



Produktdetails / Product details
<https://go.cloer.eu/IM-1459>

cloer®

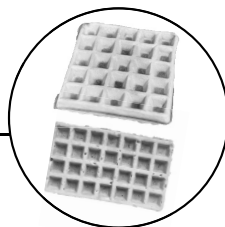
ART-1459



ART-1420

Bedienungsanleitung Instruction Manual

Waffeleisen Cloer-1459 und Cloer-1420
Waffle Maker Cloer-1459 and Cloer-1420



SPRACHEN - LANGUAGES

DE	Bedienungsanleitung	S.3
EN	Operating Instructions	S.7
FR	Notice d'utilisation	S.10
NL	Gebruiksaanwijzing	S.14
IT	Istruzioni sull'uso	S.18
ES	Instrucciones de uso	S.22
TR	Kullanım talimatı	S.25
DK	Brugsanvisning	S.28
NO	Bruksanvisning	S.31
FI	Käyttöohjeet.....	S.34
SE	Bruksanvisning.....	S.37
LT	Naudojimo instrukcija	S.40
LV	Lietošanas instrukcija	S.43
PL	Instrukcja obsługi	S.46
HU	Használati utasítás	S.49
GR	Οδηγίες Χρήσης.....	S.52

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

DE

Technische Daten

Type	Volt	Hz	Watt
145/142	220-240	50/60	1000

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



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

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



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



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

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

Inbetriebnahme / Vorheizen

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Regler auf Stufe 1, um das Gerät vorzuheizen. Ein Vorheizen auf einer höheren Stufe soll-

te vermieden werden, um die Beschichtung nicht zu überheizen. Sobald die rote Kontrolllampe erlischt, ist das Gerät heiß und Sie können mit dem Waffelbacken beginnen.



ACHTUNG!

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

Backen

- Sie können den Bräunungsgrad nach dem Vorheizen beliebig einstellen. Wählen Sie für helle Waffeln eine niedrigere Stufe und für dunklere Waffeln eine höhere Stufe. Die ersten Waffeln entsprechen unter Umständen noch nicht exakt dem eingestellten Bräunungsgrad. Warten Sie deshalb die weitere Waffeln ab, bevor Sie die Reglerstufe ändern.
- Füllen Sie je eine Schöpfkelle Teig in jede der beiden Waffelformen und schließen Sie das Gerät. Der Verschluss rastet ein und hält die Backplatten zusammen. Wenn zu viel Teig eingefüllt wird, kann der Verschluss kurz Aufspringen, um den Druck beim Aufgehen des Teiges entweichen zu lassen. Schließen Sie das Gerät einfach wieder.
- 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.
- Die Waffeln sind fertig.
- Nehmen Sie die Waffeln bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel.
- Legen Sie die Waffeln zum Abkühlen nebeneinander auf ein Backrost.

Reinigung

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

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG!

Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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



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/guarantee>

WAFFELN *mit Herz gemacht*

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 schlechten 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



BACK MAL WIEDER WAFFELN

DE

Lütticher Waffeln

Zutaten:

- 750g Mehl
- 270ml lauwarme Milch
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 70g Hefe
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400g Perl-/ Hagelzucker
- 400g Butter

Zubereitung: Eier, Eigelb, Hefe, Vanillezucker und Salz miteinander verrühren. Abwechselnd Mehl und Milch dazugeben. Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Perl-/ Hagelzucker und Butter dazurühren. Anschließend den Teig in 100g-Portionen aufteilen und ihn weitere 15 Minuten ruhen lassen. Das Waffeleisen aufheizen und dann goldgelbe Waffeln backen.

RCP-1489.1.0



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

RCP-1495.1.0

Kartoffelwaffeln

Zutaten:

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

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

RCP-1515.1.0



Basic Safety Instructions

- 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,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen or on bed and breakfast type of 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,
 - 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.

EN

Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

Before the first use



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

EN

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



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

CE Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable CE directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.



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

- Use wood or heat resistant plastic cutlery, otherwise the non-stick surface could be damaged.
- 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.

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 over-heat 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

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

Cleaning

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

Environmentally friendly disposal

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



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

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

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.

RCP-1500.4.0

Liège waffles

Ingredients:

- 750g flour
- 270ml tepid milk
- 3 eggs
- 2 egg yolks
- 70g oats
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 pinch of salt
- 400g Nib sugar / coarse sugar crystals
- 400g liquid butter

Preparation: Mix the eggs, egg yolks, vanilla sugar and salt together. Add the flour and milk in an alternating fashion. Leave the dough to rest in a warm place for approx. 30 minutes. Mix in the nib sugar / coarse sugar crystals and butter. Then divide the dough into 100g portions and leave to rest for another 15 minutes. Heat the waffle iron to level 1-2 as you prefer, and bake your golden-yellow waffles.

RCP-1489.1.0

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
- pizza spices

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

RCP-1495.1.0

Hearty Potato Waffles

Ingredients:

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

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

RCP-1515.1.0

EN

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.

Caractéristiques techniques

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

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



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

Marquage CE / consignes de sécurité



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



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



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

- Pour retirer les gaufres, veuillez utiliser exclusivement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur, afin de ne pas rayer le revêtement de l'appareil.
- 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.

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

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

FR

Nettoyage

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

Mise au rebut respectant l'environnement

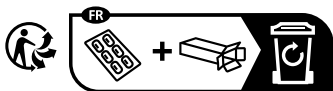
Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.



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

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

Informations sur les règles de tri



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.

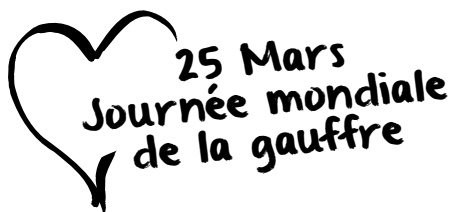
Garantie du fabricant

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 gaufre. Avec la plupart des pâtes à gaufre, 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

Gaufres à la liégeoise

Ingrédients :

- 750 g de farine
- 270 ml de lait tiède
- 3 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 70 g de levure
- 1 pc. sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 400 g de sucre perlé / grêlé
- 400g de beurre liquide

Préparation : Mélanger les œufs, les jaunes d'œufs, la levure, le sucre vanillé et le sel. Ajouter alternativement la farine et le lait. Laisser lever la pâte pendant environ 30 minutes dans un endroit chaud.

Ajouter le sucre perlé/grêlé et le beurre. Ensuite, répartir la pâte en portions de 100 g et encore laisser reposer pendant 15 minutes.

Chauffez le gaufrier au niveau 1-2, selon votre goût, puis faites cuire des gaufres dorées.

RCP-1489.1.0

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 s.)
- 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

FR

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.

NL

Technische gegevens

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

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



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

CE-markering/ veiligheidsaankwijzingen



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!

- Gebruik alleen houten of hittebestendig kunststof keukengerei om gebakken wafels uit het apparaat te nemen, zodat de antiaanbaklaag van het apparaat niet beschadigd raakt.
- Bij apparaten met witte of lichte kunststof del en of huizen treedt na enige tijd een verkleuring op. Dit is niet te vermijden.

Ingebruikneming/voorverwarmen

Steek de stekker in het stopcontact. en zet de regelknop 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.



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

Bakken

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

Schoonmaken

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

NL

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.

RCP-1500.4.0

Luikse Wafels

Ingrediënten:

- 750g bloem
- 270ml lauwe melk
- 3 eieren
- 2 eierdooiers
- 70g gist
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snufje zout
- 400g parelsuiker/hagelsuiker
- 400 g vloeibare boter

Bereiding: Meng de eieren, eierdooiers, gist, vanillesuiker en zout door elkaar. Voeg afwisselend bloem en melk toe. Laat het deeg op een warme plaats ca. 30 minuten rijzen.

Roer de parelsuiker/hagelsuiker en de boter erdoor. Verdeel het deeg vervolgens in porties van 100 g en laat het nog 15 minuten rusten. Verwarm het wafelijzer op niveau 1-2 naar smaak en bak dan goudgele wafels.

RCP-1489.1.0

Pizza wafels

Ingredienten:

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

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

RCP-1495.1.0

Hartige aardappelwafels

Ingrediënten:

- 500 g bloemige aardappelen
- 4 eieren
- 2 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

NL

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.

Technische Daten

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

Prima del primo utilizzo



Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.

- Rimuovere tutto l'imballaggio e tutti gli adesivi, ad eccezione della targhetta identificativa, del numero di serie e dell'adesivo Attenzione: superficie calda.
- Posizionare la piastra automatica per waffel su una superficie asciutta, antiscivolo e piana.
- Pulire le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- Ingrassare le superfici di cottura solo prima del primo utilizzo, altrimenti non serve ingrassare le superfici di cottura in presenza dello strato antiaderente.
- Se, tuttavia, si utilizzano prodotti Mondamin o latte, ingrassare ogni tanto l'apparecchio in modo che i waffel non si attacchino.
- I primi di due waffel non sono edibili per ragioni igieniche.



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

Marchio CE / Avvertenze di sicurezza



Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.



Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.



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

- Per estrarre i waffel utilizzare solo posate di legno o di plastica resistente al calore, in modo da non graffiare lo strato antiaderente dell'apparecchio.
- Nel caso di apparecchi con parti plastiche o custodie bianche o chiare il colore si scurisce dopo un breve periodo di utilizzo. Questo ha luogo a causa dei vapori di cottura e non si può evitare.

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

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

Pulizia

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

Smaltimento sostenibile

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

IT



ATTENZIONE!
Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

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

Garanzia

Gli apparecchi elettrici Cloer corrispondono alle direttive CE attuali e alle norme di sicurezza.

Qualora il vostro apparecchio Cloer presentasse un difetto o non funzionasse regolarmente, vi suggeriamo di rivolgervi ai rivenditori autorizzati o al servizio assistenza Cloer.

Il nostro servizio di assistenza è disponibile per i clienti abituali registrati.

Garanzia del produttore

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



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



10 regole d'oro per preparare i waffle

1. Porre il burro, le uova e l'acqua a temperatura ambiente per alcune ore prima della cottura.
2. Sbattere le uova con lo zucchero e gli aromi in un robot da cucina fino a quando il volume non sia più che raddoppiato. Quindi aggiungere il burro.
3. Mescolare solo l'ultimo terzo della farina con la quantità specificata di cremor tartaro. Si consiglia di utilizzare il cremor tartaro poiché non ha retrogusto.
4. Utilizzare acqua minerale al posto del latte. L'acqua minerale ricca di acido carbonico ha lo stesso effetto del lievito in polvere e rende i waffle particolarmente soffici.
5. Aggiungere all'impasto la farina e l'acqua sempre in modo alternato. Aggiungere ogni volta solo una quantità di farina che possa essere mescolata agevolmente. Si dovrebbe evitare che la farina entri direttamente in acqua, altrimenti l'impasto formerebbe dei grumi.
6. L'impasto è pronto quando raggiunge una consistenza densa e si stacca bene dal cucchiaio.
7. Aggiungere all'impasto ingredienti come mandorle e noci solo alla fine.
8. Lasciare riposare l'impasto per almeno 30 minuti, ma mai più di un'ora. Durante questo periodo l'impasto diventa più spesso. Non mescolare di nuovo dopo il periodo di riposo e consumare immediatamente. La conservazione dell'impasto per un tempo prolungato si traduce in risultati di cottura più scadenti.
9. Ungere la teglia da waffle solo prima di cuocere il primo waffle. La maggior parte della pasta per waffle non richiede normalmente di continuare a ungere la teglia per gli altri waffle.
10. Per raffreddare, disporre i waffle finiti su una grata. Non impilare, altrimenti la superficie potrebbe diventare molle. I waffle si gustano al meglio se vengono serviti freschi.

