



Podrobnosti o izdelku / Podrobnosti o izdelku
<https://go.cloer.eu/IM-waffle>

cloer®



Tip-132



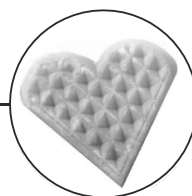
Tip-144



Tip-162

Navodila za uporabo

Aparat za izdelavo vafeljev Type-132 / 144
/ 162 Aparat za izdelavo vafeljev Type-132



JEZIKI - JEZIKI

Navodila za uporabo..... S.3

Osnovna varnostna navodila

- Ta naprava je namenjena izključno za uporabo v gospodinjstvu in za podobne namene, kot so:
 - v kuhinjah za zaposlene v trgovinah in pisarnah,
 - na kmetijskih zemljiščih,
 - stranke v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih ali
 - v penzionih z zajtrkom.
- Popravila električnih naprav Cloer lahko opravlja samo center za pomoč strankam Cloer. Nepravilna popravila lahko povzročijo veliko nevarnost za uporabnika. Prav tako se s tem prekliche veljavnost garancije.
- Napravo uporabljajte samo s standardnimi gospodinskimi vtičnicami. Preverite, ali omrežna napetost, navedena na tipski ploščici, ustreza omrežni napetosti vašega električnega omrežja.
- Naprava mora biti priključena na vtičnico z zaščitnim ozemljitvenim vodnikom.
- Če je priključni kabel poškodovan, ga mora zamenjati Cloerjev servisni center, da bi se izognili nevarnostim.
- Iz vtičnice izvlecite omrežni vtič,
 - ko pride do napake,
 - če naprave ne uporabljate dlje časa,
 - pred vsakim čiščenjem.
- Potegnite samo za vtič, nikoli za napajalni kabel.
- Napajalnega kabla ne potegnite čez ostre robove in ga ne napnite preveč, sicer obstaja nevarnost, da se naprava prevrne.
- Napajalnega kabla ne uporabljajte za prenašanje in ga zaščitite pred vročino (kuhalna plošča/odprt plamen).
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali dobili navodila o varni uporabi naprave in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.
- Čiščenje in vzdrževanje ne smejo opravljati otroci, razen če so stari 8 let ali več in so pod nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Naprava in njen priključni kabel ne smeta biti dostopna otrokom, mlajšim od 8 let.
- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Zaščitite napravo pred vlago (škropljenje z vodo / dež).
- Ta naprava ni namenjena upravljanju s časovnikom ali zunanjim časovnikom.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem počakajte, da se naprava popolnoma ohladi. Več informacij o čiščenju najdete na naslednjih straneh.
- Naprave nikoli ne potopite v vodo.
- **POZOR:** Upoštevajte, da se ohišje med delovanjem segreje. Dotikajte se samo ročajev in elementov za upravljanje.

Tehnični podatki

Tip	Volt	Hz	Watt
132	230	50	1700
144			930
162			

Pred prvo uporabo



Pred prvo uporabo naprave natančno preberite ta navodila.

- Odstranite vse dele embalaže in morebitne nalepke, vendar ne tipske plošče.
- Postavite napravo za izdelavo vafeljev na suho, nedersečo in ravno površino.
- Pred prvim segrevanjem očistite površine za peko z vlažno krpo.
- Površine za peko namažite le pred prvo uporabo, sicer jih zaradi nelepljivega premaza ni treba mazati.
- Če pa uporabljate Mondamin ali mleko, občasno namažite aparat, da se vafliji ne prilepijo.
- Prva dva vaflija zaradi higienskih razlogov nista primerna za uživanje.



Zaradi proizvodnih ostankov se lahko v prvih nekaj minutah poveča dim. Zato pri prvem segrevanju poskrbite za dobro prezračevanje.

Označevanje CE / varnostna navodila



Naprava izpolnjuje zahteve veljavnih direktiv ES.



Naprava je namenjena samo za uporabo v zaprtih prostorih.



POZOR: Ko naprave ne uporabljate in pred čiščenjem izključite vtič iz električnega omrežja!

- Za odstranjevanje vafeljev uporabljajte le lesen ali toplotno odporen plastični pribor, da ne bi opraskali nelepljive prevleke aparata.
- Aparati z belimi ali svetlimi plastičnimi deli ali ohišji bodo po kratkem času uporabe postali rjavkaste barve.
- To je posledica pekovskih hlapov in temu se ni mogoče izogniti.

Zagon / predgrevanje

Vtič vtičnice vstavite v vtičnico in regulator nastavite na stopnjo 1, da se naprava segreje.

Da ne bi pregreli premaza, se je treba izogibati močnejšemu segrevanju. Ko rdeča kontrolna lučka ugasne, je aparat vroč in lahko začnete peči vafleje.



POZOR!

Naprava se segreva. Dotikajte se le ročajev in upravljal.

