



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

cloer®



Type-132



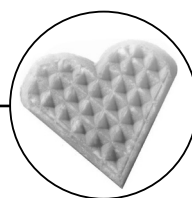
Type-144



Type-162

Bedienungsanleitung Instruction Manual

Waffelautomat Type-132 / 144 / 162
Waffle Maker Type-132 / 144 / 162



SPRACHEN - LANGUAGES

DE	Bedienungsanleitung	S.3
EN	Operating Instructions	S.8
FR	Notice d'utilisation	S.12
NL	Gebruiksaanwijzing	S.16
IT	Istruzioni sull'uso	S.20
ES	Instrucciones de uso	S.24
PT	Instruções de operação	S.28
DK	Brugsanvisning	S.32
FI	Käyttöohjeet.....	S.36
SE	Bruksanvisning.....	S.40
LT	Naudojimo instrukcija	S.44
LV	Lietošanas instrukcija	S.48
PL	Instrukcja obsługi	S.52
EE	Kasutusjuhend	S.56
RU	Руководство по эксплуатации.....	S.60

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 längere Zeit nicht benutzt wird,
 - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten und spannen Sie diese nicht zu stramm, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und die Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- 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
132	230	50	1700
144			930
162			

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- 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 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 den 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 sollte 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 erste Waffel entspricht unter Umständen noch nicht exakt dem eingestellten Bräunungsgrad. Warten Sie deshalb eine weitere Waffel ab, bevor Sie die Reglerstufe ändern.
- Füllen Sie eine kleine Schöpfkelle Teig in den hinteren Teil der Backform ein, schließen Sie das Gerät und drücken Sie es am Griff herunter. Dadurch verteilt sich der Teig gleichmäßig. Sobald die rote Kontrolllampe aufleuchtet brauchen Sie in der Regel nicht mehr zu drücken. Der Einfüllvorgang sollte rasch geschehen, da die Waffeln sonst oben und unten nicht gleichmäßig braun werden.

Gerät mit Backampel (Type-144)

- 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 Waffel ist fertig.

Gerät mit Kontrolllampe (Type-132 und 162)

- Kurz nach dem Einfüllen des Teigs leuchtet die rote Kontrolllampe auf.
- Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrolllampe.
- Die Waffel ist fertig.
- Nehmen Sie die Waffel bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel.
- Legen Sie die Waffeln zum Abkühlen nebeneinander auf ein Backrost.

Reinigung

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

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören
nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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



Gewährleistung

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

Herstellergarantie

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



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

WAFFELN *mit Herz gemacht*

10 Regeln zum Waffelbacken

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

RCP-1500.3.0



DE

BACK MAL WIEDER WAFFELN

DE

Das klassische Cloer Waffelrezept

Zutaten:

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.3.1



Apfelwaffeln

Zutaten:

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

Zubereitung: Butter, Zucker sahnig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Flüssigkeit hinzugeben. Mandeln oder Nüsse hinzugeben. Zuletzt die fein geschnittenen Äpfel und Zitrone dazu geben. Sie können auch statt der ganzen Eier, zunächst nur die Eidotter hinzufügen und zum Schluss den steifen Eischnee unterheben. Der Teig sollte etwas dickflüssig sein, jedoch gut vom Löffel fließen.

RCP-1508.0.1



Lütticher Waffeln

Zutaten:

- 750g Mehl
- 270ml lauwarme Milch
- 3 Eier
- 2 Eigelb
- 70g Hefe
- 1Pck. Vanillezucker
- 1Prise 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
- 1EL saure Sahne
- 2TL Salz
- 1TL Pfeffer
- 3EL 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



DE

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 for a longer time,
 - before any cleaning.
- Only pull out at the plug, never at the feed cable.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- Do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate/ open flame)
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old to avoid they play with it.
- Do not use the appliance outdoors.
- Protect your appliance from humidity (splash water/ rain).
- This appliance is not designed to be used with an external timer or separate remote-control system.
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away. More information about cleaning on the following pages.
- Do not immerse the appliance in water.
- **ATTENTION:** The housing will be hot during the process, please only touch the appliance by the grips.

EN

Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
132	230	50	1700
144			930
162			

Before the first use



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

- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate.
- Place the 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 in white or light colours could be slightly coloured in brown after a short using time.
- This is provoked due to the baking fumes and it is not possible to avoid.

Starting up / Preheating

- Plug the appliance into the wall socket. Set the controller to 1 to preheat the appliance. Preheating in a higher level should be avoided in order not to overheat the coat. Once the red light turns off you can begin baking the waffles.



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

Baking

- 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.

EN

Appliance with control lights (Type-144)

- 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.

Appliance with control lights (Type-132 and 162)

- Shortly after having filled in the dough the red lamp lights up.
- After termination of the baking process the red control lamp goes out.
- 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.

EN

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>



Our 10 steadfast rules for baking waffles

1. All ingredients should be at room temperature. To make sure all ingredients are at room temperature, the butter, eggs and water should be stored at room temperature for a few hours before baking.
2. First mix together all the ingredients apart from: flour, cream of tartar baking powder and mineral water. Make sure that the butter is soft, but not heated to more than room temperature.
3. Mix the flour with the specified amount of baking powder. Too much baking powder will leave an unpleasant aftertaste. We therefore recommend cream of tartar baking powder, as it does not have any aftertaste.

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

RCP-1500.3.0

The classic Cloer waffle recipe

Ingredients:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.3.1



Apple Waffles

Ingredients:

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

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

RCP-1508.0.1

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

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

RCP-1495.1.0

Hearty Potato Waffles

Ingredients:

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

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

RCP-1515.1.0

Consignes de base de sécurité

- Cet appareil 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	voltage	hz	watt
132	230	50	1700
144			930
162			

Avant la première utilisation



Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

- Retirez toutes les parties de l'emballage, et évent. les autocollants, pas la plaque signalétique.
- 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.
- Dans le cas des appareils comportant des parties ou des boîtiers en plastique blancs ou clairs, ces parties prennent une teinte marron après une courte période d'utilisation.
- Ceci est dû aux vapeurs de cuisson et ne peut être évité.

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.

Appareil avec feu tricolore de cuisson (type-144)

- 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.

Appareil avec voyant de contrôle (types-132 et 162)

- Juste avant de remplir la surface de cuisson de pâte, le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Une fois le processus de cuisson terminé, le voyant de contrôle rouge s'éteint.
- La gaufre est prête.

- Veuillez retirer la gaufre de l'appareil immédiatement après la fin de la cuisson. Utilisez pour ce faire une cuillère en bois.
- Placez les gaufres l'une à côté de l'autre sur une grille de cuisson pour les refroidir.

Nettoyage

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

FR

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.

FR

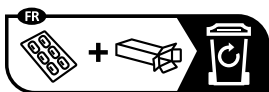
Informations sur les règles de tri



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

REPRISE À LA LIVRAISON À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

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



Garantie

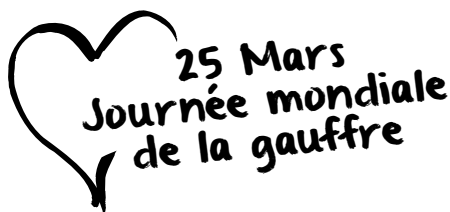
Les appareils électriques correspondent aux directives actuelles et aux prescriptions en matière de sécurité de l'UE. Si votre appareil Cloer présente un dysfonctionnement, ou qu'il ne fonctionne pas correctement, veuillez consulter votre distributeur agréé ou le service après-vente d'usine de Cloer.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

Garantie du fabricant

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



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



Nos 10 règles d'or pour la préparation des gaufres

1. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour que tous les ingrédients soient à température ambiante, conserver le beurre, les œufs et l'eau hors du réfrigérateur plusieurs heures avant la cuisson.
2. Battez les œufs à l'aide d'un robot de cuisine jusqu'à ce que le volume ait plus que doublé. Dans un bol séparé, battez en mousse le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Remuez lentement et ajoutez progressivement la masse d'œuf.
3. Mélangez la farine avec la quantité de levure chimique indiquée. La levure chimique classique a un arrière-goût désagréable. Nous vous recommandons donc la levure chimique à base de crème de tartre qui n'a pas d'arrière-goût.
4. Nous recommandons d'utiliser de l'eau plutôt que du lait. L'eau minérale avec adjonction d'une bonne quantité de gaz carbonique a le même effet que la levure chimique et rend les gaufres particulièrement légères. L'utilisation de l'eau minérale permet de réduire la quantité indiquée de levure chimique.
5. De manière alternative, ajoutez de l'eau et de la farine à la pâte. À chaque fois, ajoutez juste assez de farine pour pouvoir l'incorporer complètement avant d'ajouter de l'eau à nouveau. Évitez tout contact direct entre la farine et l'eau, sinon la pâte formera des grumeaux.
6. Ajoutez assez d'eau pour que la pâte soit encore visqueuse, mais qu'elle coule bien de la cuillère.
7. Les ingrédients tels les amandes, les noix, les arômes ou l'alcool ne doivent être ajoutés qu'à la fin..
8. Laissez la pâte reposer au moins 20 minutes, mais pas plus d'une heure. Pendant ce temps, la pâte s'épaissit. Ensuite, ne plus remuer la pâte et l'utiliser entièrement en une fois. Une conservation prolongée de la pâte entraîne de mauvais résultats à la cuisson.
9. Graissez le gaufrier électrique avec du beurre avant la cuisson de la première gauffre uniquement. Avec la plupart des pâtes à gauffre, il n'est généralement plus nécessaire de graisser à nouveau pour les autres gaufres.
10. Posez les gaufres déjà préparées sur une grille. N'empilez pas les gaufres fraîches pour éviter qu'elles ramollissent à la surface. Les gaufres ont meilleur goût lorsqu'elles sont servies fraîches.

RCP-1500.3.0

La recette classique de gaufres Cloer

Ingrédients:

- 6 œufs
- 1 dose d'arôme citron
- 1 dose de d'arôme rhum
- 1 sachet de levure en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

- 200 g de sucre
- 200 g de beurre ou de margarine
- 500 g de farine
- 125 ml d'eau minérale (gazeuse)

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

Battez les œufs à l'aide d'un robot de cuisine jusqu'à ce que le volume ait plus que doublé.

Fouetter le beurre, le sucre, le sucre vanillé et les arômes dans un bol à mélanger séparé jusqu'à consistance mousseuse. Remuez lentement et ajoutez progressivement la masse d'œuf.

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

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

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

RCP-1503.3.1

Gaufres aux pommes

Ingrédients:

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

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

RCP-1508.0.1

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

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

RCP-1495.1.0

Gaufres salées à la pomme de terre

Ingrédients:

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

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

RCP-1515.1.0

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.