RCP-1500.4.0

Waffel di Liegi

Ingredienti:

- 750g di farina
- 270ml di latte tiepido
- 3 uova
- 2 tuorli d'uova
- 70g di lievito
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 400g di zucchero perlato/zucchero a velo
- 400g di burro fuso/400g burro liquido

Preparazione: Mescolare le uova, il tuorlo, il lievito, lo zucchero vanigliato e il sale. Aggiungere la farina e il latte alternativamente. Lasciare l'impasto a lievitare in un luogo caldo per circa 30 minuti.

Mescolare lo zucchero perlato/zucchero a velo e il burro. Poi dividere l'impasto in porzioni da 100g e lasciare riposare per altri 15 minuti.

Scaldare la piastra per cialde al livello 1-2 secondo i gusti e poi Cuocere i waffel dorandoli.

RCP-1489.1.0

Pizza waffel

Ingredienti:

- 125 g burro o margarina
- 4 uova
- 125 g farina
- 1/2 cucchiaino di lievito
- 125 ml acqua tiepida
- ca. 100 g prosciutto cotto a fette
- 2 mele tagliate a cubetti
- 1 bustina di granella di noci o nocciole
- 2-3 cucchiaini concentrato di pomodoro
- 1-2 cucchiaini senape
- sale, pepe, miscela di spezie per pizza

Preparazione: Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Mescolare il burro fino a renderlo cremoso e aggiungere le uova una dopo l'altra. Quindi aggiungere l'acqua e la farina con il lievito. Aggiungere prosciutto, mele e noci. Condire con concentrato di pomodoro, sale, pepe, senape e miscela di spezie per pizza.

RCP-1495.1.0

Gustosi waffel con patate

Ingredienti:

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

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

RCP-1515.1.0

IT

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

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

Antes del primer uso



Lea estas instrucciones detenidamente.

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



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

Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



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



El uso del aparato está reservado exclusivamente a habitaciones cerradas.



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

- Utilice cubiertos de madera o de plástico resistente al calor para extraer el gofre, ya que de esta manera no se dañará la superficie antideslizante.
- En artefactos con piezas o carcassas plásticas blancas o claras se produce una coloración marrón después de un breve período de uso. Esto es producido por los vahos de horneado generados y no puede ser evitado.

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

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

Limpieza

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

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

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



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

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

Garantía

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

Garantía del fabricante

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

ES



Garantía del fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>



10 reglas hechas con el corazón para hacer gofres

1. Guarde la mantequilla, los huevos y el agua a temperatura ambiente durante unas horas antes de hornear.
2. Bata los huevos junto con el azúcar y los aromatizantes en un recipiente hasta que doblen su volumen. A continuación, añada la mantequilla.
3. Mezcle solo el último tercio de la harina con la cantidad indicada de crémor tártaro en polvo para hornear. Recomendamos utilizar polvo de hornear con ácido tartárico, ya que este no genera ningún sabor desagradable.
4. Utilice agua mineral en lugar de leche. El agua mineral con demasiado ácido carbónico genera el mismo efecto que el polvo de hornear y hace que los gofres queden demasiado blandos.
5. Conviene alternar siempre la harina y el agua en la masa. Añada solo la cantidad suficiente de harina para que se incorpore por completo. Evite que la harina toque directamente el agua, dado que, en ese caso, la masa formará grumos.
6. La masa está lista cuando la consistencia es espesa y se desprende fácilmente de la cuchara.
7. Añada ingredientes como las almendras y las nueces a la masa al final.
8. Una vez lista la masa, déjela reposar durante al menos 30 minutos, pero no más de una hora. Durante este tiempo se vuelve más gruesa. Una vez transcurrido el tiempo de reposo, no remueva y consuma todo de una vez. Una conservación más prolongada producirá malos resultados de cocción.
9. Engrase la gofrera antes de hacer el primer gofre. En la mayoría de las masas de gofres no es necesario volver a untar la gofrera con mantequilla.
10. Coloque los gofres listos sobre una rejilla para que se enfríen. No los apile, pues de lo contrario la superficie se ablandará. Los gofres saben mejor si se los sirve recién hechos.

RCP-1500.4.0

Gofres de Lieja

Ingredientes

- 750g de harina
- 270 ml de leche tibia
- 3 huevos
- 2 yemas de huevo

- 70g de levadura
- 1 sobre de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal
- 400 g de azúcar perlado / granizado
- 400g de mantequilla líquida

Preparación: Mezclar los huevos, la yema de huevo, la levadura, el azúcar de vainilla y la sal. Añadir la harina y la leche alternando. Dejar reposar la masa aprox. 30 minutos en un lugar cálido. Añadir el azúcar perlado y la mantequilla. A continuación, dividir la masa en porciones de 100 g y dejarla reposar otros 15 minutos. Calentar la gofrera al nivel 1-2 según el gusto y luego hornear los gofres hasta que queden dorados.

RCP-1489.1.0

Gofres pizzeros

Ingredientes

- 125 g mantequilla o margarina
- 4 huevos
- 125 g harina
- 1/2 cuchara de té polvo de hornear
- 125 ml agua tibia
- Aprox. 100 g jamón cocido en tiras finas
- 2 manzanas en cubos pequeños
- 1 paquetito nueces o avellanas ralladas finas
- 2-3 cuchara puré de tomates
- 1-2 cuchara de té mostaza
- Sal, pimienta, condimento para pizza

Preparación: Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Revuelva la mantequilla hasta adquirir una consistencia cremosa, luego agregue los huevos sucesivamente. Mezcle luego alternadamente la harina mezclada con el polvo de hornear y el agua y revuelva. Añada el jamón, las manzanas y las nueces. Sazone con el puré de tomates, la sal, la pimienta, la mostaza y el condimento preparado para pizza.

RCP-1495.1.0

Sabrosos gofres de patatas

Ingredientes

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

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

RCP-1515.1.0

Temel güvenlik uyarıları

- Bu cihaz, evlerde ve benzer uygulamalarda kullanılmak için öngörülmüştür, örneğin:
 - mağazalar, ofisler ve başka ticari alanlarda çalışanların mutfaklarında;
 - tarımsal mülklerde;
 - oteller, moteller ve başka toplu konutlarda müşteriler tarafından; kahvaltı sunan pansiyonlarda.
- Cloer elektrikli cihazlardaki tamirleri sadece yetkili Cloer uzman satıcılarına veya Cloer fabrika müşteri 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 müşteri servisi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Aşağıdaki durumlarda elektrik fişini prizden çekiniz,
 - bir arıza olduğunda.
 - 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).
- Bu cihazın 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılmasına sadece denetlenmeleri, cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmeleri ve buradan kaynaklanacak tehlikeleri anlamış olmaları koşulu ile izin verilmektedir.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım sadece 8 yaş ve üzeri çocuklara ve denetim altında yaptırılmalıdır.
- Cihaz ve elektrik kablosu 8 yaş altı çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Cihazla oynamaları için çocuklar kontrol edilmelidirler.
- Cihazlar fiziksel, duyuşsal ve ruhsal engelli veya deneyimsiz ve/veya bilgisiz kişilerce, denetlenmedikleri, cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmedikleri ve buradan kaynaklanacak tehlikeleri anlamadıkları sürece kullanılamaz.
- Lütfen cihazı açık havada kullanmayın.
- 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.
- Cihaz akar suyun altında kesinlikle temizlenmemeli veya suya daldırılmamalıdır.
- **DİKKAT:** Lütfen muhafazanın çalışma sırasında ısındığını unutmayın. Lütfen sadece tutamaçlara ve kontrollere dokununuz.

Teknik özellikler

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

İlk kullanımdan önce



İlk kullanımdan önce bu talimatları dikkatlice okuyunuz.

- Tıp plakası, seri numarası ve Dikkat: Sıcak Yüzey etiketi hariç tüm ambalajı ve etiketleri çıkarın.
- Waffle makinesini kuru, kaymaz ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- Fırın yüzeylerini ilk kez ısıtmadan önce nemli bir bezle temizleyin.
- Pişirme yüzeylerini sadece ilk kullanımdan önce yağlayın, diğer türlü yapışmaz kaplama nedeniyle yağlamanıza gerek yoktur.
- Ancak, Mondamin veya süt kullanıyorsanız, Waffle'ların yapışmaması için cihazı zaman zaman yağlayın.
- Hijyenik nedenlerden dolayı ilk iki Waffle tüketime uygun değildir.



Üretim kalıntıları nedeniyle ilk birkaç dakika içinde duman oluşumu artabilir. Bu nedenle, ilk kez ısıtırken iyi bir havalandırma sağlayın.

CE işareti / güvenlik talimatları



Cihaz gereksinimleri karşılar uygulanabilir AT direktifleri.



Cihaz yalnızca kapalı odalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır.



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

- Cihazın yapışmaz kaplamasının çizilmemesi için Waffle'ları çıkarmak için sadece tahta veya ısıya dayanıklı plastik kaplar kullanın.
- Beyaz veya açık renk plastik parçaları veya gövdeleri olan cihazlarda kısa bir kullanım süresinden sonra kahverengi bir renk meydana gelir. Bunun nedeni oluşan pişirme dumanıdır ve kaçınılmazdır.

Başlatma / ön ısıtma

Elektrik fişini prize takın ve cihazı önceden ısıtmak için kontrolü seviye 1'e ayarlayın. Kaplamanın aşırı ısınmaması için daha yüksek bir seviyede ön ısıtmadan kaçınılmalıdır. Kırmızı gösterge ışığı söndüğünde, cihaz sıcaktır ve Waffle pişirmeye başlayabilirsiniz.



DİKKAT! Cihaz şimdi ısınıyor. Lütfen sadece tutamaçlara ve kontrollere dokununuz.

Fırınlama

- Ön ısıtmadan sonra kızarma seviyesini istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Açık renkli Waffle'lar için daha düşük bir seviye ve daha koyu renkli Waffle'lar için daha yüksek bir seviye seçin. İlk Waffle'lar henüz ayarlanan kızarma seviyesine tam olarak uymayabilir. Bu nedenle, ayarı değiştirmeden önce daha fazla Waffle için bekleyin.
- Her iki Waffle kalıbına birer kepçe hamur doldurun ve cihazı kapatın. Kilit devreye girer ve pişirme plakalarını bir arada tutar. Çok fazla hamur dökülürse, hamur yükselirken basıncı boşaltmak için kapak kısa süreliğine açılabilir. Cihazı tekrar kapatmanız yeterlidir.
- Hamur döküldükten kısa bir süre sonra yeşil gösterge ışığı söner. Kırmızı gösterge ışığı yanar.
- Pişirme işlemi bittiğinde, kırmızı gösterge ışığı söner ve yeşil olan tekrar yanar.
- Waffle'lar hazır.
- Pişirme işlemi bittikten hemen sonra Waffle'ları cihazdan çıkarın. Bunu yapmak için tahta bir çatal kullanın.
- Waffle'ları soğumaları için bir fırın rafına yan yana yerleştirin.

Temizlik

- Cihazı hala sıcakken bir kağıt havlu ile temizleyin.
- **İpucu:** Pişirme yüzeylerinin arasına iki adet emici mutfak havlusu yerleştirin ve cihazı kapatın.
- Son olarak, Waffle makinesini nemli bir bezle temizleyin, ancak asla akan suyun altında temizlemeyin.
- **Sert temizlik maddeleri kullanmayın.**

Çevre dostu atma

Cihazlarımızı 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 çöplüye 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 uygundur.

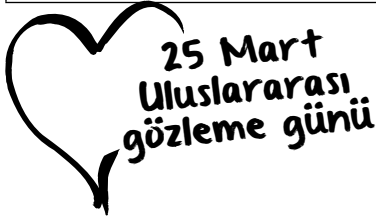
Üretici garantisi

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 bizimle de e-posta yoluyla irtibata geçebilirsiniz.



