



Produktdetails

<https://go.cloer.eu/IM-0189E1>

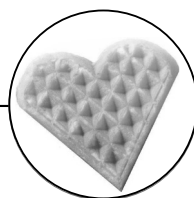
cloer®

 *Unbeschichtet*
in Profi-Qualität



Bedienungsanleitung Instruction Manual

Waffeleisen Cloer-0189E1
Waffle Maker Cloer-0189E1



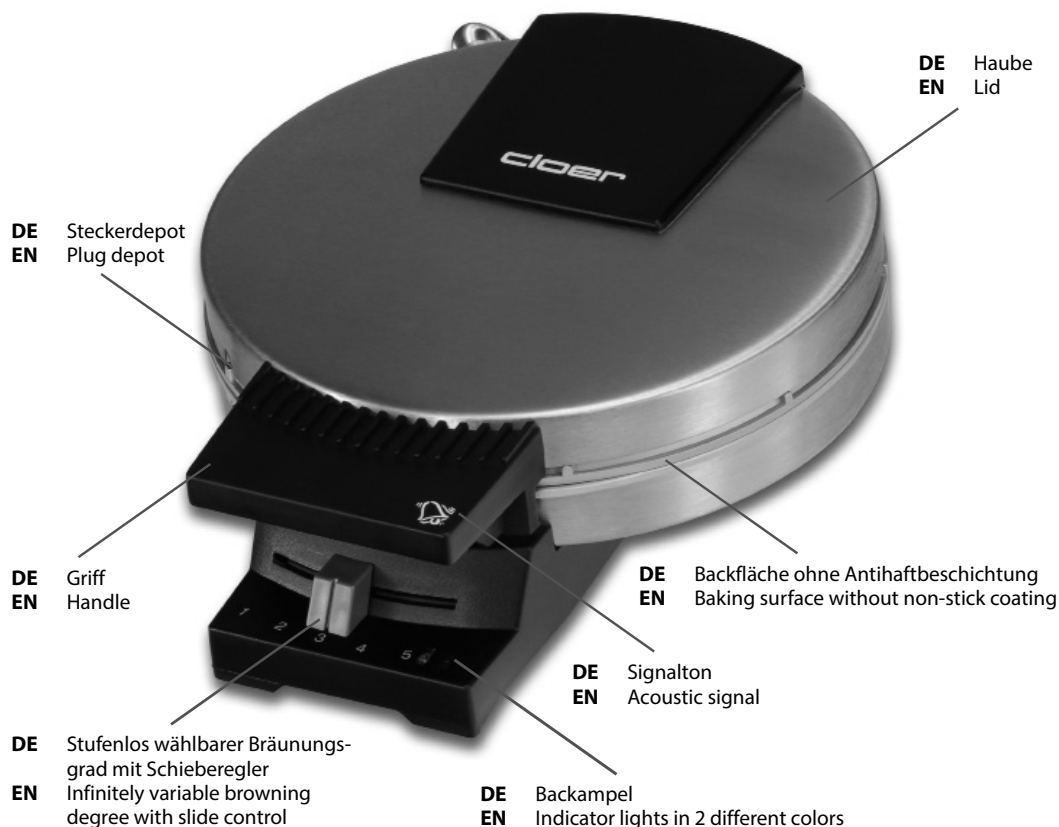
SPRACHEN - LANGUAGES

DE Bedienungsanleitung S.3

EN Instruction Manual S.7

NL Gebruiksaanwijzing S.11

FR Notice d'utilisation S.15



Grundlegende Sicherheitshinweise

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

DE

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
18	230	50	930

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

DE

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild, die Seriennummer und den Achtung-Heiße-Oberfläche Aufkleber.
- Stellen Sie das Waffeleisen auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Reinigen Sie die Backflächen vor dem ersten Aufheizen mit einem feuchten Tuch.
- Sollten Sie Mondamin, Milch oder ein fettarmes Rezept verwenden, fetten Sie das Gerät ab und zu ein, damit die Waffeln nicht festbacken.
- Die ersten 2 Waffeln sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.



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

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



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



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

- **Achtung:** Verwenden Sie zum Herausnehmen der Waffeln nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.
- Bei Geräten mit weißen oder hellen Kunststoffteilen oder Gehäusen kommt es nach kurzer Gebrauchszeit zu einer bräunlichen Einfärbung. Dies wird durch die entstehenden Backschwaden hervorgerufen und lässt sich nicht vermeiden.

Vorheizen

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



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

Bedienung

- Dieses Waffeleisen ist **ohne Antihafbeschichtung** ausgestattet.
- Fetten Sie die Backflächen beim Gebrauch daher bitte regelmäßig ein, um ein Ankleben des Teigs / der Waffeln zu vermeiden.

Einfüllen des Teigs

- Füllen Sie eine kleine Schöpfkelle Teig ein und verteilen Sie ihn gleichmäßig.
- Schließen Sie das Gerät und drücken Sie es einen Augenblick zusammen. Der Einfüllvorgang muss rasch geschehen, da die Waffeln sonst oben und unten nicht gleichmäßig braun werden.