Technische gegevens

Type	volt	Hz	watt
132	230	50	1700
144			930
162			

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

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



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

CE-markering/ veiligheidsaanwijzingen



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



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



LET OP! Trek altijd de stekker uit het stopcontact als 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 lichtgekleurde kunststof delen of behuizingen krijgen enige tijd na de ingebruikneming bruinige verkleuringen.
- Dit wordt veroorzaakt door uittredende bakwasem en kan niet worden voorkomen.

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.

Apparaat met baklampje (type-144)

- 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.

Apparaat met controlelampje (type-132 en 162)

- Kort nadat het beslag in de bakvorm is gedaan, gaat het rode controlelampje branden.
- Wanneer het bakproces voltooid is, gaat het rode lampje uit.
- 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.

NL

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 passie voor het bakken van wafels

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

RCP-1500.3.0

Het klassieke Cloer-wafelrecept

Ingrediënten:

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

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

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

Klop de boter, suiker, vanillesuiker en de aromastof-
fen in een aparte mix kom schuimend op.

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

Voeg nu afwisselend ca. 2/3 van het meel en mine-
raalwater in het deeg.

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

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

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

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

RCP-1503.3.1

Appelwafels

Ingrediënten:

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

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

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

RCP-1508.0.1

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, vanille-
suiker 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. Ver-
deel 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

Ingrediënten:

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

Bereiding: De boter romig roeren, daarna de eieren
toevoegen. Dan afwisselend het Met bakpoeder
gemengde meel en het lauwwarme water toevoe-
gen en goed mixen. Gerookte ham, appels en noten
toevoegen en met tomaten, zout, peper, mosterd en
Pizzamix op smaak brengen. Het deeg direct gebrui-
ken. 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 ver-
meng alles. Smeer het wafelijzer met wat raapolie
in en bak het deeg onmiddellijk. Opmerking: Bij de
aardappelwafels kunt u kruidenquark of appelmoes
serveren.

RCP-1515.1.0

Precauzioni di sicurezza

- 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.

Caratteristiche tecniche:

Tipo	Volt	Hz	Watt
132	230	50	1700
144			930
162			

Prima del primo utilizzo



Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.

- Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi, tranne la targhetta di identificazione.
- Posizionare la piastra automatica per waffel su una superficie asciutta, antiscivolo e piana.
- Pulire le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- Ingrassare le superfici di cottura solo prima del primo utilizzo, altrimenti non serve ingrassare le superfici di cottura in presenza dello strato antiaderente.
- 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.
- Negli apparecchi con parti plastiche o alloggiamenti bianchi o chiari si forma una leggera colorazione marroncina dopo un breve tempo di utilizzo.
- Tale colorazione è causata dai fumi di cottura che si generano ed è inevitabile.

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.

IT

Apparecchio con spia di cottura (Tipo-144)

- 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.

Apparecchio con spia di controllo (Tipo-132 e 162)

- Appena dopo aver versato l'impasto si spegne la spia di controllo rossa.
- Al termine del processo di cottura si spegne la spia di controllo rossa.
- 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.



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>



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

1. Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per essere sicuri che il burro, le uova e l'acqua siano a temperatura ambiente, questi devono essere conservati fuori dal frigo per alcune ore prima dell'uso.
2. Iniziare mescolando tutti gli ingredienti eccetto: farina, lievito e acqua minerale. Assicurarsi che il burro sia morbido e ma non caldo.
3. Unire la farina alla quantità specificata di lievito in polvere. Una quantità eccessiva di lievito in polvere può provocare un retrogusto sgradevole. Si consiglia pertanto di utilizzare il lievito in polvere Weinstein, in quanto questo non forma retrogusto.
4. Consigliamo l'acqua al posto del latte. L'acqua minerale frizzante ha lo stesso effetto del lievito e rende i waffle particolarmente soffici. L'uso di acqua minerale

può ridurre la quantità di lievito in polvere specificata.

5. Aggiungere acqua e farina all'impasto, alternativamente. Aggiungere ogni volta una quantità sufficiente di farina in modo da poterla mescolare completamente prima di aggiungere di nuovo acqua. Evitare che la farina entri in contatto diretto con l'acqua, altrimenti l'impasto formerà dei grumi.
6. Aggiungere acqua fino a che l'impasto non sia uniforme e scorra bene dal cucchiaino.
7. Aggiungere all'impasto gli ingredienti come mandorle, noci, aromi o alcool solo alla fine.
8. Lasciare riposare l'impasto per almeno 25 minuti ma per non più di un'ora. In questo modo l'impasto diventerà più denso. Usare tutto l'impasto in una volta sola, non conservarlo. La conservazione porta a cattivi risultati di cottura.
9. Ungere la macchina con il burro solo prima di cuocere il primo waffle. La maggior parte degli impasti di solito non richiedono di ungere la macchina tra un waffle e l'altro.
10. Posizionare i waffle cotti su una griglia. Non impilarli perché si ammorbidiscono in superficie. I waffle sono più buoni se serviti freschi.

RCP-1500.3.0

La ricetta classica di cloer per i waffle

Ingredienti:

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

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.3.1

Waffle alle mele

Ingredienti:

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

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

RCP-1508.0.1

Waffle 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 waffle dorandoli.

RCP-1489.1.0

Pizza waffle

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 cucchiari 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 waffle 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 cucchiari 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 waffle 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

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
132	230	50	1700
144			930
162			

Antes del primer uso



Lea estas instrucciones detenidamente.

- Retire todas las piezas de embalaje y las posibles pegatinas, pero no la etiqueta identificativa.
- Coloque la máquina para gofres en una superficie seca, antideslizante y lisa.
- Limpie el aparato con un paño húmedo antes del primer uso.
- Engrase el aparato solo la primera vez antes de usar.
- En cualquier otro caso, engrasar el aparato no será necesario debido a la capa antideslizante.
- 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 los aparatos con carcasa o piezas blanca o clara se producirá una breve coloración amarillada.
- Esto se produce por la cocción y no puede evitarse.

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 tostará de manera regular por ambos lados.

Aparato con luces de control-semáforo (Tipo-144)

- 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 verde volverá a encenderse.
- El gofre está listo.

Aparato con luces de control (Tipo-132 y 162)

- Unos instantes después de introducir la masa en el aparato se encenderá la luz roja.
- Tras la finalización de la cocción la luz roja se apagará.
- 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.

ES

Garantía

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

Garantía del fabricante

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



Garantía del fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>



Nuestras 10 reglas del corazón para hacer gofres

1. Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Para que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente, la mantequilla, los huevos y el agua deben retirarse de la nevera unas horas antes de cocinar los gofres y conservarse a la temperatura del ambiente.
2. En primer lugar, mezcle todos los ingredientes excepto la harina, el polvo de hornear con cremor tártaro y agua mineral. Tenga en cuenta que la mantequilla debe estar blanda, pero no más caliente que la temperatura ambiente.
3. Mezcle la harina con la cantidad de polvo de hornear indicada. Si se añade demasiado polvo de hornear se generará un sabor posterior desagradable. Por ello, recomendamos utilizar polvo de hornear con ácido tartárico, dado que este no genera ese sabor desagradable.
4. Recomendamos utilizar agua en lugar de leche. El agua mineral con demasiado ácido carbónico genera el mismo efecto que el polvo de hornear y hace que los gofres queden demasiado blandos. Con el uso del agua mineral se puede reducir la cantidad indicada de polvo de hornear.
5. Añada a la masa agua y harina de forma alternada. Añada en cada oportunidad solamente la cantidad de harina necesaria para poder mezclar los ingredientes completamente antes de volver a agregar agua. Evite que la harina toque directamente el agua, dado que, en ese caso, la masa forma grumos.
6. Mezcle el agua suficiente como para que la masa quede espesa, pero que se deslice fácilmente de la cuchara.

7. Añada al final los ingredientes tales como almendras, nueces, aromatizantes o alcohol a la masa.
8. Deje reposar la masa por lo menos 25 minutos, pero nunca más de una hora. La masa se espesará más durante ese tiempo. No vuelva a revolver la masa y utilícela toda de una sola vez. Una conservación más prolongada producirá malos resultados de cocción.
9. Unte la gofrera con mantequilla inmediatamente antes de la cocción del primer gofre. En la mayoría de las masas de gofres no es necesario volver a untar la gofrera con mantequilla.
10. Coloque los gofres listos sobre una parrilla. No apile los gofres recién hechos, ya que las superficies que entren en contacto se ablandarán. Los gofres saben mejor si se los sirve recién hechos.

RCP-1500.3.0

La receta clásica de gofres de cloer

Ingredientes:

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

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

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

Batir la mantequilla, el azúcar, la vainilla azucarada y los aromas en un recipiente de mezcla aparte hasta que la mezcla esté espumosa. Continuar removiendo a una velocidad lenta y mezclar gradualmente la masa de huevo.

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

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

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

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

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

RCP-1503.3.1

Gofres de manzana

Ingredientes:

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

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

RCP-1508.0.1

Gofres de 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

ES

Indicações de segurança básicas

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

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
132	230	50	1700
144			930
162			

Antes da primeira utilização



Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.

- Remova todas as partes da embalagem e quaisquer adesivos, mas não a placa de identificação.
- Coloque a máquina de fazer waffles numa superfície seca, antiderrapante e nivelada.
- Antes de aquecê-lo pela primeira vez, limpe as superfícies de assadura com um pano húmido.
- Unte as superfícies de assadura somente antes da primeira utilização, caso contrário, a gordura será perdida devido ao revestimento antiaderente.
- No entanto, se usar amido de milho ou leite, unte o aparelho de vez em quando para que os waffles não fiquem agarrados à superfície.
- Por motivos de higiene, os dois primeiros waffles não são adequados para consumo.



Devido a resíduos de fabrico, pode ocorrer nos primeiros minutos uma maior formação de fumo. Por isso, assegure uma boa ventilação ao aquecer o aparelho pela primeira vez.

Marcação CE/ Indicações de segurança



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



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



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

- Use apenas utensílios de madeira ou de plástico resistente ao calor para remover os waffles, para que o revestimento antiaderente do aparelho não seja riscado.
- Nos aparelhos com peças ou estruturas de plástico brancas ou de cor clara, após um curto período de utilização, surge uma coloração acastanhada.
- Esta é causada pelo vapor resultante da assadura e não pode ser evitada.

Colocação em funcionamento/Pré-aquecimento

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



ATENÇÃO! O aparelho fica agora quente. Agarre apenas nas pegas e nos elementos de comando.

Assar

- Pode definir o grau de escurecimento conforme de-sejar, após o pré-aquecimento. Escolha um nível mais baixo para waffles mais claros e um nível mais alto para waffles mais escuros. O primeiro waffle pode não corresponder exatamente ao nível de escurecimento definido. Portanto, espere por outro waffle antes de alterar o nível do regulador.
- Coloque uma pequena concha de massa na parte de trás da assadeira, feche o aparelho e pressione a pega. Assim a massa é distribuída uniformemente. Assim que a lâmpada de controlo vermelha acender, geralmente não terá de pressionar mais. O processo de enchimento deve ser feito rapidamente, caso contrário os waffles não assarão uniformemente em cima e em baixo.