Ürün kaydı & Garanti koşulları

<https://cloer.eu/guarantee>



Waffle pişirmek için sevgi dolu 10 kural

1. Pişirmeden önce tereyağı, yumurta ve suyu birkaç saat oda sıcaklığında bekletin.
2. Yumurtaları şeker ve aroma ile birlikte mutfak robotunda hacmi iki katına çıkana kadar çırpın. Sonra tereyağını ekleyin.
3. Unun sadece son üçte birini belirtilen miktarda krem tartar kabartma tozu ile karıştırın. Ağızda tat bırakmadığı için krem tartar kabartma tozu kullanmanızı tavsiye ederiz.
4. Süt yerine maden suyu kullanın. Karbonatlı maden suyu kabartma tozu ile aynı etkiye sahiptir ve Waffle'ları özellikle kabark yapar.
5. Hamurda her zaman un ve suyu dönüşümlü olarak kullanın. Her seferinde sadece tamamen karıştırarak kadar un ekleyin. Unun doğrudan suyla buluşmasından kaçın, aksi takdirde hamur topklanacaktır.
6. Hamur kıvamı koyu olduğunda ve kaşıқта akıcı kıvamda olduğunda hazırdır.
7. Badem ve fındık gibi malzemeleri hamura sadece en son ekleyin.
8. Hamuru en az 30 dakika, en fazla bir saat dinlenmeye bırakın. Bu süre zarfında daha kalın hale gelecektir. Dinlendirme süresinden sonra karıştırmayın ve tek seferde kullanın. Hamuru daha uzun süre saklamak daha kötü pişirme sonuçlarına yol açacaktır.
9. Waffle makinesini sadece ilk Waffle'ı pişirmeden önce yağlayın. Çoğu Waffle hamurunda, sonraki Waffle'lar için yağlama genellikle artık gerekli değildir.
10. Hazır Waffle'ları soğuması için bir rafa yerleştirin. Lütfen üst üste koymayınız, aksi takdirde yüzeyleri yumuşayacaktır. Waffle'ın tadı en iyi taze servis edildiğinde çıkar.

RCP-1500.4.0

Lütticher Usulü Waffle

İçindekiler:

- 750 g un
- 270 ml ılık süt
- 3 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 70 g maya
- 1 paket Vanilya şekeri
- 1 tutam tuz

- 400 g inci şekeri/hagel şekeri
- 400 g tereyağı

Hazırlama: Yumurtaları, yumurta sarısını, mayayı, vanilya şekerini ve tuzu karıştırın. Un ve sütü dönüşümlü olarak ekleyin. Hamuru ılık bir yerde yaklaşık 30 dakika mayalanmaya bırakın. İnci şekeri/hagel şekeri ve tereyağını karıştırın. Ardından hamuru 100 g'lık porsiyonlara bölün ve 15 dakika daha dinlendirin. Waffle makinesini ısıtın ve altın Waffle'ları pişirin.

RCP-1489.1.0

Pizza Waffle

İçindekiler:

- 125 g tereyağı veya margarin
- 4 yumurta
- 125 g un
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 125 ml ılık su
- şeritler halinde kesilmiş yaklaşık 100 g pişmiş jambon
- 2 elma ince doğranmış
- 1 paket ceviz veya fındık içi ince rendelenmiş
- 2-3 yemek kaşığı domates püresi
- 1-2 çay kaşığı hardal
- tuz, karabiber, pizza baharat karışımı

Hazırlama: Tereyağını krema haline getirin, yumurtaları teker teker ekleyin. Ardından kabartma tozuyla karıştırılmış unu ve ılık suyu dönüşümlü olarak karıştırın. Jambonu, elmaları ve fındıkları ekleyin ve domates salçası, tuz, karabiber, hardal ve pizza baharat karışımı ile tatlandırın. Hamuru hemen pişirin. Mantar, peynir, zeytin veya salatalık ile varyasyonlar mümkündür.

RCP-1495.1.0

Patatesli waffle

İçindekiler:

- 500 g soyulmuş, unlu patates.
- 2 adet soyulmuş soğan
- 4 yumurta
- 100g un
- 1 yemek kaşığı ekşi krema
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı biber
- 3 yemek kaşığı taze veya çay kaşığı ot

Hazırlama: Patates ve soğanları rendenin en ince ayarında çok ince rendeleyin. Birlikte karıştırın ve yavaş yavaş yumurta, ekşi krema, otlar, tuz ve karabiber ekleyin. Ardından unu gruplar halinde ekleyin. Hamuru hemen önceden ısıtılmış ve bolca yağlanmış bir Waffle ızgarasında pişirin.

RCP-1515.1.0

TR

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

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

Tekniske data

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

Inden brug første gang



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

- Fjern al emballage og eventuelle klistermærker, undtagen typeskiltet, serienummeret og klistermærket Forsigtig: Varm overflade.
- Stil vaffeljernet på et tørt, skridfast og plant underlag.
- Rengør bagefladerne med en fugtig klud, inden de varmes op første gang.
- Bagefladerne skal kun smøres inden brug første gang, herefter gør slip let-overfladen det overflødigt at smøre.
- Hvis du imidlertid anvender stivelse eller mælk, skal apparatet af og til smøres, så vafflerne ikke klæber fast.
- De første to vaffler må af hygiejniske grunde ikke spises.



Produktionsbetingede rester kan føre til øget røgudvikling i de første minutter. Sørg derfor for god udluftning, første gang vaffeljernet varmes op.

CE-mærke/Sikkerhedsanvisninger



Apparatet opfylder kravene, der følger af relevante EF-direktiver.



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.



VIGTIGT! Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og inden det rengøres!

- Brug kun bestik af træ eller varmebestandigt kunststof til at tage vafflerne ud med, så slip let-overfladen ikke ridses.
- Ved apparater med hvide eller lyse kunststofdele eller huse sker der efter kort brugstid en brunlig indfarvning. Det fremkaldes af de dampe, der opstår ved bagningen og kan ikke undgås.

Ibrugtagning/Forvarmning

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



VIGTIGT! Apparatet bliver nu meget varmt. Tag kun fat i håndtagene og betjeningsselementerne.

Bagning

- Efter forvarmningen kan du indstille bruningen efter ønske. Til lyse vaffler vælges et lavere varmetrin, til

mørkere et højere varmetrin. Det kan forekomme, at den første vaffel ikke svarer nøjagtigt til den indstillede bruningsgrad. Vent derfor med at regulere på temperaturnappen, til den næste vaffel er blevet bagt.

- Fyld en portion dej svarende til en lille grydeske i den bageste del af bageformen, luk låget i, tag fat i grebet, og tryk ned. Dejen fordeles sig regelmæssigt. Når den røde kontrollampe lyser, er det normalt ikke længere nødvendigt at trykke. Dejen skal fyldes i hurtigt, da vafflerne ellers ikke bliver ens brune foroven og forneden.
- Den grønne kontrollampe går ud, kort tid efter at dejen er blevet fyldt i. Den røde kontrollampe begynder at lyse.
- Når vafflen er færdigbagt, gå den røde kontrollampe ud, og den grønne tænder igen. Vafflen er klar.
- Tag vafflen ud med det samme, når den er færdig. Brug en trægaffel.
- Læg vafflerne ved siden af hinanden på en ovnrister, og lad dem køle af.

Rengøring

- Rengør apparatet med en papirserviet, køkkenrulle el.lign., mens det stadig er varmt.
- **Tip:** Læg to stykker køkkenrulle med sugesveve ind mellem bagefladerne, og klap låget i.
- Rengør til sidst vaffeljernet med en fugtig klud, dog ikke under rindende vand.
- **Brug ikke skrappe rengøringsmidler.**

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>

DK



10 regler med hjerte til bagning af vafler

1. Lad smør, æg og vand stå i et par timer ved stuetemperatur før bagningen.
2. Slå æggene sammen med sukker og aromaer i en køkkenmaskine, indtil voluminen er mere end fordoblet. Tilsæt derefter smør.
3. Bland kun den sidste tredjedel mel med den angivne mængde vinsten-bagepulver. Vi anbefaler vinsten-bagepulver, fordi det ikke har nogen eftersmag.
4. Anvend mineralvand i stedet for mælk. Mineralvand med en stor mængde kulsyre har den samme virkning som bagepulver og gør vaflerne særligt smuldrende.
5. Tilsæt altid mel og vand skiftevis til dejen. Tilsæt kun så meget mel hver gang at det kan blandes fuldstændigt i. Det bør undgås, at melet kommer direkte i vandet, ellers kan dejen danne klumper.
6. Dejen er færdig, når konsistensen er tyktflydende og løber let af skeen.
7. Tilsæt først ingredienser som mandler eller nødder til dejen til sidst.
8. Lad dejen hvile i mindst 30 minutter, dog ikke længere end en time, når den er færdig. I dette tidsrum bliver dejen mere tyktflydende. Rør ikke mere i dejen efter den har hvilet og brug den på én gang. Hvis dejen står for længe, medfører dette dårligere bageresultater.
9. Smør kun vaffeljernet med fedt før den første vaffel bages. Til de fleste vaffeldeje kræves der som regel ingen smøring til de næste vafler.
10. Lad de færdige vafler køle af på en rist. Ståb ikke vaflerne, ellers bliver deres overflade blød. Vaflerne smager bedst, når de serveres friske.

RCP-1500.4.0

Lütticher vafler

Ingredienser:

- 750 g mel
- 270 ml lunken mælk
- 3 æg
- 2 æggeblommer
- 70 g gær
- 1 brev vaniljesukker
- 1 knivspids salt
- 400 g perle-/haglsukker
- 400 g flydende smør

Tilberedning: Bland æg, æggeblommer, gær, vaniljesukker og salt med hinanden. Tilsæt mel og mælk skiftevis. Lad dejen hæve et varmt sted i 30 minutter. Tilsæt perle-/haglsukker og smør. Del derefter dejen i portioner à 100 g og lad den hvile i 15 minutter mere. Opvarm vaffeljernet på trin 1-2 alt efter behag og bag gyldengule vafler.

RCP-1489.1.0

Pizzavafler

Ingredienser:

- 125 g smør eller margarine
- 4 æg
- 125 g mel
- 1/2 tsk. bagepulver
- 125 ml lunkent vand
- ca. 100 g skåret i strimler kogt skinke
- 2 æbler fint tærede
- 1 pakke valnødder eller hasselnødkerner finthakkede
- 2-3 spsk. tomatkoncentrat
- 1-2 tsk. sennep
- Salt, peber, pizza krydderi-blanding

Tilberedning: Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Rør smørret til en flødeagtig konsistens, tilsæt æggene efter hinanden. Derefter rør det skiftevis ind i mel blandet med bagepulver og vandet. Tilsæt skinke, æbler og nødder. Smag til med tomatkoncentrat, salt, peber, sennep og pizza krydderi-blanding. Bemærkning: Variationer med champignoner, ost, oliven eller agurker er mulige.

RCP-1495.1.0

Krydrede Kartoffelvafler

Ingredienser:

- 500 g melede kogte kartofler
- 4 æg
- 2 løg
- 100 g mel
- 1 spsk. syrnede fløde
- Salt efter smag (ca. 1 spiseskefuld)
- Peber efter smag (ca. 1 teskefuld)
- 3 spsk. friske eller frosne krydderurter

Tilberedning: Riv kartofler og løg på den fine side af rivejernet. Tilsæt resterende ingredienser og omrør. Smør vaffeljernet med lidt rapsolie og bag dejen straks. Bemærkning: Du kan bruge kvark med krydderier eller æblemos til disse kartoffelvafler.

RCP-1515.1.0

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller, bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet der du er.
- Du trekker kontakten for tilkoplingen til ledningsnettutet ut av stikkkontakten
 - 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.
- **Obs!** Stekeflatene blir varme når apparatet er i bruk. Unngå å ta på metalldelene. Fare for forbrenning!

NO

Tekniske data

type	volt	hz	watt
145	220-240	50/60	1000

Før du tar enheten i bruk for første gang



Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før du tar i bruk enheten for første gang.