Backen

- Mit dem stufenlos einstellbaren Bräunungsregler können Sie den Bräunungsgrad der Waffeln nach Belieben einstellen.
- Wählen Sie für helle Waffeln eine kleine Reglereinstellung (1 - 2), für dunkle Waffeln eine große (4 - 5).
- Die Backzeit beträgt abhängig vom Teig ca. 1,5 bis 3 Minuten.
- Wenn Sie mehrere Waffeln backen wollen, füllen Sie sofort wieder neuen Teig ein.
- Kurz nach dem Einfüllen des Teigs erlischt die grüne Kontrolllampe. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrolllampe, und die Grüne leuchtet wieder auf.
- Der Piepton signalisiert: Die Waffel ist fertig.
- Nehmen Sie die Waffel bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät.
- Legen Sie die Waffeln zum Abkühlen nebeneinander auf einen Backrost.

Reinigung

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

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG! Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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



Gewährleistung

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

Herstellergarantie

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



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



10 Regeln mit Herz zum Waffelbacken

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

DE

RCP-1500.4.0

Rezepte

Original Cloer – überliefertes Originalrezept

Zutaten:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.4.0

Pizza Waffeln

Zutaten:

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

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

RCP-1495.1.0

Kartoffelwaffeln

Zutaten:

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

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

RCP-1515.1.0

Basic safety instructions

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

EN

Technical Data

type	volt	hz	watt
18	230	50	930

Before the first use



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

- Remove all packaging and any stickers, except the type plate, serial number and Caution: Hot Surface sticker. Place the waffle maker on a dry, non-slip, even surface.
- Clean the baking surfaces with a moist cloth before heating appliance the first time.
- If you use recipes calling for starch or milk, grease the appliance occasionally to keep the waffles from sticking.
- For reasons of hygiene, please do not consume the first 2 waffles.



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

EC Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.



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

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

Preheating

Plug the appliance into the wall socket. Set the controller to 1 to preheat the appliance. Preheating in a higher level should be avoided in order not to overheat the coat.



ATTENTION!

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

Instructions

- This waffle iron does not have a non-stick coating.
- Therefore, please grease the baking surfaces regularly during use to prevent the batter/waffles from sticking.

Pouring in the batter

- Pour in a small ladleful of batter and spread it evenly.
- Close the device and press it together briefly. The filling process must be done quickly, otherwise the waffles will not brown evenly on the top and bottom.

Backen

- With the continuously adjustable browning control, you can set the browning level of the waffles to your liking.
- For light waffles, select a low setting (1-2), for dark waffles, a high setting (4-5).
- The baking time is approximately 1.5 to 3 minutes, depending on the batter.
- If you want to bake several waffles, pour in fresh batter immediately.
- Shortly after pouring in the batter, the green indicator light will go out. The red indicator light will then illuminate.
- Once the baking process is complete, the red indicator light will go out, and the green light will illuminate again.
- A beep will signal that the waffle is ready.
- Please remove the waffle from the appliance immediately after the baking process is complete.
- Place the waffles side by side on a wire rack to cool.

Cleaning

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

Environmentally friendly disposal

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



ATTENTION!

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

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

Warranty

Cloer electrical appliances are in conformity with the currently required EC-guidelines and safety regulations. If your Cloer electrical appliance has a defect or it does not work properly, contact your specialist dealer.

Registered clients have at their disposal our technical customer service.

Manufacturer warranty

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



Manufacturer warranty

<https://cloer.eu/guarantee>



10 Rules with Heart for Waffle Baking

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

EN

RCP-1500.4.0

Recipe

Original Cloer - Traditional Original Recipe

Ingredients:

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

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.4.0

Pizza Waffles

Ingredients:

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

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

RCP-1495.1.0

Hearty Potato Waffles

Ingredients:

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

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

RCP-1515.1.0

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

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

NL

Technische gegevens

type	volt	hz	watt
18	230	50	930

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder alle verpakking en eventuele stickers, behalve het typeplaatje, het serienummer en de sticker. Let op: hete oppervlakken.
- Plaats het wafelijzer op een droge stoeve en horizontale oppervlakte.
- Maak de platen schoon met een vochtige doek.
- De eerste 2 wafels zijn om hygiënische redenen niet geschikt voor consumptie.

NL



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

CEmarkering / Veiligheidsinstructies



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



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



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

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

Voorverwarmen

Steek de stekker in het stopcontact. en zet de 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.



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

Gebruiksaanwijzing

- Dit wafelijzer heeft geen antiaanbaklaag.
- Vet daarom de bakvlakken regelmatig in om te voorkomen dat het beslag/de wafels blijven plakken.

Het beslag erin gieten

- Giet een kleine lepel beslag in de vorm en verdeel het gelijkmatig.
- Sluit het apparaat en druk het even kort aan. Het vullen moet snel gebeuren, anders worden de wafels niet gelijkmatig bruin aan de boven- en onderkant.