Aparelho com luzes de assadura (modelo-144)

- Pouco depois de colocar a massa, a lâmpada de controlo verde apaga-se. A lâmpada de controlo vermelha acende-se.
- Quando o processo de assadura estiver concluído, a lâmpada de controlo vermelha apaga e a verde acende novamente.
- O waffle está pronto.

Aparelho com lâmpada de controlo (modelo-132 e 162)

- Pouco depois de colocar a massa, a lâmpada de controlo vermelha acende.
- Após a conclusão do processo de assadura, a lâmpada de controlo vermelha apaga-se.
- O waffle está pronto.
- Retire o waffle do aparelho imediatamente após concluir o processo de assadura. Use um garfo de madeira para isso.
- Coloque os waffles lado a lado sobre uma grelha para arrefecerem.

Limpeza

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

PT

Eliminação ecologicamente correta

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



ATENÇÃO!

Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico.

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

Garantia

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

Garantia do fabricante

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



Garantia do fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>



As nossas 10 regras de ouro para confeccionar waffles

1. Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. A manteiga, os ovos e a água devem ser mantidos à temperatura ambiente durante algumas horas antes da confeção. Certifique-se de que a manteiga está macia mas não aquecida acima da temperatura ambiente.
2. Bata os ovos com um processador de alimentos até estes duplicarem de volume. Numa tigela separada, bata a manteiga, o açúcar e o açúcar baunilhado até obter uma consistência espumosa. Continuar a bater a uma velocidade lenta e adicionar gradualmente a mistura de ovos.

3. Misture a farinha com a quantidade especificada de fermento em pó. O fermento em pó convencional tem um sabor desagradável. Recomendamos a utilização de cremor tártaro, que não deixa este sabor residual desagradável.
4. Recomendamos ainda a utilização de água em substituição de leite. A água mineral bastante gaseificada tem o mesmo efeito que o fermento em pó e torna os waffles particularmente fofos. A utilização de água mineral permite reduzir a quantidade de fermento em pó.
5. Acrescente alternadamente água e farinha à massa. Adicione apenas a quantidade de farinha suficiente que consiga misturar completamente antes de adicionar novamente água. Evite que a farinha seja adicionada diretamente em água, caso contrário a massa formará grumos.
6. Adicione água suficiente para que a massa permaneça espessa mas caia bem da colher.
7. Acrescente ingredientes como amêndoas, nozes, aromatizantes ou álcool à massa apenas no final.
8. Deixe a massa levedar durante pelo menos 30 minutos, mas não mais do que uma hora. A massa vai engrossar durante este tempo. Em seguida não mexa a massa. A massa deve ser utilizada de uma só vez. A conservação da massa durante mais tempo levará a resultados de cozedura mais pobres.
9. Untar a máquina de waffles com manteiga apenas antes de preparar o primeiro waffle. Na maioria das massas para waffles não é necessário untar a máquina para fazer mais waffles.
10. Coloque os waffles confeccionados em cima de uma grelha. Não empilhe waffles acabados de fazer para evitar que fiquem moles. Os waffles sabem melhor quando são servidos acabados de fazer.

RCP-1500.3.0

A receita clássica de waffles da Cloer

Ingredientes:

- 6 ovos
- 1 frasco de aroma de limão
- 1 frasco de aroma de rum
- 1 pacote de fermento em pó Weinstein
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 200 g de açúcar
- 200 g de manteiga ou margarina
- 500 g de farinha
- 125 ml de água mineral (gaseificada)

Preparação: Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Certifique-se de que a manteiga está macia mas não aquecida acima da temperatura ambiente.

Bata os ovos com uma batedeira até terem ficarem com mais do dobro do seu volume.

Numa tigela de mistura separada, bata a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado e os aromatizantes até obter uma mistura espumosa. Continue a misturar a uma velocidade lenta e adicionar gradualmente a mistura de ovos.

Adicione agora cerca de 2/3 da farinha e da água mineral, alternadamente, à massa. Misture o último terço da farinha com o fermento em pó e adicione-o à tigela, alternando também com água. Adicione água suficiente para que a massa fique espessa mas caia bem da colher.

Deixe a massa repousar durante pelo menos 30 minutos, mas não mais do que uma hora.

Verta a massa para a metade posterior da forma Cloer Waffle e feche rapidamente a tampa

Comprima as pegs firmemente durante alguns segundos e cozer o waffle até dourar.

RCP-1503.3.1

Waffles de maçã

Ingredientes:

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

Preparação: Cortar as maçãs em cubos pequenos. Misturar os ingredientes da massa até obter uma massa uniforme, lisa. Adicionar, por último, as maçãs e misturar. Observação: Estes waffles podem ser facilmente congelados e aquecidos. O sabor é idêntico ao Apfelstrudel (iguaria folhada de maçã, tipicamente alemã).

RCP-1508.0.1

Waffles de luttcher

Ingredientes:

- 750 g de farinha
- 270 ml de leite morno
- 3 ovos
- 2 gemas
- 70 g de fermento
- 1 pacote açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal
- 400 g de cristais de açúcar ou açúcar perlado
- 400 g de manteiga líquida

Preparação: Misturar os ovos, a gema, o fermento, o açúcar baunilhado e o sal. Adicionar alternadamente a farinha e o leite. Deixar a massa levedar durante aprox. 30 minutos em local quente.

Adicionar os cristais de açúcar ou o açúcar perlado. Em seguida, dividir a massa em porções de 100 g cada e deixar levedar mais 15 minutos.

Aquecer a máquina de waffles para o nível 1 ou 2, em função da sua preferência, e deixar dourar as waffles.

RCP-1489.1.0

Waffle pizza

Ingredientes:

- 125 g de manteiga ou margarina
- 4 ovos
- 125 g de farinha
- 1/2 colher de chá de fermento em pó
- 125 ml de água morna
- aprox. 100 g de bacon cortado às tiras
- 2 maçãs cortada em cubos pequenos
- 1 pacote de nozes ou avelãs laminadas
- 2 a 3 colheres de sopa de polpa de tomate
- 1 a 2 colheres de chá de mostarda
- sal, pimenta, mistura de ervas aromáticas para pizza

Preparação: Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Mexer a manteiga até ficar cremosa, e adicionar, um a um, os ovos. Em seguida, adicionar, alternadamente, a mistura de fermento em pó e água. Adicionar o bacon, a maçã e as nozes. Temperar a gosto com polpa de tomate, sal, pimenta, mostarda e mistura de ervas aromáticas para pizza. Observação: Pode fazer variações com cogumelos, queijo, azeitonas ou pepino.

RCP-1495.1.0

Waffles de batata em forma de coração

Ingredientes:

- 500 g de batatas cozidas, farinhentas
- 4 ovos
- 2 cebolas
- 100 g de farinha
- 1 colher de sopa de natas ácidas
- Sal a gosto (aprox. 1 colher de sopa bem cheia)
- Pimenta a gosto (aprox. 1 colher de chá bem cheia)
- 3 colheres de sopa de ervas aromáticas frescas ou congeladas

Preparação: Raspar as batatas e as cebolas muito finamente. Adicionar os restantes ingredientes e mexer. Pincelar a máquina de waffles com um pouco de óleo de colza e colocar imediatamente a massa. Observação: Pode adicionar quark de ervas ou puré de maçã.

RCP-1515.1.0

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
132	230	50	1700
144			930
162			

Inden brug første gang



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

- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad mærkepladen sidde.
- 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, som er hvide eller lyse, eller som har hvide eller lyse plastdele, vil disse efter en kort brugssperiode få en brunlig farve.
- Dette fremkaldes af bagesod 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 temperaturknappen, til den næste vaffel er blevet bagt.
- Fyld en portion dej svarende til en lille grydeske i den bageste del af bageformen, luk låget i, tag fat i grebet, og tryk ned. Dejen fordeler 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.

Vaffeljern med signalpanel (model-144)

- Den grønne kontrollampe går ud, kort tid efter at dejen er blevet fyldt i. Den røde kontrollampe begynder at lyse.
- Når vaffen er færdigbagt, går den røde kontrollampe ud, og den grønne tænder igen.
- Vaffen er klar.

Vaffeljern med kontrollampe (model-132 og 162)

- Den røde kontrollampe lyser, kort tid efter at dejen er blevet fyldt i.
- Når vaffen er færdigbagt, går den røde kontrollampe ud.
- Vaffen er klar.

- Tag vaffen ud med det samme, når den er færdig. Brug en trægaffel.
- Læg vafflerne ved siden af hinanden på en ovnrist, og lad dem køle af.

DK

Rengøring

- Rengør apparatet med en papirserviet, køkkenrulle el.lign., mens det stadig er varmt.
- Tip: Læg to stykker køkkenrulle med sugsevne 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

Vores 10 regler med hjerte til bagning af vafler

1. Alle ingredienser bør have stuetemperatur. Derfor bør smør, æg og vand opbevares ved stuetemperatur et par timer før bagningen. Sørg for, at smørret er blødt, men ikke er varmere end stuetemperatur.
2. Rør ægget med en køkkenmaskine, indtil massen har mere end fordoblet sin volumen. Pisk smør, sukker og vaniljesukker i en særskilt blandeskål, indtil massen skummer. Rør videre på langsomt trin og bland æggemassen i lidt efter lidt.
3. Bland melet med den angivne mængde bagepulver. Almindeligt bagepulver har en ubehagelig eftersmag. Vi anbefaler derfor vinsten-bagepulver, der ingen eftersmag har.
4. Vi anbefaler vand i stedet for mælk. Mineralvand med en stor mængde kulsyre har den samme virkning som bagepulver og gør vaflerne særligt smuldrende. Ved at bruge mineralvand kan den angivne mængde bagepulver reduceres.
5. Tilsæt skiftevis vand og mel til dejen. Tilsæt kun så meget mel hver gang, at det kan helt røres ind i, før du tilsætter vand igen. Sørg for, at melet ikke kommer direkte ind i vandet, ellers kan dejen danne klumper.
6. Rør så meget vand i, at dejen stadig er tyktflydende, men dog let kan løbe af skeen.
7. Tilsæt til sidst ingredienserne som mandler, nødder, aromaer eller alkohol til dejen.
8. Lad dejen stå og hvile i mindst 30 minutter, dog ikke

længere end 1 time. Dejen bliver mere tyktflydende i løbet af denne tid. Rør derefter ikke dejen længere og brug den på én gang. Hvis dejen opbevares i længere tid, giver dette dårligere bageresultater.

9. Smør kun vaffeljernet inden bagningen af den første vaffel. Med de fleste vaffeldeje kræves der normalt ingen smøring til de følgende vafler.
10. Læg de færdige vafler på en rist. De friske vafler bør ikke stables, ellers bliver de bløde på overfladen. Vafler smager bedst, når de serveres friske.

RCP-1500.3.0

Den klassiske Cloer vaffel opskrift

Ingredienser:

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

Tilberedning: Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Sørg for, at smørret er blødt, men ikke er varmere end stuetemperatur.