Peka

- Po predgretju lahko po potrebi nastavite stopnjo porjavelosti. Za svetle vafle izberite nižjo stopnjo, za temnejše pa višjo. Prvi vafelj morda še ne bo natančno ustrezal nastavljeni stopnji porjavelosti. Zato počakajte, da se pripravi še en vafelj, preden spremenite stopnjo nadzora.
- Na zadnji delpekača vlijte majhno zajemalko testa, zaprite aparat in pritisnite na ročaj. Tako se testo enakomerno porazdeli. Ko se prižge rdeča kontrolna lučka, vam običajno ni treba več pritiskati. Postopek polnjenja je treba opraviti hitro, sicer vafliji na vrhu in na dnu ne bodo enakomerno porjaveli.

Naprava z lučko za peko (tip-144)

- Kmalu po polnjenju testa zelena kontrolna lučka ugasne. Prižge se rdeča kontrolna lučka.
- Ko je postopek pečenja končan, rdeča kontrolna lučka ugasne in ponovno zasveti zelena.
- Vafliji so pripravljeni.

Naprava z indikatorsko svetilko (tipa 132 in 162)

- Rdeča kontrolna lučka se prižge kmalu po dodajanju testa.
- Ko je postopek pečenja končan, rdeča kontrolna lučka ugasne.
- Vafliji so pripravljeni.
- Vafle odstranite iz aparata takoj po končanem postopku peke. Za to uporabite leseno vilico.
- Vafle postavite enega poleg drugega na rešetko za peko, da se ohladijo.

Čiščenje

- Še toplo napravo očistite s papirnato brisačo.
- **Nasvet:** Med površine za peko položite dve vpojni papirnati brisači in zaprite aparat.
- Na koncu vaflija očistite z vlažno krpo, vendar nikoli pod tekočo vodo.
- **Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev.**

Okolju prijazno odstranjevanje

Naši aparati imajo za prevoz samo okolju prijazno embalažo. Karton in papir oddajte v zbirnik za odpadni papir, plastično embalažo pa v zabojnik za recikliranje.



POZOR!
Električni aparati ne
spadajo med
gospodinjске odpadke.

Električne naprave vsebujejo dragocene surovine. Tudi izrabljeno napravo oddajte v priznani cikel recikliranja. Informacije o možnostih odstranjevanja vam lahko zagotovijo lokalne oblasti ali mestni svet.

Spletna trgovina Cloer

Več izdelkov Cloer in veliko zanimivih informacij o podjetju Cloer najdete v naši spletni trgovini.



Jamstvo

Električni aparati Cloer so skladni z veljavnimi direktivami ES in varnostnimi predpisi. Če je vaša naprava Cloer okvarjena ali ne deluje pravilno, se obrnite na svojega specializiranega prodajalca. Registrirane redne stranke se lahko obmejotudi na center za pomoč strankam družbe Cloer.

Garancija proizvajalca

Če želite izkoristiti garancijo proizvajalca, napravo registrirajte v 6 mesecih po nakupu. Veljajo garancijski pogoji, objavljeni ob registraciji.



**Registracija izdelka in
garancijski pogoji**
<https://cloer.eu/register>

WAFERS *Mit Herz gemacht*

10 pravil za peko vafeljev

1. Vse sestavine morajo biti sobne temperature. Zato jtreba maslo, jajca in vodo pred peko nekaj ur hraniti na sobni temperaturi. Prepričajte se, da je maslo mehko, vendar ne segreto nad sobno temperaturo.
2. Jajca stepajte s kuhinjskim robotom, dokler se prostornina ne podvoji. V ločeni skledi stepite maslo, sladkor in vanilijev sladkor do pene. Nadaljujte z mešanjem pri nizki hitrosti in postopoma vmešajte jajčno zmes.
3. Moko zmešajte z določeno količino pecilnega praška. Običajni pecilni prašek ima neprijeten priokus. Zato priporočamo uporabo pecilnega praška v obliki vinskega kamna, ki nima priokusa.
4. Namesto mleka priporočamo vodo. Mineralna voda z veliko ogljikovega dioksida ima enak učinek kot pecilni prašek in naredi vafelje še posebej puhaste. Količino pecilnega praška lahko zmanjšate z uporabo mineralne vode.
5. V testo izmenično dodajamo vodo in moko. Vsakič dodajte le toliko moke, da jo lahko popolnoma vmešate, preden dodate še vodo. Moki ne dodajajte neposredno v vodo, sicer se v testu naredijo grudice.
6. Vmešajte toliko vode, da je testo še vedno gosto, vendar z lahkoto teče z žlice.
7. Sestavine, kot so mandlji, orehi, arome ali alkohol, dodajte testu šele na koncu.
8. Testo pustite stati vsaj 30 minut, vendar ne dlje kot eno uro. Testo se bo v tem času zgostilo. Testa nato ne mešajte in ga porabite naenkrat. Če testo shranjujete dlje časa, bodo rezultati peke slabši.
9. Vafeljar namažite z maslom šele pred peko prvega vafelja. Pri večini test za vafelje mazanje za druge vafelje običajno ni več potrebno.
10. Pripravljene vafelje položite na rešetko. Sveži vafelji se ne zlagajo, saj se bodo na površini zmeščali. Vafelji so najboljšega okusa, če jih postrežemo sveže.

