerpen van papier, stof of iets dergelijks plaatst.
- Zorg ervoor dat de kabel nooit in contact komt met hete oppervlakken.
- Steek nooit uw vingers in het apparaat.
- Pak de speculoos niet met spitse voorwerpen (bv. mes, metalen vork) uit het apparaat. Dit kan de anti-hechtlaag verwoesten.

Ingebruikneming/voorverwarmen

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

Bakken

- Giet het beslag in de bakvorm.
- Het indicatielampje geeft alleen de bedrijfsstatus aan. Bij dit apparaat moet u een klok gebruiken om de baktijd te bepalen voor de gewenste bruiningsgraad.
- De eerste speculaaskoekjes laten u zien of u genoeg deeg hebt gedaan en wat de gewenste bruiningsgraad moet zijn. U zult er snel achter komen wat de juiste hoeveelheid en tijd is.
- Het is belangrijk voor het succes van de koekjes dat u het apparaat sluit na het vullen van het deeg en de handgrepen kort stevig tegen elkaar drukt. De druk verdeelt en bruint het deeg snel en gelijkmatig.
- Haal de koekjes direct na het bakken uit het apparaat. Gebruik hiervoor een houten vork of hittebestendig plastic bestek.

Aanwijzingen

- Dit apparaat is voor het normale huishoudelijk gebruik met een gemiddelde gebruiksduur van 2-3 u per dag ontworpen. Daarna moet het zorgvuldig worden gereinigd. Het mag niet voor doorlopend gebruik resp. het industriële doorlopend gebruik worden ingezet.

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.**

Recepten

Speculaas basisrecept

Ingrediënten:

- 200 g bloem
- 100 g rietsuiker licht
- 100 g boter
- 1 eetlepel water
- 1 ei
- 1 snufje zout
- 1/4 theelepel kaneel

Bereiding: Doe de suiker, boter, bloem, ei, zout, kaneel en water in een mengkom.
Meng alle ingrediënten goed totdat het deeg stevig wordt (gebruik een deeghaak).
Vorm balletjes of rolletjes van het afgewerkte deeg die in het bakblik passen.

Baktijd: 3 tot 3,5 minuten of tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt. Haal de afgewerkte speculaas uit de vorm en bak de rest van het deeg op dezelfde manier.

RCP-1541

Goro wafel basisrecept

Ingrediënten:

- 300 g koude boter
- 500 g bloem
- 1 theelepel gemalen kardemom
- 1 vanillestokje
- 175 g room
- 120 g suiker
- 1 ei

Bereiding: Kneed de blokjes boter met de bloem, kardemom en de zaadjes uit het vanillestokje tot een kruimelige massa.

Klop de slagroom stijf. Klop het ei los met de suiker en spatel voorzichtig de room erdoor.

Kneed het room- en eimengsel door het bloem-mengsel. Wikkel het deeg in huishoudfolie en laat het twee uur rusten in de koelkast.

Knip een sjabloon ter grootte van een Goro-wafel uit bakpapier. Dit helpt u om het deeg later op de juiste grootte te snijden.

Rol het Gorodeeg op een bebloemd werkvlak uit tot een dikte van 2-3 mm en snijd er rechthoeken uit ter grootte van de wafels. Kneed het overgebleven deeg en rol opnieuw uit en snijd uit. Ga zo door tot het deeg op is.

Verwarm het wafelijzer voor en bestrijk het voor de eerste keer bakken met boter. Bak de wafels in het ijzer achter elkaar goudbruin en laat ze afkoelen op een taartrooster.

Baktijd: 3 tot 3,5 minuten of tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt. Haal de afgewerkte speculaas uit de vorm en bak de rest van het deeg op dezelfde manier.

RCP-1540

Milieuvriendelijke verwijdering

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



LET OP!

Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

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

Vrijwaring

Elektrische apparaten van Cloer voldoen aan de geldende Europese richtlijnen en veiligheidsvoorschriften.

Als uw Cloer-apparaat onverhoopt defect is of niet goed werkt, neem dan contact op met de verkoper. Geregistreerde klanten kunnen ook gebruik maken van de diensten van de reparatieservice van Cloer.

Fabrieksgarantie

Registreer uw apparaat a.u.b. binnen 6 maanden na aankoop om aanspraak te kunnen maken op onze fabrieksgarantie. Hiervoor zijn van toepassing de garantievoorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garantievoorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie

<https://cloer.eu/guarantee>

NL

Consignes de base de sécurité

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ainsi qu'à des utilisations similaires, comme par exemple :
 - dans des cuisines pour collaborateurs dans des magasins et bureaux,
 - dans les propriétés agricoles,
 - par les clients des hôtels, motels et autres installations locatives ou bien dans les pensions avec petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations de vos appareils électriques Cloer qu'au service après-vente de la maison Cloer exclusivement. Des réparations incorrectement réalisées peuvent entraîner d'importants dommages pour l'utilisateur. Votre droit à garantie devient alors caduc.
- Utilisez uniquement l'appareil sur des prises de courant domestiques ordinaires. Vérifiez si la tension réseau indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre.
- Si le cordon de raccordement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service après-vente de la maison Cloer, afin d'éviter tout risque inutile.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant,
 - si un dysfonctionnement se produit ;
 - si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période ;
 - avant tout nettoyage.
- Veuillez tirer uniquement sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne tirez pas la ligne d'alimentation au-dessus de bords coupants et ne la tendez pas trop, car sinon il existe un danger de basculement de l'appareil.
- N'utilisez pas la ligne d'alimentation pour transporter l'appareil et protégez-la de la chaleur (plaque de cuisson / flamme ouverte).
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou bien par des personnes manquant de l'expérience et des connaissances relatives à l'appareil si elles sont surveillées ou si l'on leur indique comment utiliser l'appareil de manière sûre, en s'assurant qu'elles ont compris les dangers résultant d'une utilisation incorrecte.
- Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être faits par des enfants, à moins qu'ils aient au minimum 8 ans, et le fassent sous surveillance.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être en contact avec l'appareil et son câble de connexion.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie).
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation via une minuterie ou un minuteur externe.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter aux pages suivantes.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- **ATTENTION** : prenez en compte le fait que le boîtier devient chaud en service. Saisissez exclusivement les poignées et les éléments de commande.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuire des biscuits spéculoos. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.

Caractéristiques techniques

Type	voltage	hz	watt
611	220-240	50/60	600

Avant la première utilisation



Lisez cette notice avec soin avant la première utilisation.

- Retirez toutes les parties de l'emballage, et évent. les autocollants, pas la plaque signalétique.
- 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.
- Pour des hygiéniques, les deux premières biscuits spéculoos sont impropres à la consommation.

Marquage CE / consignes de sécurité



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



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



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

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. Lorsque le voyant de contrôle s'éteint, ceci signifie que l'appareil est chaud et que vous pouvez commencer à cuire les gaufres.



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

Cuisson

- Versez la pâte dans le moule.
- Le voyant de contrôle indique seulement l'état de fonctionnement. Avec ce dispositif, vous devez utiliser une horloge pour déterminer le temps de cuisson correspondant au degré de brunissement souhaité.

- Les premiers biscuits au spéculoos vous indiqueront si vous avez versé suffisamment de pâte et quel degré de brunissement vous souhaitez obtenir. Vous trouverez très vite la quantité et le temps qui vous conviennent.
- Pour réussir vos biscuits, il est important de fermer le dispositif après avoir versé la pâte et d'appuyer fermement sur les poignées pendant quelques instants. La pression exercée permet de répartir et de dorer la pâte rapidement et uniformément.
- Retirez les biscuits du dispositif immédiatement après la fin de la cuisson. Utilisez pour cela une fourchette en bois ou des couverts en plastique résistant à la chaleur.

Remarque

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal, avec une durée d'utilisation moyenne de 2 à 3 heures par jour. Ensuite, il doit ensuite être soigneusement nettoyé. Il ne convient pas à une utilisation continue ou commerciale.
- Veillez à ne pas retirer les gaufrettes de l'appareil à l'aide d'objets pointus (par exemple, un couteau, une fourchette en métal). Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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.**

Recettes

Recette de base du spéculoos

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 100 g de sucre de canne clair
- 100 g de beurre
- 1 c. à s. de eau
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 1/4 de cuillère à café de cannelle

Préparation: Mettez le sucre, le beurre, la farine, l'œuf, le sel, la cannelle et l'eau dans un bol. Mélangez bien tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte devienne ferme (utilisez un crochet pétrisseur). Formez des boules ou des rouleaux de la pâte terminée en fonction du moule.

Temps de cuisson: 3 à 3,5 minutes ou jusqu'à ce que le degré de brunissement souhaité soit atteint. Retirez les spéculoos terminés du moule et faites cuire le reste de la pâte de la même manière.

RCP-1541

FR

Recette de base de la gaufre Goro

Ingrédients :

- 300 g de beurre froide
- 500 g de farine
- 1 cuillère à café de cardamome moulue
- 1 gousse de vanille
- 175 g de crème fraîche
- 120 g de sucre
- 1 œuf

Préparation: Pétrir le beurre en dés avec la farine, la cardamome et la pulpe de la gousse de vanille jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse. Fouettez la crème en chantilly. Battez l'œuf avec le sucre et incorporez délicatement la crème. Incorporez le mélange crème-œuf au mélange de farine en pétrissant. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant deux heures. Découpez un gabarit de la taille d'une gaufre Goro dans du papier sulfurisé. Cela vous aidera plus tard à découper la pâte à la bonne taille. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte Goro sur une épaisseur de 2-3 mm et découpez des rectangles de la taille des gaufres. Pétrissez les restes de pâte et étalez-les à nouveau pour les découper. Procédez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte. Préchauffez le gaufrier et badigeonnez-le de beurre avant la première cuisson. Faites cuire les gaufres une par une jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis laissez-les refroidir sur une grille.

Temps de cuisson: 3 à 3,5 minutes ou jusqu'à ce que le degré de brunissement souhaité soit atteint. Retirez les spéculoos terminés du moule et faites cuire le reste de la pâte de la même manière.

RCP-1540

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.

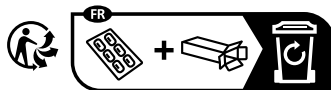


ATTENTION !

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



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>

Precauzioni di sicurezza

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

IT

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
611	220-240	50/60	600

Prima del primo utilizzo



Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.

- Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi, tranne la targhetta di identificazione.
- Posizionare la piastra automatica per waffel su una superficie asciutta, antiscivolo e piana.
- Pulire le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- Ingrassare le superfici di cottura solo prima del primo utilizzo, altrimenti non serve ingrassare le superfici di cottura in presenza dello strato antiaderente.
- I primi di due waffel non sono edibili per ragioni igieniche.

Marchio CE / Avvertenze di sicurezza



Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.



Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.



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

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. Non appena si spegne la spia di controllo rossa, l'apparecchio è caldo e si può iniziare la cottura dei waffel.



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

Cottura

Versare l'impasto nella teglia.

La spia luminosa indica solo lo stato di funzionamento. Con questo dispositivo, è necessario utilizzare un orologio per determinare il tempo di cottura per il grado di doratura desiderato.

I primi biscotti Speculoos vi diranno se avete riempito abbastanza l'impasto e quale deve essere il grado di doratura desiderato. In poco tempo scoprirete la quantità e i tempi giusti.

Per la buona riuscita dei biscotti è importante chiudere il dispositivo dopo aver riempito l'impasto e premere brevemente le maniglie con forza. La pressione distribuisce e fa dorare l'impasto in modo rapido e uniforme.

Rimuovere immediatamente i biscotti dal dispositivo alla fine del processo di cottura. A tale scopo, utilizzare una forchetta di legno o posate di plastica resistenti al calore.

Istruzioni

- Questo strumento è pensato per un normale uso domestico con un tempo medio di utilizzo di 2 - 3 ore al giorno. Poi deve essere pulito con cura. Non è adatto per un continuo utilizzo o per un utilizzo commerciale continuo.
- Si prega di non rimuovere i waffel dal dispositivo con oggetti affilati (ad es. coltello, forchetta di metallo). Questo potrebbe rovinare il rivestimento antiaderente.

Pulizia

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

Ricette

Ricetta base degli Speculoos

Ingredienti:

- 200 g di farina
- 100 g di zucchero di canna bianco
- 100 g di burro
- 1 cucchiaino di acqua
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1/4 di cucchiaino di cannella

Preparazione: Mettere in una terrina lo zucchero, il burro, la farina, l'uovo, il sale, la cannella e l'acqua. Mescolare bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo (usare i ganci da impastare). Con l'impasto finito formare delle palline o dei rotoli adatti alla teglia.

Tempo di cottura: Da 3 a 3,5 minuti o fino a raggiungere il grado di doratura desiderato. Togliere gli Speculoos dalla teglia e cuocere il resto dell'impasto nello stesso modo.

RCP-1541

Ricetta di base Waffle Goro

Ingredienti:

- 300 g burro fuso
- 500 g di farina
- 1 cucchiaino di cardamomo macinato
- 1 baccello di vaniglia
- 175 g di panna
- 120 g di zucchero
- 1 uovo

Preparazione: Impastare il burro a cubetti con la farina, il cardamomo e i semi del baccello di vaniglia fino a ottenere una consistenza friabile.

Montare la panna a neve. Sbattere l'uovo con lo zucchero e incorporarlo con cura nella panna. Impastare il composto di panna e uova con il composto di farina. Avvolgere l'impasto in una pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per due ore.

Ritagliare dalla carta da forno una sagoma delle dimensioni di un waffle Goro. Questo vi aiuterà in seguito a tagliare l'impasto della giusta dimensione. Stendere la pasta dei Goro a uno spessore di 2-3 mm su una superficie di lavoro infarinata e ritagliare dei rettangoli delle dimensioni dei Goro. Impastare la pasta avanzata, stenderla e ritagliarla nuovamente. Continuare in questo modo fino a esaurimento della pasta.

Preriscaldare la piastra per waffle e spennellarla con il burro prima di infornarla per la prima volta. Cuocere i waffle nella piastra uno dopo l'altro fino a doratura e lasciarli raffreddare su una griglia.

Tempo di cottura: Da 3 a 3,5 minuti o fino a raggiungere il grado di doratura desiderato. Togliere gli Speculoos dalla teglia e cuocere il resto dell'impasto nello stesso modo.

RCP-1540

Smaltimento sostenibile

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



ATTENZIONE!

Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

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

Garanzia

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

IT

Garanzia del produttore

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



Garanzia del produttore

<https://cloer.eu/guarantee>

Instrucciones básicas de seguridad

- Este aparato está indicado únicamente para uso doméstico o similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos laborales, granjas,
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
 - en pensiones con desayuno incluido.
- 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.
- Utilice el aparato solo con los enchufes domésticos habituales. Compruebe que el voltaje indicado se corresponde con su red de alimentación.
- El enchufe debe conectarse a una toma de tierra con protección.
- Si el cable de administración está dañado este debe ser reemplazado únicamente por un agente de servicio de cloer para evitar daños.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
 - en caso de defecto,
 - si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo,
 - antes de cualquier limpieza.
- Desconecte siempre retirando el enchufe, nunca tire del cable.
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- No use el cable para transportar y protéjalo del calor (placas calientes/ llamas).
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales, o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a no ser que tengan 8 años de edad o más y estén vigilados.
- Mantener el aparato junto con el cable de corriente alejado de los niños menores de 8 años para evitar que jueguen con estos.
- No usar el aparato en el exterior
- Proteja el aparato de la humedad (salpicaduras, lluvia).
- Este aparato no está diseñado para ser usado con un temporizador externo.
- El aparato debe enfriarse por completo antes de limpiarlo o almacenarlo. Más información sobre la limpieza en las páginas siguientes.
- No sumergir el aparato en agua.
- **ATENCIÓN:** Tenga en cuenta que la carcasa se calentará durante el proceso, toque el aparato solo por las asas y los mandos.

ES

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
611	220-240	50/60	600

Antes del primer uso



Lea estas instrucciones detenidamente.

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

Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



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



El uso del aparato está reservado exclusivamente a habitaciones cerradas.



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

Puesta en funcionamiento / Precalentamiento

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



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

Hornear

Verter la masa en el molde.

El indicador luminoso solo muestra el estado de funcionamiento. Con este aparato, es necesario utilizar un reloj para determinar el tiempo de horneado para el grado de dorado deseado.

Las primeras galletas Spekulatius le dirán si ha echado suficiente masa y cuál debe ser el grado de dorado deseado. Pronto descubrirá la cantidad y el

tiempo adecuados.

Para que las galletas queden bien hechas, es importante que cierre el aparato después de rellenar la masa y presione brevemente las asas con firmeza. La presión distribuye y dora la masa de forma rápida y uniforme.

Retire las galletas del aparato inmediatamente después de finalizar el proceso de horneado. Para ello, use una pinza de madera o un cubierto de plástico resistente al calor.

Nota

- Este aparato ha sido diseñado para un uso doméstico normal con un tiempo medio de uso de 2 a 3 horas al día. Después de cada uso se debe limpiar con atención. No es adecuado para un uso permanente o uso comercial continuo.
- No retire los gofres del aparato con objetos afilados (por ejemplo, cuchillos, tenedores de metal). Esto puede dañar la capa antiadherente.

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.

ES

Recetas

Receta tradicional de galletas Spekulatius

Ingredientes:

- 200 g de harina
- 100 g de azúcar (blanca)
- 100 g mantequilla
- 1 cucharada de agua
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 1/4 cucharadita de canela

Preparazione: Colocar en un bol el azúcar, la mantequilla, la harina, el huevo, la sal, la canela y el agua. Mezclar bien todos los ingredientes hasta que la masa adquiera consistencia (utilizar un amasador). Formar bolas con la masa preparada para que queden en el molde.

Tiempo de horneado: 3 a 3,5 minutos o hasta alcanzar el grado de dorado deseado. Sacar del molde las galletas ya listas y hornear la masa restante de la misma manera.

RCP-1541

Receta tradicional de gofres Goro

Ingredientes:

- 300 g de mantequilla fría
- 500 g de harina
- 1 cucharadita de cardamomo molido
- 1 vaina de vainilla
- 175 g de nata
- 120 g de azúcar
- 1 huevo

Preparazione: Amasar la mantequilla cortada en dados con la harina, el cardamomo y las semillas de la vaina de vainilla hasta que se desmenuce.

Montar la nata a punto de nieve. Batir el huevo con el azúcar e incorporar con cuidado la nata.

Incorporar la mezcla de nata y huevo a la mezcla de harina. Envolver la masa en papel film y dejar reposar en el frigorífico durante dos horas.

Recortar una plantilla del tamaño de un gofre Goro en papel de horno. Esto facilitará el posterior corte de la masa al tamaño adecuado.

Extender la masa Goro sobre una superficie enharinada hasta obtener un grosor de 2-3 mm y cortar rectángulos del tamaño de los gofres. Amasar la masa sobrante y volver a extender y recortar. Continuar así hasta que la masa se haya terminado.

Precalentar la gofrera y untarla con mantequilla antes de empezar a hornear. A continuación, hornear los gofres uno a uno en la plancha hasta que estén dorados y dejar enfriar sobre una rejilla.

Tiempo de horneado: 3 a 3,5 minutos o hasta alcanzar el grado de dorado deseado. Sacar del molde las galletas ya listas y hornear la masa restante de la misma manera.

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Para el transporte de nuestros productos empleamos envoltorios respetuosos con el medio ambiente. Recicle el cartón, papel y plástico adecuadamente.



¡ATENCIÓN! Los electrodomésticos no deben ser desechados junto a los residuos habituales.

Los electrodomésticos contienen materias primas de valor. Deposite el electrodoméstico que ya no sirva en un punto de reciclaje reconocido. Consulte la información de la administración local sobre los puntos y las medidas de reciclaje.