Rør ægget med en køkkenmaskine, indtil massen har mere end fordoblet sin volumen.

Rør smør, sukker, vaniljesukker og aromaerne hvidt i en separat blandeskål. Rør videre på et lavt trin, og rør æggemassen i lidt efter lidt.

Tilsæt nu dejen ca. 2/3 af melet og mineralvandet på skift. Bland den sidste 1/3 af melet med bagepulveret, og tilsæt også det i skålen sammen med vand på skift. Rør så meget vand i, at dejen stadig er tyktflydende, men dog let flyder ned fra skeen.

Lad dejen stå og hvile i mindst 30 minutter, dog ikke længere end 1 time.

Put dejen i den bageste halvdel af Cloer-vaffeljernets form, og luk hurtigt dækslet.

Klem håndtagene fast sammen i nogle sekunder, og bag vaflen, til den er gyldenbrun.

RCP-1503.3.1

Æblevafler

Ingredienser:

- 200 g margarine eller smør
- 100 g sukker
- 4 æg
- Revet skal af en ubehandlet citron
- 250 g mel
- 1 pakke bagepulver
- 100 g høvlede eller hakkede mandler
- 1/8 l mineralvand
- 2-4 æbler, skårede i små tern

Tilberedning: Skær æblerne i små tern. Bland ingredienserne til dejen og rør dem jævnt. Tilsæt til sidst æblerne og fold dem ind i dejen. Bemærkning: Disse vafler kan godt fryses ned og bages igen. De smager ligesom æblestrudel.

RCP-1508.0.1

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 á 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 ægene 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. syrnet 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

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 tarkoitus 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

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
132	230	50	1700
144			930
162			

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyypkipilpeä.
- 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 pinnoite ei naarmuuntuisi.
- Laitteissa, joissa on valkoisia tai kevyitä, muovisia osia tai rakenteita, ilmenee lyhyen käyttöajan jälkeen ruskeaa väriä.
- Tämä johtuu syntyvistä paistohöyryistä, eikä sitä voida välttää.

Käyttöönotto / esilämmitys

Kytke pistoke pistorasiaan ja aseta säädin asentoon 1 esilämmittämään laitetta. Esilämmitystä suuremmalla asetuksella on vältettävä, jotta pinnoite 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.

Laite paiston merkkivalolla (malli-144)

- Pian taikinan lisäämisen jälkeen vihreä merkkivalo sammuu. Punainen merkkivalo syttyy.
- Kun paistoprosessi on valmis, punainen merkkivalo sammuu ja vihreä syttyy uudelleen.
- Vohveli on valmis.

Merkkivalolla varustettu laite (mallit-132 ja 162)

- Pian taikinan lisäämisen jälkeen punainen merkkivalo syttyy.
- Paistoprosessin päätyttyä punainen merkkivalo sammuu.
- 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 juoksevalle vedellä.
- **Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.**

FI

Ympäristöystävällinen hävittäminen

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



HUOMIO!
Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

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

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 takuehdot ovat voimassa. Takuehdot ja tuotteiden rekisteröinnin löydät täältä:



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

FI



10 kultaista sääntöämme vohvelien valmistukseen

1. Kaikkien aineksien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. Voi, munat ja vesi pitäisi pitää huoneenlämmössä joitakin tunteja ennen leipomista. Varmista, että voi on pehmeää, mutta sitä ei ole lämmitetty huoneenlämpötilan yläpuolelle.
2. Vatkaa munat monitoimikoneella, kunnes tilavuus on yli kaksinkertaistunut. Vatkaa erillisessä astiassa voi, sokeri ja vaniljasokeri vaahdoksi. Jatka sekoittamista hitaasti ja sekoita vähitellen sekoitetut munat sekaan.
3. Sekoita jauhot ja ohjeissa ilmoitettu määrä leivinjauhetta. Perinteisessä leivinjauheessa on epämiellyttävä jälkimaku. Tästä syystä suosittelemme viinikivileivinjauhetta, koska siitä ei jää jälkimakua.
4. Suosittelemme vettä maidon sijaan. Paljon hiilihapoia sisältävällä kivennäisvedellä on sama vaikutus kuin leivinjauheella, ja tekee vohvelit erityisen kuohkeiksi. Kivennäisvettä käyttämällä voidaan käyttää ohjeissa ilmoitettua määrää vähemmän leivinjauhetta.
5. Lisää taikinaan vettä ja jauhoja vuoron perään. Lisää joka kerta vain sen verran jauhoja, että saat sekoitettua ne täydellisesti taikinaan, ennen kuin lisäät vettä uudestaan. Vältä jauhojen joutumista suoraan kosketukseen veden kanssa, koska silloin muodostuu möykkyjä.
6. Sekoita joukkoon sen verran vettä, että taikina on paksua, mutta irtaota hyvin lusikasta.
7. Lisää sellaiset ainekset kuin mantelit, pähkinät, aromit ja alkoholi vasta lopuksi taikinaan.
8. Anna taikinan levätä vähintään 30 minuuttia, mutta enintään tunti. Tänä aikana taikinasta tulee paksumpaa. Älä sen jälkeen enää sekoita taikinaa ja käytä se kokonaan kerralla. Taikinan säilyttäminen pitempään johtaa huonompiin valmistustuloksiin.
9. Voitele vohvelirauta voilla vain ennen ensimmäisen vohvelin valmistamista. Useimmat vohvelitaikinat ovat sellaisia, että seuraavia vohveleita varten ei voitelua enää tarvita.
10. Aseta valmiit vohvelit ritilälle. Älä pinota vohveileita, koska silloin niiden pinta muuttuu pehmeäksi. Vohvelit maistuvat parhaiten, kun ne tarjoillaan tuoreina.

RCP-1500.3.0

Klassinen Cloer-Vohveliresepti

Ainekset:

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

Valmistus: Kaikkien aineksien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. Varmista, että voi on pehmeää, mutta sitä ei ole lämmitetty huoneenlämpötilan yläpuolelle.

Vatkaa munat monitoimikoneella, kunnes tilavuus on yli kaksinkertaistunut.

Vatkaa voita, sokeria, vaniljasokeria ja esanssit erillisessä sekoitusastiassa vaahdoksi. Jatka sekoittamista hitaasti ja sekoita vähitellen sekoitetut munat sekaan.

Lisää nyt taikinaan vuorotellen noin 2/3 jauhoista sekä kivennäisvettä. Sekoita viimeiseen kolmasosaan jauhoista leivinjauhetta ja lisää se kulhoon vuorotellen veden kanssa. Sekoita joukkoon sen verran vettä, että taikina on paksua, mutta irtoaa hyvin lusikasta.

Anna taikinan levätä vähintään 30 minuuttia, mutta enintään tunti. Laita taikina Cloer-vohveliraudan leivontavuon takaosaan ja sulje kansi nopeasti.

Purista kahvoja tiukasti yhteen muutaman sekunnin ajan ja paista vohveli kullankeltaiseksi.

RCP-1503.3.1

Omenavohvelit

Ainekset:

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

Valmistus: Leikkaa omenat pieniksi kuutioiksi. Sekoita taikinan ainekset ja sekoita taikina tasaiseksi. Lisää viimeiseksi omenat ja hämmennä. Huomautus: Nämä vohvelit voi hyvin myös pakastaa ja paistaa uudestaan. Niiden makua voi verrata omenapiiraaseen.

RCP-1508.0.1

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 paloiteltuna
- 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 vuorotellen jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu, ja vesi. Lisää kinkku, omenat ja pähkinät. Mausta tomaattipyreellä, suolalla, pippurilla, sinapilla ja pitsamausteseoituksella. Huomautus: Muunnemat herkkusienillä, juustolla, oliiveilla tai kurkulla ovat mahdollisia.

RCP-1495.1.0

Suolaiset perunavohvelit

Ainekset:

- 500 g jauhoisiksi 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: Perunavohvelien 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.

Teknisk information

Typ	Volt	Hz	Watt
132	230	50	1700
144			930
162			

Innan produkten tas i bruk



Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, dock inte typskylten.
- Ställ det automatiska väffeljärnet på en torr, halksäker och jämn yta.
- Rengör gräddningsytorna med en fuktig trasa innan de värms upp för första gången.
- Smörj endast gräddningsytorna innan de används för första gången, annars måste de inte smörjas tack vare nonstick-beläggningen.
- Om du använder matstärkelse eller mjölk bör du dock smörja in produkten ibland, så att 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.
- Produkter med vita eller ljusa plastdelar eller höljen får en lätt brun missfärgning efter en kort användningstid.
- Detta beror på den ånga som utvecklas vid gräddningen och kan inte undvikas.

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 gräddningsnivån. 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 ovsidan.

Apparat med gräddningslampa (typ-144)

- Strax efter att smeten hållts 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.

Apparat med kontrollampa (typ-132 och 162)

- Strax efter att smeten hållts i tänds den gröna kontrollampen.
- När gräddningsprocessen är klar slocknar den röda kontrollampen.
- 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.

SE

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 våffelbaket

1. Alla ingredienser bör vara rumstempererade. För att alla ingredienser ska bli rumstempererade bör man låta smöret, äggen och vattnet stå i rumstemperatur under några timmar innan baket.
2. Vispa först samman alla ingredienser, förutom: mjöl, vinstensbakpulver och mineralvatten. Se till så att smöret är mjukt, men inte varmare än rumstempererat.
3. Blanda mjölet med den angivna mängden bakpulver. Om man tar för mycket bakpulver får man en obehaglig eftersmak. Vi rekommenderar därför att man använder vinstensbakpulver, eftersom det inte ger någon eftersmak.
4. Vi rekommenderar att man använder vatten istället för mjölk. Mineralvatten med mycket kolsyra har samma effekt som bakpulver, vilket gör våfflorna extra fräsiga. Om man använder mineralvatten kan man dra ner på den angivna mängden bakpulver.
5. Tillsätt vatten och mjöl omväxlande i smeten. Tillsätt inte mer mjöl varje gång än att det kan vispas ner fullständigt i smeten, innan du tillsätter mer vatten. Se till så att mjölet inte hamnar direkt i vatten när du tillsätter det, så det inte blir klumpar i smeten.
6. Vispa ner så mycket vatten att smeten fortfarande är trögflytande, men ändå rinner av skeden lätt.
7. Tillsätt ingredienser som mandlar, nötter, aromer eller alkohol i smeten först mot slutet.
8. Låt smeten vila i minst 25 minuter, men inte längre än en timme. När smeten vilar blir den ännu mer trögflytande. Vispa inte smeten igen när den har vilat och

använd smeten genast. Om man förvarar smeten under längre tid går våffelbaket sämre.

9. Smörj våffeljärnet med smör bara en gång innan den första våfflan gräddas. För de flesta våffelsmetarna gäller att man inte behöver smöra våffeljärnet fler gånger efter den första våfflan.
10. Lägg de färdiga våfflorna på ett galler. Stapla inte nygräddade våfflor på varandra, eftersom de blir mjuka i ytan då. Våfflor är som godast när de serveras nygräddade.