RCP-1500.3.0



Klasični recept za vafle Cloer

Sestavine:

- 6 jajc
- 1 steklenička arome limone
- 1 steklenica arome ruma
- 1 zavojček tatarske smetane v prahu za peko
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 200 g sladkorja
- 200 g masla ali margarine
- 500 g moka
- 125 ml mineralne vode (gazirane)

Priprava: Vse sestavine morajo biti sobne temperature. Prepričajte se, da je maslo mehko, vendar ne segreto nad sobno temperaturo.

Jajca **stepajte** s kuhinjskim robotom, dokler se prostornina ne podvoji.

Maslo, sladkor, vaniljev sladkor in arome stepite v ločeni skledi, dokler ne postanejo puhasti. Nadaljujte z mešanjem pri nizki hitrosti in postopoma vmešajte jajčno zmes.

Zmešajte moko in pecilni prašek. V testo izmenično dodaj mešanico moka in pecilnega praška ter mineralno vodo. Vmešajte toliko vode, da je testo še vedno gosto, vendar z lahkoto teče z žlice. Testo pustite stati vsaj 30 minut, vendar ne dlje kot eno uro.

Testo vlijte v zadnjo polovico pekača za vafle Cloer in hitro zaprite pokrov.

Za nekaj sekund trdno pritisnite ročaje in pecite vafle do zlato rjave barve.

RCP-1503.3.1



Jabolčni vafli

Sestavine:

- 200 g margarine ali masla
- 100 g sladkorja
- 4 jajca
- Naribana lupina neobdelane limone
- 250 g moka
- 1 vrečka pecilnega praška
- 100 g narezanih ali seseklanih mandljev
- 1/8 litra mineralne vode ali mleka
- 2-4 sesekljana jabolka

Priprava: Maslo in sladkor stepamo do kremaste mase, nato drug za drugim dodamo jajca. Izmenično dodajamo moko, pomešano s pecilnim praškom, in tekočino. Dodamo mandlje ali oreščke. Na koncu dodamo drobno narezana jabolka in limono. Namesto celih jajc lahko dodamo tudi samo rumenjake, na koncu pa vmešamo čvrste beljake. Testo mora biti nekoliko gosto, vendar mora z žlico zlahka teči.

RCP-1508.0.1



Vafli Liège

Sestavine:

- 750 g moke
- 270 ml mlačnega mleka
- 3 jajca
- 2 rumenjaka
- 70 g kvasa
- 1 kos vanilijevega sladkorja
- 1 ščepec soli
- 400 g sladkorja v prahu/perlnega sladkorja
- 400 g masla

Priprava: Jajca, rumenjak, kvas, vaniljev sladkor in sol zmešamo. Izmenično dodajte moko in mleko. Testo pustimo vzhajati na toplem mestu približno 30 minut.

Vmešajte sladkor v prahu in maslo. Nato testo razdelite na 100 g obroke in pustite počivati še 15 minut. Segrejte vaflijar in spečite zlate vafle.

RCP-1489.1.0



Krompirjevi vafliji

Sestavine:

- 500 g olupljenega krompirja z moko
- 2 olupljeni čebuli
- 4 jajca
- 100 g moke
- 1 žlica kisle smetane
- 2 žlički soli
- 1 žlička popra
- 3 EL svežih ali zamrznjenih zelišč

Priprava: Krompir in čebulo naribajte zelo na drobno na najfinejši nastavitvi strgalnika. Zmešajte in postopoma dodajte jajca, kisko smetano, zelišča, sol in poper po okusu. Nato po delih dodajte moko. Testo takoj spečemo v segretem vaflijarju, ki smo ga izdatno namastili z oljem.

RCP-1515.1.0



Vafli s pico

Sestavine:

- 125 g masla ali margarine
- 4 jajca
- 125 g moke
- 1/2 žličke pecilnega praška
- 125 ml mlačne vode
- približno 100 g kuhane šunke, narezane na trakove
- 2 jabolki, narezani na drobne kocke
- 1 zavojček drobno naribanih jedrc orehov ali lešnikov
- 2-3 žlice paradižnikovega pireja
- 1-2 žlički gorčice
- Sol, poper, mešanica začimb za pico

Priprava: Maslo stepemo do kremaste mase, nato drug za drugim dodamo jajca. Nato izmenično vmešamo moko, pomešano s pecilnim praškom, in mlačno vodo. Dodamo šunko, jabolka in oreščke ter začинimo s paradižnikovim pirejem, soljo, poprom, gorčico in mešanico začimb za pico. Testo takoj spečemo. Možno je uporabiti gobe, sir, olive ali kumarice.

RCP-1495.1.0



© 2024 by Cloer Germany

GmbH&CoKG Von-Siemens-Straße 12

59757 Arnsberg Nemčija

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

Tehnične spremembe, napake ali tiskarske napake so pridržane. Pridržujemo si pravico do tehničnih sprememb, ne odgovarjamo za morebitne napake ali tiskarske napake.