Garantía

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

Garantía del fabricante

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



Garantía del fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>

ES

RCP-1540

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 tinklorovę.
- Jei pažeistas prijungimo laidas, jį būtina pakeisti „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje, kad išvengtumėte pavojų.
- Ištraukite tinklo kištuką iš rozetės
 - jeigu pasireiškia gedimas,
 - jeigu prietaisas nebuvo naudojamas ilgesnį laiką
 - prieš kiekvieną valymą.
- Traukite tik kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido
- Netraukite maitinimo laido per aštrias briaunas ir neįtempkite per standžiai, nes atsiras pavojus, kad prietaisas apsivers.
- Netraukite tiekimo linijos per aštrius kraštus.
- Nenaudokite maitinimo linijos nešimui ir saugokite nuo karščio (kaitvietės / atviros liepsnos).
- 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.
- Vaikai negali atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, tai gali būti tik tada, jeigu jie yra 8 metų arba vyresni ir yra prižiūrimi.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia laikyti nepasiekiamą vaikams iki 8 metų.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti.
- Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės (purškiamo vandens/ lietaus).
- Leiskite prietaisui atvėsti, prieš jį valant arba tvarkant. Platesnę informaciją dėl jo valymo, rasite kituose puslapiuose.
- Šis prietaisas turi būti naudojamas su laiko rele su laikrodžio mechanizmu arba išoriniu laiko skaitliuku.
- Niekada nepanardinkite prietaiso į vandenį.
- **DĖMESIO:** Proceso metu korpusas įkaista, palieskite prietaisą tik už rankenų.
- Prietaisas turi būti prijungtas prie kištukinio lizdo su apsauginiu įžeminimu.
- Prietaisą naudokite tik speculoo sausainiams kepti. Netinkamas naudojimas gali sukelti sužalojimą.

Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
611	220-240	50/60	600

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją

- Kepimo paviršius valykite drėgna šluoste.
- Kepimo paviršius patepkite riebalais prieš naudodami pirmą kartą. Vėliau tepti riebalais nepriekapančios dangos nebereikės.
- Tepimui naudokite ne aliejų, o sviestą arba margariną.
- Dėl higienos priešasčių pirmieji „Spekulatius“ sausainiai valgyti netinkami.

CE ženklas / saugos nurodymai



Prietaisas atitinka jam taikomų ES direktyvų reikalavimus.



Prietaisas yra skirtas naudoti tik uždarose patalpose.



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

- Naudojamo „Spekulatius“ keptuvo niekada nepalikite be priežiūros.
- Stebėkite, kad savo „Spekulatius“ keptuvo niekada nepastatytumėte prie daiktų iš popieriaus, medžiagos ar kt.
- Stebėkite, kad laidas niekada nesiliestų prie karštų paviršių.
- Niekada į prietaisą neikiškite pirštų. Išimdami vaflius naudokite tik medinę arba karščiui atsparią plastikinę mentelę, kad nesubraižytumėte nesvytančios prietaiso dangos.
- Išimdami „Spekulatius“ sausainius naudokite tik medinę arba karščiui atsparią plastikinę mentelę, kad nesubraižytumėte nesvytančios prietaiso dangos.

Eksplotacijos pradžia /Įkaitinimas

Įkiškite tinklo kištuką į kištukinį elektros lizdą. Kai užžęsta raudona kontrolinė lemputė, prietaisas yra įkaitęs ir galite pradėti kepti.



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

Kepimas

- Amasar la mantequilla cortada en dados con la harina, el cardamomo y las semillas de la vaina de vainilla hasta que se desmenuce.
- Montar la nata a punto de nieve. Batir el huevo con el azúcar e incorporar con cuidado la nata.
- Incorporar la mezcla de nata y huevo a la mezcla de harina. Envolver la masa en papel film y dejar reposar en el frigorífico durante dos horas.
- Recortar una plantilla del tamaño de un gofre Goro en papel de horno. Esto facilitará el posterior corte de la masa al tamaño adecuado.
- Extender la masa Goro sobre una superficie enharinada hasta obtener un grosor de 2-3 mm y cortar rectángulos del tamaño de los gofres. Amasar la masa sobrante y volver a extender y recortar. Continuar así hasta que la masa se haya terminado.
- Precalentar la gofrera y untarla con mantequilla antes de empezar a hornear. A continuación, hornear los gofres uno a uno en la plancha hasta que estén dorados y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pastaba

- kai naudojimo trukmė per dieną neviršija 2–3 val. Po to prietaisą kruopščiai išvalykite. Jis neskirtas naudoti nuolat arba komerciniam nuolatiniam naudojimui.

Valymas

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

Receptai

Pagrindinis „Spekulatius“ receptas

Ingredientai:

- 200 g miltų
- 100 g cukranendrių cukraus, šviežio
- 100 g sviesto
- 1 valgomas šaukštas vandens
- 1 kiaušinis
- 1 žiupsnelis druskos
- 1/4 arbatinio šaukštelio cinamono

Paruošimas: Cukrų, sviestą, miltus, kiaušinį, druską, cinamoną ir vandenį supilkite į dubenį.

Visus ingredientus gerai išmaišykite, kol tešla taps standi (naudokite tešlos kablį).

Iš paruoštos tešlos suformuokite rutuliukus arba ritinėlius, kad tilptų į kepimo formą.

Kepimo laikas: 3-3,5 minutės arba kol pasieksite norimą apskrudimo laipsnį. Išimkite paruoštą „Spekulatius“ iš skardos ir tokiu pat būdu iškepkite likusią tešlą.

Pagrindinis „Goro“ vaflių receptas

Ingredientai:

- 300 g šalto sviesto
- 500 g miltų
- 1 arbatinis šaukštelis malto kardamono
- 1 vanilės ankštis
- 175 g grietinės
- 120 g cukraus
- 1 kiaušinis

Paruošimas: Suminkykite kubeliais pjaustytą sviestą su miltais, kardamonu ir vanilės ankštis sėklomis, kad gautumėte trupinius.

Išplakite grietinėlę iki standumo. Išplakite kiaušinį su cukrumi ir atsargiai įmaišykite grietinėlę.

Į miltų mišinį įmaišykite grietinės ir kiaušinių mišinį. Suvyniokite tešlą į maistinę plėvelę ir palikite šaldytuve dviem valandoms.

Iš kepimo popieriaus iškirpkite „Goro“ vaflio dydžio šabloną. Tai padės vėliau supjaustyti tešlą tinkamo dydžio gabaliukais.

Ant miltais pabarstyto paviršiaus iškočiokite 2-3 mm storio „Goro“ tešlą ir iš jos išpjaukite vaflių dydžio stačiakampius. Likusią tešlą išminkykite, iškočiokite ir vėl išpjaukite. Taip tęskite, kol sunaudosite visą tešlą. Įkaitinkite vaflinę ir prieš pirmąjį kepimą patepkite sviestu. Tada kepkite vaflius po vieną vaflinėje, kol taps auksinės spalvos, ir atvėsinkite ant grotelių.

Kepimo laikas: 3-3,5 minutės arba kol pasieksite norimą apskrudimo laipsnį. Išimkite paruoštą „Spekulatius“ iš skardos ir tokiu pat būdu iškepkite likusią tešlą.

RCP-1540

Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



DĖMESIO!

Elektros prietaisas 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>

LT

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

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

SE

Teknisk information

Type	Volt	Hz	Watt
611	220-240	50/60	600

Innan produkten tas i bruk



Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk.

- Ställ det automatiska väffeljärnet på en torr, halsäker och jämn yta.
- Rengör gräddningsytorna med en fuktig trasa innan de värms upp för första gången.
- Smörj endast gräddningsytorna innan de används för första gången, annars måste de inte smörjas tack vare nonstick-beläggningen.
- De första två väfflorna är inte lämpliga för förtäring av hygieniska skäl.

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!

- Lämna aldrig din kanelväffelmaskin utan uppsikt när den är i drift.
- Säkerställ att du aldrig ställer upp din kanelväffelmaskin nära föremål av papper, tyg eller liknande.
- Säkerställ att kabeln aldrig kommer i kontakt med heta ytor.
- Stick aldrig in fingrarna i enheten. Använd alltid köksredskap av trä eller värmestålig plast när du tar upp väfflorna ur produkten, så att nonstick-beläggningen inte skadas.

Idrifttagning / uppvärmning

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



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

Gräddning

- Håll degen i bakformen.
- Indikeringslampan visar endast driftstatus. Med denna enhet måste du använda en klocka för att bestämma bakningstiden för önskad grad av gräddning.
- De första Spekulatius-biskvierna kommer att visa dig om du har fyllt i tillräckligt med deg och vad din önskade grad av gräddning ska vara. Du kommer att ta reda på rätt mängd och tid väldigt snabbt.
- För att säkerställa att kakorna blir lyckade är det viktigt att du stänger enheten efter att du har fyllt i degen och snabbt trycker handtagen kort ihop. Trycket fördelar och gräddar degen snabbt och jämnt.
- Ta ut kexen ur enheten omedelbart efter att bakningsprocessen har avslutats. Använd då en trägaffel eller en gaffel av värmebeständig plast.

Uppmärksamma

- Denna enhet är designad för normal hushållsanvändning med en genomsnittlig livslängd på 2-3 timmar per dag. Efter det måste den rengöras noggrant. Den är inte lämplig för långvarig eller kommersiell långtidsanvändning.

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.**

Recept

Spekulatius grundrecept

Ingredienser:

- 200 g mjöl
- 100 g ljus rörsocker
- 100 g smör
- 1 matsked vatten
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- 1/4 tesked kanel

Tillagning: Blanda socker, smör, mjöl, ägg, salt, kanel och vatten i en mixerskål.

Blanda ingredienserna väl tills degen blir fast (använd en degkrok).

Forma den färdiga degen till bollar eller rullar så att de passar i bakformen.

Gräddningstid: 3 till 3,5 minuter eller tills grad av gräddning uppnåtts. Ta ut de färdiga Spekulatiusorna ur formen och baka resten av degen på samma sätt.

RCP-1541

SE

Grundrecept för Goro våfflor

Ingredienser:

- 300 g kallt smör
- 500 g mjöl
- 1 tsk malen kardemumma
- 1 vaniljstång
- 175 g grädde
- 120 g socker
- 1 ägg

Tillagning: Knåda ihop det tärnade smöret med mjölet, kardemumman och fröna från vaniljstången till en smulig massa.

Vispa grädden tills den är fluffig. Vispa ägget med sockret och vänd försiktigt ner grädden.

Knåda grädde- och äggblandningen i mjölblandningen. Slå in degen i hushållsfilm och låt den vila i kylen i två timmar.

Klipp ut en mall lika stor som en Goro våffla på bakplåtspapper. Detta hjälper till att skära degen till rätt storlek senare.

Kavla ut Goro-degen på en mjölad arbetsyta till en 2-3 mm tjocklek och skär ut rektanglar i samma storlek som våfflorna. Knåda den överblivna degen och kavla ut och skär ut igen. Fortsätt på samma sätt tills degen är slut.

Förvärm våffeljärnet och pensla med smör innan du gräddar första gången. Grädda sedan våfflorna en efter en i järnet tills de är gyllenbruna och låt svalna på ett galler.