RCP-1500.3.0

Cloers klassiska våffelrecept

Ingredienser:

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

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.3.1

Äppelvåfflor

Ingredienser:

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

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

RCP-1508.0.1

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 jäsa 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 väffeljärnet 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 väffeljärnet som har smörjts in rejält med olja.

RCP-1515.1.0

Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
 - parduotuvėse ir biuruose dirbujų 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

Tipas	voltas	Hz	vatas
132	230	50	1700
144			930
162			

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

- Pašalinkite visus pakavimo elementus ir atitinkamas etiketes, išskyrus firmos su techniniais parametrais.
- Pastatykite vaflių automatą ant sauso, neslidaus ir lygaus pagrindo.
- Prieš pirmą įkaitinimą išvalykite kepimo paviršių 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 vafiliai nepriliptų.
- Pirmi du vafiliai dėl higieninių priežasčių netinkami maistui.



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

CE-žymėjimas / saugumo nurodymai



Prietaisas atitinka reikalavimus, atitinkantiems ES- direktyvoms.



Prietaisas skirtas naudojimui tik uždarose patalpose.



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.
- Prietaisuose su baltomis arba ryškiomis plastmasinėmis dalimis po trumpo naudojimo laiko atsiranda rusvas atspalvis.
- Šie pažeidimai atsiranda dėl garų susidarymo kepimo metu ir jų išvengti neįmanoma.

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 vafiliai 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 vafiliai viršuje ir apačioje nevienodai parus.

Prietaisas su kepimo lempa (tipas-144)

- Tuo pat po tešlos pripylimo, užgesta žalia kontrolinė lemputė. Užsidega raudona kontrolinė lemputė.
- Kepimo procesui pasibaigus, užgesta raudona kontrolinė lemputė ir vėl užsidega žalia.
- Vafiliai iškepti.

Prietaisas su kontroline lempute (tipas-132 ir 162)

- Tuo pat po tešlos pripylimo, užsidega raudona kontrolinė lemputė.
- Kepimo procesui pasibaigus, užgesta raudona kontrolinė lemputė.
- Vafiliai 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 vaflių drėgna servetėle, tačiau ne po tekančiu vandeniu.
- Nenaudokite ėdžių valymo priemonių.**

Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



DĖMESIO!
Elektros prietaisas nepriskiriamas buitiniams atliekoms.

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

LT

Garantija

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

Gamintojo garantija

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



Gamintojo garantija
<https://cloer.eu/guarantee>



Mūsų 10 vaflių kepimo taisyklių, kuriomis nuoširdžiai dalijamės su Jumis

1. Visi ingredientai turėtų būti patalpos temperatūros. Kad ingredientai būtų patalpos temperatūros, prieš kepant reikėtų kelias valandas laikyti patalpos temperatūroje sviestą, kiaušinius ir vandenį.
2. Pirmiausia sumaišykite visus ingredientus, išskyrus: miltus, kepimo miltelius su vyno rūgštimi ir mineralinį vandenį. Sviestas turi būti minkštas, tačiau ne šiltesnis nei patalpos temperatūra.
3. Sumaišykite miltus su nurodytu kepimo miltelių kiekiu. Naudojant per daug kepimo miltelių gaminys įgauna nemalonų poskonį. Todėl rekomenduojame naudoti kepimo miltelius su vyno rūgštimi, nes jie tokio poskonio nesuteikia.
4. Rekomenduojame naudoti vandenį vietoje pieno. Mineralinio vandens su dideliu anglirūgštės kiekiu poveikis yra toks pat kaip kepimo miltelių, todėl iškepti vafliai būna itin purūs. Naudojant mineralinį vandenį galima dėti mažiau kepimo miltelių nei nurodyta.
5. Pilkite vandenį ir miltus į tešlą pakaitomis. Kaskart prieš pildami vandens, įpilkite tik tiek miltų, kad juos galėtumėte tinkamai išmaišyti. Nepilkite miltų tiesiog ant vandens, nes antraip susidarys gumulų.
6. Įmaišykite tiek vandens, kad tešla dar būtų tiršta, bet gerai nutekėtų nuo šaukšto.
7. Pilkite į tešlą papildomų ingredientų, pvz., migdolų, riešutų, aromatinių medžiagų arba alkoholio, tik

baigdami maišyti.

8. Palikite tešlą stovėti ne trumpiau nei 25 min. ir ne ilgiau nei vieną valandą. Per šį laiką tešla taps tirštesnė. Po to nebemaišykite ir sunaudokite visą tešlą. Iš ilgiau laikytos tešlos iškepamas prastesnės kokybės kepinys.
9. Patepkite vaflinę sviestu tik prieš kepdami pirmus vaflius. Dažniausiai iš vaflių tešlos kepant kitus vaflius vaflinės papildomai tepti nebereikia.
10. Padėkite iškeptus vaflius ant grotelių. Nedėkite vaflių vieno ant kito, kad nesuminkštėtų jų paviršius. Skanėsi būna šviežiai patiekti vafliai.

RCP-1500.3.0

Klasiknis „Cloer“ Vaflių receptas

Ingredientai:

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

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

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

Atskirame plakiklio inde iki putų suplakite sviestą, cukrų, vanilinę cukrų ir aromatines medžiagas.

Parinkę lėtą laipsnį toliau plakite palaipsniui įmaišydami kiaušinių masę.

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

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

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

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

RCP-1503.3.1

Obuoliniai Vafliai

Ingredientai:

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

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

RCP-1508.0.1

Lježo vafliai

Ingredientai:

- 750g miltų
- 270ml šilto pieno
- 3 kiaušinių
- 2 kiaušinio trynių
- 70g mielių
- 1 pak. vanilinio cukraus
- 1 žiupsnelis druskos
- 400g perlinio/ granuliuoto 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/ granuliuoto cukraus ir sviesto. Po to padalinkite tešlą 100g porcijomis ir palikite pastovėti dar 15 minučių.

Pasirinkite norimą vaflynės kaitimo lygį 1-2, įkaitinkite vaflynę 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 miltų 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 vaflynę nedideliu rapsų aliejaus kiekiu ir iškart kepkite vaflius. Pastaba: bulvinius vaflius galite patiekti su varškės ir prieskonių žolelių užtepėle arba obuolių tyrė.

RCP-1515.1.0

LT

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

Tips	volti	Hz	vati
132	230	50	1700
144			930
162			

Pirms pirmās lietošanas reizes



Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.

- Noņemiet visas iepakojuma daļas un uzlimes, ja tādas ir, bet ne tipa datu plāksnīti.
- 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 nepiedegtu.
- 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 siltumizturīgus plastmasas rīkus, lai nesaskrāpētu iekārtas pretpiedegšanas pārklājumu.
- Iekārtām ar baltām vai gaišām plastmasas daļām vai korpusiem pēc neilga lietošanas laika izveidojas brūngani krāsas toņi.
- To izraisa cepšanas tvaiki un no tā nevar izvairīties.

Ekspluatācijas uzsākšana/ uzsildīšana

Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā un iestatiet slēdzi uz pakāpi 1, lai uzsildītu iekārtu. Nav ieteicama uzsildīšana, izmantojot augstāku pakāpi, lai nepārkarsētu pārklājumu. Kad izdzies 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.

Iekārta ar cepšanas indikatoru (tips-144)

- Īsi pēc miklas iepildīšanas zaļā signāllampīņa izdziest. Iedegas sarkanā signāllampīņa.
- Pēc cepšanas beigām sarkanā signāllampīņa izdziest un atkal iedegas zaļā.
- Vafele ir gatava.

Iekārta ar signāllampīņu (tips-132 un 162)

- Īsi pēc miklas iepildīšanas iedegas sarkanā signāllampīņa.
- Pēc cepšanas beigām sarkanā signāllampīņa izdziest.
- Vafele ir gatava.

- Uzreiz pēc cepšanas procedūras beigām izņemiet vafeļu no iekārtas. Tam izmantojiet koka dakšu.
- Novietojiet vafeles atdzist vienu otrai blakus uz cepšanas restēm.

Tīrīšana

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

Videi draudzīga utilizācija

Mūsu iekārtu transportēšanai tiek izmantots tikai videi draudzīgs iepakojums. Nododiet kartonu un papīru papīra savākšanas centrā, plastmasas iepakojumu izmetiet kopā ar 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 publicēti reģistrēšanas brīdī. Garantijas nosacījumus un produkta reģistrāciju atradīsiet šeit:



Ražotāja garantija

<https://cloer.eu/guarantee>



Mūsu desmit bauši vafeļu cepšanai no sirds

1. Visām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā. Lai visas sastāvdaļas būtu istabas temperatūrā, sviests, olas un ūdens dažas stundas pirms cepšanas ir jāglabā istabas temperatūrā.
2. Vispirms samaisiet visas sastāvdaļas, izņemot: miltus, vīnalkmens cepamo pulveri un minerālūdeni. Raugiet, lai sviests būtu miksts, bet ne uzsilis virs istabas temperatūras.
3. Sajauciet miltus ar norādīto cepamā pulvera daudzumu. Pārāk liels cepamā pulvera daudzums rada nepatīkamu pēcgaršu. Tādēļ mēs iesakām vīnalkmens cepamo pulveri, jo tam nav nekādas pēcgaršas.
4. Mēs iesakām ūdeni piena vietā. Minerālūdenim ar lielo daudzumu ogļskābes ir tāda pati iedarbība kā cepamajam pulverim, un tādēļ tas padara vafeles īpaši drupanas. Izmantojot minerālūdeni, var samazināt norādītā cepamā pulvera daudzumu.
5. Pārmaiņus pievienojiet mīklai ūdeni un miltus. Katru reizi pievienojiet tikai tik daudz miltu, cik varat pilnībā iemaisīt, pirms atkal pievienojat ūdeni. Neļaujiet miltiem tieši saskarties ar ūdeni, citādi mīklā veidosies pikas.
6. Iemaisiet tik daudz ūdens, lai mīkla vēl ir biezi plūstoša, taču labi notek no karotes.
7. Tādas sastāvdaļas kā mandeles, riekstus, aromatizētājus vai alkoholu pievienojiet mīklai tikai beigās.

8. Atstājiet mīklu mierā vismaz 25 min, tomēr ne ilgāk kā vienu stundu. Mīkla šajā laikā kļūs biežāka. Pēc tam mīklu vairs nemaisiet un izlietojiet to vienā reizē. Ja mīklu glabā ilgāk, cepšanas rezultāti ir sliktāki.
9. Ieziediet vafeļu automātu ar sviestu tikai pirms pirmās vafeles cepšanas. Lielākoties vafeļu mīklām parasti nākamajām vafelēm vairs nav nepieciešama ieziešana.
10. Novietojiet gatavās vafeles uz režģa. Nekraujiet svaigās vafeles kaudzē, jo tā to virsma kļūs mīksta. Vafeles garšo vislabāk, ja tās pasniedz svaigas.