- Fjern all emballasje og eventuelle klistremerker, unntatt typeskiltet, serienummeret og klistremerket Forsiktig: Varm overflate.
- Plasser vaffelautomaten på et tørt, sklisikkert og plant underlag.
- Tørk av stekeflatene med en fuktet klut før du varmer enheten for første gang.
- Takket være slippbelegget er det kun nødvendige å smøre stekeflatene før førstegangsbruk.
- Ved bruk av maisenna eller melk bør du imidlertid smøre enheten en gang imellom for å unngå at vafflene henger seg fast.
- Av hygieniske årsaker bør de to første vafflene kastes.



På grunn av produksjonsrester kan økt røykutvikling oppstå de første minuttene. Derfor er det viktig at du sørger for god gjennomlufting ved første gangs oppvarming.

CE-merking / Sikkerhetshenvisninger



Dette produktet følger kravene tilhørende i EU direktivet.



Dette produktet er kun beregnet for bruk innendørs.



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

- For å unngå å ripe opp slippbelegget skal vafflene kun tas ut ved hjelp av bestikk av tre eller varmebestandig plast.
- Apparater med hvite eller lyse kunststoffdelene eller apparater med kunststoff på yttersiden blir brunaktige etter kort tid. Dette forårsakes av dampen som oppstår under steking og kan ikke unngås.

Ta i bruk / forhåndsvarme enheten

Sett støpselet i stikkkontakten, og still regulatoren til trinn 1 for å forhåndsvarme enheten. Forhåndsvarming på et høyere trinn bør unngås, da belegget ellers kan bli overopphetet. Vaffeljernet er klart til steking så snart den røde kontrollampen har sluknet.



OBS!

Enheten blir nå svært varm. Ta kun i håndtaket og betjeningsselementene.

Steke

- Etter forhåndsvarmingen kan du stille inn hvordan du vil ha vafflene. Velg et lavere trinn hvis du ønsker lyse vaffler, og et høyere trinn hvis du foretrekker vafflene godt stekt. De første vafflene samsvare kanskje ennå ikke nøyaktig med den angitte bruningsgrad. Vent derfor på ytterligere vaffler før du endrer kontrollnivået.
- Fyll hver av de to vaffelformene med en øse full av røre og lukk jernet. Låsen smekker på plass og holder stekeplatene sammen. Hvis det legges i for mye røre, kan lokket åpnes en kort stund for å slippe trykket etterhvert som røren hever. Det er bare å lukke enheten igjen.
- Kort tid etter påfylling av røre, slukker den grønne kontrollampen. I stedet tennes den røde kontrollampen.
- Etter endt steking slukner den røde kontrollampen og den grønne tennes på nytt.
- Vafflene er klare.
- Ta vafflene ut av jernet umiddelbart etter at stekeprosessen er fullført. Bruk en tregaffel.
- Legg vafflene side ved side på en rist for å avkjøle seg.

Rengjøring

- Tørk av enheten med et papirtørkle mens den ennå er varm.
- Tips:** Legg to tørkepapirark med god absorberingsevne mellom stekeflatene, og lukk igjen enheten.
- Tørk deretter grundig av vaffeljernet med en fuktet klut – ikke skyll jernet under rennende vann.
- Ikke bruk sterke rengjøringsmidler.**

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>



10 regler med hjerte for vafler

1. Hold smøret, eggene og vannet i romtemperatur i noen timer før steking.
2. Pisk eggene sammen med sukker og smakstilsetninger i en kjøkkenmaskin til volumet har mer enn doblet seg. Tilsett deretter smøret.
3. Bland kun den siste tredjedelen av melet med den angitte mengden Weinstein Bakepulver. Vi anbefaler Weinstein Bakepulver, da det ikke har noen ettersmak.
4. Bruk mineralvann i stedet for melk. Mineralvann med kullsyre har samme effekt som bakepulver og gjør vafleene ekstra luftige.
5. Tilsett mel og vann i røren vekselvis. Tilsett akkurat nok mel hver gang til å blandes helt inn. Det bør unngås at mel møter vann direkte, ellers vil deigen danne klumper.
6. Røren er ferdig når konsistensen er tykk og renner lett fra skjeen.
7. Tilsett kun ingredienser som mandler og nøtter i deigen på slutten.
8. Når røren er ferdig, la den hvile i minst 30 minutter, men ikke lenger enn en time. Den blir tykkere i løpet av denne tiden. Etter hvileperioden, ikke rør og bruk den med en gang. Lengre lagring av deigen fører til dårligere bakeresultater.
9. Legg de ferdige vafleene på rist til avkjøling. Ved de fleste vaffeldeiger er smør vanligvis ikke lenger nødvendig for de andre vafleene.
10. Vennligst ikke stable dem, ellers vil de bli myke på overflaten. Ikke stable dem, ellers blir de myke på overflaten. Vafler smaker best når de serveres ferskt.

RCP-1500.4.0

Liège vafler

Ingredienser:

- 750g mel
- 270 ml lunken melk
- 3 egg
- 2 eggeplommer
- 70 g gjær
- 1 pakke Vaniljesukker
- 1 klype salt
- 400g perle/granulert sukker
- 400g smør

Tilberedning: Pisk sammen egg, eggeplommer, gjær, vaniljesukker og salt. Tilsett mel og melk vekselvis. La deigen heve på et lunt sted i ca 30 minutter. Rør inn perle/granulert sukker og smør. Del så deigen i 100g porsjoner og la den hvile i ytterligere 15 minutter. Varm opp vaffeljernet og stek deretter gyldengule vafler.

RCP-1489.1.0

Pizza-vafler

Ingredienser:

- 125 g smør eller margarin,
- 4 egg,
- 125 g mel,
- ½ ts bakepulver,
- 125 ml lunkent vann,
- ca. 100 g kokt skinke i strimler,
- 2 epler i fine biter,
- noen ss finmalte val- eller hasselnøtter,
- 2-3 ss tomatpuré,
- 1-2 ss sennep,
- salt, pepper, pizzakrydderblanding.

Tilberedning: Pisk smøret hvitt, tilsett ett egg om gangen. Bland mel og bakepulver og rør det inn sammen med det lunkne vannet. Tilsett skinke, epler og nøtter og smaksett med tomatpuré, salt, pepper, sennep og pizzakrydderblanding. Røren må stekes med én gang. Prøv oppskriften også med sjampinjonger, ost, oliven eller agurk.

RCP-1495.1.0

Potetvafler

Ingredienser:

- 500 g skrellede melete poteter
- 2 skrellede løk
- 4 egg
- 100g mel
- 1 ss rømme
- 2 ts salt
- 1 ts pepper
- 3 ss ferske eller frosne urter

Tilberedning: Riv poteter og løk veldig fint på den fineste innstillingen av et rivjern. Bland sammen og rør gradvis inn egg, rømme, urter, salt og pepper etter smak. Tilsett deretter melet gradvis. Stek straks røren i et forvarmet vaffeljernet rikelig smurt med olje.

RCP-1515.1.0

NO

Perusturvallisuusohjeet

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

Technische Daten

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat paitsi tyypikilpi, sarjanumero ja Varoitus: Kuuma pinta -tarra.
- Aseta vohvelirauta kuivalle, luistamattomalle ja tasaiselle pinnalle.
- Puhdista paistopinnat kostealla liinalla ennen ensimmäistä kuumennusta.
- Rasvaa paistopinnat vain ennen ensimmäistä käyttökertaa, tarttumattomat pinnat eivät tarvitse muuta rasvausta.
- Kuitenkin, jos käytät mondaminiä tai maitoa, rasvaa paistopinnat, jotta vohvelit eivät tartu kiinni.
- Hygieniasyistä kahta ensimmäistä vohvelia ei saa syödä.



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

CE-merkintä / turvaohjeita



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



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

- Käytä vain puisia tai lämpöä kestäviä, muovisia ruuanlaittovälineitä vohveleiden ottamiseen, jotta laitteen tarttumaton pinnointi ei naarmuuntuisi.
- 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.

Käyttöönotto / esilämmitys

Kytke pistoke pistorasiaan ja aseta säädin asentoon 1 esilämmittämään laitetta. Esilämmitystä suuremmalla asetuksella on vältettävä, jotta pinnointi ei ylikuumentuisi. Kun punainen valo sammuu, laite on kuuma ja voit aloittaa vohvelien paistamisen.



HUOMIO! Laite kuumenee. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita

Paistaminen

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

Puhdistus

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

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



HUOMIO!
Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

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

Takuu

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

Valmistajan takuu

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



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



10 kultaista sääntöä vohveleiden valmistukseen

1. Ota voi, kananmunat ja vesi huoneenlämpöön muutama tunti ennen vohveleiden paistamista.
2. Vaahdota kananmunia yhdessä sokerin ja aromeiden kanssa keittikoneessa niin pitkään, kunnes määrä on vähintään kaksinkertaistunut. Lisää lopuksi voi.
3. Lisää jauhojen viimeiseen kolmannekseen ilmoitettu määrä viinikivileivin jauhetta. Suosittelemme käyttämään viinikivileivin jauhetta, koska se ei jätä jälkimakua.
4. Käytä kivennäisvettä maidon tilalta. Paljon hiilihappoa sisältävällä kivennäisvedellä on sama vaikutus kuin leivinjauheella ja tekee näin vohveleista erityisen kuohkeita.
5. Lisää jauhot ja vesi taikinaan aina vuorotellen. Lisää jokaisella kerralla jauhoja vain sen verran, että voit sekoittaa ne täysin taikinaan. Tulisi välttää jauhojen joutumista suoraan kosketukseen veden kanssa, sillä silloin taikinaan muodostuu kokkareita.
6. Taikina on valmis, kun sen koostumus on paksua ja valuu hyvin lusikasta.
7. Lisää myös ainekset, kuten mantelit ja pähkinät vasta lopuksi taikinaan.
8. Anna taikinan turvota valmistuksen jälkeen vähintään 30 minuuttia, ei kuitenkaan yli tuntia. Taikinasta tulee paksumpaa tänä aikana. Älä sekoita taikinaa enää turvotustajan jälkeen ja käytä se yhdellä kerralla. Taikinan pidempi säilyttäminen johtaa huonompaan paistotulokseen.
9. Lisää rasvaa vohveliraudalle vain ennen ensimmäisen vohvelin paistamista. Useimmissa vohvelitaikinoissa rasvaa ei yleensä enää tarvita seuraaville vohveleille.
10. Aseta valmiit vohvelit jäähtymään ritilän päälle. Älä pinota niitä, sillä muutoin pinnasta tulee pehmeä. Vohvelit maistuvat parhaita, kun ne tarjoillaan tuoreina.

RCP-1500.4.0

Liegen vohvelit

Ainekset:

- 750g jauhoja
- 270 ml kädenlämpöistä maitoa
- 3 munaa
- 2 keltuaista
- 70g hiivaa
- 1 tl vaniljasokeria
- ripaus suolaa
- 400 g raesokeria
- 400 g sulatettua voita

Valmistus: Sekoita kananmunat, keltuaiset, vaniljasokeri ja suola keskenään. Lisää vuorotellen jauhoja ja maitoa. Anna taikinan levätä n. 30 minuutin ajan lämpimässä paikassa. Sekoita raesokeri ja voi joukkoon. Jaa

sitten taikina 100 gramman osioihin ja anna levätä 15 minuutin ajan. Lämmitä vohvelirauta maun mukaan tasolle 1-2 ja paista sitten kullankeltaisia vohveleita.

RCP-1489.1.0

Pitsavohvelit

Ainekset:

- 125 g voita tai margariinia
- 4 munaa
- 125 g jauhoja
- 1/2 tl leivinjauhetta
- 125 ml haaleaa vettä
- n. 100 g suikaleiksi leikattua keittokinkkua
- 2 omenaa pieniksi kuutioiksi paloitetuna
- 1 pussi saksanpähkinöitä tai hasselpähkinöitä hienoksi raastettuna
- 2-3 rkl tomaattipyreetä
- 1-2 tl sinappia
- suolaa, pippuria, valmista pitsamausteseosta

Valmistus: Kaikkien aineksien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. Sekoita voi kermaiseksi ja lisää munat peräkkäin. Hämmennä sen jälkeen sekaan vuoronperään jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu, ja vesi. Lisää kinkku, omenat ja pähkinät. Mausta tomaattipyreellä, suolalla, pippurilla, sinapilla ja pitsamaustesekoituksella. Huomautus: Muunnelmat herkkusienillä, juustolla, oliiveilla tai kurkulla ovat mahdollisia.