SE

Gräddningstid: 3 till 3,5 minuter eller tills grad av gräddning uppnåtts. Ta ut de färdiga Spekulatiusorna ur formen och baka resten av degen på samma sätt.

RCP-1540

Miljövänlig avfallshantering

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



WARNING! Elektriska apparater får inte kastas i hushållssoporna.

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

Garanti

Elektriska produkter från Cloer motsvarar aktuella EG-direktiv och säkerhetsföreskrifter. Skulle det dock hända att din Cloer-produkt är defekt eller inte fungerar som den ska, ber vi dig kontakta din återförsäljare eller till Cloers kundtjänstverkstad. Registrerade stamkunder kan dessutom utnyttja vår kundtjänstverkstad.

Tillverkargaranti

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



Tillverkargaranti

<https://cloer.eu/guarantee>

Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym itp., np.
 - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur,
 - w posiadłościach rolnych,
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych lub, w pensjonatach.
- Naprawy urządzeń elektrycznych firmy Cloer należy powierzać wyłącznie autoryzowanym fachowcom handlu branżowego lub specjalistom z obsługi serwisowej firmy Cloer. Przez naprawy przeprowadzone niefachowo mogą powstać znaczne zagrożenia dla użytkownika. Dodatkowo do tego gasną roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwach domowych. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem domowej sieci elektrycznej.
- Urządzenie zaopatrzone jest w przewód przyłączający rodzaju przyłączenia „Y”. Jeżeli przewód ten jest uszkodzony, to aby niedopuszczyć do powstania zagrożeń, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego przez firmę Cloer fachowca handlu branżowego lub fachowca obsługi serwisowej firmy Cloer.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
 - jeżeli dojdzie do zakłócenia.
 - jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane.
 - przed każdym czyszczeniem.
- Ciągnąć tylko za wtyczkę, nigdy za kabel.
- Nie naciskać zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się.
- Nie naciskać kabla na ostrych krawędziach.
- Nie używać kabla do przenoszenia i chronić go przed wysoką temperaturą (płyta kuchenna/ otwarty piekarnik).
- 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
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i są pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- 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.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi poprzez programator czasowy lub zewnętrzny licznik czasowy.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- **UWAGA:** Obudowa nagrzewa się podczas procesu, proszę dotykać urządzenia tylko za uchwyty.
- Używaj urządzenia wyłącznie do pieczenia ciasteczek speculoos. Niewłaściwe użycie może prowadzić do obrażeń.

Specyfikacja techniczna

Type	Volt	Hz	Watt
611	220-240	50/60	600

Przed pierwszym użyciem



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

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

PL

- Nigdy nie pozostawiać pracującego automatu do wafli cytrynowych bez nadzoru.
- Uważać, aby automatu do wafli cytrynowych nigdy nie ustawiać w pobliżu przedmiotów z papieru, materiału itp.
- Zwracać uwagę, aby kabel nigdy nie stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Nigdy nie wkładać palców w urządzenie. Do wyjmowania gofrów należy używać sztućców drewnianych lub sztućców z tworzywa sztucznego odpornych na wysoką temperaturę, aby nie zarysować powierzchni nieprzypierającej.

Włączanie

- Należy wpiąć wtyczkę w gniazdko. **UWAGA!** Teraz urządzenie rozgrzewa się. Zanim rozpocznie się wypiek wafli należy odczekać, aż urządzenie rozgrzeje się. Proces ten trwa w wypadku zamkniętego urządzenia ok. 5 minut.



Podczas pieczenia powierzchnie urządzenia są gorące. Należy unikać zetknięcia się z częściami metalowymi. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia się!

Pieczenie

- Formę do pieczenia napełnić ciastem.
- Lampka kontrolna sygnalizuje stan załączenia urządzenia. Czas konieczny do osiągnięcia odpowiedniego stopnia wypieczenia należy ustawić na osobnym zegarze.
- Po upieczeniu pierwszych ciastek sprawdzić można, czy nałożona ilość ciasta jest odpowiednia i czy osiągnięto pożądany stopień wypieczenia. W ten sposób można najłatwiej określić prawidłową ilość i czas.
- Po napełnieniu formy ciastem należy koniecznie zamknąć urządzenie i docisnąć na chwilę uchwyty, aby ciastka się udały. Dzięki naciskowi ciasto wypełni formę szybciej i równomiernie się upiecz.
- Upieczone ciastka należy wyjmować z urządzenia natychmiast po ich upieczeniu. W tym celu użyć należy widelca z drewna lub żaroodpornego tworzywa.

Wskazówki

- Urządzenie jest skonstruowane do normalnego użytku domowego ze średnim okresem użytkowania 2-3 godz. dziennie. Następnie musi zostać starannie oczyszczone. Nie może być ono stosowane do użytku ciągłego ani do komercyjnego użytku ciągłego.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wtyczkę wyciągnąć z gniazdka.
- Jeszcze ciepłe urządzenie należy czyścić papierowym ręcznikiem.
- Pomiędzy powierzchnie do pieczenia włożyć dwa wsiąklawe 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.

Przepisy

Przepis podstawowy na ciastka korzenne „speculoos”

Składniki:

- 200 g mąki
- 100 g jasnego cukru trzcinowego
- 100 g masła
- 1 łyżka stołowa wody
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- 1/4 łyżeczki cynamonu

Sposób przygotowania: Cukier, masło, mąkę, jajko, sól, cynamon i wodę umieścić w misce miksera. Wszystkie składniki dobrze wyrobić. Ciasto powinno być twarde (w tym celu użyć końcówki do wyrabiania ciasta).

Z ciasta przygotować kulki lub wałeczki dopasowane do formy do pieczenia.

Czas pieczenia: Od 3 do 3,5 minuty lub do osiągnięcia pożądanego stopnia wypieczenia. Gotowe ciastka wyjąć z formy, a z pozostałego ciasta upiec kolejne ciastka.

RCP-1541

Podstawowy przepis na gofry cynamonowe

Ingredienser:

- 300 g kalit smör
- 500 g mjöl
- 1 tsk malen kardemumma
- 1 vaniljstång
- 175 g grädde
- 120 g socker
- 1 ägg

Sposób przygotowania: Masło pokroić na kawałki i zagnieść z mąką, kardamonem i mięszem laski wanilii.

Ubić śmietanę. Cukier rozprowadzić w jajku i delikatnie wymieszać ze śmietaną.

Wymieszać mieszanek śmietany i jajka z mieszaną suchą z mąką. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na dwie godziny do lodówki.

Z papieru do pieczenia wyciąć szablon o wielkości gofra Goro. Pomoże on w wycinaniu kawałków z ciasta o odpowiedniej wielkości.

Ciasto Goro rozwałkować na posypanym mąką blacie roboczym na grubość 2-3 mm i wyciąć prostokąty o wielkości gofrów. Zagnieść pozostałe ciasto, rozwałkować i wycinać kolejne gofry.

Postępować w ten sposób do momentu wykorzystania całego ciasta.

Nagrząć gofrownicę i posmarować ją kawałkiem masła. Następnie piec gofry po kolei w gofrownicy i odstawić na kratkę do schłodzenia.

Czas pieczenia: Od 3 do 3,5 minuty lub do osiągnięcia pożądanego stopnia wypieczenia. Gotowe ciastka wyjąć z formy, a z pozostałego ciasta upiec kolejne ciastka.

RCP-1540

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 składów 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>

PL

Alapvető biztonsági előírások

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

Műszaki adatok

Type	Volt	Hz	Watt
611	220-240	50/60	600

Az első használat előtt



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

- Távolítsa el a csomagolás minden részét és (ha van) az öntapadó címkéket, de a típustáblát ne.
- Állítsa fel az ostdyasütő automatát egy száraz, nem síkos és sík alátétre.
- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelületeket egy nedves puha kendővel.
- Az első 2 ostdya higiéniai megfontolásból nem fogasztható.

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!

- Ügyeljen arra, hogy a „Spekulatius” automatát soha ne helyezze el papírból, műanyagból vagy hasonló anyagokból készült tárgyak közelében.
- Ügyeljen arra, hogy a kábelek soha ne érintkezzenek forró felületekkel.
- Ujjaiával soha ne nyúljon a készülékbe. Csak fából vagy hőálló műanyagból készült eszközt használjon a gofrik kivételéhez, hogy ne sértse meg a készülék tapadásgátló bevonatát.

Üzembevétele

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



A sütőfelületek az üzemeltetés során forrók lesznek. Kérjük ne érjen hozzá a fémrészekhez. Megégési veszély!

Sütés

- Töltse be a tésztát a sütőformába.
- Az ellenőrző lámpa csak a működést jelzi. Ennél a

készüléknél a kívánt barnasági fok eléréséhez szükséges sütési időt egy órával kell meghatározni.

- Az első Spekulatius-kekszeket vizsgálja meg, hogy elég-e a betöltött tészta, és hogy milyen az Ön által kívánt barnasági fok. A megfelelő mennyiséget és időt könnyen meg lehet határozni.
- Ahhoz, hogy a kekszek sikerüljenek, a tészta betöltése után a készüléket csukja be, és a fogantyúkat rövid ideig nyomja össze. A nyomás hatására a tészta gyorsan és egyenletesen oszlik el és barnul meg.
- Amikor a sütés befejeződött, azonnal vegye ki a kekszeket a készülékből. Ehhez vagy fából készült villát, vagy hőálló műanyag evőeszközt használjon.

Tudnivalók

- Ez a készülék normál otthoni használatra készült, ami átlagosan napi 2-3 órányi használatot jelent. Ezután gondosan meg kell tisztítani. A készülék nem tartós használatra, illetve nem kereskedelmi célú használatra készült.

Tisztítás

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

Receptek

Spekulatius alaprecept

Hozzávalók:

- 200 g liszt
- 100 g világos nádcukor
- 100 g vaj
- 1 ek. víz
- 1 tojás
- 1 csipet só
- 1/4 tk. fahéj

Elkészítés: A cukrot, a vajat, a lisztet, a tojást, a sót, a fahéjat és a vizet tegye egy keverőtálba.

Keverjen össze minden hozzávalót annyira, hogy a tészta szilárd legyen (használgon dagasztóvillát).

A kész tésztából készítsen a sütőformának megfelelő méretű golyókat vagy rudacsákat.

Sütési idő: 3–3,5 perc a kívánt barnaság eléréséig. A kész Spekulatius süteményt vegye ki a formából, és a maradék tésztát ugyanígy süsse meg.