RCP-1500.3.0

Klasiskā Cloer vafeļu recepte

Sastāvdaļas:

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

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

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

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

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

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

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

Dažas sekundes cieši saspiediet rokturus un cepiet vafeles, līdz tās ir zeltaini brūnas.

RCP-1503.3.1

Ābolu Vafeles

Sastāvdaļas:

- 200 g margarīna vai sviesta
- 100 g cukura
- 4 olas
- sarīvēta miza no neapstrādāta citrona
- 250 g miltu

- 1 paciņa cepamā pulvera
- 100 g sagrieztu vai sasmalcinātu mandeļu
- 1/8 l minerālūdens
- 2–4 smalki sagrieztu ābolu

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

RCP-1508.0.1

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 pārļu/rupjā cukura
- 400 g šķidra sviesta

Sagatavošana: samaisiet olas, olas dzeltenumus, raugu, vaniļas cukuru un sāli. Pārmaiņus pievienojiet miltus un pienu. Uzraudzējiet mīklu apmēram 30 minūtes siltā vietā.

Pievienojiet pārļu/rupjo cukuru un sviestu un samaisiet. Pēc tam sadaliet mīklu 100 g porcijās un atpūtiniet vēl 15 minūtes. Sakarsējiet 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. Piezīme: pie kartupeļu vafelēm varat pasniegt biežpienu 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. Piezīme: pie kartupeļu vafelēm varat pasniegt biežpienu ar zaļumiem vai ābolu mērci.

RCP-1515.1.0

Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

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

Specyfikacja techniczna

Typ	Volt	Hz	Watt
132	230	50	1700
144			930
162			

Przed pierwszym użyciem



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

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



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

Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.



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

- Płytki grzewcze urządzenia rozgrzewają się podczas pracy. Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!
- Do wyjmowania gofrów należy używać sztućców drewnianych lub sztućców z tworzywa sztucznego odpornych na wysoką temperaturę, aby nie zarysować powierzchni nieprzywierającej.
- W przypadku urządzeń z białymi lub jasnymi obudowami/częściami z tworzywa sztucznego po krótkim

czasie pojawi się brązowawe zabarwienie.

- Zabarwienie wywołane jest przez opary wydobywające się z urządzenia i nie da się go 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 gofry, należy wybrać niższy poziom, analogicznie chcąc uzyskać ciemniejsze gofry, należy ustawić wyższy poziom. Wygląd pierwszego gofra może być jeszcze nie do końca zgodny z ustawionym stopniem przypieczenia. Dlatego przed zmianą ustawień należy poczekać na wypieczenie kolejnego gofra.
- Dodać łyżką wazową niewielką ilość ciast na środku formy do pieczenia i nieznacznie go rozprowadzić. Zamknąć urządzenie i docisnąć je za uchwyty. Zapewni to równomierne rozprowadzenie ciasta. Gdy zaświeci się czerwona lampka kontrolna, to dociskanie nie jest już zazwyczaj konieczne. Ciasto należy nalewać szybko, w przeciwnym razie gofry mogą nierównomiernie przypiec się od góry i od dołu.

Urządzenie ze światłem do pieczenia (Type-144)

- 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.

Urządzenie z lampką kontrolną (Type-132 und 162)

- Krótko po napełnieniu ciasta zapala się czerwona lampka kontrolna.
- Po zakończeniu procesu pieczenia czerwona lampka kontrolna gaśnie.
- Gofr jest gotowy.

- Proszę wyjąć gofra z urządzenia natychmiast po zakończeniu pieczenia. Użyj do tego drewnianego widelca.
- Położ gofry 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 wsiąkliwe 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 składowisk przetwarzających je na surowce wtórne.



UWAGA!
Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.

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

Gwarancja

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

Gwarancja producenta

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



Warunki gwarancji
<https://cloer.eu/guarantee>



25 marca Bardziej międzynarodowe Dzień Gofra

Nasze 10 zasad z sercem do pieczenia gofrów

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pomieszczenia. Masło, jaja i woda powinny przed pieczeniem być przechowywane w temperaturze pokojowej przez kilka godzin. Zwróć uwagę, aby masło było miękkie, ale nie zostało podgrzane powyżej temperatury pomieszczenia.

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

RCP-1500.3.0

Klasyczny przepis na wafle Cloer Składniki:

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

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

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

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

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

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

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

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

RCP-1503.3.1

Wafle jabłkowe

Składniki:

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

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

RCP-1508.0.1

Gofry 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 łaskowych 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 jaja
- 100 g mąki
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 łyżki ziół świeżych lub mrożonych

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

RCP-1515.1.0

Põhilised ohutusjuhised

- See seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises ja muudes sarnastes kasutuskohdades, näiteks:
 - kaupluste ja büroode töötajatele mõeldud kööginurkades,
 - talumajapidamistes,
 - hotellide, motellide ja teiste majutusasutuste klientide poolt või
 - hommikusööki pakkuvates majutuskohdades.
- Laske Cloeri elektriseadmeid remontida ainult Cloeri tehase klienditeenindusel. Ebaõige remont võib põhjustada kasutajale suuri ohte. Lisaks muutub garantii sellisel juhul kehtetuks.
- Kasutage seadet ainult kodumajapidamise pistikupesades. Kontrollige, kas tüübisildil näidatud võrgupinge vastab teie toitevõrgu näitajatele.
- Seade tuleb ühendada kaitsejuhiga pistikupesasse.
- Kui elektrikaabel on kahjustatud, siis peab Cloeri tehase klienditeenindus selle ohtude vältimiseks välja vahetama.
- Tõmmake toitepistik pistikupesast järgmistel juhtudel:
 - tekib tõrge;
 - seadet ei kasutata pikemat aega;
 - enne puhastamist.
- Tõmmake alati pistikust, mitte juhtmest.
- Ärge tõmmake juhet üle teravate servade ja ärge tõmmake seda liiga pingule, muidu on seadme ümbermineku oht.
- Ärge kasutage juhet kandmiseks ja kaitske seda kuumuse eest (pliidiplaat, lahtine tuli).
- Alla 8-aastased lapsed ning vähenenud psüühiliste, sensorsete ja mentaalsete võimetega inimesed ning isikud, kellel ei ole piisavalt kogemusi ja teadmisi, tohivad seadet kasutada vaid järelevalve all või kuid neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja selgitatud kasutamisega seotud ohte.
- Puhastamist ja hooldamist ei tohi teha lapsed, kui nad pole vähemalt 8-aastased ja tegutsevad järelevalve all.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Seadet ja selle ühendusjuhet tuleb hoida alla 8-aastastele lastele kättesaamatult.
- Ärge kasutage seadet vabas õhus.
- Kaitske seadet niiskuse eest (pritsmevesi/vihm).
- Seda seadet ei tohi kasutada taimeri ega välise taimeriga.
- Enne seadme puhastamist või hoiustamist tuleb sellel lasta täielikult maha jahtuda. Lisateavet puhastamise kohta leiate järgmistelt lehekülgedelt.
- Ärge asetage seadet kunagi vette.
- **TÄHELEPANU!** Arvestage, et seade muutub kasutamise ajal kuumaks. Puudutage ainult pidemeid ja juhtelemente.

Tehnilised andmed

Tüüp	Volt	Hz	Vatt
132	230	50	1700
144			930
162			

Enne esimest kasutamist

- Lugege juhend enne seadme esimest kasutamist tähelepanelikult läbi.
- Eemaldage kõik pakendiosad ja võimalikud kleebid, välja arvatud tüübisilt.
- Asetage vahvlimasin kuivale, libisemiskindlale ja tasele aluspinnale.
- Puhastage küpsetuspinnad enne esimest kuumutamist niiske lapiga.
- Määrige küpsetuspindu rasvaga ainult enne esimest kasutamist, edaspidi kaitseb kinnijäämise eest nakumisvastane pinnakate.
- Kui kasutate maisijahu või piima, määrige seadet aeg-ajalt rasvaga, et vahvlid kinni ei jääks.
- Esimesed kaks vahvlit ei sobi hügieenipõhjustel söömiseks.



Tootmisjääkide tõttu võib esimestel kasutusminutitel tekkida rohkem suitsu. Seetõttu tuleb esimesel kuumutamisel tagada hea ventilatsioon.

CE-märgis/ohutusjuhised



Seade vastab kohalduvate EÜ direktiivide nõuetele.



Seade on mõeldud kasutamiseks üksnes kinnistes ruumides.



TÄHELEPANU! Seadme mittekasutamise korral ja enne puhastamist tuleb toitepistik lahutada!

- Kasutage vahvlite eemaldamiseks üksnes puidust või kuumakindlast plastist söögiriistu, et seadme nakkumisvastane pinnakate ei saaks kriimustada.
- Valgete või heledate plastosade või korpussega seadmetel tekib veidi aega pärast kasutamist pruunikas värvimuutus.
- Seda põhjustab küpsetusaur ja seda ei saa vältida.

Kasutuselevõtt/eelsoojendamine

Ühendage toitepistik pistikupesasse ja viige regulaator seadme eelsoojendamiseks astmele 1. Vältige kõrgemal astmel eelsoojendamist, et pinnakatet mitte üle kuumutada. Kui punane kontrolltuli kustub, on seade kuum ja te võite vahvlite küpsetamisega alustada.



TÄHELEPANU!

Seade läheb nüüd kuumaks. Puudutage ainult pidemeid ja juhtelemente.

Küpsetamine

- Pärast eelsoojendamist saab pruunistusastet soovitud viisil reguleerida. Valige heledate vahvlite jaoks madalam aste ja tumedamate vahvlite jaoks kõrgem aste. Esimese vahvli pruunistusaste ei pruugi vastata seadistatud astmele. Seetõttu oodake enne seadistuse muutmist järgmise vahvlini.
- Pange väike kulbitäis tainast küpsetusvormi tagumisse ossa, sulgege seade ja vajutage pidemest alla. Nii jaotub tainas ühtlaselt. Kohe kui süttib punane kontrolltuli, ei ole tavaliselt enam vaja vajutada. Tainas tuleb masinasse panna kiiresti, sest muidu ei teki vahvlite ülemisel ja alumisel pinnal ühtlast pruuni värvi.

Küpsetusfooriga seade (tüüp-144)

- Veidi pärast taina lisamist kustub roheline kontrolltuli. Süttib punane kontrolltuli.
- Pärast küpsetamise lõppu kustub punane kontrolltuli ja süttib uuesti roheline kontrolltuli.
- Vahvel on valmis.

Kontrolltulega seade (tüüp-132 ja 162)

- Veidi pärast taina lisamist süttib punane kontrolltuli.
- Pärast küpsetamise lõppu kustub punane kontrolltuli.
- Vahvel on valmis.

- Võtke vahvel kohe pärast küpsetamist seadmest välja. Kasutage selleks puitkahlvit.
- Asetage vahvlid jahtumiseks üksteise kõrvale küpsetusrestile.

