



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

cloer



Typ 13



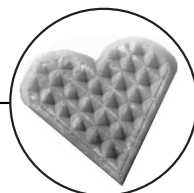
Typ 14



Typ 162

Bedienungsanleitung Instruction Manual

Waffelautomat Typ 13 / 14 / 162
Waffle Maker Type 13 / 14 / 162



SPRACHEN - LANGUAGES - LANGUES - TALEN - LINGUE

DE	Bedienungsanleitung	S.3
GB	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
EE	Kasutusjuhend	S.52
RU	Руководство по эксплуатации	S.56

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.

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
13	230	50	1200
14			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.



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

- Die ersten zwei Waffeln sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



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

- 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.



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

Inbetriebnahme / Vorheizen

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Regler auf Stufe 3, um das Gerät vorzuheizen. Ein Vorheizen auf einer höheren Stufe soll-

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



ACHTUNG!

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

Backen

- Sie können den Bräunungsgrad nach dem Vorheizen beliebig einstellen. Wählen Sie für helle Waffeln eine niedrigere Stufe und für dunklere Waffeln eine höhere Stufe. Die 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 (Typ 14)

- 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 (Typ 13 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 einen Backrost.

Reinigung

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

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören
nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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



Cloer Online-Shop
<https://cloer.eu>

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.

cloer Werkskundendienst

Tel.: +49.2932.6297-660 | Mail: service@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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://service.cloer.eu/register/>

WAFFELN *Mit Herz gemacht*

10 Regeln zum Waffelbacken

- Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Damit alle Zutaten Raumtemperatur haben, sollten die Butter, die Eier und das Wasser einige Stunden vor dem Backen bei Zimmertemperatur gelagert werden.
- Verrühren Sie zunächst alle Zutaten, außer Mehl, Weinstein Backpulver und Mineralwasser. Achten Sie darauf, dass die Butter weich ist, aber nicht über Raumtemperatur erwärmt ist.
- Vermischen Sie das Mehl mit der angegebenen Menge Backpulver. Durch zu viel Backpulver entsteht ein unangenehmer Nachgeschmack. Wir raten zu Weinstein Backpulver, da dieses keinen Nachgeschmack bildet.
- Wir empfehlen Wasser, statt Milch. Mineralwasser mit viel Kohlensäure hat dieselbe Wirkung wie Backpulver und macht daher die Waffeln besonders locker. Durch die Verwendung von Mineralwasser kann die angegebene Menge Backpulver etwas reduziert werden.
- 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.
- Rühren Sie so viel Wasser unter, dass der Teig noch dickflüssig ist, aber gut vom Löffel fließt.
- Geben Sie Zutaten wie Mandeln, Nüsse, Obst oder Ähnliches erst zum Schluss in den Teig.
- Lassen Sie den Teig mindestens 25 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.
- 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.
- 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.

25. März
Internationaler
Waffeltag

BACK MAL WIEDER WAFFELN

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. Verrühren Sie zunächst alle Zutaten, außer: Mehl, Weinstein-Backpulver und Mineralwasser. Achten Sie darauf, dass die Butter weich ist, aber nicht über Raumtemperatur erwärmt ist.

Vermischen Sie Mehl und Backpulver. Geben Sie die Mehl-Backpulver-Mischung und das Mineralwasser im Wechsel in den Teig. Vermeiden Sie, dass das Mehl direkt auf Wasser trifft, da der Teig sonst Klumpen bildet. Rühren Sie so viel Wasser unter, dass der Teig noch dickflüssig ist, aber gut vom Löffel fließt.

Lassen Sie den Teig mindestens 25 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.



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
- 2-4 klein geschnittene Äpfel



Zubereitung:

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Zutaten für den Teig mischen und glatt rühren. Zuletzt die Äpfel zugeben und unterheben.

Tips und Tricks: Diese Waffeln können gut eingefroren und wieder aufgebacken werden. Sie sind geschmacklich vergleichbar mit Apfelstrudel.

Brüsseler Waffeln



Zutaten:

- 2 Eier
- 250g Mehl
- 25g Kristallzucker
- 250ml lauwarme Milch
- 250ml lauwarmes Wasser
- 12g Hefe
- 100g Butter
- 1Prise Salz
- Margarine für das Waffeleisen

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Das Wasser und die Eier miteinander verrühren und langsam das Mehl, den Zucker und das Salz hinzufügen.

Die Milch mit der Hefe mischen und unter den Teig rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Anschließend die Butter dem Teig hinzufügen und alles gut verrühren.

Den Teig 30 Minuten lang an einem warmen Ort ruhen lassen. Nun das Waffeleisen vorheizen und vor jedem Backvorgang mit etwas Margarine einfetten. Pro Brüsseler Waffel ca. 4 Esslöffel Teig ins Eisen füllen und 3-4 Minuten lang backen.

Weitere Rezepte auf:



Weitere Rezepte

<https://cloer.eu/recipe>

Pizza Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben. Die Butter sahnig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und das Wasser unterrühren. Schinken, Äpfel, und Nüsse hinzufügen. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Senf und Pizzawürzmischung abschmecken.

Tips und Tricks: Abwandlungen mit Champignons, Käse, Oliven oder Gurken sind möglich.

Herzhafte Kartoffelwaffeln

Zutaten:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 4 Eier
- 2 Zwiebeln
- 100g Mehl
- 1 EL saure Sahne
- Salz nach Geschmack (ca. 1 gehäufte EL)
- Pfeffer nach Geschmack (ca. 1 gehäufte TL)
- 3 EL frische oder tiefgekühlte Kräuter

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln mit einer feinen Reibe reiben. Restliche Zutaten hinzufügen und verrühren.

Waffelautomat mit etwas Rapsöl einfetten und den Teig sofort backen.

Tips und Tricks: Zu den Kartoffelwaffeln können Sie Kräuterquark oder Apfelmus reichen.



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.

Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
13	230	50	1200
14			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.



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

- The two first waffles are unfit for human consumption because of hygienical reasons.

CE Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable CE directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.

- 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.



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

Starting up / Preheating

- Plug the appliance into the wall socket. Set the controller to 3 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.

Appliance with control lights (Type 14)

- 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 13 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.

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.

cloer Technical customer service

Mail: service-gb@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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/gb/guarantee>

25th of March
International
Waffle Day

10 steadfast rules for baking waffles

- 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.
- First mix together all the ingredients apart from: flour, baking powder and mineral water. Make sure that the butter is soft, but not heated to more than room temperature.
- 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.
- 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.
- 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.
- Mix in enough water so that the dough is still viscous but still pours smoothly off the spoon.
- Add ingredients such as almonds, nuts, fruit or similar to the dough at the end.
- 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.
- 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.
- 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.



The classic Cloer waffle recipe

Ingredients:

- 6 eggs
- lemon flavouring
- rum flavouring
- 1 envelope baking powder
- 1 envelope vanilla sugar
- 200 g sugar
- 200 g butter or margarine
- 500 g flour
- 125 ml mineral water (carbonated)

Preparation:

Combine flour, baking powder, sugar and vanilla sugar, melt butter or margarine and add to other ingredients. Add mineral water, lemon and rum flavouring and mix well. Beat eggs in a separate container until frothy and fold into dough. Allow the dough to stand 1 hour or longer. The dough should drip from the spoon. If this is not the case, add some more water.

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.*

Brussels Waffles

Ingredients:

- 2 eggs
- 250 g flour
- 25 g granulated sugar
- 250 ml lukewarm milk
- 250 ml lukewarm water
- 12 g yeast
- 100 g butter
- 1 pinch of salt
- Margarine for the waffle iron

Preparation:

Melt the butter and leave to cool. Mix together the water and eggs and slowly add the flour, sugar and salt. Mix the milk with the yeast and mix into the dough until a smooth dough is created. Then add the butter to the dough and mix everything together thoroughly. Leave the dough to rest in a warm place for 30 minutes. Now pre-heat the waffle iron and grease with a little margarine before baking each waffle. Add approximately 4 dessert spoonful's of dough to the iron for each Brussels waffle and bake for 3 - 4 minutes.

Pizza Waffles

Ingredients:

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

Preparation:

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

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.*

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
13	230	50	1200
14			930
162			

Avant la première utilisation

- Lisez cette notice avec soin avant la première utilisation.
- Retirez toutes les parties de l'emballage, et évent. les autocollants, pas la plaque signalétique.
- Placez le gaufrier sur un support sec, non glissant et plan.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avant la première utilisation avec un chiffon humide.
- Ne graissez les surfaces de cuisson qu'avant la première utilisation. Vous n'avez pas besoin de graisser la plaque qui est pourvue d'un recouvrement anti-adhérent.
- 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.



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.

- Pour des raisons hygiéniques, les deux premières gaufres sont impropres à la consommation.