RCP-1541

Goro ostdya alaprecept

Hozzávalók:

- 300 g hideg vaj

HU

- 500 g liszt
- 1 tk. őrölt kardamom
- 1 vaníliarúd
- 175 g tejszín
- 120 g cukor
- 1 tojás

Elkészítés: A vajat a lisztrel, a kardamommal és a vaníliarúd velőjével gyúrra morzsálódó állapotúra. Verje fel a tejszínt. A tojást keverje össze a cukorral, és a tejszínt óvatosan keverje hozzá.

A tejszín-tojás keveréket adja hozzá a lisztkeverékre. A tésztát csavarja be frissen tartó fóliába, és hűtőszekrényben hagyja pihenni két órán át. Sütőpapírból vágjon ki megfelelő méretű Goro ostyasablont. Később ezzel lehet majd a tésztát a megfelelő méretűre vágni.

A Goro tésztát belisztezett felületen nyújtsa ki 2-3 mm vastagságúra és az ostyák méretének megfelelően négyszögletesre. A maradék tésztát gyúrra össze és nyújtsa ki még egyszer, és vágja ki. Ezt addig folytassa, amíg az összes tészta el nem fog.

Melegítse fel a tésztasütő lapot, és az első sütés előtt vajjal kenje be. Ezután az ostyákat a lemezen egymás után süssse aranybarnára, és kalácshűtő rácson hagyja kihűlni.

Sütési idő: 3–3,5 perc a kívánt barnaság eléréséig. A kész Spekulatius süteményt vegye ki a formából, és a maradék tésztát ugyanígy süssse meg.

RCP-1540

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>

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.
- Não utilize o cabo de alimentação para carregar o aparelho e proteja-o do calor (placas elétricas do fogão / chama)
- Não colocar o cabo de alimentação sob tensão, pois do contrário o aparelho pode virar. Não puxe o cabo de alimentação por cima de bordas afiadas.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Não utilize o aparelho ao ar livre. Proteja o seu aparelho contra a humidade (salpicos de água/chuva).
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo. Mais informações sobre a limpeza podem ser encontradas nas páginas seguintes.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro ou um temporizador externo.
- Use o aparelho apenas para assar biscoitos speculoos. O uso indevido pode causar ferimentos.

PT

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
611	220-240	50/60	600

Antes da primeira utilização



Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.

- Limpar as superfícies de cozedura com um pano húmido.
- Unte as superfícies de cozedura antes da primeira utilização, caso contrário não é necessário untá-las devido ao revestimento antiaderente.
- Para untar, utilize manteiga ou margarina e não óleo.
- Os primeiros speculoos não são adequados para consumo por razões de higiene.

Marcação CE



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



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



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

- Nunca deixe a sua máquina speculaas sem vigilância durante o funcionamento.
- Certifique-se de que nunca coloca os ferros de engomar perto de objectos de papel, tecido ou semelhantes.
- Certifique-se de que o cabo nunca entra em contacto com superfícies quentes.
- Nunca tocar no aparelho com os dedos.
- Utilizar apenas talheres de madeira ou de plástico resistente ao calor para retirar os speculoos, de modo a não riscar o revestimento antiaderente do aparelho.

Utilização

- Introduza a ficha de alimentação na tomada. Assim que o indicador luminoso vermelho se apaga, o aparelho está quente e pode começar a cozer.



As superfícies de cozimento estarão quentes durante a operação. Por favor, não toque nas peças metálicas. Risco de queimaduras!

Assar

- Deitar a massa na forma.
- A luz indicadora mostra apenas o estado de funcionamento. Com este aparelho, é necessário utilizar um temporizador para determinar o tempo de cozedura

para o grau de dourado pretendido.

- Os primeiros biscoitos speculaas dir-lhe-ão se colocou massa suficiente e qual deve ser o grau de dourado desejado. Encontrará muito rapidamente a quantidade e o tempo certos.
- Para garantir o sucesso dos biscoitos, é importante fechar o aparelho depois de encher a massa e pressionar brevemente as pegas com firmeza. A pressão distribui e aloura a massa de forma rápida e uniforme.
- Retirar os biscoitos do aparelho imediatamente após o fim da cozedura. Utilize um garfo de madeira ou talheres de plástico resistente ao calor.

Nota

- Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica normal, com um tempo médio de utilização de duas a três horas por dia. Em seguida, deve ser cuidadosamente limpo. Não é adequado para uso contínuo ou uso comercial contínuo.

Limpeza

- Tire a ficha de rede antes da limpeza.
- Deixar esfriar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano húmido, mas nunca debaixo de água corrente. Não utilize produtos de limpeza agressivos.

Receitas

Receita básica de bolachas alemãs Spekulatius

Ingredientes:

- 200 g de farinha
- 100 g de açúcar de cana claro
- 100 g de manteiga
- 1 colher de sopa de água
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- 1/4 de colher de chá de canela

Preparação: coloque o açúcar, a manteiga, a farinha, o ovo, o sal, a canela e a água numa tigela. Misture bem todos os ingredientes até a massa ficar firme (utilize um gancho para massa). Molde a massa acabada em bolas ou rolos para caber na forma.

Tempo de cozedura: 3 a 3,5 minutos ou até atingir o grau de dourado desejado. Retire as bolachas speculoos prontas da forma e coza a restante massa da mesma maneira.

RCP-1541

Receita básica de bolachas Goro

Ingredientes:

- 300 g de manteiga fria
- 500 g de farinha
- 1 colher de chá de cardamomo moído
- 1 vagem de baunilha
- 175 g de natas
- 120 g de açúcar
- 1 ovo

Preparação: amassar a manteiga em cubos com a farinha, o cardamomo e as sementes da vagem de baunilha até ficar esfarelada.

Bata as natas até ficarem firmes. Bata o ovo com o açúcar e envolva cuidadosamente as natas.

Amassar a mistura de natas e ovos com a mistura de farinha. Embrulhe a massa em película aderente e deixe-a repousar no frigorífico durante duas horas. Recorte um molde do tamanho de uma bolacha Goro em papel vegetal. Isto ajudá-lo-á a cortar a massa no tamanho certo mais tarde.

Estenda a massa para as bolachas Goro sobre uma superfície enfarinhada até obter uma espessura de 2-3 mm e corte rectângulos do tamanho das bolachas. Amassar a massa que sobrou, estender e cortar novamente. Continuar desta forma até esgotar a massa.

Pré-aqueça a máquina de waffles e pincele-a com manteiga antes de a cozer pela primeira vez. Depois, coza os waffles, um a seguir ao outro, no ferro de engomar até ficarem dourados e deixe arrefecer numa grelha.

Tempo de cozedura: 3 a 3,5 minutos ou até atingir o grau de dourado desejado. Retire as bolachas speculoos prontas da forma e coza a restante massa da mesma maneira.

RCP-1540

Eliminação ecologicamente correta

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



ATENÇÃO!

Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico

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

Garantia

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

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:

Perusluonteiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten
 - kauppojen ja toimistojen henkilökunnan keittiöissä
 - maataloustiloissa
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspalvelujen asiakastiloissa
 - aamiaismajoitustiloissa.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle huomattavaa vaaraa. Lisäksi ne johtavat takuun raukeamiseen.
- Käytä laitetta vain tavallisessa pistorasiassa. Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin käyttämäsi verkkovirran jännite.
- Jos virtajohto vaurioitunut, se on jätettävä vaaratilanteiden välttämiseksi valtuutetun Cloerkauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Vedä pistoke pistorasiasta,
 - kun ilmenee toimintahäiriö,
 - kun et käytä laitetta pitkään aikaan,
 - aina ennen puhdistusta
- Vedä virtajohto irti pitämällä kiinni pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä kanna laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy, avotuli)
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua. Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on liikunta-, aisti- tai henkinen rajoite tai joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisina tai sillä ehdolla, että he saavat opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät laitteen mahdolliset vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä pidetä silmällä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä upota laitetta veteen.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi, sade).
- Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista tai varastointia. Lisätietoa siivouksesta löydät seuraavilta sivuilta.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai ajastimella.
- Kotelo kuumenee prosessin aikana, kosketa laitetta vain kahvoista.
- Huomioi seuraavalla sivulla olevat puhdistusohjeet.
- Käytä laitetta vain speculoos-keksojen leipomiseen. Väärinkäyttö voi johtaa loukkaantumiseen.

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
611	220-240	50/60	600

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Puhdista paistopinnat kostealla liinalla.
- Rasvaa paistopinnat ennen ensimmäistä käyttökertaa, tarttumattomat pinnat eivät tarvitse muuta rasvasta.
- Käytä voiteluun joko voita tai margariinia, älä öljyä.
- Ensimmäiset spekulatiukset eivät hygieniasyistä sovellu nautittaviksi.

CE-Merkintä / Turvaohjeet



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



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

- Älä koskaan jätä spekulatius-konettasi ilman valvontaa, kun se on käytössä.
- Varmista, että et koskaan aseta spekulatius-konettasi paperista, kankaasta tai vastaavista valmistettujen esineiden lähelle.
- Varmista, että kaapeli ei koskaan joudu kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä koskaan työnnä sormiasi laitteeseen.
- Käytä vain puisia tai lämpöä kestäviä, muovisia ruu-anlaittovälineitä spekulatius-keksien ottamiseen, jotta laitteen tarttumaton pinoite ei naarmuuntuisi.

Käyttöohjeet

- Liitä virtapistoke pistorasiaan. Kun punainen valo sammuu, laite on kuuma ja voit aloittaa paistamisen.



Keittopinnat ovat kuumia käytön aikana. Älä koske metalliosiin. Palovammojen vaara!

Takaisin

- Kaada taikina uunivuokaan.
- Merkkivalo näyttää vain laitteen käyttötilan. Tällä laitteella sinun on käytettävä kelloa määrittämään halutun rusketusasteen paistoajan.
- Ensimmäisistä spekulatius-kekseistä näkee, oletko täyttänyt tarpeeksi taikinaa ja minkä kypsyyssasteen haluat. Löydät nopeasti oikean määrän ja ajan.
- Jotta keksit onnistuvat, on tärkeää, että suljet laitteen

taikinan kaatamisen jälkeen ja painat kahvat hetken ajaksi tiukasti yhteen. Paine levittää ja ruskistaa taikinan nopeasti ja tasaisesti.