RCP-1495.1.0

Suolaiset perunavohvelit

Ainekset:

- 500 g jauhoiksi keitettyjä perunoita
- 4 munaa
- 2 sipulia
- 100 g jauhoja
- 1 rkl hapankermaa
- suolaa maun mukaan (n. 1 kukkurallinen rkl)
- pippuria maun mukaan (n. 1 kukkurallinen tl)
- 3 rkl tuoreita tai pakastettuja yrttejä

Valmistus: Raasta perunat ja sipulit pienireikäisellä raastimella. Lisää muut ainekset ja sekoita. Voitele vohvelirauta pienellä määrällä rapsiöljyä ja paista taikina heti. Huomautus: Perunavohveleiden kanssa voi tarjota yrttirahkaa tai omenahilloa.

RCP-1515.1.0

Grundläggande säkerhetsinformation

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

SE

Teknisk information

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

Innan produkten tas i bruk



Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk

- Ta bort all förpackning och alla klistermärken, förutom typskylten, serienumret och klistermärket Varning: Het yta.
- 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.
- Om du använder matstärkelse eller mjölk bör du dock smörja in produkten ibland, så att väfflorna inte fastnar.
- De första två väfflorna är inte lämpliga för förtäring av hygieniska skäl.



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

CE-märkning / säkerhetsinformation



Produkten motsvarar kraven i motsvarande EG-direktiv.



Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.



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

- Använd alltid köksredskap av trä eller värmetålig plast när du tar upp väfflorna ur produkten, så att nonstick-beläggningen inte skadas.
- På apparater med vita eller ljusa delar av syntetmaterial eller höljen förekommer efter kort användningstid en brunaktig missfärgning. Det beror på bakångorna och kan tyvärr inte undvikas.

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

- När apparaten har värmts upp kan du välja gräddningsnivå. Ställ in en lägre nivå för ljusa väfflor och en högre nivå om du vill ha mörka väfflor. Den första väfflan motsvarar eventuellt inte exakt den inställda gräddningsnivån. Vänta tills ytterligare en väffla har gräddats innan du justerar reglaget.
- Håll en liten slev smet i den bakre delen av formen, stäng apparaten och tryck ned handtaget. På så vis fördelas smeten jämnt. När den röda kontrollampen tänds behöver du vanligtvis inte trycka ner handtaget längre. Håll i smeten snabbt, annars blir väfflorna inte jämnt gräddade på under- och ovensidan.
- Strax efter att smeten hållits i slocknar den gröna kontrollampen. Den röda kontrollampen tänds.
- När gräddningsprocessen är klar slocknar den röda kontrollampen, och den gröna lampan tänds igen.
- Väfflan är klar.
- Ta genast upp väfflan ur apparaten när den är färdiggräddad. Använd ett redskap av trä.
- Lägg väfflorna bredvid varandra på ett bakgaller så att de får svalna.

Rengöring

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

Miljövänlig avfallshantering

Våra produkter förses uteslutande med 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>



10 regler med hjärta för våffelbakning

1. Ställ in smör, ägg och vatten i rumstemperatur i några timmar innan gräddning.
2. Vispa äggen tillsammans med sockret och smakämnen i en matberedare tills volymen mer än fördubblats. Tillsätt sedan smöret.
3. Blanda endast den sista tredjedelen av mjölet med den angivna mängden Weinstein Bakpulver. Vi rekommenderar Weinstein Bakpulver eftersom det inte har någon eftersmak.
4. Använd mineralvatten istället för mjölk. Kolsyrat mineralvatten har samma effekt som bakpulver och gör våfflorna extra fluffiga.
5. Tillsätt mjöl och vatten till degen växelvis. Tillsätt bara så mycket mjöl varje gång att du kan röra in den helt och hållet. Det bör undvikas att mjöl möter vatten direkt, annars bildar degen klumpar.
6. Smeten är klar när konsistensen är tjock och flyter bra från skeden.
7. Tillsätt endast ingredienser som mandel och nötter till smeten på slutet.
8. När smeten är klar, låt den vila i minst 30 minuter, dock inte längre än en timme. Den blir tjockare under denna tid. Efter viloperioden ska du inte röra om och konsumera på en gång. Längre tids förvaring av degen ger sämre bakresultat.
9. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler för att svalna. För de flesta våffelsmetarna behöver våffeljärnet inte smöras efter den första våfflan.
10. Vänligen stapla dem inte, annars blir de mjuka på ytan. Stapla dem inte på varandra, annars blir de mjuka på ytan. Våfflor är som godast när de serveras nygräddade.

RCP-1500.4.0

Liege våfflor

Ingredienser:

- 750 g mjöl
- 270 ml ljummen mjölk
- 3 ägg
- 2 äggulor
- 70 g jäst
- 1 paket Vaniljsocker
- 1 nypa salt
- 400 g pärlsocker
- 400 g flytande smör

Tillagning: Blanda ägg, äggulor, jäst, vaniljsocker och salt. Blanda ned mjöl och tillsätt mjölk. Låt degen jäsas på en varm plats i ungefär 30 minuter. Blanda ned pärlsocker och smör. Dela därefter degen i 100 g portioner, dela degen och låt den vila i ytterligare 15 minuter. Beroende på vilken smak du vill åt, värm våffeljärnet till nivå 1-2 och bryn sedan våfflorna gyllengula.

RCP-1489.1.0

Pizzavåfflor

Ingredienser:

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

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

RCP-1495.1.0

Potatisvåfflor

Ingredienser:

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

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

RCP-1515.1.0

SE

Pagrindiniai saugumo nurodymai

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

Techniniai duomenys

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

- Nuimkite visas pakuotes ir lipdukus, išskyrus tipo plokštelę, serijos numerį ir lipduką „Atsargiai: karštas paviršius“.
- Pastatykite vaflių automatą ant sauso, neslidaus ir lygaus pagrindo.
- Prieš pirmą įkaitinimą išvalykite kepimo paviršius drėgnu skudurėliu.
- Sutepkite riebalais tik prieš pirmąjį panaudojimą, priešingu atveju paviršius prilips.
- Jeigu Jūs naudositės kukurūzų krakmolą arba pieną, kartas nuo karto ištepkite prietaisą riebalais, kad vafliai nepriliptų.
- Pirmi du vafliai dėl higieninių priežasčių netinkami maistui.



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

CE-žymėjimas / saugumo nurodymai



Prietaisas atitinka reikalavimus, atitinkantiems ES- direktyvoms.



Prietaisas skirtas naudojimui tik uždaroje patalpoje.



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

- Vaflių išėmimui naudokite medinius arba karščiui atsparius plastmasinius įrankius, kad nebūtų pažeista prilipimui atspari danga.
- Po trumpo naudojimo laiko prietaisai su balto arba šviesaus plastiko dalimis arba korpusais įgyja rusvą atspalvį. Jis atsiranda dėl kepimo metu susidarančių dujų ir yra neišvengiamas.

Eksplotacijos pradžia /įkaitinimas

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



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

Kepimas

- Po įkaitinimo, Jūs galite nustatyti parausvinimo laipsnį. Parinkite šviesiems vafliams žemesnę pakopą ir tamsesniems vafliams aukštesnę pakopą. Pirmieji vafliai pagal aplinkybes neatitinka tiksliai nustatytą rusvumo laipsnį. Todėl, prieš pakeisdami reguliatoriaus pakopą, palaukite kitų vaflių
- Įpilkite mažą išpilstymo šaukštelį tešlos į kepimo formos paskutinę dalį, uždarykite prietaisą ir paspauskite rankenėlę žemyn. Dėl to tešla pasiskirsto vienodai. Kol užsidegs raudona kontrolinė lemputė, kaip taisyklė, daugiau spausti nereikia. Pripylimas turi vykti greitai, nes priešingu atveju vafliai viršuje ir apačioje nevienodai parus.
- Tuoj pat po tešlos pripylimo, užgęsta žalia kontrolinė lemputė. Užsidega raudona kontrolinė lemputė.
- Kepimo procesui pasibaigus, užgęsta raudona kontrolinė lemputė ir vėl užsidega žalia. Vafliai iškepti.
- Pasibaigus kepimo procesui, išimkite vaflius iš prietaiso. Tam naudokite medinę šakutę.
- Sudėkite vaflius vieną šalia kito, ant kepimo grotelių, kad atvėstų

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 vaflinę drėgna servetėle, tačiau ne po tekančiu vandeniu
- **Nenaudokite ėdžių valymo priemonių.**

Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



DĖMESIO! Elektros prietaisas nepriskiriamas buitiniams atliekoms.

Elektros prietaisas turi vertingų žaliavų. Netinkamą naudojimą 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>



10 puikių vaflių kepimo taisyklių

1. Sviestą, kiaušinius ir vandenį palikite kelioms valandoms iki kepimo kambario temperatūroje.
2. Kiaušinius su cukrumi ir esencija plakite mikseriu, kol turis padidės maždaug du kartus. Po to sudėkite sviestą.
3. Trečdalį miltų sumaišykite su nurodytu kepimo miltelių su vyno rūgštimi kiekiu. Rekomenduojame naudoti kepimo miltelius su vyno rūgštimi, nes jie neturi poskonio.
4. Vietoje pieno naudokite mineralinį vandenį. Mineralinio vandens su dideliu anglirūgštės kiekiu poveikis yra toks pat kaip kepimo miltelių, iškepti vafliai būna itin purūs.
5. Miltų ir vandenį į tešlą visuomet pilkite pakaitomis. Kiekvieną kartą pilkite tiek miltų, kad būtų galima juos visus įmaišyti. Venkite pilti miltus tiesiog ant vandens, nes antraip tešloje susidarys gumulų.
6. Tešla paruošta, jei yra tokio tirštumo, kad nuteka nuo šaukšto.
7. Pabaigoje į tešlą dėkite tokius ingredientus kaip migdolai ar riešutai.
8. Palikite tešlą pastovėti bent 30 min., tačiau ne ilgiau nei vieną valandą. Per šį laiką tešla sutirštės. Po šio ramybės laiko daugiau nemaišykite ir iš karto sunaudokite. Iš ilgiau laikytos tešlos iškepamas prastesnės kokybės kepiny.
9. Vaflinę tepkite riebalais tik prieš kepdami pirmąjį vaflių. Dažniausiai iš vaflių tešlos kepančios kitus vaflius, vaflinės papildomai tepti nebereikia.
10. Iškeptus vaflius padėkite ant grotelių atušti. Nedėkite jų vieno ant kito, nes sudrėks paviršius. Skaniausi būna šviežiai patiekti vafliai.

RCP-1500.4.0

Lježo vafliai

Ingredientai:

- 750g miltų
- 270ml šilto pieno
- 3 kiaušinių

- 2 kiaušinio trynių
- 70g mielių
- 1pak. vanilinio cukraus
- 1žiupsnelis druskos
- 400g perlinio/ granulioto cukraus
- 400g lydyto sviesto

Paruošimas: Sumaišykite kiaušinius, kiaušinio trynius, mieles, vanilinį cukrų ir druską. Pakaitomis berkite miltus ir pilkite pieną. Palikite tešlą maždaug 30 minučių pakilti šiltoje vietoje. Įmaišykite perlinio/ granulioto cukraus ir sviesto. Po to padalinkite tešlą 100g porcijomis ir palikite pastovėti dar 15 minučių. Pasirinkite norimą vaflinės kaitimo lygį 1-2, įkaitinkite vaflinę ir kepkite auksinius vaflius.