Marquage CE / consignes de sécurité



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



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

- 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.



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

Mise en service / préchauffage

Enfoncez la prise de l'appareil dans la prise du réseau électrique et mettez le régulateur en position 3 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 14)

- 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 13 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.**

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.

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.

cloer Service après-vente d'usine

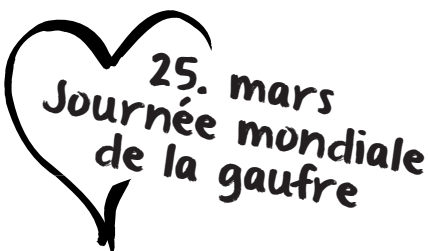
Mail: service-fr@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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/fr/guarantee>



Nos 10 règles pour préparer des gaufres avec le cœur

- 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.
- Mélanger d'abord tous les ingrédients sauf : la farine, la crème de tartre et l'eau minérale. Veiller à ce que le beurre soit mou mais ne dépasse pas la température ambiante.
- Mélanger la farine à la quantité de levure chimique indiquée. Un surplus de levure chimique procure un arrière-goût désagréable. C'est pourquoi nous conseillons d'utiliser de la crème de tartre car celle-ci ne laisse aucun arrière-goût.
- Nous recommandons plutôt de l'eau que du lait. L'eau minérale fortement gazeuse a le même effet que la levure chimique et rend les gaufres par conséquent très moelleuses. L'utilisation d'eau minérale permet de réduire la quantité indiquée de levure chimique.
- Ajouter alternativement de l'eau et de la farine à la pâte. Ajouter à chaque fois juste assez de farine pour pouvoir l'incorporer entièrement avant d'ajouter à nouveau de l'eau. Éviter que la farine entre en contact direct avec l'eau pour empêcher la formation de grumeaux dans la pâte.
- Ajouter juste assez d'eau pour que la pâte soit encore épaisse mais qu'elle coule facilement de la cuiller.
- N'ajoutez les ingrédients suivants qu'à la fin: les amandes, les noix, les fruits ou les choses de cette nature.
- Laisser la pâte reposer au moins 25 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.
- Graisser le gaufrier avec du beurre uniquement avant le cuisson de la première gaufre. Pour la plupart des pâtes à gaufres, il n'est plus nécessaire de graisser pour la cuisson des gaufres suivantes.
- Déposer les gaufres prêtes sur une grille. Ne pas superposer les gaufres fraîches pour éviter que leur surface ne ramollisse. Les gaufres sont plus savoureuses lorsqu'elles sont servies fraîches.



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:

Mélanger la farine, la levure en poudre, le sucre et le sucre vanillé. Faire fondre le beurre ou la margarine et l'ajouter au mélange. Ajouter l'eau minérale, l'arôme citron et l'arôme rhum, puis bien mélanger le tout. Batta les œufs dans un autre récipient pour les rendre mousseux, puis les intégrer à la pâte. Laisser reposer la pâte pendant une ou plusieurs heures. Si la consistance de la pâte ne convient pas, rajouter un peu d'eau.

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.

Gaufres de bruxelles

Ingrédients :

- 2 œufs
- 250 g de farine
- 25 g de sucre cristallisé
- 250 ml de lait tiède
- 250 ml d'eau tiède
- 12 g de levure
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- de la margarine pour le gaufrier

Préparation :

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Mélanger l'eau et les œufs puis ajouter lentement la farine, le sucre et le sel. Mélanger le lait avec la levure et l'incorporer à la pâte jusqu'à ce que celle-ci devienne bien lisse. Ensuite, ajouter le beurre à la pâte et bien mélanger le tout. Laisser la pâte reposer 30 minutes dans un endroit chaud. Préchauffer à présent le gaufrier et graisser avec un peu de margarine avant chaque cuisson. Verser env. 4 c. à s. de pâte dans le gaufrier par gaufre de Bruxelles et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.

Les gaufres Pizza

Ingrédients:

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

Préparation:

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

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.

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
13	230	50	1200
14			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.



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.

- De eerste twee wafels zijn om hygiënische redenen niet geschikt voor consumptie.

CE-markering/ veiligheidsaanwijzingen



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



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.

- 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.



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

Ingebruikneming/voorverwarmen

Steeke de stekker in het stopcontact. en zet de regelknop op 3 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 14)

- 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 13 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.**

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.

cloer Reparatieservice van Cloer

Mail: service-nl@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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 garanti voorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garanti voorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie
<https://cloer.eu/nl/guarantie>

25 maart
Internationale Dag
van de Wafel

Onze 10 regels met passie voor het bakken van wafels

- 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.
- Meng eerst alle ingrediënten, behalve: bloem, wijns- teen bakpoeder en mineraalwater. Let erop, dat de boter zacht is, maar niet boven kamertemperatuur opgewarmd is.
- Meng de bloem met de opgegeven hoeveelheid bak- poeder. Door te veel bakpoeder ontstaat een onaan- genome nasmaak. We adviseren daarom bij wijnsteen bakpoeder, aangezien dit geen nasmaak geeft.
- We adviseren water in plaats van melk. Mineraalwater met veel koolzuur heeft dezelfde werking zoals bak- poeder en maakt daarom de wafels bijzonder licht. Door het gebruik van mineraalwater kan de opgege- ven hoeveelheid bakpoeder worden gereduceerd.
- 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 wat- er in aanraking komt, aangezien het deeg anders klonters vormt.
- Meng zo veel water onder, dat het deeg nog dik lop- end is, maar goed van de lepel stroomt.
- Voeg de ingrediënten zoals amandelen, noten, fruit of dergelijke pas op het einde aan het deeg toe.
- 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.
- Smeer het wafelijzer enkel voor het bakken van de eerste wafel met boter in. Bij de meeste wafeldeggen is voor de andere wafels normaal geen insmeren meer vereist.
- Leg de gebakken wafels op een rooster. Stapel ver- se wafels niet, aangezien ze zo aan het oppervlak zacht worden. Wafels smaken het beste, als ze vers worden opgediend.



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:

Meel, bakpoeder, suiker roeren, boter smelten en toevoegen. Mineraalwater, citroenaroma en rum aroma toevoegen en als goed mixen. De eieren in een aparte kom opkloppen en aan het deeg toevoegen. Het deeg een uur of meerdere uren laten staan. Is het deeg te dik dan nog iets water toevoegen.

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 ingevoren en opnieuw worden gebakken. Ze zijn qua smaak vergelijkbaar met Apfelstrudel.

Brusselse wafels

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 250g bloem
- 25g kristalsuiker
- 250ml lauwe melk
- 250ml lauw water
- 12g gist
- 100g boter
- 1 snuifje zout
- margarine voor het wafelijzer

Bereiding:

Smelt de boter en laat deze afkoelen. Meng het water en de eieren met elkaar en voeg langzaam de bloem,

de suiker en het zout toe. Meng de melk met de gist en roer het mengsel onder het deeg tot er een gladde deeg ontstaan is. Voeg vervolgens de boter aan het deeg toe en vermeng alles goed. Laat het deeg 30 minuten lang op een warme plek rusten. Verwarm nu het wafelijzer voor en smeer het voor elk bakproces in met wat margarine. Giet per Brusselse wafel ca. 4 eetlepels deeg in het ijzer en bak 3-4 minuten lang.

Pizza wafels

Ingrediënten:

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

Bereiding:

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

Hartige aardappelwafels

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Rasp de aardappelen en ajuinen met een fijne rasp. Voeg de overige ingrediënten toe en vermeng alles. Smeer het wafelijzer met wat raapolie in en bak het deeg onmiddellijk.

Opmerking: Bij de aardappelwafels kunt u kruidenquark of appelmoes serveren.

Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi similari, 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
13	230	50	1200
14			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 waffle 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 di strato antiaderente.
- Se, tuttavia, si utilizzano prodotti Mondamin o latte, ingrassare ogni tanto l'apparecchio in modo che i waffle non si attacchino.



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.

- I primi di due waffle non sono edibili per ragioni igieniche.

Marchio CE / Avvertenze di sicurezza



Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.



Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.

- Per estrarre i waffle 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.



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

Messa in servizio / Preriscaldamento

Collegare il cavo di alimentazione alla presa e mettere il regolatore su 3 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 waffle.



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 waffle più chiari e uno più alto per i waffle più dorati. Il primo waffle non corrisponde ancora, in certe circostanze, al livello di doratura impostato. Attendere la preparazione di un altro waffle 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 waffle potrebbero non dorarsi in modo uniforme nella parte superiore e inferiore.

Apparecchio con spia di cottura (Tipo 14)

- 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 waffle è finito.