- Ota keksit pois laitteesta heti paistamisen päätyttyä. Käytä puuhaarukkaa tai lämmönkestävää muovista välinettä.

Puhdistus

- Ennen puhdistusta vedä pistoke pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, ei kuitenkaan koskaan juoksevan veden alla.
- Älä käytä voimakkaita puhdistusaineita.

Ohje

- Tämä laite on suunniteltu normaaliin kotitalouskäyttöön, jossa keskimääräinen käyttöaika on kahdesta kolmeen tuntia päivässä. Sen jälkeen se on puhdistettava huolellisesti. Sitä ei voida käyttää jatkuvaan tai pitkäaikaiseen kaupalliseen käyttöön.

Reseptejä

Spekulatius-perusresepti

Ainekset:

- 200 g jauhoja
- 100 g vaaleaa ruokosokeria
- 100 g voita
- 1 ruokalusikallinen vettä
- 1 muna
- 1 ripaus suolaa
- 1/4 teelusikallista kanelia

Valmistus: Laita sokeri, voi, jauhot, muna, suola, kaneli ja vesi kulhoon.

Sekoita kaikkia aineksia hyvin, kunnes taikina on kiinteää (käytä taikinakoukkua).

Muotoile valmiista taikinasta palloja tai rullia, jotka sopivat uunivuokaan.

Kypsennysaika: 3–3,5 minuuttia tai kun haluttu paistoaste on saavutettu. Poista valmiit spekulatiukset muotista ja paista loput taikinasta samalla tavalla.

RCP-1541

Goro-vohvelien perusresepti

Ainekset:

- 300 g kylmää voita
- 500 g jauhoja
- 1 tl jauhettua kardemummaa
- 1 vaniljatangko
- 175 g kermaa
- 120 g sokeria
- 1 muna

Valmistus: Vaivaa kuutioitu voi jauhojen, karde-mumman ja vaniljatangon kanssa murenevaksi. Vaahdota kerma. Vatkaa kananmuna sokerin kanssa ja sekoita kerma varovasti joukkoon. Sekoita kerma-munaseos jauhoseokseen. Kääri taikina keltuun ja anna sen levätä jääkaapissa kaksi tuntia.

Leikkaa leivinpaperista Goro-vohvelin kokoinen mal-li. Tämä auttaa sinua leikkaamaan taikinan sopivan kokoiseksi myöhemmin.

Kauli Goro-taikina jauhotetulla työtasolla 2–3 mm paksuiseksi, ja leikkaa siitä vohveleiden kokoisia suorakulmioita. Vaivaa jäljelle jäänyt taikina, kauli se uudelleen ja leikkaa uusia vohveleita. Jatka näin, kunnes taikina on käytetty.

Esilämmitä vohvelirautaa ja voitele se voilla ennen ensimmäistä paistokertaa. Paista sitten vohvelit yksitellen raudassa kullanuskeiksi ja anna niiden jäähtyä ritilällä.

Kypsennysaika: 3–3,5 minuuttia tai kun haluttu paistoaste on saavutettu. Poista valmiit spekula-tiukset muotista ja paista loput taikinasta samalla tavalla.

RCP-1540

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laitteemme on pakattu kuljetusta varten ympäris-töystävällisesti. 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 kierräty-spaikkaan. Saat kunnan tai kaupungin hallinnosta tietoa mahdollisista hävittämispai-koista.

Takuu

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

Valmistajan takuu

Ole hyvä ja rekisteröi laite 6 kuukauden kuluessa ost-osta, jotta voit hyödyntää valmistajan takuun. Rekis-teröintihetkellä julkaistut takuuehdot ovat voimassa. Takuuehdot ja tuotteiden rekisteröinnin löydät täältä:



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

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug el.lign., eksempelvis:
 - i køkkenet til medarbejderne i forretninger og på kontorer,
 - på landbrugsejendomme,
 - til logerende på hoteller, moteller og i andre boligformer eller, bed and breakfast.
- Reparation af el-apparater fra Cloer må kun foretages af Cloers egen kundeservice. Usagkyndigt foretagne reparationer kan indebære en betydelig fare for brugeren. Desuden vil garantien miste sin gyldighed.
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, som de er gængse i en almindelig husholdning. Kontroller, om netspændingen, der er angivet på mærkepladen, er i overensstemmelse med det forhåndenværende strømforsyningsnet. A
- Apparatet skal tilsluttes 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.
- Træk ikke for meget i tilslutningsledningen, træk den ikke over skarpe kanter, brug den ikke til bære eller trække i og beskyt den mod varme (f.eks. varmeplade).
- Stræk ikke forsyningsledningen for stramt, ellers er der risiko for, at enheden vælter. Træk ikke forsyningsledningen over skarpe kanter.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Beskyt apparatet mod fugt (stænkvand/regn).
- Lad apparatet køle helt af, inden du rengør det eller sætter det på plads. Mere information om rengøring findes på de følgende sider.
- Brug ikke apparatet i det fri.
- Dette apparat er ikke konstrueret med henblik på betjening via et tænd og sluk-ur eller en ekstern timer.
- Brug kun enheden til at bage speculoos cookies. Misbrug kan føre til skader.

DK

Tekniske data

type	volt	hz	watt
611	220-240	50/60	600

Inden brug første gang



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

- Gør bagefladerne rene med en fugtig klud.
- Bagefladerne skal smøres inden den allerførste anvendelse, herefter gør slip let-overfladen det overflødigt at smøre den.
- Anvend smør eller margarine, ingen olie, til at smøre med.
- De første speculaas er af hygiejniske årsager ikke egnet til at spise.

CE-mærkning / Sikkerhedsanvisninger



Apparatet opfylder kravene i de relevante direktiver. EU-direktiver.



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.



VIGTIGT! Når apparatet ikke bruges og før enhver rengøring, skal stikket tages ud af stikkontakten!

- Efterlad aldrig din speculaas-maskine uden opsyn under anvendelsen.
- Vær opmærksom på, at du aldrig placerer dine speculaas-jern i nærheden af genstande af papir, stof eller lignende materialer.
- Vær opmærksom på, at kablet aldrig kommer i kontakt med varme overflader.
- Stik aldrig fingrene ind i apparatet.
- Brug kun bestik af træ eller varmebestandigt kunststof til at tage speculaas-kiksene ud med, så slip let-overfladen ikke bliver ridset.

Køyttöohjeet

DK



Kogefladerne er varme under brug. Rør ikke ved metaldele. Risiko for forbrændinger!

Bage

- Fyld dejen i en kageform.
- Kontrollampen viser nu driftstilstanden. Med dette apparat skal du anvende et ur til at bestemme bage-tiden for den ønskede bruningsgrad.
- Vha. af de første speculaaskiks kan du finde ud af, om du har fyldt nok dej i, og hvad din ønskede brunings-grad skal være. Du finder hurtigt ud af den rigtige mængde og tid.
- For at sikre, at kiksene bliver vellykkede, er det vigtigt, at du lukker apparatet, efter du har fyldt dejen i, og kortvarigt trykker håndtagene godt sammen. Trykket fordeler og bruner dejen hurtigt og jævnt.
- Tag kiksene ud med det samme, når den er færdig. Anvend en trægaffel eller varmebestandigt plastik-bestik til dette.

Rengøring

- Træk netstikket ud før rengøringen.
- Lad apparatet afkøle.
- Rengør apparatet med en fugtig klud, men aldrig under rindende vand. Brug aldrig skrappe rengøringsmidler. Varmelementerne må ikke komme i kontakt med spidse eller skarpe genstande (f.eks. knive, gaffler e.l.).
- Nedfaldne krummer opfanges i krummeskuffen. Træk krummeskuffen ud, rengør den og skub den ind igen. Brødristeren skal være helt kold, når krummeskuffen trækkes ud.

Henvisning

- Dette apparat er konstrueret til normal husholdningsbrug med en gennemsnitlig brugstid på to til tre timer om dagen. Derefter skal det rengøres grundigt. Det er ikke beregnet til konstant brug eller til erhvervsmæssig brug.

Opskrifter

Speculaas grundopskrift

Ingredienser:

- 200 g mel
- 100 g lyst rørsukker
- 100 g smør
- 1 spiseske vand
- 1 æg
- 1 knivspids salt
- 1/4 teske kanel

Tilberedning: Hæld sukker, smør, mel, æg, salt, kanel og vand i en røreskål.

Bland alle ingredienserne godt, indtil dejen er fast (anvend en dejkrog).

Form den færdige dej til kugler eller rul den, så de passer til bageformen.

Bagetid: 3 til 3,5 minutter eller indtil den ønskede bruningsgrad er nået. Tag de færdige speculaas ud af formen, og bag den resterende dej på samme måde.

Goro vaffel-grundopskrift

Ingredienser:

- 300 g koldt smør
- 500 g mel
- 1 tsk stødt kardemomme
- 1 vaniljestang
- 175 g fløde
- 120 g sukker
- 1 æg

Tilberedning: Ælt smørret i tern sammen med mel, kardemomme og kornene fra vaniljestangen, indtil det er smuldreret.

Pisk fløden, indtil den er stiv. Pisk ægget sammen med sukkeret og vend forsigtigt fløden i.

Ælt fløde-æg-blandingen sammen med melblandingen. Pak dejen ind i husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskabet i to timer.

Klip en skabelon på størrelse med en Goro-vaffel ud af bagepapir. Dette gør det lettere at skære dejen i den rigtige størrelse senere.

Rul Goro-dejen ud på en melet arbejdsflade til en tykkelse på 2-3 mm, og skær rektangler ud på størrelse med vafflerne. Ælt den resterende dej, rul den ud, og skær den ud igen. Gå videre på den måde, indtil dejen er opbrugt.

Opvarm vaffeljernet og pensl med smør, før du bager første gang. Bag derefter vafflerne den ene efter den anden i jernet, indtil de er gyldenbrune, og lad dem køle af på en rist.

Bagetid: 3 til 3,5 minutter eller indtil den ønskede bruningsgrad er nået. Tag de færdige speculaas ud af formen, og bag den resterende dej på samme måde.

RCP-1540

Miljøvenlig bortskaffelse

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



VIGTIGT!

El-apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.

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

Garanti

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

Registrerede stamkunder kan desuden benytte sig af vores fabrikskundeservice.

Producentgaranti

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



Producentgaranti

<https://cloer.eu/guarantee>

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

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

NO

Tekniske data

type	volt	hz	watt
611	220-240	50/60	600

Før første gangs bruk



Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før førstegangsbruk.