Puhastamine

- Puhastage seadet soojana, kasutades paberrätikut.
- Nõuanne.** Asetage kaks imavat köögipaberit küpsetuspindade vahele ja vajutage seade kinni.
- Seejärel puhastage vahvlirauda niiske lapiga, kuid mitte voolava veega.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.**

Keskkonnasäästlik kõrvaldamine

Meie seadmete transpordiks kasutatakse üksnes keskkonnasäästlikke pakendeid. Viige papp ja paber vanapaberi kogumiskohta, plastpakendid pakendijäätmete kogumiskohta.



TÄHELEPANU!

Elektriseadmeid ei tohi visata olmejäätmete hulka.

EE

Elektriseadmed sisaldavad väärtuslikke tooraineid. Viige vanad seadmed tunnustatud jäätmejaama. Kõrvaldamisvõimaluste kohta saate teavet omavalitsustest.

Garantii

Cloeri elektriseadmed vastavad kehtivatele EÜ direktiividele ja ohutuseeskirjadele. Juhul kui teie Cloeri seadmel peaks tekkima defekt või see ei toimi nõuete kohaselt, pöörduge edasimüüja või Cloeri tehaseklienditeeninduse poole. Registreeritud püsikliendid saavad lisaks pöörduda meie tehaseklienditeeninduse poole.

Tootja garantii

Tootjagarantii kehtivuse tagamiseks registreerige oma seade 6 kuu jooksul pärast ostmist. Kehtivad registreerimise hetkel avaldatud garantiitingimused. Garantii-tingimused ja toote registreerimise koha leiate siit:



Tootja garantii

<https://cloer.eu/guarantee>



Meie 10 reeglit südamekujuliste vahvlite küpsetamiseks

1. Kõik koostisained peavad olema toatemperatuuril. Selleks, et kõik koostisained toatemperatuuril oleksid, tuleb võid, mune ja vett paar tundi enne küpsetamist toatemperatuuril hoida.
2. Järgmisena segage kokku kõik koostisained, välja arvatud: jahu, viinakiviga küpsetuspulber ja mineraalvesi. Seejuures pöörake tähelepanu sellele, et või oleks pehme, aga mitte toatemperatuurist soojem.
3. Segage jahu ettenähtud koguse küpsetuspulbriga. Liiga palju küpsetuspulbrit annab ebameeldiva järelmaitse. Me soovime kasutada viinakiviga küpsetuspulbrit, sest see ei tekita järelmaitset.
4. Piima asemel soovime kasutada vett. Süsihapperikkal mineraalveel on samasugune toime nagu küpsetuspulbril ja see teeb vahvlid eriti õhuliseks. Mineraalvee kasutamisel võib etteantud küpsetuspulbri kogust vähendada.
5. Lisage tainale vaheldumisi vett ja jahu. Lisage iga kord ainult nii palju jahu, et see täielikult seguneks, enne kui jälle vett lisate. Vältige jahu otsest veega kokkupuutumist, et tainasse ei tekiks tükke.
6. Segage juurde nii palju vett, et tainas oleks veel viskoosne, aga voolaks hästi lusikalt maha.
7. Lisandid, nagu mandlid, päklikid, puuviljad vms, lisage tainale alles kõige lõpus.
8. Jätke tainas vähemalt 25 minutiks seisma, kuid siiski mitte kauemaks kui üks tund. Tainas muutub selle aja jooksul viskoossemaks. Ärge seejärel tainast enam segage ja kasutage see ühekorraga ära. Pikemaajalisem taina hoidmine halvendab küpsetamistulemust.

9. Määrige vahvliküpsetajat võiga ainult enne esimese vahvli küpsetamist. Enamiku vahvlitainaste puhul ei ole edasine määrimine reeglina enam vajalik.

10. Asetage valmis vahvlid restile. Ärge laduge värskeid vahvleid vırna, sest siis nende pealispind pehmeneb. Vahvlid maitsevad kõige paremini värskest serveerituna.

RCP-1500.3.0

Classikaline Cloeri vahvliretsept

Koostisained:

- 6 muna
- 1 pudelike sidruniessentsi
- 1 pudelike rummiessentsi
- 1 kotike viinakiviga küpsetuspulbrit
- 1 kotike vanillisuhkrut
- 200 g suhkrut
- 200 g võid või margariini
- 500 g jahu
- 125 ml mineraalvett (gaseeritud)

Ettevalmistamine:

Kõik koostisained peavad olema toatemperatuuril. Järgmisena segage kokku kõik koostisained, välja arvatud: jahu, viinakiviga küpsetuspulber ja mineraalvesi. Seejuures pöörake tähelepanu sellele, et või oleks pehme, aga mitte toatemperatuurist soojem. Segage jahu ja küpsetuspulber.

Lisage tainale vaheldumisi küpsetuspulbriga segatud jahu ja mineraalvett. Segage juurde nii palju vett, et tainas oleks veel viskoosne, aga voolaks hästi lusikalt maha.

Nüüd lisage essentsid ja segage veelkord kõik läbi. Vahutage munavalged eraldi nõus tugevaks vahuks ja lisage tainale, segades lühikest aega ja keerava liigutusega.

Jätke tainas vähemalt 25 minutiks seisma, kuid siiski mitte kauemaks kui üks tund. Pange tainast Cloeri vahvliküpsetaja küpsetusvormi alumisse poole ja sulgege kiiresti kaas.

Vajutage käepidemed mõneks sekundiks tugevasti kokku ja küpsetage vahvlid kuldpruuniks.

RCP-1503.3.1

Õunavahvlid

Koostisained:

- 200 g margariini või võid
- 100 g suhkrut
- 4 muna
- 1 sidruni riivitud koor
- 250 g jahu
- 1 kotike küpsetuspulbrit
- 100 g mandleid laastudena või hakitult
- 1/8 l mineraalvett
- 2–4 õuna peeneks tükeldatult

Ettevalmistamine: Lõigake õunad väikesteks kuu-bikuteks. Segage kokku taina koostisained ja segage seni, kuni tainas on ühtlane. Lõpuks lisage õunakuubikud ja segage keerava liigutusega tainasse.

Märkus. Need vahvlid sobivad hästi külmutamiseks ja uuesti küpsetamiseks. Maitselt meenutavad need õunastrudlit.

RCP-1508.0.1

Liège vahvlid

Koostisained:

- 750 g jahu
- 270 ml käesooja piima
- 3 muna
- 2 munakollast
- 70 g pärm
- 1 pk vanillisuhkrut
- 1 näpuotsatäis soola
- 400 g pärl-/dekoratiivsuhkrut
- 400 g sulatatud võid

Valmistamine: Segage kokku munad, munakollased, pärm, vanillisuhkur ja sool. Lisage vaheldumisi jahu ja piim. Jätke tainas u 30 minutiks sooja kohta kerkima. Segage juurde pärl-/dekoratiivsuhkur ja või. Seejärel jaotage tainas 100 g portsjoniteks ja laske sel veel 15 minutit seista. Kuumutage vahvliraud soovist olenevalt astmele 1 või 2 ja küpsetage kuld kollased vahvlid.

RCP-1489.1.0

Pitsavahvlid

Koostisained:

- 125 g võid või margariini
- 4 muna
- 125 g jahu
- 1/2 tl küpsetuspulbrit
- 125 ml leiget vett
- u 100 g keedusinki ribadeks lõigatult
- 2 õuna peeneks tükeldatult
- 1 kotike Kreeka pähklite või sarapuupähklite tuumi peeneks riivitult
- 2–3 spl tomatipastat
- 1–2 tl sinepit
- Soola, pipart, valmis pitsamaitseainet

Ettevalmistamine: Kõik koostisained peavad olema toatemperatuuril. Hõõruge või kreemjaks, lisage ükshaaval munad. Seejärel lisage tainale vaheldumisi küpsetuspulbriga segatud jahu ja mineraalvett. Lisage sink, õunad ja pähklid. Maitsestage tomatipasta, soola, pipra, sinepi ja pitsamaitseainega. Märkus. Võimalikud on variandid šampinjoni, juustu, oliivide või kurgiga.

RCP-1495.1.0

Toitvad kartulivahvlid

Koostisained:

- 500 g keedetud muredaid kartuleid
- 4 muna
- 2 sibulat
- 100 g jahu
- 1 spl hapukoort
- Maitse järgi soola (u 1 kuhjaga spl)
- Maitse järgi pipart (u 1 kuhjaga tl)
- 3 spl värskeid või sügavkülmutatud ürte

Ettevalmistamine: Riivige peene riiviga kartulid ja sibulad. Lisage ülejäänud koostisained ja segage. Määrige vahvlipõsetajat kergelt rapsiõliga ja küps- etage tainast kohe vahvlid. Märkus. Kartulivahvleid võite serveerida ürdimaitse- lise kohupiima või õunakastmega.

RCP-1515.1.0

Основные правила по технике безопасности

- Данный прибор предназначен для использования исключительно в домашнем хозяйстве или в аналогичных условиях, например:
 - в кухнях для сотрудников торговых точек и офисов,
 - в сельских усадьбах,
 - клиентами отелей, мотелей и других заведений или
 - в отелях типа «постель и завтрак».
- Ремонт электроприборов фирмы Cloer должен производиться только уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой клиентского сервиса фирмы Cloer. Из-за некачественного ремонта пользователь может подвергаться серьёзной опасности. Кроме того, становится недействительной гарантия.
- Эксплуатируйте прибор, включая его только в обычные бытовые штепсельные розетки. Проверьте, соответствует ли приведенное на типовой фирменной табличке сетевое напряжение величине напряжения в Вашей электросети.
- Электроприбор необходимо включать в розетку с защитным контактом.
- Если соединительный кабель поврежден, то во избежание опасности он подлежит замене сервисной службой фирмы Cloer.
- Извлеките штепсельную вилку из розетки
 - если возникла неисправность;
 - если прибор длительное время не используется;
 - перед каждым выполнением очистки.
- Тяните только за штепсельную вилку и ни в коем случае не за провод.
- Не прокладывайте кабель через острые кромки и не натягивайте его слишком туго, поскольку это вызывает опасность падения прибора.
- Не используйте кабель для переноски прибора и защищайте его от воздействия высокой температуры (электрическая плитка / открытое пламя).
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора, а также осознают все вытекающие из этого риски.
- Поручать детям очистку и техобслуживание можно только при условии, что они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором. Берегите от детей младше 8 лет само устройство и соединительный кабель.
- Не пользуйтесь электроприбором под открытым небом.
- Защищайте прибор от влаги (брызги/дождь).
- Данный прибор не предназначен для управления через реле времени или внешний таймер.
- Дождитесь полного остывания прибора, прежде чем начать очистку или убрать его на хранение. Более подробная информация об очистке представлена на следующих страницах.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.
- **ВНИМАНИЕ:** Имейте в виду, что во время работы корпус нагревается. Прикасайтесь только к ручкам и элементам управления.