Apparecchio con spia di controllo (Tipo 13 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 waffle è finito.
- Togliere i waffle immediatamente dopo la fine del processo di cottura dall'apparecchio. Utilizzare una forchetta di legno a questo scopo.
- Mettere i waffle 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 waffle 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.

cloer Servizio di assistenza presso lo stabilimento

Mail: service-it@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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/it/guarantee>

25 Marzo
Giornata
Internazionale
dei Waffle

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

- 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.
- Iniziare mescolando tutti gli ingredienti eccetto: farina, lievito e acqua minerale. Assicurarsi che il burro sia morbido e ma non caldo.
- 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.
- 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.
- 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.
- Aggiungere acqua fino a che l'impasto non sia uniforme e scorra bene dal cucchiaino.
- Aggiungere gli ingredienti come mandorle, noci, frutta o simili alla fine nell'impasto.
- 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.
- 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.
- Posizionare i waffle cotti su una griglia. Non impilarli perché si ammorbiscono in superficie. I waffle sono più buoni se serviti freschi.



La ricetta classica di cloer per i waffel

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. Mescolare gli ingredienti tranne: farina, lievito, acqua minerale e albumi. Assicurarsi che il burro sia morbido ma non caldo. Unire il lievito e la farina. Unire l'acqua alla miscela composta da farina e lievito. Aggiungere acqua fino a che l'impasto sia uniforme e scorra bene dal cucchiaino. Aggiungere gli aromi e continuare a mescolare. Montare a neve gli albumi, in un contenitore separato, fino a quando sono fermi. Lasciare riposare l'impasto per almeno 25 minuti ma per non più di un'ora. Mettere l'impasto in una metà della macchina per waffel di Cloer e chiudere rapidamente il coperchio. Tenere uniti i manici per alcuni secondi e cuocere i waffel fin quando non sono dorati.

Waffel 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 waffel così ottenuti possono essere congelati e scaldati nuovamente Il loro gusto è paragonabile a quello dello strudel di mele.

Waffel di bruxelles

Ingredienti:

- 2 uova
- 250 g di farina
- 25 g zucchero
- 250 ml di latte tiepido
- 250 ml di acqua tiepida
- 12 g lievito

- 100 g burro
- 1 presa di sale
- Margarina per lo stampo dei waffel

Preparazione:

Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare. Mescolare l'acqua e le uova e aggiungere lentamente la farina, lo zucchero e il sale. Unire il latte con il lievito e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere il burro all'impasto e mescolare bene. Lasciare riposare in un luogo caldo per 30 minuti. Preriscaldare la piastra e ungerla con un po' di margarina prima di ogni cottura. Versare circa 4 cucchiaini di pasta in ogni waffel e cuocere per 3 - 4 minuti.

Pizza waffel

Ingredienti:

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

Preparazione:

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

Nota: È possibile variare con Chiampignon, formaggio, olive o cetrioli.

Gustosi waffel con patate

Ingredienti:

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

Preparazione:

Grattugiare patate e cipolle con una grattugia fine. Aggiungere i restanti ingredienti e mescolare. Ungere la macchina per waffel con dell'olio e cuocere l'impasto.

Nota: Potete servire con quark di erbe o salsa di mele.

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.

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
13	230	50	1200
14			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.



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

- Por razones de higiene los dos primeros gofres no están destinados al consumo.

Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



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



El uso del aparato está reservado exclusivamente a habitaciones cerradas.

- 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 amarronada.
- Esto se produce por la cocción y no puede evitarse.



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

Puesta en funcionamiento / Precalentamiento

- Conecte el enchufe a la corriente y coloque el regulador en el nivel 3 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 14)

- 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 13 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.

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.

cloer Servicio técnico

Mail: service-es@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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/es/guarantee>



Nuestras 10 reglas del corazón para hacer gofres

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Mezcle el agua suficiente como para que la masa quede espesa, pero que se deslice fácilmente de la cuchara.
- Solo se añaden ingredientes a la masa como almendras, nueces, frutas o similares al final.
- 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.
- 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.
- 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.

La receta clásica de gofres de cloer

Ingredientes

- 6 huevos
- 1 frasquito esencia de limón
- 1 frasquito aromatizante de ron
- 1 paquetito polvo hornear con cremor tártaro
- 1 paquetito azúcar de vainilla
- 200 g azúcar
- 200 g mantequilla o margarina
- 500 g harina
- 125 ml agua mineral (gasificada)

Preparación:

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. 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. Mezcle la harina con el polvo de hornear. Añada la mezcla de harina y polvo de hornear y el agua mineral de forma alternada a la masa. Mezcle el agua suficiente como para que la masa quede espesa, pero que se deslice fácilmente de la cuchara. Agregue los aromatizantes y mezcle todo otra vez. Bata las claras en un recipiente separado hasta lograr una consistencia firme y revuelva brevemente. Deje reposar la masa por lo menos 25 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 por algunos segundos y cocine los gofres hasta que estén dorados.

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.

Gofres de bruselas

Ingredientes

- 2 huevos
- 250 g harina
- 25 g azúcar granulado
- 250 ml leche tibia
- 250 ml agua tibia
- 12 g levadura
- 100 g mantequilla
- 1 pizca de sal
- Margarina para la gofrera

Preparación:

Derrita la mantequilla y déjela enfriar. Mezcle el agua con los huevos y añada lentamente la harina, el azúcar y la sal. Mezcle la leche con la levadura y revuelva la mezcla con la masa hasta que se forme una masa

homogénea. A continuación, agregue la mantequilla a la masa y revuelva hasta que todo quede bien mezclado. Deje reposar la masa durante 30 minutos en un lugar cálido. Unte la gofrera con margarina antes de cada cocción de gofres. Por cada gofre de Bruselas aprox. cucharadas de masa en la gofrera y cocínela durante 3 a 4 minutos.

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.

Observación: Puede hacer variaciones agregando champiñones, queso, olivas o pepinillos.

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.

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 pegas e nos elementos de comando.

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
13	230	50	1200
14			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.



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.

- Por motivos de higiene, os dois primeiros waffles não são adequados para consumo.

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.

- 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.



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

Colocação em funcionamento/ Pré-aquecimento

Introduza a ficha elétrica na tomada e coloque o botão regulador no nível 3 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 desejar, 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 14)

- 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 13 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.**

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.

cloer Serviço de atendimento ao cliente da fábrica

Mail: service-pt@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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/pt/guarantee>



As nossas 10 recomendações para confeccionar waffles em forma de coração

- Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Para que todos os ingredientes estejam à temperatura ambiente, deve deixar a manteiga, os ovos e a água algumas horas antes da confeção à temperatura ambiente.
- Comece por misturar todos os ingredientes, à exceção: da farinha, do fermento em pó Weinstein e da água mineral. Certifique-se de que a manteiga está mole, mas não a uma temperatura superior à temperatura ambiente.
- Misture a farinha com a quantidade de fermento em pó indicada. Demasiado fermento em pó irá adulterar o sabor. Por esse motivo aconselhamos a utilização do fermento em pó Weinstein, que não adultera o sabor.
- Recomendamos a utilização de água ao invés de leite. A água mineral muito gaseificada tem o mesmo efeito do fermento em pó, tornando os waffles especialmente fofos. A utilização de água mineral permite reduzir a quantidade de fermento em pó indicada.
- Adicione a água e a farinha alternadamente à massa. Deite pequenas porções de farinha que consiga misturar totalmente antes de adicionar água. Evite deitar a farinha diretamente em cima da água, reduzindo assim a formação de grumos.
- Misture uma quantidade de água de modo a obter uma massa espessa mas que cai facilmente da colher.
- Os ingredientes como as amêndoas, nozes, fruta ou afins devem ser adicionada à massa apenas no final.
- Deixar a massa levdar durante pelo menos 25 min., sem nunca exceder 1 hora. A massa vai espessar. Depois disso não volte a misturar a massa e consuma-a toda de uma só vez. Se a massa for guardada durante mais tempo, não obterá o mesmo resultado.
- Antes de utilizar a máquina de waffles, coloque manteiga apenas antes da confeção do primeiro waffle. Na maioria das massas não é necessário adicionar mais manteiga para confeccionar mais waffles.
- Coloque os waffles confeccionados em cima de uma rede. Não coloque os waffles acabados de confeccionar em cima uns dos outros, para que não fiquem demasiado moles. Os waffles sabem especialmente bem quando servidos acabados de fazer.

A receita classica 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 margaria
- 500 g de farinha
- 125 ml de água mineral (gaseificada)

Preparação:

Todos os ingredientes devem estar à temperatura ambiente. Comece por misturar todos os ingredientes, à exceção: da farinha, do fermento em pó Weinstein e da água mineral. Certifique-se de que a manteiga está mole, mas não a uma temperatura superior à temperatura ambiente. Misture a farinha e o fermento em pó. Adicione, alternadamente, a mistura de farinha e fermento em pó e a água mineral à massa. Misture uma quantidade de água de modo a obter uma massa espessa mas que cai facilmente da colher. Adicione agora os aromas e misture tudo novamente. Bater as claras em castelo firme num recipiente separado e misturar ligeiramente. Deixar a massa levedar durante pelo menos 25 min., sem nunca exceder 1 hora. Coloque a massa na parte posterior da forma da máquina de waffles Cloer e feche rapidamente a tampa. Comprima as duas pegas durante alguns segundos e deixe dourar os waffles.