- Rengjør stekeoverflatene med en fuktig klut.
- Smør stekeoverflatene før første gangs bruk, men elers er det ikke nødvendig å smøre dem på grunn av non-stick-belegget.
- Bruk enten smør eller margarin til smøring, ikke olje.
- Den første spekulatiusen er ikke egnet for konsum av hygieniske årsaker.

CE-Merkintå / Turvaohjeet



Apparatet overholder kravende fra de relevante EU-direktivene.



Maskinen er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.



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

- La aldri spekulatiusmaskinen være uten tilsyn under bruk.
- Pass på at du aldri plasserer spekulatiusjernet i nærheten av gjenstander av papir, stoff e.l.
- Sørg for at kabelen aldri kommer i kontakt med varme overflater.
- Grip aldri inn i enheten med fingrene.
- Bruk kun bestikk av tre eller varmebestandig plast for å fjerne spekulatius, slik at ikke non-stick-belegget på enheten får riper.

Installasjon

- Sett støpselet i kontakten. Så snart den røde indikatorlampen slukker, er enheten varm og du kan begynne å steke.



Bakeflatene samt Overflatene er veldig varme. Vennligst unngå å berøre. Fare for brannskader!

Bake

- Fyll deigen i bakeformen.
- Indikatorlampen viser kun driftsstatus. Ved bruk av denne enheten, må du ved hjelp av en klokke fastsette steketiden for ønsket bruningsgrad
- De første spekulatiuskjeksene vil vise hvorvidt du har fylt inn nok deig, og hvordan du ønsker at brunings-

graden skal være. Du vil raskt finne riktig mengde og riktig tid.

- For å sikre at kjeksene blir vellykkede, er det viktig at enheten lukkes etter at deigen er fylt i, og at håndtakene trykkes godt sammen en kort stund. Trykket fordeler og bruner deigen raskt og jevnt.
- Ta kjeksene ut av enheten umiddelbart etter at stekeprosessen er ferdig. Bruk en tregaffel eller varmebestandig plastbestikk.

Rengjøring

- Mens enheten fortsatt er varm, rengjør den med et papirhåndkle.
- Tips: Legg to absorberende papirhåndklær mellom stekeflatene og lukk apparatet.
- Rengjør til slutt speculoosmaskinen med en fuktig klut, men aldri under rennende vann.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler.

Merknad

- Denne enheten er beregnet for normal husholdningsbruk med en gjennomsnittlig brukstid på to til tre timer per dag. Deretter må den rengjøres grundig. Den er ikke egnet for kontinuerlig bruk, eller kontinuerlig kommersiell bruk.

Oppskrifter Spekulatius grunnoppskrift

Ingredienser:

- 200 gr mel
- 100 gr lyst rørsukker
- 100 gr smør
- 1 ss vann
- 1 egg
- 1 knype salt
- 1/4 teskje kanel

Tilberedning: Ha sukker, smør, mel, egg, salt, kanel og vann i en bolle.

Bland alle ingrediensene godt til deigen blir fast (bruk en deigkrok).

Form den ferdige deigen til kuler eller ruller som passer til bakeformen.

Steketid: 3 til 3,5 minutter eller til ønsket bruningsgrad er oppnådd. Ta de ferdige spekulatiusene ut av formen og stek resten av deigen på samme måte.

RCP-1541

Goro vaffel grunnoppskrift

Ingredienser:

- 300 gr kaldt smør
- 500 gr mel
- 1 teskje malt kardemomme
- 1 vaniljestang
- 175 gr fløte
- 120 gr sukker
- 1 egg

NO

Tilberedning: Elt smør i terninger sammen med mel, kardemomme og frøene fra vaniljestangen til en smuldret masse.

Visp fløten stiv Visp egget sammen med sukkeret, og vend fløte-kremen forsiktig inn.

Kna fløte- og eggeblandingen inn i melblandingen. Pakk deigen inn i plastfolie og la den hvile i kjøleskapet i to timer.

Klipp ut en mal på størrelse med en Goro-vaffel i bakepapir. Dette gjør det lettere å skjære deigen til riktig størrelse senere.

Kjevle ut Goro-deigen på et melet underlag til en tykkelse på 2-3 mm, og skjær ut rektangler på størrelse med vafle. Kna deigen som er til overs, kevjle ut og skjær ut igjen. Fortsett på denne måten til deigen er brukt opp.

Forvarm vaffeljernet og pensle med smør før første steking. Stek deretter vafle en etter en i jernet til de er gyllenbrune, og la dem avkjøles på en rist.

Steketid: 3 til 3,5 minutter eller til ønsket bruningsgrad er oppnådd. Ta de ferdige spekulatiusene ut av formen og stek resten av deigen på samme måte.

RCP-1540

Miljøvennlig avfallshåndtering

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



OBS! Elektriske apparater må ikke kastes i husholdningsavfallet.

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

Garanti

De elektroniske produktene fra Cloer innfrir aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter. Hvis et Cloer-produkt likevel har en feil eller ikke fungerer slik det skal, kontakter du nærmeste fagforhandler.

Registrerte stamkunder kan henvende seg til Cloers verkstedstjeneste.

Produsentgaranti

Registrer produktet ditt innen 6 måneder fra kjøpsdato for å dra fordel av vår produsentgaranti. Garantivilkårene som var offentliggjort på tidspunktet for registreringen, gjelder.



Produsentgaranti

<https://cloer.eu/guarantee>

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.
- Izmantojiet ierīci tikai speculoos cepumu cepšanai. Nepareiza lietošana var izraisīt traumas.

Tehniskie dati

Tips	volti	Hz	vati
611	220-240	50/60	600

Pirms pirmās lietošanas reizes



Pirms pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo instrukciju.

- Notīriet cepšanas virsmas ar mitru drānu.
- Pirms pašas pirmās lietošanas reizes ietaukojiet cepšanas virsmas, savukārt pretpiedeguma pārklājuma dēļ turpmāka ietaukošana nav nepieciešama.
- Ietaukošanai izmantojiet sviestu vai margarīnu, bet ne eļļu.
- Pirmie cepumi higiēnisku iemeslu dēļ nav piemēroti lietošanai pārtikā.

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!

Nekad neatstājiet ieslēgtu cepumu pannu bez uzraudzības.
Sekoji, lai cepumu panna netiktu novietota papīra, auduma u. tml. materiālu tuvumā.
Sekoji, lai kabelis nenonāktu saskarē ar karstām virsmām.
Nelieciet pirkstus ierīcē.
Cepumu izņemšanai izmantojiet tikai koka vai karstumizturīgas plastmasas rīkus, lai nesaskrāpētu ierīces pretpiedeguma pārklājumu.

Lespraudiet tīkla kontaktdakšu kontaktligzdā. Tiklīdz nodziest sarkanā kontrolampīna, ierīce ir karsta, un jūs varat sākt cepšanu.

Ekspluatācijas uzsākšana/ uzsildīšana

Lespraudiet tīkla kontaktdakšu kontaktligzdā. Tiklīdz nodziest sarkanā kontrolampīna, ierīce ir karsta, un jūs varat sākt cepšanu.



Lekārta tagad ir karsta. Pieskarieties tikai rokturim un vadības elementiem. Apgdegumu risks!

Cepšana

- Peleji, miklu cepamformā.
- Kontrollampīna norāda tikai darba stāvokli. Cepot ar šo ierīci, cepšanas laiks vēlamās brūnuma pakāpes sasniegšanai jānosaka, izmantojot pulksteni.
- Pēc pirmajiem cepumiem jūs redzēsiet, vai ir ieliets pietiekams daudzums miklas un kāda ir vēlamā brūnuma pakāpe. Pareizo daudzumu un laiku jūs izsecināsiet ļoti ātri.
- Lai cepumi izdotos, ir svarīgi pēc miklas ieliešanas uzreiz aizvērt ierīci un uz brīdi cieši saspiest ierīces rokturus. Spiediena ietekmē mikla tiek ātri un vienmērīgi sadalīta un apcepta.
- Izņemiet cepumus no ierīces uzreiz pēc cepšanas pabeigšanas. Šajā nolūkā izmantojiet koka lāpstīņu vai karstumizturīgu plastmasas rīku.

Norāde

Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājāsaimniecībā vidēji divas līdz trīs stundas dienā. Pēc tam tā rūpīgi jānotīra. Tā nav paredzēta ilgstošai izmantošanai, resp., ilgstošai komerciālai izmantošanai.

Tīrīšana

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

Receptes

“Spekulatīvs” cepumu pamatrecepte

Sastāvdaļas:

- 200 g miltu
- 100 g cukurniedru cukura (gaišā)
- 100 g sviesta
- 1 ēdamkarote ūdens
- 1 ola
- 1 šķipsniņa sāls
- 1/4 tējkarote kanēļa

Pagatavošana: Lepidiet maisāmajā bļodā cukuru, sviestu, miltus, olu, sāli, kanēli un ūdeni.

Kārtīgi samaisiet visas sastāvdaļas, līdz mikla kļūst stingra (izmantojiet ākus miklas mīcīšanai).

No gatavās miklas atbilstoši cepamformai veidojiet bumbiņas vai rulliņus.

Cepšanas laiks: 3 līdz 3,5 minūtes, līdz ir sasniegta vēlamā brūnuma pakāpe. Izņemiet gatavos cepumus no formas un tādā pašā veidā izcepiet pārējo miklu.

RCP-1541

Norvēģu vafeļu pamatrecepte

Sastāvdaļas:

- 300 g auksta sviesta
- 500 g miltu
- 1 tējkarote malta kardamona
- 1 vaniļas pāksts
- 175 g saldā krējuma
- 120 g cukura
- 1 ola

Pagatavošana: Samīciet kubiņos sagrieztu sviestu ar miltiem, kardamonu un vaniļas pāksts sēklām tā, lai veidojas drupana mikla.

Sakuliet saldo krējumu stingrās putās. Sakuliet olu ar cukuru un uzmanīgi iemaisiet saldo krējumu.

Iemīciet saldā krējuma un olas maisījumu miltos. Ietīniet mīklu pārtikas plēvē un ielieciet uz divām stundām ledusskapī.