RCP-1489.1.0

Picos skonio vafliai

Ingredientai:

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

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

RCP-1495.1.0

Bulviniai širdelių formos vafliai

Ingredientai:

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

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

RCP-1515.1.0

Pamata drošības norādes

- Šī iekārta ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgiem mērķiem, piemēram:
 - veikalu un biroju darbinieku virtuvēs,
 - lauku saimniecībās,
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citās izmitināšanas iestādēs, vai “bed & breakfast” tipa iestādēs.
- Uzdodiet veikt Cloer elektroierīču remontu tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veikti remontdarbi var izraisīt būtisku apdraudējumu lietotājam. Turklāt tādējādi tiek anulēta iekārtas garantija.
- Lietojiet iekārtu tikai ar parastām mājāsaimniecības kontaktligzdām. Pārbaudiet, vai uz iekārtas tipa datu plāksnītes norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrības tīklam.
- Iekārta ir jāpieslēdz pie zemētas kontaktligzdas.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Izraujiet kontaktspraudni no kontaktligzdas,
 - ja tiek konstatēti iekārtas darbības traucējumi;
 - ja iekārta ilgāku laiku netiek lietota;
 - pirms katras tīrīšanas reizes.
- Velciet aiz spraudņa, nevis aiz vada.
- Nevelciet vadu pāri asām šķautnēm un nenošpietojiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā iekārta var apgāzties.
- Nelietojiet vadu, lai nestu iekārtu, un aizsargājiet to no karstuma iedarbības (plīts virsmām/atklātas liesmas).
- Šo iekārtu drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai arī pieredzes un zināšanu trūkumu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai arī ir apmācītas iekārtas drošā lietošanā un izprot iespējamās riskus.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir 8 gadus veci vai vecāki un viņus kāds pieskata.
- Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. Iekārta un tās pieslēguma vads jāuzglabā vietā, kurai nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Nelietojiet iekārtu ārpus telpām.
- Aizsargājiet iekārtu no mitruma (šļakstiem/lietus).
- Iekārta nav paredzēta, lai to lietotu ar pulksteņa mehānismu vai ārēju taimeru.
- Pirms iekārtas tīrīšanas vai uzglabāšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Sīkāku informāciju par tīrīšanu atradīsiet nākamajās lappusēs.
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet iekārtu ūdenī.
- **UZMANĪBU:** Ņemiet vērā, ka korpuss darbības laikā uzkarst. Pieskarieties tikai rokturim un vadības elementiem.

Tehniskie dati

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

Pirms pirmās lietošanas reizes



Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.

- Noņemiet visu iepakojumu un visas uzlīmes, izņemot tipa plāksnīti, sērijas numuru un uzlīmi "Uzmanību: karsta virsma".
- Novietojiet vafeļu automātu uz sausas, neslidošas un līdzenas pamatnes.
- Pirms pirmās uzkarsēšanas reizes notīriet cepšanas virsmu ar mitru drānu.
- Cepšanas virsma ir jāieeļļo tikai pirms pirmās lietošanas reizes, citreiz eļļošana nav nepieciešama, pateicoties pretpiedegšanas pārklājumam.
- Tomēr, ja lietojat kukurūzas cieti vai pienu, laiku pa laikam ieeļļojiet iekārtu, lai vafeles nepiedegstu.
- Pirmās divas vafeles higiēnisku apsvērumu dēļ nav piemērotas patēriņam.



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

EK 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!

- Vafeļu izņemšanai lietojiet tikai koka vai siltumizturīgas plastmasas rīkus, lai nesaskrāpētu iekārtas pretpiedegšanas pārklājumu.
- Ja ierīcei ir baltas vai gaišas plastmasas daļas vai korpuss, pēc neilga laika tie iegūst brūnganu krāsojumu. To izraisa cepšanas laikā radušies garaiņi un no tā nevar izvairīties.

Ekspluatācijas uzsākšana/ uzsildīšana

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



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

Cepšana

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

Tīrīšana

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

Videi draudzīga utilizācija

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



UZMANĪBU! Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar mājāsaimniecības 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>



Desmit bausļi vafeļu cepšanai no sirds

1. Sviestu, olas un ūdeni dažas stundas pirms cepšanas uzglabājiēt istabas temperatūrā.
2. Olas ar cukuru un garšvielām kuliēt ar mikseri tik ilgi, līdz apjoms ir vairāk nekā dubultojies. Pēc tam pievienojiet sviestu.
3. Trešo daļu miltu sajauciet ar norādīto daudzumu vinakmens cepampulvera. Mēs iesakām vinakmens cepamo pulveri, jo tam nav nekādas pēcgaršas.
4. Piena vietā izmantojiet minerālūdeni. Minerālūdenim ar lielu daudzumu ogļskābes ir tāda pati iedarbība kā cepamajam pulverim, un tādēļ tas padara vafeles īpaši drupanas.
5. Pārmaiņus pievienojiet mīklai miltus un ūdeni. Katru reizi pievienojiet tikai tik daudz miltu, cik varat pilnībā iemaisīt. Neļaujiet mīliem tieši saskarties ar ūdeni, citādi mīklā veidosies pikas.
6. Mīkla ir gatava, kad tā ir biezi plūstoša un labi notek no karotes.
7. Tādas sastāvdaļas kā mandeles, riekstus mīklai pievienojiet beigās.
8. Atstājiēt mīklu mierā vismaz 30 minūtes, tomēr ne ilgāk kā vienu stundu. Tā šajā laikā kļūs biežāka. Pēc tam mīklu vairs nemaisiet un izlietojiēt to vienā reizē. Ilgāka mīklas uzglabāšana rada sliktākus cepšanas rezultātus.
9. Vafeļu pannu ietaukojiēt tikai pirms pirmo vafeļu cepšanas. Vafeļu mīklām parasti nākamajām vafelēm vairs nav nepieciešama ieziešana.
10. Novietojiēt gatavās vafeles uz režģa, lai atdziest. Neļiciet vienu uz otras, citādi virsma kļūs mīksta. Vafeles vislabāk garšo pasniegtas uzreiz pēc cepšanas.

RCP-1500.4.0

Ljēžas vafeles

Sastāvdaļas:

- 750 g miltu
- 270 ml remdena ūdens

- 3 olas
- 2 olas dzeltenumi
- 70 g rauga
- 1 paciņa vaniļas cukura
- 1 šķipsna sāls
- 400 g pērļu/rupjā cukura
- 400 g šķidra sviesta

Sagatavošana: samaisiet olas, olas dzeltenumus, raugu, vaniļas cukuru un sāli. Pārmaiņus pievienojiet miltus un pienu. Uzraudzējiēt mīklu apmēram 30 minūtes siltā vietā. Pievienojiet pērļu/rupjo cukuru un sviestu un samaisiet. Pēc tam sadaliet mīklu 100 g porcijās un atpūtiņiet vēl 15 minūtes. Sakarsējiēt vafeļu pannu pēc izvēles 1. vai 2. līmenī un cepiet zeltaini dzeltenas vafeles.

RCP-1489.1.0

Sātīgas kartupeļu vafeles

Sastāvdaļas:

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

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

RCP-1495.1.0

Sātīgas kartupeļu vafeles

Sastāvdaļas:

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

Sagatavošana:

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

RCP-1515.1.0

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 używać kabla do przenoszenia i chronić go przed wysoką temperaturą (paląca kuchenna / otwarty ogień).
- Nie naciskać zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się. Nie naciskać kabla na ostrych krawędziach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie należy chronić przed wilgocią (woda rozpryskowa / deszcz).
- Zanim przystąpi się do czyszczenia urządzenia lub do jego chowania, urządzenie musi się całkowicie ochłodzić. Więcej informacji na temat czyszczenia znajdziesz na kolejnych stronach.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi poprzez programator czasowy lub zewnętrzny licznik czasowy.
- **UWAGA!** Podczas pieczenia powierzchnie urządzenia są gorące. Należy unikać zetknięcia się z częściami metalowymi. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia się!

Specyfikacja techniczna

Type	Volt	Hz	Watt
145	220-240	50/60	1000

Przed pierwszym użyciem



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

- Usunąć całe opakowanie i wszystkie naklejki, za wyjątkiem tabliczki znamionowej, numeru seryjnego i naklejki „Uwaga: Gorąca powierzchnia”.
- Automat do wypieku wafli należy ustawić na suche, równej i nie ślizgającej się podstawie.
- Przed pierwszym rozgrzaniem powierzchnię przeznaczoną na pieczenie należy oczyścić wilgotną ścierką.
- Przed pierwszym użyciem powierzchnię przeznaczoną na pieczenie należy nasmarować tłuszczem, w pozostałych przypadkach niepotrzebne jest natłuszczanie ze względu na powłokę warstwą antyadhezyjną.
- Jednakże w wypadku stosowania Mondaminu lub młeka należy od czasu do czasu urządzenie natłuszczyć, aby niedopuszczyć do przypalenia się wafli.
- Ze względów higienicznych nie należy spożywać pierwszych 2 wafli.



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

Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.



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

- Płytki grzewcze urządzenia rozgrzewają się podczas pracy. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- W wypadku urządzeń posiadających białe lub jasne elementy lub obudowę z tworzyw sztucznych dochodzi po krótkim okresie użytkowania do brązowych zabarwień. Jest to spowodowane oparami wydobywającymi się podczas pieczenia i nie można tego uniknąć.

Podgrzewanie

Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i ustawić regulator na poziom 1, aby rozgrzać urządzenie. Powinno się unikać rozgrzewania na wyższym poziomie,

ponieważ może to spowodować przegrzanie powierzchni. Zaświeci się czerwona lampka kontrolna. Po kilku minutach czerwona lampka kontrolna zgaśnie i zaświeci się zielona.



CAUTION!

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

Pieczenie

- Po rozgrzaniu urządzenia możliwe jest ustawienie stopnia przypieczenia w zależności od własnych preferencji. Chcąc uzyskać jaśniejsze gfofy, należy wybrać niższy poziom, analogicznie chcąc uzyskać ciemniejsze gfofy, należy ustawić wyższy poziom. Wygląd pierwszego gofra może być jeszcze nie do końca zgodny z ustawionym stopniem przypieczenia. Dlatego przed zmianą ustawień należy poczekać na wypieczenie kolejnego gofra.
- Dodać łyżką wazową niewielką ilość ciasta na środku formy do pieczenia i nieznacznie go rozprowadzić. Zamknąć urządzenie i docisnąć je za uchwyt. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciasta. Gdy zaświeci się czerwona lampka kontrolna, to dociskanie nie jest już zazwyczaj konieczne. Ciasto należy nalewać szybko, w przeciwnym razie gfofy mogą nierównomiernie przypiec się od góry i od dołu.
- Należy wybrać środkowe nastawienia regulatora (pomiędzy 3 i 4).
- Zapala się czerwona lampka kontrolna.
- Po kilku minutach czerwona lampka kontrolna gaśnie i zapala się zielona lampka kontrolna.
- Proszę wyjąć gofra z urządzenia natychmiast po zakończeniu pieczenia. Użyj do tego drewnianego widelca.
- Połóż gfofy obok siebie na ruszcie do pieczenia, aby ostygły.

Czyszczenie

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

Usuwanie przyjazne dla środowiska

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



UWAGA!

Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.

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

Gwarancja

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

Gwarancja producenta

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



Warunki gwarancji

<https://cloer.eu/guarantee>



10 zasad z pasją do pieczenia gofrów

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

nicy. Nie układaj na sobie, ponieważ spowoduje to mięknienie powierzchni. Gofry smakują najlepiej, gdy są podawane świeże.