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).*

Waffles à moda de bruxelas

Ingredientes:

- 2 ovos
- 250 g de farinha
- 25 g de açúcar cristalizado
- 250 ml de leite morno
- 250 ml de água morna
- 12 g de fermento
- 100 g de manteiga
- 1 pitada de sal
- margarina para a máquina de waffles

Preparação:

Derreter a manteiga e deixar arrefecer. Misturar a água com os ovos e adicionar lentamente a farinha, o açúcar e o sal. Misturar o leite com o fermento e misturar à massa, até obter uma massa lisa e uniforme. Em seguida, adicionar a manteiga à massa e mexer

bem. Deixar a massa levedar durante 30 minutos em local quente. Pré-aquecer a máquina de waffles e pincelar com um pouco de margarina antes de colocar cada dose de massa. Colocar cerca de 4 colheres de sopa de massa para confeccionar uma waffle e deixar cozer durante 3 a 4 minutos.

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.*

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.*

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 betjeningselementerne.

Tekniske data

Type	Volt	Hz	Watt
13	230	50	1200
14			930
162			

Inden brug første gang

- Læs denne brugsanvisning, inden du tager apparatet 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.



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

- De første to vaffler må af hygiejniske grunde ikke spises.

CE-mærke/Sikkerhedsanvisninger



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



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.

- 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 brugperiode få en brunlig farve.
- Dette fremkaldes af bagesod og kan ikke undgås.



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

Ibrugtagning/Forvarmning

- Sæt stikket i stikkontakten, og sæt temperaturknappen på trin 3 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 betjeningselementerne.

Bagning

- Efter forvarmningen kan du indstille bruningen efter ønske. Til lyse vaffler vælges et lavere varmetrin, til mørkere et højere varmetrin. Det kan forekomme, at den første vaffel ikke svarer nøjagtigt til den indstillede bruningsgrad. Vent derfor med at regulere på temperaturnappen, til den næste vaffel er blevet bagt.
- Fyld en portion dej svarende til en lille grydeske i den bageste del af bageformen, luk låget i, tag fat i grebet, og tryk ned. Dejen fordeles sig regelmæssigt. Når den røde kontrollampe lyser, er det normalt ikke længere nødvendigt at trykke. Dejen skal fyldes i hurtigt, da vafflerne ellers ikke bliver ens brune foroven og forneden.

Vaffeljern med signalpanel (model 14)

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

Vaffeljern med kontrollampe (model 13 og 162)

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

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

Rengøring

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

cloer Fabrikkundeservice

Mail: service-dk@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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/dk/guarantee>

DK

25. mars
den internasjonale
vaffeldagen

Vores 10 regler med hjerte til bægning af vaffler

- Alle ingredienser skal have stuetemperatur. Således at alle ingredienserne har stuetemperatur, bør smør, æg og vand opbevares ved stuetemperatur et par timer inden bægning.
- Først omrør alle ingredienser, bortset fra: Mel, vinsten bagepulver og mineralvand. Sørg for, at smørret er blødt, men ikke er varmere end stuetemperatur.
- Bland melet med den angivne mængde bagepulver. Ved brug af for meget bagepulver opstår en ubehagelig eftersmag. Vi råder derfor at bruge vinsten bagepulver, fordi det ikke skaber eftersmag.
- Vi anbefaler vand i stedet for mælk. Mineralvand med en stor mængde kulsyre har den samme virkning som bagepulver og gør derfor vafflerne særligt smuldrende. Ved anvendelsen af mineralvand kan den angivne mængde bagepulver reduceres.
- 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.
- Rør så meget vand ind, at dejen stadig er tykflydende, men flyder godt ud fra skeen.
- Ingredienser, som mandler, nødder, frugt e.l., må først kommes i dejen til sidst.
- Lad dejen stå og hvile i mindst 25 minutter, men ikke længere end en time. Dejen bliver mere tykflydende i løbet af denne tid. Omrør ikke dejen mere og brug den på en gang. Længere opbevaring af dejen fører til dårligere bægningresultater.
- Smør vaffeljernet kun inden bægningen af den første vaffel. Med de fleste vaffeldeje normalt kræves der ingen smøring for de følgende vaffler.
- Læg de færdige vaffler på en rist. De friske vaffler bør ikke stables, da de så bliver bløde på overflade. Vafflerne smager bedst, når de serveres friske.



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. Først omrør alle ingredienser, bortset fra: Mel, vinsten bagepulver og mineralvand. Sørg for, at smørret er blødt, men ikke er varmere end stuetemperatur. Bland mel og bagepulver. Tilsæt skiftevis mel-bagepulver blanding og mineralvand til dejen. Rør så meget vand ind, at dejen stadig er tyktflydende, men flyder godt ud fra skeen. Nu tilsæt aromaer og omrør alt igen. Pisk æggeviderne i en separat beholder, indtil de er stivpiskede og fold dem også kort ind i dejen. Lad dejen stå og hvile i mindst 25 minutter, men ikke længere end en time. Sæt dejen i den bageste halvdel af bagepladen på Cloer vaffeljern og luk låget hurtigt. Klem håndtagene sammen i nogle få sekunder og bag vafflerne til de er gyldenbrune.

Æblevaffler

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 vaffler kan godt fryses ned og bages igen. De smager ligesom æblestrudel.

Belgiske Vaffler

Ingredienser:

- 2 æg
- 250 g mel
- 25 g krystalsukker
- 250 ml lunken mælk
- 250 ml lunke vand
- 12 g gær
- 100 g smør
- 1 knivspids salt
- Margarine til vaffeljern

Tilberedning:

Smelt smørret og lad det køle af. Omrør vandet og æggene sammen og langsomt tilsæt mel, sukker og salt. Bland mælken med gæren og rør ind i dejen, indtil der dannes en glat dej. Derefter tilsæt smørret til dejen og omrør alt godt. Lad dejen stå og hvile på et varmt sted i 30 minutter. Forvarm nu vaffeljernet og smør det med en smule margarine inden hver bagningsproces. Placer ca. 4 spiseskefulde dej til vaffeljernet per hver belgisk vaffel og bag i 3-4 minutter.

Pizzavaffler

Ingredienser:

- 125 g smør eller margarine
- 4 æg
- 125 g mel
- 1/2 tsk. bagepulver
- 125 ml lunke 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.

Krydrede Kartoffelvaffler

Ingredienser:

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

Tilberedning:

Riv kartofler og løg på den fine side af rivejernet. Tilsæt resterende ingredienser og omrør. Smør vaffeljernet med lidt rapsolie og bag dejen straks.

Bemærkning: Du kan bruge kvark med krydderier eller æblemos til disse kartoffelvaffler.

Perusturvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Lisäksi laitetta voidaan käyttää muissa vastaavissa käyttöpaikoissa, esimerkiksi:
 - toimistojen ja liikehuoneistojen sosiaaliloissa työntekijöiden käytössä,
 - maatalousyrittäjissä,
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa yöpymispaikoissa, sekä
 - aamiaismajoituksissa.
- Cloer-sähkölaitteiden korjauksia saa tehdä vain Cloerin -tehtaan asiakaspalvelu. Väärä korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja. Sellaisessa tapauksessa myös laitteen takuu raukeaa.
- Kytke laite vain tavalliseen pistorasiaan. Tarkista, että tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Laite on liitettävä suojamaadoituksella varustettuun pistorasiaan.
- Jos liitäntäkaapeli on vaurioitunut, Cloer-tehtaan asiakaspalvelun on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Vedä pistoke pistorasiasta,
 - kun ilmenee toimintahäiriö,
 - kun et käytä laitetta pitkään aikaan,
 - aina ennen puhdistusta.
- Vedä pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä syöttökaapelia terävien reunojen yli tai venytä sitä liian tiukalle. Muutoin on olemassa vaara, että laite kaatuu.
- Älä käytä syöttökaapelia laitteen kantamiseen, ja suojaa sitä kuumuudelta (keittolevy / avotuli).
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai kokemattoman kokemuksen puute, jos heitä valvotaan tai on ohjeistettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen aiheuttamat vaarat.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa, paitsi jos nämä ovat vähintään 8 vuotta vanhoja ja näitä valvotaan.
- Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella. Laite ja sen liitäntäkaapeli on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä käytä tätä laitetta ulkona.
- Suojaa laitetta kosteudelta (roiskuva vesi / sade).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käyttämään 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
13	230	50	1200
14			930
162			

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyyppikilpeä.
- 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 mondaminia tai maitoa, rasvaa paistopinnat, jotta vohvelit eivät tartu kiinni.