Izgrieziet no cepampapīra šablonu vafeles izmērā. Tas vēlāk palīdzēs piegriezt mīklu vajadzīgajā izmērā. Uz darba virsmas, kas apbēta ar miltiem, izrullējiet vafeļu mīklu 2-3 mm biezumā un izgrieziet taisnstūrus vafeļu izmērā. Mīklas atlikumus ikreiz samīciet, no jauna izrullējiet un izgrieziet vajadzīgajā formā. Turpiniet šādi, līdz ir izlietota visa mīkla.

Uzkarsējiet vafeļu pannu un pirms cepšanas iesmērējiet ar sviestu. Tad vienu pēc otras cepiet vafeles pannā, līdz tās ir zeltaini brūnas, un atdzesējiet uz kūku režģa.

Cepšanas laiks: 3 līdz 3,5 minūtes, līdz ir sasniegta vēlāmā brūnuma pakāpe. Izņemiet gatavos cepumus no formas un tādā pašā veidā izcepiet pārējo mīklu.

RCP-1540

Videi draudzīga utilizācija

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



UZMANĪBU!

Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar mājstaimniecības atkritumiem.

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

Garantija

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

Ražotāja garantija

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



Ražotāja garantija

<https://cloer.eu/guarantee>

Temel güvenlik uyarıları

- Bu elektrikli cihaz sadece özel kullanım içindir, ticari kullanım için uygun değildir.
- Cloer elektrikli cihazlardaki tamirleri sadece yetkili Cloer uzman satıcılarına veya Cloer fabrika müşterisi servisine yaptırınız. Usulüne uygun yapılmayan tamirlerden dolayı kullanıcı için önemli tehlikeler oluşabilir. Ayrıca bundan dolayı garanti hakkınızı da kaybetmektesiniz.
- Cihazı sadece evlerde bulunan normal prizlere takarak kullanınız. Model levhası üzerinde belirtilen şebeke geriliminin sizin elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihaz „Y“ tipi bağlantı türündeki bir bağlantı kablosuyla donatılmıştır. Bunun hasar görmüş olması durumunda tehlikelerin önlenmesi için yetkili bir Cloer uzman satıcısı veya Cloer fabrika müşterisi servisi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Aşağıdaki durumlarda elektrik fişini prizden çekiniz,
 - – bir arıza oluştuğunda.
 - – cihaz uzun süre kullanılmayacaksa.
 - – her temizlikten önce.
- Lütfen sadece fişinden tutarak prizden çekiniz, asla kablosundan çekmeyiniz.
- Kabloyu fazla gerdirmeyiniz, aksi halde cihazın devrilmesi tehlikesi bulunmaktadır.
- Kabloyu keskin kenarlardan geçirerek çekmeyiniz.
- Kabloyu taşımak için kullanmayınız ve sıcaklıklardan koruyunuz (ocak / açık alev).
- Çocuklar, elektrikli cihazların kullanılmasından dolayı oluşan tehlikeleri göremezler.
- Bu cihaz (çocuklar dahil), kısıtlanmış fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri olan veya deneyimsiz ve / veya bilgisi olmayan şahıslar tarafından kullanılmaya uygun değildir, ancak güvenlikleri için yetkili bir şahsın gözetimi altında kullanmaları veya bu şahıslar tarafından cihazı nasıl kullanacaklarına dair bilgi verilmesi durumu hariçtir.
- Cihazla oynamaları için çocuklar kontrol edilmelidirler.
- Cihazınızı nemden koruyunuz (püsküren sular / yağmur).
- Temizlemeden veya bir dolaba kaldırmadan önce cihazın tamamıyla soğumasını bekleyiniz.
- Bu cihaz bir zamanlı kumanda saati veya harici bir zamanlayıcıyla kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Bu cihazı asla suya veya diğer sulu maddelere batırmayın.
- Cihaz, koruyucu topraklama iletkeni olan bir prize bağlanmalıdır.
- **DİKKAT:** İşlem sırasında gövde ısınır, lütfen cihaza yalnızca tutma yerlerinden dokununuz.
- Lütfen bir sonraki sayfadaki temizlik talimatlarına dikkat edin.
- Cihazı yalnızca speculoos kurabiyeleri pişirmek için kullanınız. Yanlış kullanım yaralanmalara neden olabilir.

Teknik veri

Typ	Volt	Hz	Watt
611	220-240	50/60	600

İlk kullanımdan önce



İlk kullanımdan önce bu kullanma talimatını dikkatle okuyunuz.

- Pişirme yüzeylerini nemli bir bezle temizleyin.
- Fırın yüzeylerini ilk kullanımdan önce yağlayın, aksi takdirde yapışmaz kaplama nedeniyle yağlamaya gerek yoktur.
- Yağlama için tereyağı veya margarin kullanın, sıvı yağ kullanmayın.
- Hijyen nedeniyle ilk Spekulatius'lar tüketime uygun değildir.

Güvenlik açıklamaları



Aygıtın ilgili EC direktifleri gereksinimlerine uygundur.



Cihaz, sadece kapalı odalarda kullanımı için tasarlanmıştır.



Dikkat! Cihazı kullanmadığı zaman ve temizlemeden önce elektrik fişi çıkarın!

- Çalışma sırasında Spekulatius makinenizi asla gözetimsiz bırakmayın.
- Spekulatius makinenizi asla kağıt, kumaş veya benzeri nesnelerin yakınına koymadığınızdan emin olun.
- Kablounun asla sıcak yüzeylerle temas etmediğinden emin olun.
- Asla parmaklarınızla cihazın içine uzanmayın.
- Cihazın yapışmaz kaplamasının çizilmemesi için bisküvileri çıkarmak için sadece tahta veya ısıya dayanıklı plastik çatal bıçak kullanın.



Cihazın arkası çalışma sırasında ısınır. Lütfen yalnızca tutamağa dokununuz. Yanık tehlikesi! Yanma tehlikesi!

Çalıştırma ve kullanım açıklamaları

- Cihazın fişini prize takınız. Kırmızı gösterge ışığı söndüğünde, cihaz sıcaktır ve pişirmeye başlayabilirsiniz.

Pişmek

- Hamuru fırın kabına dökün.
- Gösterge ışığı sadece çalışma durumunu gösterir. Bu cihazla, istenen kızarma derecesi için pişirme süresini belirlemek üzere bir zamanlayıcı kullanmanız gerekir.
- İlk Spekulatius bisküvileri size yeterli hamur doldurup doldurmadığınızı ve istediğiniz kızarma derecesinin

ne olması gerektiğini gösterecektir. Doğru miktarı ve süreyi çok çabuk öğreneceksiniz.

- Bisküvilerin başarısı için hamuru doldurduktan sonra cihazı kapatmanız ve tutacakları birbirine sıkıca bastırmanız önemlidir. Basing, hamuru hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve kızartır.
- Lütfen pişirme işlemi tamamlandıktan hemen sonra bisküvileri cihazdan çıkarın. Bunun için tahta bir çatal veya ısıya dayanıklı plastik çatal bıçak kullanın.

Lütfen unutmayın

- Bu cihaz, günde ortalama iki ila üç saat kullanım süresi ile normal ev kullanımı için tasarlanmıştır. Daha sonra dikkatlice temizlenmelidir. Sürekli kullanım veya ticari kullanım için uygun değildir.

Tarifler

Spekulatius bisküvi tarifi

İçindekiler:

- 200 g un
- 100 g açık renkli şeker kamışı
- 100 gr tereyağı
- 1 yemek kaşığı su
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- 1/4 çay kaşığı tarçın

Hazırlama: Şeker, tereyağı, un, yumurta, tuz, tarçın ve suyu bir karıştırma kabına koyun. Hamur sertleşene kadar tüm malzemeleri iyice karıştırın (hamur kancası kullanın). Hamuru fırın kabına sığacak şekilde toplar veya rulolar halinde şekillendirin.

Pişirme süresi: 3 ila 3,5 dakika veya istenilen kızarma derecesine ulaşana kadar. Hazır olan Spekulatius'ları kalıptan çıkarın ve kalan hamuru aynı şekilde pişirin.

RCP-1541

Goro Waffle tarifi

İçindekiler:

- 300 g soğuk tereyağı
- 500 g un
- 1 çay kaşığı öğütülmüş kakule
- 1 vanilya çubuğu
- 175 g krema
- 120 g şeker
- 1 yumurta

Hazırlama: Küp küp kesilmiş tereyağını un, kakule ve vanilya çubuğunun tohumlarıyla ufalanana kadar yoğurun. Kremayı katılaşıp kadar çırpın. Yumurtayı şekerle çırpın ve dikkatlice kremaya katın. Krema ve yumurta karışımını un karışımına yedirin. Hamuru streç filme sarın ve buzdolabında iki saat dinlenmeye bırakın.

Pişirme kağıdından Goro Waffle büyüklüğünde bir şablon kesin. Bu, hamuru daha sonra doğru boyutta kesmenize yardımcı olacaktır.

Goro hamurunu unlanmış bir çalışma yüzeyinde 2-3 mm kalınlığında açın ve Waffle boyutunda dikdörtgenler kesin. Artan hamuru yoğurun ve tekrar açıp kesin. Hamur bitene kadar bu şekilde devam edin. Waffle makinesini önceden ısıtın ve ilk kez pişirmeden önce üzerine tereyağı sürün. Ardından Waffle'ları altın sarısı renk alana kadar arka arkaya pişirin ve bir ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.

Pişirme süresi: 3 ila 3,5 dakika veya istenilen kızarma derecesine ulaşana kadar. Hazır olan Spekulatius'ları kalıptan çıkarın ve kalan hamuru aynı şekilde pişirin.

RCP-1540

Çevre dostu atma

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



DİKKAT!

Elektro cihazlar ev çöple atılmamalıdır.

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

Garanti

Cloer cihazınızın bir arızası olması halinde lütfen Cloer yetkili satıcınıza veya Cloer müşteri servisine başvurunuz.

Cloer Elektro cihazları güncel AT Yönetmeliklerine ve güvenlik talimatlarına uygundurlar.

Üretici garantisi

Bu garanti belgesi, yetkili satıcınız tarafından size verilir. Garanti kapsamındaki hizmetlerden faydalanmak için doğrudan yetkili satıcınıza başvurunuz.

Sorularınız olması halinde, ülkenizdeki yetkili Cloer ithalatçısına başvurunuz. <http://cloer.com> adresinde adreslere ve telefon numaralarına ulaşabilir veya bizzimle de e-posta yoluyla irtibata geçebilirsiniz.



**Ürün kaydı &
Garanti koşulları**

<https://cloer.eu/guarantee>



© 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.