Bakken

- Met de traploos instelbare bruiningsregelaar kunt u de bruiningsgraad van de wafels naar wens instellen.
- Voor lichtbruine wafels selecteert u een lage stand (1-2), voor donkerbruine wafels een hoge stand (4-5).
- De baktijd bedraagt ongeveer 1,5 tot 3 minuten, afhankelijk van het beslag.
- Als u meerdere wafels tegelijk wilt bakken, giet dan direct vers beslag in het apparaat.
- Kort na het vullen met beslag gaat het groene indicatielampje uit. Het rode indicatielampje gaat branden.
- Zodra het bakproces is voltooid, gaat het rode indicatielampje uit en gaat het groene lampje weer branden.
- Een pieptoon geeft aan dat de wafel klaar is.
- Haal de wafel direct na het bakken uit het apparaat.
- Leg de wafels naast elkaar op een rooster om af te koelen.

Schoonmaken

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

Milieuvriendelijke verwijdering

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



LET OP!

Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

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

Vrijwaring

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

Fabrieksgarantie

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



Onze 10 regels met hart voor wafel bakken

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

NL

RCP-1500.4.0

Recept

Originele Cloer - overgeleverd origineel recept

Ingrediënten:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.4.0

Pizza wafels

Ingrediënten:

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

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

RCP-1495.1.0

Hartige aardappelwafels

Ingrediënten:

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

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

RCP-1515.1.0

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple:
 - dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
 - dans les propriétés agricoles;
 - par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation, dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
 - lorsqu'un dérangement survient,
 - si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir,
 - avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Ne tirez pas la ligne d'alimentation au-dessus de bords coupants et ne la tendez pas trop, car sinon il existe un danger de basculement de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus, ainsi que des personnes ayant des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage dans les pages suivantes.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par le biais d'une minuterie ou d'un autre chronomètre externe.
- **Attention!** Les surfaces de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Risque de brûlure!

FR

Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt
18	230	50	930

Avant la première utilisation



Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

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

FR



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

Marquage CE / Consignes de sécurité



L'appareil correspond aux directives EC applicables.



L'appareil est destiné uniquement à une usage interne.



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

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

Préchauffage

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



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

Gebruiksaanwijzing

- Dit wafelijzer heeft geen antiaanbaklaag.
- Vet daarom de bakvlakken regelmatig in om te voorkomen dat het beslag/de wafels blijven plakken.

Het beslag erin gieten

- Giet een kleine lepel beslag in de vorm en verdeel het gelijkmatig.
- Sluit het apparaat en druk het even kort aan. Het vullen moet snel gebeuren, anders worden de wafels niet gelijkmatig bruin aan de boven- en onderkant.

Bakken

- Met de traploos instelbare bruiningsregelaar kunt u de bruiningsgraad van de wafels naar wens instellen.
- Voor lichtbruine wafels selecteert u een lage stand (1-2), voor donkerbruine wafels een hoge stand (4-5).
- De baktijd bedraagt ongeveer 1,5 tot 3 minuten, afhankelijk van het beslag.
- Als u meerdere wafels tegelijk wilt bakken, giet dan direct vers beslag in het apparaat.
- Kort na het vullen met beslag gaat het groene indicatielampje uit. Het rode indicatielampje gaat branden.
- Zodra het bakproces is voltooid, gaat het rode indicatielampje uit en gaat het groene lampje weer branden.
- Een pieptoon geeft aan dat de wafel klaar is.
- Haal de wafel direct na het bakken uit het apparaat.
- Leg de wafels naast elkaar op een rooster om af te koelen.

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil lorsqu'il est encore chaud avec un papier essuie-tout.
- **Astuce:** Déposez deux feuilles de papier absorbant essuie-tout entre les surfaces de cuisson et fermez l'appareil.
- Nettoyez ensuite les moules de cuisson avec un chiffon humide, mais ne le passez jamais sous l'eau du robinet.
- **N'utilisez aucun produit nettoyant agressif.**

Mise au rebut respectant l'environnement

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



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

Les appareils électriques contiennent des matériaux bruts de valeur. Veuillez remettre les appareils électriques en fin de vie à votre déchetterie locale ou un centre de recyclage agréé. Vous pouvez obtenir toutes les informations à propos du traitement de déchets auprès de votre commune.

Informations sur les règles de tri



FR

Cet appareil, ses accessoires, cordons et batteries se recyclent

REPRISE

À LA LIVRAISON

OU

À DÉPOSER EN MAGASIN

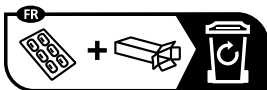
OU

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



FR



FR



Garantie

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

Les clients habituels enregistrés disposent en outre de notre service après-vente d'usine.

Garantie du fabricant

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



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



10 règles d'or pour la préparation des gaufres

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

RCP-1500.4.0

FR

Recette

Recette originale transmise de génération à génération - Original de Cloer

Ingrédients :

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

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

FR

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.4.0

Les gaufres Pizza

Ingrédients:

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

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

RCP-1495.1.0

Gaufres salées à la pomme de terre

Ingrédients :

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

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

RCP-1515.1.0



© 2025 by Cloer Germany GmbH&CoKG
Von-Siemens-Str.12
59757 Arnsberg Germany
<https://cloer.com/contact>

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

AW-3381_IM_ART-0189E1.2.0