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

- Hygienesyistä kahta ensimmäistä vohvelia ei saa syödä.

CE-merkintä / turvaohjeita



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.

- Käytä vain puisia tai lämpöä kestäviä, muovisia ruuanlaittavälineitä 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.



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

Käyttöönotto / esilämmitys

Kytke pistoke pistorasiaan ja aseta säädin asentoon 3 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 14)

- 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 13 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 juoksevalla vedellä.
- **Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.**

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laitteemme on pakattu kuljetusta varten ympäristöystävällisesti. Hävitä pahvi ja paperi jätteenpaperina, 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 hävittämispaikoista.

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.

Cloer Tuotteen rekisteröinti

Mail: service-fi@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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/fi/guarantee>

10 kultaista sääntöämme vohvelien valmistukseen

- Kaikkien aineksien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. Jotta kaikki ainekset olisivat huoneenlämpöisiä, pitäisi voi, munat ja vesi pitää huoneenlämmössä joitakin tunteja ennen leipomista.
- Sekoita ensin kaikki ainekset, paitsi: jauhot, viinikivileivin jauhe ja kivennäisvesi. Varmista, että voi on pehmeää, mutta ei kuitenkaan lämmennyt huoneenlämpötilaa lämpimämmäksi.
- Sekoita jauhot ja ohjeissa ilmoitettu määrä leivinjauhetta. Jos leivinjauhetta on liikaa, syntyy epämiellyttävä jälkimaku. Tästä syystä suosittelemme viinikivileivinjauhetta, koska se ei jätä jälkimakua.
- Suosittelemme vettä maidon sijaan. Paljon hiilihapoita sisältävällä kivennäisvedellä on sama vaikutus kuin leivinjauheella, ja siitä syystä se tekee vohvelit erityisen kuohkeiksi. Kivennäisvettä käyttämällä voidaan käyttää ohjeissa ilmoitettua määrää vähemmän leivinjauhetta.
- Lisää taikinaan vettä ja jauhoja vuoron perään. Lisää joka kerta vain sen verran jauhoja, että saat sekoitettua ne täydellisesti taikinaan, ennen kuin lisää vettä uudestaan. Vältä jauhojen joutumista suoraan kosketukseen veden kanssa, koska silloin muodostuu möykkyjä.
- Sekoita joukkoon sen verran vettä, että taikina on paksua, mutta irtoaa hyvin lusikasta.
- Lisää mantelit, pähkinät, hedelmät tai vastaavat ainekset taikinaan vasta lopuksi.
- Anna taikinan seistä vähintään 25 minuuttia, ei kuitenkaan tuntia kauempaa. Tänä aikana taikina tulee paksumpaa. Älä enää tämän jälkeen sekoita taikinaa ja käytä taikina kerralla. Taikinan säilyttäminen pitempään johtaa huonompiin valmistustuloksiin.
- Voitele vohvelilauta voilla vain ennen ensimmäisen vohvelin valmistamista. Useimmat vohvelitaikinat ovat sellaisia, että seuraavia vohveleita varten ei voidella enää tarvita.
- Aseta valmiit vohvelit ritilälle. Älä pinota vohveleita, koska silloin niiden pinta muuttuu pehmeäksi. Vohvelit maistuvat parhaita, kun ne tarjoillaan tuoreina.



25. maaliskuuta
Kansainvälinen
vohvelipäivä

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. Sekoita ensin kaikki ainekset, paitsi: jauhot, viinikivileivinjauhe ja kivennäisvesi. Varmista, että voi on pehmeää, mutta ei kuitenkaan lämmennyt huonelämpötilaa lämpimämmäksi. Sekoita jauhot ja leivinjauhe. Lisää jauho-leivinjauheseos ja kivennäisvesi vuorotellen taikinaan. Sekoita joukkoon sen verran vettä, että taikina on paksua, mutta irtoaa hyvin lusikasta. Lisää sitten esanssit ja sekoita kaikki vielä kerran. Vatkaa valkuainen erikseen omassa kulhossa kiinteäksi vaahdoksi ja hämmennä sitä vain lyhyesti. Anna taikinan seistä vähintään 25 minuuttia, ei kuitenkaan tuntia kauempaa. Kaada taikina Cloer-vohveliraudan paistomuotin taampaan puoliskoon ja sulje kansi nopeasti. Paina kahvat tiiviisti yhteen muutaman sekunnin ajaksi ja paista vohvelit kullanuskeiksi.

Omenavohvelit

Ainekset:

- 200 g margariinia tai voita
- 100 g sokeria
- 4 munaa
- Käsittelemättömän sitruunan kuori raastettuna
- 250 g jauhoja
- 1 pussi leivinjauhetta
- 100 g viipaloituja tai pilkkottuja 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.

Brüsselinvohvelit

Ainekset:

- 2 munaa
- 250 g jauhoja
- 25 g kristallisokeria
- 250 ml haaleaa maitoa
- 250 ml haaleaa vettä
- 12 g hiivaa

- 100 g voita
- 1 hyppysellinen suolaa
- margariinia vohvelirautaa varten

Valmistus:

Sulata voi ja anna sen jäähtyä. Sekoita vesi ja munat keskenään ja lisää hitaasti jauhot, sokeri ja suola. Sekoita maito ja hiiva ja sekoita ne taikinaan, kunnes syntyy tasainen taikina. Lisää taikinaan sen jälkeen voi ja sekoita kaikki hyvin. Anna taikinan kohota 30 minuuttia lämpimässä paikassa. Esilämmitä vohvelirautaa ja voitele se ennen jokaista paistokertaa pienellä määrällä margariinia. Kaada yhtä brüsselinvohvelia kohden n. 4 ruokalusikallista taikinaa rautaan ja anna taikinan paistua 3-4 minuuttia.

Pitsavohvelit

Ainekset:

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

Valmistus:

Kaikkien aineksien pitäisi olla huoneenlämpöisiä. Sekoita voi kermaiseksi ja lisää munat peräkkäin. Hämmennä sen jälkeen sekaan vuoronperään jauhot, joihin leivinjauhe on sekoitettu, ja vesi. Lisää kinkku, omenat ja pähkinät. Mausta tomaattipyreellä, suolalla, pippurilla, sinapilla ja pitsamausteseokituksella.

Huomautus: Muunnelmat herkkusienillä, juustolla, oliiveilla tai kurkulla ovat mahdollisia.

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 vohvelirautaa pienellä määrällä rapsiöljyä ja paista taikina heti.

Huomautus: Perunavohveleiden kanssa voi tarjota yrttirahkaa tai omenahilloa.

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
13	230	50	1200
14			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.



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.

- De första två väfflorna är inte lämpliga för förtäring av hygieniska skäl.

CE-märkning / säkerhetsinformation



Produkten motsvarar kraven i motsvarande EG-direktiv.



Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.

- Använd alltid köksredskap av trä eller värmestålig 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.



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

Idrifttagning / uppvärmning

Sätt kontakten i eluttaget och ställ reglaget på nivå 3 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 14)

- 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 hushållsoporna.

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

Garanti

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

cloer Kundtjänstverkstad

Mail: service-se@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Tillverkargaranti

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



Tillverkargaranti
<https://cloer.eu/se/guarantee>



SE

10 regler med hjärta för våffelbaket

- 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.
- Vispa först samman alla ingredienser, förutom: mjöl, vinstensbakpulver och mineralvatten. Se till så att smöret är mjukt, men inte varmare än rumstempererat.
- 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.
- 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.
- 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.
- Vispa ner så mycket vatten att smeten fortfarande är trögflytande, men ändå rinner av skeden lätt.
- Tillsätt inte övriga ingredienser, som mandel, nötter, frukt och liknande, till degen förrän i slutet.
- 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.
- 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.
- 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.



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. Vispa först samman alla ingredienser, förutom: mjöl, vinstensbakpulver och mineralvatten. Se till så att smöret är mjukt, men inte varmare än rumstempererat. Blanda mjöl och bakpulver. Tillsätt blandningen av mjöl och bakpulver och mineralvattnet omväxlande i smeten. Vispa ner så mycket vatten att smeten fortfarande är trögflytande, men ändå rinner av skeden lätt. Tillsätt nu aromerna och vispa smeten igen. Vispa äggvitorna i en annan bunke till ett fast skum och vänd i det i smeten. Låt smeten vila i minst 25 minuter, men inte längre än en timme. Håll smeten i den bakre halvan av Cloer-våffeljärnet och stäng locket snabbt. Tryck ihop handtagen helt under några sekunder och grädda våfflorna tills de blir gyllenbruna.

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.