Технические характеристики

Тип	Вольт	Гц	Вт
132	230	50	1700
144			930
162			

Перед первым использованием



Перед первым использованием внимательно прочитайте данное руководство.

- Удалите все части упаковки, включая наклейки, но не табличку прибора.
- Поставьте вафельницу на сухую, нескользкую и ровную поверхность.
- Перед первым нагреванием протрите поверхности для выпечки влажной тряпкой.
- Перед первым использованием смажьте поверхности для выпечки жиром, в дальнейшем нет такой необходимости благодаря антипригарному покрытию.
- Если вы используете кукурузный крахмал или молоко, то время от времени смазывайте поверхности для выпечки жиром, чтобы вафли не приставали.
- Первые две вафли не пригодны к употреблению из гигиенических соображений.



Производственные остатки могут вызывать повышенное дымообразование в первые минуты использования. Поэтому при первом нагревании позаботьтесь о хорошей вентиляции помещения.

СЕ-маркировка / правила по технике безопасности



Прибор отвечает требованиям соответствующих директив ЕС.



Прибор предназначен для использования только в закрытых помещениях.



ВНИМАНИЕ! Если прибор не используется, а также перед каждой очисткой следует вытягивать штекер прибора из розетки!

- Для извлечения вафель используйте только деревянные или термостойкие пластиковые лопатки, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие.
- Приборы с белым или светлым пластиковым корпусом и частями со временем могут приобретать коричневатый цвет.
- Это вызвано клубами дыма, возникающими при выпекании, и этого нельзя избежать.

Ввод в эксплуатацию / предварительный нагрев

Вставьте штепсельную вилку в розетку и установите регулятор в положение 1, чтобы предварительно нагреть прибор. Не выполняйте предварительный нагрев прибора при более высоких температурах, чтобы избежать перегрева покрытия. Как только красная контрольная лампочка погаснет, прибор нагрет, и можно приступать к выпечке вафель.



ВНИМАНИЕ! Теперь прибор горячий. Прикасайтесь только к ручкам и элементам управления.

Выпечка

- После предварительного нагрева вы можете установить любую степень подрумянивания. Для получения светлых вафель выберите самую низкую позицию регулятора, а для темных вафель – высокую. Первая вафля может не соответствовать установленной степени подрумянивания. В таком случае дождитесь второй вафли перед тем, как изменить позицию регулятора.
- Налейте небольшой половник теста в заднюю часть формы для выпечки, закройте вафельницу и сожмите ручки. Это позволит тесту равномерно распределиться. После того, как загорится красная контрольная лампочка, не нужно больше сжимать ручки. Наливайте тесто быстро, иначе вафли поджарятся неравномерно снизу и сверху.

Вафельница с индикатором готовности выпечки (тип 144)

- Сразу после наполнения тестом зеленая контрольная лампочка гаснет. Загорается красная контрольная лампочка.
- По окончании процесса выпечки красная контрольная лампочка гаснет и снова загорается зеленая.
- Вафля готова.

Вафельница с контрольной лампочкой (тип 132 и 162)

- Сразу после наполнения тестом загорается красная контрольная лампочка.
- По окончании процесса выпечки красная контрольная лампочка гаснет.
- Вафля готова.
- После окончания выпечки немедленно извлеките вафлю из вафельницы. Для этого используйте деревянную лопатку.
- Положите вафли рядом друг с другом на решетку для выпечки, чтобы они остыли.

Очистка

- Протрите еще теплый прибор бумажной салфеткой.
- **Совет:** Положите между поверхностями для выпечки два впитывающих креповых полотенца и закройте вафельницу.
- Затем очистите вафельницу мокрой тряпкой, но не подставляйте под струю воды.
- **Не используйте агрессивные моющие средства.**

Экологически безопасная утилизация

Наши приборы упакованы для транспортировки исключительно в экологически безопасные материалы. Сдайте картон и бумагу в пункт приема макулатуры, а пластиковую упаковку - в пункт приема вторсырья.



ВНИМАНИЕ! Не выбрасывайте электроприборы как бытовые отходы.

Электроприборы содержат ценное сырье. Отправляйте отслужившие электроприборы в лицензированные пункты переработки отходов. Информацию о возможных способах утилизации можно получить в органах местного или городского

Гарантия

Электроприборы Cloer отвечают положениям действующих директив ЕС и требованиям по техники безопасности.

Если ваш прибор Cloer поврежден или работает неисправно, обратитесь, пожалуйста, к своему дилеру или в сервисную службу компании Cloer. Зарегистрированные постоянные клиенты могут обращаться в нашу сервисную службу.

Гарантия производителя

Пожалуйста, зарегистрируйте свой прибор в течение 6 месяцев с даты покупки для того, чтобы получить гарантию производителя. Применяются те условия гарантии, которые были изданы на момент регистрации продукта. Условия гарантии и информация о регистрации продукта представлены здесь:



Гарантия производителя
<https://cloer.eu/guarantee>

Наши 10 правил выпечки вафель с душой и сердцем

1. Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Чтобы все ингредиенты приобрели комнатную температуру, сливочное масло, яйца и воду следует поместить в помещение с комнатной температурой за несколько часов до выпекания.
2. Сначала перемешайте все ингредиенты, кроме: муки, разрыхлителя теста марки Weinstein и минеральной воды. Следите за тем, чтобы сливочное масло было мягким, но не нагревалось выше комнатной температуры.
3. Смешайте муку с указанным количеством разрыхлителя теста. Избыток разрыхлителя теста придает выпечке неприятный привкус. Поэтому мы рекомендуем разрыхлитель теста Weinstein, поскольку он не дает никакого привкуса.
4. Мы рекомендуем использовать воду вместо молока. Сильногазированная минеральная вода действует так же, как и разрыхлитель теста и поэтому придает вафлям особую пышность. В случае использования минеральной воды указанное количество разрыхлителя теста можно уменьшить.
5. Добавляйте воду и муку в тесто по очереди. Каждый раз добавляйте только такое количество муки, которое Вы можете полностью размешать, и только потом добавляйте новую порцию воды. Старайтесь не допускать прямого контакта воды с мукой, так как в тесте из-за этого образуются комочки.
6. Подмешивайте столько воды, чтобы тесто еще оставалось густым, но хорошо стекало с ложки.
7. Такие ингредиенты как миндаль, орехи, ароматизаторы или алкоголь добавляйте в тесто в конце его приготовления.
8. Дайте тесту настояться в течение не менее 25 минут, но не больше одного часа. Тесто загустеет за это время. После этого больше не перемешивайте тесто и расходуйте его полностью за один раз. Более длительное стояние теста приведет к ухудшению результата выпечки.
9. Смажьте вафельницу сливочным маслом только перед выпеканием первой вафли. Большинство видов вафельного теста позволяет выпекать все последующие вафли без смазывания вафельницы.
10. Готовые вафли кладите на решетку. Не складывайте готовые вафли друг на друга, так как из-за этого их поверхности станут мягкими. Вафли наиболее приятны на вкус, когда подаются свежими.

RCP-1500.2.0

Классический рецепт вафель cloer (клоер)

Ингредиенты:

- 6 яиц
- 1 пузырек лимонного ароматизатора
- 1 пузырек ромового ароматизатора
- 1 пакетик разрыхлителя теста Weinstein
- 1 пакетик ванильного сахара
- 200 г сахара
- 200 г сливочного масла или маргарина
- 500 г муки
- 125 мл минеральной воды (газированной)

Приготовление: Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Сначала перемешайте все ингредиенты, кроме: муки, разрыхлителя теста марки Weinstein и минеральной воды.

Следите за тем, чтобы сливочное масло было мягким, но не нагревалось выше комнатной температуры.

Смешайте муку с разрыхлителем теста. Поочередно добавляйте в тесто смесь муки с разрыхлителем теста и минеральную воду.

Подмешивайте столько воды, чтобы тесто еще оставалось густым, но хорошо стекало с ложки. Теперь добавьте ароматизаторы и еще раз все перемешайте. Яичный белок взбейте в отдельной посуде до образования плотной массы взбитого белка и быстро подмешайте в тесто.

Дайте тесту настояться в течение не менее 25 минут, но не больше одного часа. Поместите тесто в нижнюю половину формы для выпечки вафельницы Cloer и быстро закройте крышку.

Сдавите обе рукоятки на несколько секунд и выпекайте вафли до золотисто-коричневого цвета.

RCP-1503.3.1

ЯБЛОЧНЫЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 200 г маргарина или сливочного масла
- 100 г сахара
- 4 яйца
- Натертая кожура лимона, не обработанного консервантами
- 250 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя теста
- 100 г натертых или дробленых миндальных орехов
- 1/8 л минеральной воды
- 2-4 мелко нарезанных яблока

Приготовление: Порезать яблоки на мелкие кубики. Смешать ингредиенты для теста и перемешать до получения гладкой массы. В последнюю очередь добавить яблоки и перемешать.

Примечание: Эти вафли хорошо подходят для

заморозки и последующего размораживания. По вкусу они напоминают яблочный штрудель.

RCP-1508.0.1

Льежские вафли

Ингредиенты:

- 750 г муки
- 270 мл теплого молока
- 3 яйца
- 2 яичных желтка
- 70 г дрожжей
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 400 г крупнокристаллического сахара
- 400 г растопленного масла

Приготовление: Смешать яйца, яичные желтки, дрожжи, ванильный сахар и соль. Поочередно добавить муку и молоко. Дать тесту подойти в течение примерно 30 минут в теплом месте.

Подмешать крупнокристаллический сахар и масло. Затем разделить тесто на порции весом по 100 г и оставить вылежаться еще на 15 минут. Нагреть вафельницу по желанию до ступени 1–2 и выпекать вафли до золотистого цвета.

RCP-1489.1.0

Вафли-пицца

Ингредиенты:

- 125 г сливочного масла или маргарина
- 4 яйца
- 125 г муки
- 1/2 чайной ложки разрыхлителя теста
- 125 мл теплой воды
- ок. 100 г вареной ветчины, нарезанной полосками
- 2 яблока, мелко порезанных кубиками
- 1 пакетик мелко натертых грецких или лесных орехов
- 2-3 столовые ложки томатного пюре
- 1-2 чайные ложки горчицы
- Соль, перец, готовая смесь приправ для пиццы

Приготовление: Все ингредиенты должны иметь комнатную температуру. Размешать сливочное масло до сметанообразного состояния, поочередно добавив яйца. Затем поочередно добавлять воду и смешанную с разрыхлителем теста муку и непрерывно перемешивать. Добавить ветчину, яблоко и орехи. Добавить по вкусу томатное пюре, соль, перец, горчицу и смесь приправ для пиццы. Примечание: можно варьировать состав, добавляя шампиньоны, сыр, оливки или огурцы.

RCP-1515.1.0



© 2024 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Straße 12
59757 Arnsberg Germany

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

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