RCP-1500.4.0

Gofry z i Liege

Składniki:

- 750 g mąki
- 270 ml letniego mleka
- 3 jajka
- 2 żółtka
- 70 g drożdży
- 1 op. cukru waniliowego
- 1 szczypta soli
- 400 g cukru perłowego / w grudkach
- 400 g płynnego masła

Przygotowanie: wymieszać ze sobą jajka, żółtka, drożdże, cukier waniliowy i sól. Na zmianę dodać mąkę i mleko. Pozostawić ciasto do dojrzewania na ok. 30 minut w ciepłym miejscu. Domieszać cukier perłowy / w grudkach i masło. Następnie podzielić ciasto na porcje po 100 g i pozostawić na kolejne 15 minut. Podgrzać gofrownicę w zależności od gustu na poziomie 1-2, a następnie upiec złoto-żółte gofry.

RCP-1489.1.0

Wafle pizzy

Składniki:

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

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

RCP-1495.1.0

Gofry ziemniaczane

Składniki:

- 500 g obranych ziemniaków mączystych w wyniku gotowania
- 2 obrane cebule
- 4 jajka

- 100 g maki
- 1 lyzka kwaśnej śmietany
- 2 lyżeczki soli
- 1 lyżeczka pieprzu
- 3 lyżki ziół świeżych lub mrożonych

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

RCP-1515.1.0

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 odalátogató 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 dugaszolóaljzatról,
 - 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, sohasem magát a vezetékét húzza meg.
- Ne használja a hálózati csatlakozó vezetékét a készülék felemelésére és óvja meg a hőhatástól (tűzhelylap / nyitott láng).
- A hálózati csatlakozó vezetékét ne húzza ki túl feszesre, mert a készülék ellenkező esetben felbillenhet. Ne húzza át a hálózati csatlakozó vezetékét éles felületek vagy éles sarkok felett.
- 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 készülékkel játszani tilos!
- A készülék és csatlakozó vezetéke 8 év alatti gyermekektől távol tartandó!
- A készüléket soha ne merítse vízbe!
- 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. Kültérben ne használja a készüléket!
- Ezt a készüléket az időkapcsolós órával vagy időzítővel történő kezelésre tervezték.
- **FIGYELEM!** A sütőfelületek az üzemeltetés során forrók lesznek. Kérjük ne érjen hozzá a fémrészekhez. Megégési veszély!

PL

HU

Műszaki adatok

Malli	V	Hz	W
145	220-240	50/60	1000

Az első használat előtt



Olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót a készülék első használata előtt.

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és matricát, kivéve a típustáblát, a sorozatszámot és a „Vigyázat: Forró felület” matricát.
- Állítsa a gofrisütő automatát száraz, csúszásmentes és sík alapra.
- Tisztítsa meg nedves kendővel a sütőfelületeket az első felfűtés előtt.
- Csak az első használat előtt zsírozza be a sütőfelületeket, a tapadásgátló bevonat miatt nincs szükség további zsírzásra.
- Ha azonban kukoricakeményítőt vagy tejet használ, akkor zsírozza be alkalmanként a készüléket, hogy nem süljenek a felülethez a gofrik.
- Az első két gofri higiéniai okokból fogyasztásra nem alkalmas.



A gyártási maradványok miatt az első percekben fokozottabb lehet a füstképződés. Ezért az első felfűtésnél gondoskodjon megfelelő szellőztetésről.

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!

- Csak fából vagy hőálló műanyagból készült eszközt használjon a gofrik kivételéhez, hogy ne sértse meg a készülék tapadásgátló bevonatát.
- A fehér vagy világos műanyag alkatrészekkel vagy házzal felszerelt készülékek egy rövid használati idő elteltével kissé megbarnulnak. Ez a sütés során keletkező gőzök hatásának eredménye és ezt nem lehet elkerülni.

Üzembevétel / előmelegítés

Dugja be a hálózati dugót az aljzatba, és állítsa 1-es fokozatra a szabályozót a készülék előfűtéséhez. Kerülje a magasabb fokozaton történő előfűtést, hogy ne hevüljön túl a bevonat. Amint elalszik a piros ellenőrzőlámpa, a készülék forró, és megkezdheti a gofrisütést.



FIGYELEM!

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

Sütés

- Előmelegítés után a barnítás mértékét tetszőlegesen állíthatja be. Világos gofrihoz alacsonyabb fokozatot, míg sötétebbhez magasabbat válasszon. Előfordulhat, hogy adott körülmények között az első gofri nem felel meg pontosan a beállított barnulási foknak. Ezért várjon meg egy újabb gofrit, mielőtt a szabályozó fokozatát megváltoztatja.
- Tegyen mindkét sütőformába egy-egy merőkanál tésztát és csukja be a készüléket. A zár a helyére pattan és összetartja a sütőlapokat. Ha túl sok tésztát öntött, a zár rövid időre kipattanhat, hogy a nyomás távozhasson, miközben a tészta megemelkedik. Egyszerűen csak csukja vissza a készüléket.
- Röviddel a tészta betöltése után kialszik a zöld ellenőrzőlámpa. Világítani kezd a piros ellenőrzőlámpa.
- A sütés befejeződése után kialszik a piros ellenőrzőlámpa, és újra világítani kezd a zöld lámpa.
- A gofrik készen vannak.
- Amikor a sütés befejeződött, azonnal vegye ki a gofrit a készülékből. Ehhez használjon favillát.
- Helyezze a gofrikat egymás mellé egy sütőrácsra, hogy kihűljenek.

Tisztítás

- Tisztítsa meg papírkendővel a még meleg készüléket.
- Ötlet:** Helyezzen két nedvszívó konyhai papírtörölt a sütőfelületek közé, és zárja össze a készüléket.
- Utána tisztítsa meg nedves kendővel a gofrisütő vasat, de sohasse folyó víz alatt.
- Ne használjon éles tisztítóeszközöket.**

Környezetbarát selejtezés

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



VIGYAZAT!

Az elektromos készülékek ne kerüljenek a háztartási hulladékba.

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

Ügyfélszolgálat

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

Gyártói garancia

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



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



A gofrisütés 10 szívből jövő szabálya

1. A vajat, a tojást és a vizet sütés előtt néhány órára szobahőmérsékleten tároljuk.
2. A tojásokat robotgéppben verjük fel a cukorral és az aromákkal, amíg térfogatuk több mint a duplájára nem nő. Ezután adjuk hozzá a vajat.
3. A lisztnek csak az utolsó harmadát keverjük össze a megadott mennyiségű borköves sütőporral. Javasoljuk a borkő alapú sütőpor használatát, mert annak nincs utóíze.
4. Használjon ásványvizet tej helyett. A szénsavban gazdag ásványvíz ugyanolyan hatást fejt ki, mint a sütőpor, és a gofri tésztája különösen laza lesz tőle.
5. A lisztet és a vizet felváltva adjuk a tésztához. Minden alkalommal csak annyi lisztet adjunk hozzá, hogy teljesen elkeveredjen. Kerülje el, hogy a liszt és a víz közvetlenül érintkezzen egymással, mert attól csomók képződnek a tésztában.
6. A tészta akkor van készen, ha sűrűn folyós az állaga és jól lefolyik a kanálról.
7. A hozzávalókat, például a mandulát és a diót, csak a végén adjuk a tésztához.
8. Elkészítés után pihentesse a tésztát legalább 30 percig, de csak legfeljebb egy óráig. Ezalatt az idő alatt az még nyúlósabbá válik. A pihentetés után ne keverje meg és egyszerre használja fel. Ha hosszabb ideig tárolja a tésztát, gyengébb minőségű lesz a sütés végeredménye.
9. A gofrisütőt csak az első gofrisütés előtt kenje ki. A legtöbb gofritészta a további gofrik kisütéséhez rendszerint már nem igényel kenést.
10. Az elkészült gofrikat hűtés céljából helyezze rácsra. Kérjük, ne rakja egymásra a gofrikat, különben a felületük megpuhul. A gofri frissen tálalva a legfinomabb.

RCP-1500.4.0

Lütticher gofri

Hozzávalók:

- 750 g liszt
- 270 ml langyos tej
- 3 tojás

- 2 tojássárgája
- 70 g élesztő
- 1 csom. Vaníliás cukor
- 1 csipet só
- 400 g gyöngy-/ tarka porcukor
- 400 g vaj

Elkészítés: A tojást a tojássárgáját, a vaníliás cukrot és a söt keverjük össze. Váltakozva adjunk hozzá lisztet és tejet. A tésztát kb. 30 percig meleg helyen hagyja pihenni. Keverjük hozzá a gyöngy-/színes porcukrot. Végül a tésztát 100 g-os adagokra ossza el, és hagyja pihenni még 15 percig. Melegítsük fel a gofrisütőt, majd süssünk aranyssárga gofrikat.

RCP-1489.1.0

Pizza gofri

Hozzávalók:

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

Elkészítés: Az összes hozzávalót melegítse fel szobahőmérsékletre. A vajat keverje habosra, majd a tojásokat egyenként adja hozzá. Ezután váltakozva keverje össze a sütőporral kevert liszttel és a vízzel. Adja hozzá a sonkát, az almát és a diót. Ízesítse a sűrített paradicsommal, sóval, borssal, mustárral és a pizza-fűszerkeverékkel. Tippek és trükkök: Gombás, sajtos, olívás vagy uborkás változatok is lehetségesek.

RCP-1495.1.0

Burgonyás gofri

Hozzávalók:

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

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

RCP-1515.1.0

Βασικές οδηγίες ασφάλειας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή και παρόμοια χρήση, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εργαζομένων εντός καταστημάτων και γραφείων,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και παρόμοιων χώρων φιλοξενίας ή, σε πανσιόν που σερβίρουν πρωινό.
- Αναθέστε τις επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών Cloer μόνο σε αναγνωρισμένους αντιπροσώπους της Cloer ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer. Επισκευές, στις οποίες δεν τηρούνται οι προδιαγραφές, μπορούν να προκαλέσουν σημαντικούς κιν-δύνους για τον χρήστη. Επιπλέον παύει διά τούτου να ισχύει το δικαίωμα εγγύησής τους.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο σε συνηθισμένες πρίζες του νοικοκυριού. Ελέγξτε εάν η τάση του δικτύου που αναφέρεται επάνω στην ετικέτα τύπου συμφωνεί με αυτή του δικού σας δικτύου ρεύματος.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν αγωγό σύδεσης του τύπου εγκατάστασης „Y“. Εάν αυτός παρουσιάσει βλάβη, τότε πρέπει για την αποφυγή κινδύνων να αντικατασταθεί από έναν αναγνωρισμένο αντιπρόσωπο της Cloer ή από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer.
- Τραβήξτε το φως από τη πρίζα,
 - όταν παρουσιαστεί μία βλάβη.
 - όταν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγαλύτερο διάστημα.
 - πριν από κάθε καθαρισμό.
- Παρακαλούμε να τραβάτε πάντα μόνο το φως, ποτέ το καλώδιο ρεύματος.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο ως φορητή και προστατέψτε το από υψηλές θερμοκρασίες (μάτια ηλεκτρικής κουζίνας/αναμμένη φλόγα).
- Μην τεντώνετε πολύ το καλώδιο, διότι αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να τουμπάρει η συσκευή. Μην τραβάτε το καλώδιο επάνω από κοφτερές γωνίες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν έχουν επίβλεψη ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που προκύπτουν
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διενεργούνται από παιδιά, εκτός κι εάν αυτά τα παιδιά είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επιτήρηση.
- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Προστατέψτε την συσκευή σας από υγρασία (πιτσιλίσματα νερού/βροχή).
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού να την καθαρίσετε ή να την ξεσκονίσετε. Θα βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τον καθαρισμό στις ακόλουθες σελίδες.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με χρονοδιακόπτη ή εξωτερικό χρονομετρητή.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Οι επιφάνειες ψησίματος της συσκευής ζεσταίνονται πάρα κατά την διάρκεια λειτουργίας της. Σας παρακαλούμε να αποφεύγετε κάθε επαφή με τα μεταλλικά τμήματα. Κίνδυνος εγκαύματος!

Τεχνικά δεδομένα

Malli	V	Hz	W
145	220-240	50/60	1000

Πριν την πρώτη χρήση



Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την πρώτη χρήση.

- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες και τυχόν αυτοκόλλητα, εκτός από την πινακίδα τύπου, τον σειριακό αριθμό και το αυτοκόλλητο Προσοχή: Θερμιά επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη βαφλιέρα σε μια στεγνή, αντιστοίχιστική και επίπεδη επιφάνεια.
- Καθαρίστε τις επιφάνειες ψησίματος με ένα υγρό πανί πριν τις ζεστάνετε για πρώτη φορά.
- Αλείψτε με βούτυρο τις επιφάνειες ψησίματος μόνο πριν από την πρώτη χρήση, διαφορετικά δεν χρειάζεται να τις αλείψετε με βούτυρο λόγω της αντικολητικής επίστρωσης.
- Ωστόσο, αν χρησιμοποιείτε κορν φλάουερ ή γάλα, λιπαίνετε τη συσκευή που και που, ώστε να μην κολλάνε οι βάφλες.
- Οι δύο πρώτες βάφλες δεν είναι κατάλληλες για κατανάλωση για λόγους υγιεινής.



Λόγω ύπαρξης υπολειμμάτων ενδέχεται να δημιουργηθεί αρκετός καπνός κατά τα πρώτα λεπτά. Επομένως φροντίστε για επαρκή εξαερισμό όταν θερμάνετε τη βαφλιέρα για πρώτη φορά.

CE σήμανση / οδηγίες ασφαλείας



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



Η συσκευή μόνο για εσωτερική χρήση.



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

- Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή ανθεκτικά στη θερμότητα πλαστικά μαχαιροπήρουνα για να αφαιρέτε τις βάφλες, ώστε να μην γρατζουνίζεται η αντικολητική επίστρωση της συσκευής.
- Σε συσκευές ή πλαίσια με άσπρα ή ανοιχτόχρωμα τμήματα συνθετικών υλών παρουσιάζονται μετά από ένα μικρό διάστημα χρήσης καφετίες χρωματώσεις. Αυτό προκαλείται από τους δημιουργούμενους αχνούς ψησίματος και δεν μπορεί να αποφευχθεί.

Έναρξη λειτουργίας / Προθέρμανση

Συνδέστε το καλώδιο της συσκευής στην πρίζα και ρυθμίστε τον θερμοστάτη στη βαθμίδα 1 για να προθερμάνετε τη συσκευή. Αποφεύγετε να ρυθμίζετε τον θερμοστάτη σε υψηλότερη βαθμίδα κατά την προθέρμανση για να μην υπερθερμαίνεται η επίστρωση. Μόλις σβήσει το κόκκινο λαμπάκι ένδειξης, η συσκευή έχει προθερμανθεί και μπορείτε να αρχίσετε να ψήνετε βάφλες.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η συσκευή είναι τώρα ζεστή. Παρακαλούμε να αγγίζετε μόνο τις λαβές και τα εξαρτήματα χειρισμού της συσκευής.

Ψήσιμο

- Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ροδίσματος όπως επιθυμείτε μετά την προθέρμανση. Επιλέξτε χαμηλότερη βαθμίδα για ανοιχτόχρωμες βάφλες και υψηλότερη βαθμίδα για πιο σκούρες βάφλες. Οι πρώτες βάφλες ενδέχεται να μην ανταποκρίνονται ακριβώς στο ρυθμισμένο επίπεδο ροδίσματος. Επομένως, ρυθμίζετε να ψηθούν λίγες περισσότερες βάφλες πριν αλλάξετε τη βαθμίδα.
- Γεμίστε από μία κουτάλα ζύμη σε κάθε μία από τις δύο φόρμες για βάφλες και κλείστε τη συσκευή. Το κούμπωμα κλείνει η διαδικασία ψησίματος, σβήνει το κούμπωμα ενδέχεται να ανοίξει για λίγο για να εκτονωθεί η πίεση καθώς η ζύμη ανεβαίνει. Απλά ξανά κλείστε τη συσκευή.
- Αφού απλώσετε τη ζύμη, σβήνει το πράσινο λαμπάκι ένδειξης. Ανάβει το κόκκινο λαμπάκι ένδειξης.
- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, σβήνει το κόκκινο λαμπάκι ένδειξης και ανάβει ξανά το πράσινο.
- Οι βάφλες είναι έτοιμες.
- Αφαιρέστε τις βάφλες από τη συσκευή αμέσως μετά το τέλος της διαδικασίας ψησίματος. Για τον σκοπό αυτό, χρησιμοποιείτε ένα ξύλινο πιρούνι.
- Τοποθετήστε τις βάφλες δίπλα-δίπλα σε μια σχάρα ψησίματος για να κρυώσουν.

Καθαρισμός συσκευής

- Καθαρίστε τη συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή με χαρτί κουζίνας.
- **Συμβουλή:** Τοποθετήστε δύο απορροφητικές πετσέτες κουζίνας ανάμεσα στις επιφάνειες ψησίματος και διπλώστε τη συσκευή.
- Τέλος, καθαρίστε τη βαφλιέρα με ένα υγρό πανί, αλλά ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό.
- **Μην χρησιμοποιείτε δυνατά καθαριστικά.**

ΚΦιλική προς το περιβάλλον διάθεση απορριμμάτων

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



**ΠΡΟΣΟΧΗ! Ηλεκτρικές συσκευές
δεν ανήκουν στα οικιακά
απορρίμματα.**

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

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Εγγύηση κατασκευαστή

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



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



10 κανόνες με αγάπη για το ψήσιμο της βάφλας

1. Φυλάξτε το βούτυρο, τα αυγά και το νερό σε θερμοκρασία δωματίου για μερικές ώρες πριν το ψήσιμο.
2. Χτυπήστε τα αυγά μαζί με τη ζάχαρη και τα αρωματικά σε κουζίνομηχανή μέχρι να διπλασιαστεί ο όγκος τους. Στη συνέχεια προσθέστε το βούτυρο.
3. Ανακατέψτε μόνο το τελευταίο τρίτο του αλευριού με την αναγραφόμενη ποσότητα μπέικιν πάουντερ τρυγικού οξέος. Προτείνουμε το μπέικιν πάουντερ τρυγικού οξέος καθώς δεν αφήνει επίγευση
4. Χρησιμοποιήστε μεταλλικό νερό αντί γάλακτος. Το μεταλλικό νερό με πολύ ανθρακικό έχει το ίδιο αποτέλεσμα με το μπέικιν πάουντερ και κάνει τις βάφλες ιδιαίτερα αφράτες.
5. Προσθέτετε το αλεύρι και το νερό στη ζύμη πάντα εναλλάξ. Προσθέτετε μόνο τόσο αλεύρι κάθε φορά ώστε να μπορεί να ανακατεύεται πλήρως. Αποφύγετε την άμεση ανάμειξη του αλευριού με το νερό, διαφορετικά η ζύμη θα σχηματίσει σβώλους.
6. Η ζύμη είναι έτοιμη όταν έχει παχύρρευστη υφή και ξεκολλά εύκολα από το κουτάλι.

7. Προσθέστε υλικά όπως αμύγδαλα και ξηρούς καρπούς στη ζύμη μόνο στο τέλος.

8. Όταν η ζύμη είναι έτοιμη αφήστε την να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 30 λεπτά, αλλά όχι περισσότερο από μία ώρα. Γίνεται πιο παχύρρευστη κατά τη διάρκεια αυτή. Όταν η ζύμη έχει ξεκουραστεί, μην ανακατεύετε άλλο και χρησιμοποιήστε την όλη με μιας. Αν αφήσετε για περισσότερη ώρα τη ζύμη στην άκρη, δεν θα ψηθούν σωστά οι βάφλες.

9. Βουτυρώστε τη βαφλιέρα μόνο για τις πρώτες βάφλες που θα ψήσετε. Με τις περισσότερες ζύμες για βάφλες δεν χρειάζεται κατά κανόνα να βουτυρώνετε τη βαφλιέρα ξανά για τις επόμενες βάφλες.

10. Τοποθετήστε τις έτοιμες βάφλες σε μία σχάρα για να κρυσώσουν. Μην τις τοποθετείτε τη μία πάνω στην άλλη γιατί θα μαλακώσει η επιφάνειά τους. Για πιο νόστιμα αποτελέσματα, οι βάφλες πρέπει να σερβίρονται μόλις ψηθούν.

RCP-1500.4.0

Βελγικές Βάφλες Λιέγης

Υλικά:

- 750g αλεύρι
- 270ml χλιαρό νερό
- 3 αυγά
- 2 κρόκοι
- 70g μαγιά
- 1 συσκευασία βανίλια ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 400g ζάχαρη χοντρή διακοσμητική
- 400g βούτυρο

Προετοιμασία: Ανακατέψτε μεταξύ τους τα υλικά, δηλαδή τα αυγά, τους κρόκους, την μαγιά, τη βανίλια ζάχαρη και το αλάτι. Προσθέστε το αλεύρι και το γάλα εναλλάξ. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περίπου 30 λεπτά σε ζεστό μέρος. Προσθέστε στο μείγμα και ανακατέψτε την διακοσμητική ζάχαρη και το βούτυρο. Κατόπιν χωρίστε τη ζύμη σε μερίδες των 100g και αφήστε την να ξεκουραστεί για άλλα 15 λεπτά. Προθερμάνετε τη βαφλιέρα και ψήστε τις βάφλες έως ότου ροδίσουν.

RCP-1508.0.1

Βάφλες πίτσα

Υλικά:

- 125 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 4 αυγά
- 125 γρ. αλεύρι
- 1/2 κ. γ. backing powder
- 125 ml χλιαρό νερό
- περίπου 100 γρ. βραστό ζαμπόν κομμένο σε λωρίδες
- 2 μήλα ψιλοκομμένα
- 1 συσκευασία καρύδια ή φουντούκια αλεσμένα
- 2-3 κ. σ. ντοματοπελτέ
- 1-2 κ. γ. μουστάρδα
- Αλάτι, πιπέρι, μείγμα μπαχαρικών για πίτσα

Προετοιμασία: Όλα τα υλικά πρέπει να έχουν θερμοκρασία περιβάλλοντος. Χτυπήστε το βούτυρο έως ότου αφρατέψει, προσθέστε τα αυγά ένα-ένα. Κατόπιν, ανακατέψτε το αλεύρι στο οποίο έχετε προσθέσει το backing powder με το νερό. Προσθέστε το ζαμπόν, τα μήλα και τους ξηρούς καρπούς. Προσθέστε την τελευταία πινελιά νοστιμιάς με το ντοματοπελτέ, το αλάτι, το πιπέρι και το μείγμα μπαχαρικών για πίτσα. Συμβουλές και μυστικά: Μπορείτε να γαρνίρετε με μανιτάρια, τυριά, ελιές ή αγγούρια.

RCP-1495.1.0

Βάφλες πατάτας

Υλικά:

- 500g καθαρισμένες και μαλακές βρασμένες πατάτες
- 2 καθαρισμένα κρεμμύδια
- 4 αυγά
- 100g αλεύρι
- 1 κουτάλι της σούπας κρέμα γάλακτος
- 2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι
- 1 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι
- 3 κουταλιές της σούπας φρέσκα ή κατεψυγμένα μυρωδικά

Προετοιμασία: Τρίψτε τις πατάτες και τα κρεμμύδια σε πολύ φιλά κομμάτια στην πιο λεπτή βαθμίδα του τρίφτη. Ανακατέψτε και προσθέστε σταδιακά τα αυγά, την κρέμα γάλακτος, τα μυρωδικά, αλάτι και πιπέρι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι σε δόσεις. Ψήστε το μείγμα αμέσως σε μια προθερμασμένη βαφλιέρα που την έχετε προηγουμένως επαλείψει καλά με αρκετό λάδι.

RCP-1515.1.0



© 2025 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Straße 12
59757 Arnsberg Germany

<https://cloer.com/contact>

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