Brysselvåfflor

Ingredienser:

- 2 ägg
- 250 g mjöl
- 25 g strösocker
- 250 ml ljummen mjölk
- 250 ml ljummet vatten

- 12 g jäst
- 100 g smör
- 1 nypa salt
- margarin till våffeljärnet

Tillagning:

Smält smöret och låt det svalna. Vispa ihop vattnet och äggen och tillsätt långsamt mjölet, sockret och saltet. Lös upp jästen i mjölken och vispa ner blandningen i smeten. Vispa till en jämn smet. Vispa sedan ner smöret i smeten och vispa till en jämn smet. Låt smeten stå varmt och vila i 30 minuter. Hetta upp våffeljärnet och smörj det med lite margarin innan du gräddar varje våffla. Håll ca 4 matskedar smet i järnet till varje brysselvåffa och grädda dem i ca 3-4 minuter.

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.

Matiga potatisvåfflor

Ingredienser:

- 500 g mjölig potatis
- 4 ägg
- 2 gula lökar
- 100 g mjöl
- 1 msk gräddfil
- Salta efter behag (ung. 1 rågad msk)
- Peppra efter behag (ung. 1 rågad tsk)
- 3 tsk färska eller djupfrysta örter

Tillagning:

Riv potatisen och löken med ett fint rivjärn. Vispa ner de övriga ingredienserna. Smörj våffeljärnet med lite rapsolja och grädda våfflorna direkt.

Tips: potatisvåfflorna kan serveras med örtkvarv eller äppelmos.

Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
 - parduotuvėse ir biuruose darbuotojų virtuvėse,
 - sodybose,
 - viešbučių, motelių ir kitose gyvenamosiose įstaigose arba
 - pensionatuose.
- Paveskite remontuoti „Cloer“ elektros prietaisus tik „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje. Dėl neišmanančių asmenų taisymo, gali naudotojui atsirasti didelis pavojus. Tokiu atveju neteksite garantijos teisės.
- Naudokite prietaisą tik butyje 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
13	230	50	1200
14			930
162			

Prieš pirmąjį naudojimą

- Prieš pirmąjį naudojimą 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 naudosite kukurūzų krakmolą arba pieną, kartas nuo karto ištepkite prietaisą riebalais, kad vafliai nepriliptų.



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

- Pirmi du vafliai dėl higieninių priežasčių netinkami maistui.

CE-žymėjimas / saugumo nurodymai



Prietaisas atitinka reikalavimus, atitinkantiems ES- direktyvoms.



Prietaisas skirtas naudojimui tik uždarese patalpose.

- 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.



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

Eksploatacijos pradžia /Įkaitinimas

Įkiškite tinklo kištuką į rozetę ir pasukite reguliatorių į pakopą 3, kad prietaisas įkaitų. Reikia vengti įkaitinimo aukštesniame lygmenyje, kad neperkaitinti padengtos dangos. Kai užsidegs raudona kontrolinė lemputė, prietaisas yra įkaitęs ir vaflius galite pradėti kepti.



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

Kepimas

- Po įkaitinimo, Jūs galite nustatyti parausvinimo laipsnį. Parinkite šviesiems vafliams žemesnę pakopą ir tamsesniems vafliams aukštesnę pakopą. Pirmieji vafliai pagal aplinkybes neatitinka tiksliai nustatytą rušvumo laipsnį. Todėl, prieš pakeisdami reguliatoriaus pakopą, palaukite kitų vaflių
- Įpilkite mažą išpilstymo šaukštelį tešlos į kepimo formos paskutinę dalį, uždarykite prietaisą ir paspauskite rankenėlę žemyn. Dėl to tešla pasiskirsto vienodai. Kol užsidegs raudona kontrolinė lemputė, kaip taisyklė, daugiau spausti nereikia. Pripylimas turi vykti greitai, nes priešingu atveju vafliai viršuje ir apačioje nevienodai parus.

Prietaisas su kepimo lempa (tipas 14)

- Tuoj pat po tešlos pripylimo, užgęsta žalia kontrolinė lemputė. Užsidega raudona kontrolinė lemputė.
- Kepimo procesui pasibaigus, užgęsta raudona kontrolinė lemputė ir vėl užsidega žalia.
- Vafliai iškepti.

Prietaisas su kontroline lempute (tipas 13 ir 162)

- Tuo jau pat po tešlos pripylimo, užsidega raudona kontrolinė lemputė.
- Kepimo procesui pasibaigus, užgęsta raudona kontrolinė lemputė
- Vafliai iškepti.
- Pasibaigus kepimo procesui, išimkite vaflius iš prietaiso. Tam naudokite medinę šakutę.
- Sudėkite vaflius vieną šalia kito, ant kepimo grotelių, kad atvėstų

Valymas

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

Utilizavimas nekenkiant gamtos

Mūsų prietaisas transportuojamas tik nekenksmingose gamtai pakuočiose. 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.

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.

Cloer Firmos klientų aptarnavimo tarnyba

Mail: service-lt@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

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/lt/guarantee>



Mūsų 10 vaflių kepimo taisyklių, kuriomis nuoširdžiai dalijamės su Jumis

- Visi ingredientai turėtų būti patalpos temperatūros. Kad ingredientai būtų patalpos temperatūros, prieš kepatant reikėtų kelias valandas laikyti patalpos temperatūroje sviestą, kiaušinius ir vandenį.
- Pirmiausia sumaišykite visus ingredientus, išskyrus: miltus, kepimo miltelius su vyno rūgštimi ir mineralinį vandenį. Sviestas turi būti minkštas, tačiau ne šiltesnis nei patalpos temperatūra.
- 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.
- 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.
- 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.
- Įmaišykite tiek vandens, kad tešla dar būtų tiršta, bet gerai nutekėtų nuo šaukšto.
- Galiausiai į tešlą pridėkite tokių sudėtinių dalių kaip migdolai, riešutai, vaisiai ar panašiai.
- 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.
- Patepkite vafliu sviestu tik prieš kepdami pirmus vaflius. Dažniausiai iš vaflių tešlos kepatant kitus vaflius vafliu papildomai tepti nebereikia.
- Padėkite iškeptus vaflius ant grotelių. Nedėkite vaflių vieno ant kito, kad nesuminkštėtų jų paviršius. Skanėsi būna šviežiai patiekti vafliai.



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 margarino
- 500 g miltų
- 125 ml mineralinio vandens (su angliarūgšte)

Paruošimas:

Visi ingredientai turėtų būti patalpos temperatūros. Pirmiausia sumaišykite visus ingredientus, išskyrus: miltus, kepimo miltelius su vyno rūgštimi ir mineralinį vandenį. Sviestas turi būti minkštas, tačiau ne šiltesnis nei patalpos temperatūra. Sumaišykite miltus ir kepimo miltelius. Sumaišykite tešlą pakaitomis pildami miltų ir kepimo miltelių mišinį bei mineralinį vandenį. Įmaišykite tiek vandens, kad tešla dar būtų tiršta, bet gerai nutekėtų nuo šaukšto. Supilkite aromatus ir išmaišykite visą tešlą dar kartą. Atskirame inde iki standžių putų suplakite baltymus, supilkite juos į tešlą ir trumpai bei atsargiai išmaišykite. Palikite tešlą pastovėti bent 25 min., tačiau ne ilgiau nei vieną valandą. Dėkite tešlos į apatinę „Cloer“ vafliinės kepimo formą ir greitai uždenkite dangtį. Vienai sekundei suspauskite rankenas ir kepkite vaflius, kol jie gražiai apskrus.

Obuoliniai Vafliai

Ingredientai:

- 200 g margarino arba sviesto
- 100 g cukraus
- 4 kiaušinių
- vienos nartukuotos (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 pjaustytytų obuolių

Paruošimas:

Supjaustykite obuolius mažais kubeliais. Sumaišykite tešlos ingredientus iki vienalytės masės. Po to sudėkite obuolius ir atsargiai išmaišykite.

Pastaba: šiuos vaflius galima sušaldyti ir vėl iškepti. Jie yra skanesni nei obuolių štrudelis.

Bruselio Vafliai

Ingredientai:

- 2 kiaušiniai
- 250 g miltų
- 25 g baltojo cukraus
- 250 ml drungno pieno
- 250 ml drungno vandens
- 12 g mielių
- 100 g sviesto
- 1 žiupsnelis druskos
- Margarino vaflinei patepti

Paruošimas:

Išlydykite ir atvėsinkite sviestą. Sumaišykite vandenį su kiaušiniais ir lėtai pildami įmaišykite miltus, cukrų, druską. Sumaišykite pieną su mielėmis, supilkite į tešlą ir maišykite, kol tešla taps vienalytė. Po to supilkite sviestą ir dar kartą gerai išmaišykite tešlą. Palikite tešlą 30 minučių pastovėti šiltoje vietoje. Įkaitinkite vafliinę ir kaskart prieš kepdami vaflius patepkite nedideliu margarino kiekiu. Norėdami iškepti vieną Bruselio vaflių, dėkite į vafliinę maždaug 4 valgomuosius šaukštus tešlos ir kepkite 3–4 minutes.

Picos skonio vafliai

Ingredientai:

- 125 g sviesto arba margarino
- 4 kiaušiniai
- 125 g miltų
- 1/2 valg. š. kepimo miltelių
- 125 ml drungno vandens
- maždaug 100 g juostelėmis pjaustyto virtų kumpio
- 2 smulkiais kubeliais pjaustytytų obuolių
- 1 pakelio smulkintų graikinių arba lazdyno riešutų
- 2–3 valg. š. pomidorų pastos
- 1–2 valg. š. garstyčių
- druskos, pipirų, picos priesonių 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 priesonių mišiniu.

Pastaba: taip pat galite išbandyti vaflių variantus su pievagrybiais, sūriu, alyvuogėmis arba agurkais.

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 prieskoninių žolelių

Paruošimas:

Sutarkuokite bulves ir svogūnus smulkia tarka. Sudėkite ir sumaišykite likusius ingredientus. Patepkite vafliinę nedideliu rapsų aliejus kiekiu ir iškart kepkite vaflius.

Pastaba: bulvinius vaflius galite patiekti su varškės ir prieskoninių žolelių užtepėle arba obuolių tyre.

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.
- Uz dodiet veikt Cloer elektroierīču remontu tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veikti remontdarbi var izraisīt būtisku apdraudējumu lietotājam. Turklāt tādējādi tiek anulēta iekārtas garantija.
- Lietojiet iekārta 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 nenaspiegējiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā iekārta var apgāzties.
- Nelietojiet vadu, lai nestu iekārta, un aizsargājiet to no karstuma iedarbības (plīts virsmām/atklātas liesmas).
- Šo iekārta 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 iespējamus riskus.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir 8 gadus veci vai vecāki un viņus kāds pieskata.
- Bērni nedrīkst spēlēt ar iekārta. Iekārta un tās pieslēguma vads jāuzglabā vietā, kurai nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Nelietojiet iekārta ārpus telpām.
- Aizsargājiet iekārta 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 iekārta ūdenī.
- **UZMANĪBU:** Ņemiet vērā, ka korpusa darbības laikā uzkarst. Pieskarieties tikai rokturim un vadības elementiem.

Tehniskie dati

Tips	volti	Hz	vati
13	230	50	1200
14			930
162			

Pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šo instrukciju.
- Noņemiet visas iepakojuma daļas un uzlīmes, ja tādas ir, bet ne tipa datu plāksnīti.
- Novietojiet vafeļu automātu uz sausas, neslidošas un līdzenas pamatnes.
- Pirms pirmās uzkaršēšanas reizes notīriet cepšanas virsmu ar mitru drānu.
- Cepšanas virsma ir jāielej tikai pirms pirmās lietošanas reizes, citreiz eļļošana nav nepieciešama, pateicoties pretpiedegšanas pārklājumam.
- Tomēr, ja lietojat kukurūzas cieti vai pienu, laiku pa laikam ielejot iekārtu, lai vafeles nepiedegtu.



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

- Pirmās divas vafeles higiēnisku apsvērumu dēļ nav piemērotas patēriņam.

EK marķējums/ drošības norādes



iekārta atbilst spēkā esošo EK direktīvu prasībām.



iekārta ir paredzēta tikai lietošanai slēgtās telpās.

- 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.



UZMANĪBU! Izraujiet kontaktspraudni, ja iekārta netiek lietota, kā arī pirms katras iekārtas tīrīšanas reizes!

Ekspluatācijas uzsākšana/ uzsildīšana

Iespraudiet kontaktspraudni kontaktligzdā un iestatiet slēdzi uz pakāpi 3, lai uzsildītu iekārtu. Nav ieteicama uzsildīšana, izmantojot augstāku pakāpi, lai nepārkarsētu pārklājumu. Kad izdziest 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 vafelēm izvēlieties zemāku pakāpi un tumšākām vafelēm augstāku pakāpi. Var gadīties, ka pirmā vafele vēl precīzi neatbilst iestatītajai brūnuma pakāpei. Tādēļ nogaidiet līdz nākamajai vafelei, pirms mainīt slēdža pakāpi.
- Iepildiet kausiņu mīklas cepšanas formas aizmugurējā daļā, aizveriet iekārtu un piespiediet to uz leju, izmantojot rokturi. Tādējādi mīkla 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 14)

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

Iekārta ar signāllampīņu (tips 13 un 162)

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

- Uzreiz pēc cepšanas procedūras beigām izņemiet vafeli 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 loknes 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 mājaisaimniecības 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.

cloer Klientu apkalpošanas dienests

Mail: service-lv@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Ražotāja garantija

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



Ražotāja garantija

<https://cloer.eu/lv/guarantee>



Mūsu desmit baušļi vafeļu cepšanai no sirds

- Visām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā. Lai visas sastāvdaļas būtu istabas temperatūrā, sviests, olas un ūdens dažas stundas pirms cepšanas ir jāglabā istabas temperatūrā.
- Vispirms samaisiet visas sastāvdaļas, izņemot: miltus, vīnākmeņus cepamo pulveri un minerālūdeni. Raugiet, lai sviests būtu mīksts, bet ne uzsilis virs istabas temperatūras.
- Sajauciet miltus ar norādīto cepamā pulvera daudzumu. Pārāk liels cepamā pulvera daudzums rada nepatīkamu pēcgaršu. Tādēļ mēs iesakām vīnākmeņus cepamo pulveri, jo tam nav nekādas pēcgaršas.
- Mēs iesakām ūdeni piena vietā. Minerālūdeņim 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.
- 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.
- Iemaisiet tik daudz ūdens, lai mīkla vēl ir biezi plūstoša, taču labi notek no karotes.
- Piedevas, piemēram, mandeļus, riekstus, augļus vai tamlīdzīgas piedevas pievienojiet mīklai tikai pašās beigās.
- Atstājiet mīklu mierā vismaz 25 min, tomēr ne ilgāk kā vienu stundu. Mīkla šajā laikā kļūs biezāka. Pēc tam mīklu vairs nemaisiet un izlietojiet to vienā reizē. Ja mīklu glabā ilgāk, cepšanas rezultāti ir sliktāki.
- Ieziediet vafeļu automātu ar sviestu tikai pirms pirmās vafeles cepšanas. Lielākoties vafeļu mīklām parasti nākamajām vafelēm vairs nav nepieciešama ieziešana.
- Novietojiet gatavās vafeles uz režģa. Nekraujiet svaigās vafeles kaudzē, jo tā to virsma kļūs mīksta. Vafeles garšo vislabāk, ja tās pasniedz svaigas.



Klasiskā Cloer vafeļu recepte

Sastāvdaļas:

- 6 olas
- 1 pudelīte citronu aromatizētāja
- 1 pudelīte ruma aromatizētāja
- 1 paciņa vīnakmens 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. Vispirms samaisa visas sastāvdaļas, izņemot: miltus, vīnakmens cepamo pulveri un minerālūdeni. Rauga, lai sviests būtu mīksts, bet ne uzsilis virs istabas temperatūras. Sajauc miltus un cepamo pulveri. Pārmaiņus mīklā pievieno miltu un cepamā pulvera maisījumu un minerālūdeni. Iemaisa tik daudz ūdens, lai mīkla vēl ir biezi plūstoša, taču labi notek no karotes. Tagad pievieno aromatizētājus un visu vēlreiz samaisa. Tagad atsevišķā traukā sakuļ olas baltumus līdz stingru putu stāvoklim un vēl nedaudz uzmanīgi iemaisa. Atstāj mīklu mierā vismaz 25 min, tomēr ne ilgāk kā vienu stundu. Ielej mīklu Cloer vafeļautomāta cepšanas formas aizmugurējā daļā un ātri aizver vāku. Saspiēž rokturus uz dažām sekundēm cieši kopā un cep vafeles līdz zeltaini brūnām.

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.

Briseles Vafeles

Sastāvdaļas:

- 2 olas
- 250 g miltu
- 25 g smalkā cukura
- 250 ml remdena piena
- 250 ml remdena ūdens
- 12 g rauga

- 100 g sviesta
- 1 šķipsna sāls
- margarīns vafeļpannai

Sagatavošana:

Izkausē sviestu un ļauj atdzist. Ūdeni un olas savstarpēji sajauc un lēnām pievieno miltus, cukuru un sāli. Pieni sajauc ar raugu un iemaisa mīklā, kamēr ir izveidojusies gluda mīkla. Pēc tam sviestu pievieno mīklai un visu kārtīgi samaisa. Atstāj mīklu 30 minūtes mierā kādā siltā vietā. Tagad uzksē vafeļpannu un pirms katras cepšanas nedaudz ieziež ar margarīnu. Katrai Briseles vafelei pannā iepilda apmēram 4 ēdamkarotes mīklas un cep 3–4 minūtes.

Picas Vafeles

Sastāvdaļas:

- 125 g sviesta vai margarīna
- 4 olas
- 125 miltu
- 1/2 tējkarotes cepamā pulvera
- 125 ml remdena ūdens
- apmēram 100 g strēmelēs sagriezta šķiņķa
- 2 āboli smalkos kubiņos
- 1 paciņa smalki rīvētu valriekstu vai lazdu riekstu kodolu
- 2–3 ēdamkarotes tomātu pastas
- 1–2 tējkarotes sinepju
- sāls, pipari, gatavais picas garšaugu maisījums

Sagatavošana:

Visām sastāvdaļām ir jābūt istabas temperatūrā. Sviestu samaisa krēma formā, citu pēc citas pievieno olas. Tad pārmaiņus iemaisa ar cepamo pulveri sajaucot miltus un ūdeni. Pievieno šķiņķi, ābolus un riekstus. Papildina ar tomātu pastu, sāli, pipariem, sinepēm un picas garšaugu maisījumu pēc garšas.

Piezīme: ir iespējamas variācijas ar šampinjoniem, sieru, olīvām vai gurķiem.

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.

Põhilised ohutusjuhised

- See seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises ja muudes sarnastes kasutuskohtades, näiteks:
 - kaupluste ja büroode töötajatele mõeldud kööginurkades,
 - talumajapidamistes,
 - hotellide, motellide ja teiste majutusasutuste klientide poolt või
 - hommikusööki pakkuvates majutuskohtades.
- 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 pistikupesassa.
- 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, sensoorsete 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
13	230	50	1200
14			930
162			

Enne esimest kasutamist

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



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

- Esimesed kaks vahvlit ei sobi hügieenipõhjustel söömiseks.

CE-märgis/ohutusjuhised



Seade vastab kohalduvate EÜ direktiivide nõuetele.



Seade on mõeldud kasutamiseks üksnes kinnistes ruumides.

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



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

Kasutuselevõtt/eelsoojendamine

Ühendage toitepistik pistikupessa ja viige regulaator seadme eelsoojendamiseks astmele 3. Vältige kõrgemal astmel eelsoojendamist, et pinnakate mitte üle kuumutada. Kui punane kontrolltuli kustub, on seade kuum ja te võite vahvlite küpsetamisi alustada.



TÄHELEPANU!

Seade läheb nüüd kuumaks. Puudutage ainult pidemeid ja juhtelemete.

Küpsetamine

- Pärast eelsoojendamist saab pruunistusastet soovitud viisil reguleerida. Valige heledate vahvlite jaoks madalam aste ja tumedam vahvlite jaoks kõrgem aste. Esimese vahvli pruunistusaste ei pruugi vastata seadistatud astmele. Seetõttu oodake enne seadistuse muutmist järgmise vahvlini.
- Pange väike kulbitäis tainast küpsetusvormi tagumise 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 14)

- 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 13 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 puitkahlit.
- 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 elektkonnasäästlikke pakendeid. Viige papp ja paber vanapaberi kogumiskohta, plastpakendid pakendijäätmete kogumiskohta.



TÄHELEPANU!

Elektriseadmeid ei tohi visata olmejäätmete hulka.

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 nõuetekohaselt, pöörduge edasimüüja või Cloeri tehaseklienditeeninduse poole.

Registreeritud püsikliendid saavad lisaks pöörduda meie tehaseklienditeeninduse poole.

CLOER Tehaseklienditeenindus

Mail: service-ee@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Tootja garantii

Tootjagarantii kehtivuse tagamiseks registreerige oma seade 6 kuu jooksul pärast ostmist. Kehtivad registreerimise hetkel avaldatud garantiitingimused. Garantiitingimused ja toote registreerimise kohta leiate siit:



Tootja garantii

<https://cloer.eu/ee/guarantee>



Meie 10 reeglit südamekujuliste vahvlite küpsetamiseks

- Kõik koostisained peavad olema toatemperatuuril. Selleks, et kõik koostisained toatemperatuuril oleksid, tuleb võid, mune ja vett paar tundi enne küpsetamist toatemperatuuril hoida.
- Järgmisena segage kokku kõik koostisained, välja arvatud: jahu, viinakiviga küpsetuspulber ja mine-raalvesi. Seejuures pöörake tähelepanu sellele, et või oleks pehme, aga mitte toatemperatuurist soojem.
- Segage jahu ettenähtud koguse küpsetuspulbriga. Liiga palju küpsetuspulbrit annab ebameeldiva järelmaitse. Me soovime kasutada viinakiviga küpsetuspulbrit, sest see ei tekita järelmaitset.
- Piima asemel soovime kasutada vett. Süsihappeterikkal mineraalveel on samasugune toime nagu küpsetuspulbril ja see teeb vahvlid eriti õhuliseks. Mineraalvee kasutamisel võib etteantud küpsetuspulbri kogust vähendada.
- Lisage tainale vaheldumisi vett ja jahu. Lisage iga kord ainult nii palju jahu, et see täielikult seguneks, enne kui jälle vett lisate. Vältige jahu otseselt veega kokkupuutumist, et tainasse ei tekiks tükke.
- Segage juurde nii palju vett, et tainas oleks veel viskoosne, aga voolaks hästi lusikalt maha.
- Lisandid, nagu mandlid, pähkliid, puuviljad vms, lisage tainale alles kõige lõpus.
- 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.
- Määrige vahvliküpsetajat võiga ainult enne esimese vahvli küpsetamist. Enamiku vahvlitainaste puhul ei ole edasine määrimine reeglina enam vajalik.
- Asetage valmis vahvlid restile. Ärge laduge värsket vahvleid vana, sest siis nende pealispind peheneb. Vahvlid maitsevad kõige paremini värskelt serveerituna.



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. Vahustage 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 vahvlüküsetaja küpsetusvormi alumisse poolele ja sulgege kiiresti kaas. Vajutage käepidemed mõneks sekundiks tugevasti kokku ja küpsetage vahvlid kuldpruuniks.

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 kuubikuteks. Segage kokku taina koostisained ja segage seni, kuni tainas on ühtlane. Lõpuks lisage õnakuubikud ja segage keerava liigutusega tainasse.

Märkus. Need vahvlid sobivad hästi külmutamiseks ja uuesti küpsetamiseks. Maitset meenutavad need õunastruudlit.

BRÜSSELI VAHVLIID

Koostisained:

- 2 muna
- 250 g jahu
- 25 g suhkrut
- 250 ml leiget piima
- 250 ml leiget vett

- 12 g pärimi
- 100 g võid
- 1 näputäis soola
- Margariini vahvlüküsetaja jaoks

Ettevalmistamine:

Sulutage või ja laske jahtuda. Segage omavahel kokku vesi ja munad ning lisage aeglaselt juurde jahu, suhkrut ja soola. Segage piim pärmiga, valage taina hulka ja segage kuni ühtlase taina moodustumiseni. Lõpuks lisage tainasse või ja segage hästi läbi. Jätke tainas 30 minutiks sooja kohta seisma. Nüüd eelkuumutage vahvlüküsetaja ja määrige seda enne iga küpsetamist vähese margariiniga. Täitke vahvlüküsetaja u 4 supilusikatäie tainaga iga Brüsseli vahvli kohta ja küpsetage 3–4 minutit.

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 pähklike või sarapuupähklike tuumi peeneks riivatult
- 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 šampinjonide, juustu, oliivide või kurgiga.

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 värsket või sügavkülmutatud ürte

Ettevalmistamine:

Riivige peene riiviga kartulid ja sibulad. Lisage ülejäänud koostisained ja segage. Määrige vahvlüküsetajat kergelt rapsiõliga ja küpsetage tainast kohe vahvlid.

Märkus. Kartulivahvleid võite serveerida ürdimaitselise kohupiima või õunakastmega.

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 неквалифицированного ремонта пользователь может подвергаться серьезной 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
13	230	50	1200
14			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.

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



- Первые две вафли не пригодны к употреблению из гигиенических соображений.

СЕ-маркировка / правила по технике безопасности



Прибор отвечает требованиям соответствующих директив ЕС.



Прибор предназначен для использования только в закрытых помещениях.

- 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.



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

Ввод в эксплуатацию / предварительный нагрев

Вставьте штепсельную вилку в розетку и установите регулятор в положение 3, 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 14)

- 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 13 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 влаговпитывающих 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 технике 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.

cloer Сервисная служба

Mail: service-ru@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Гарантия производителя

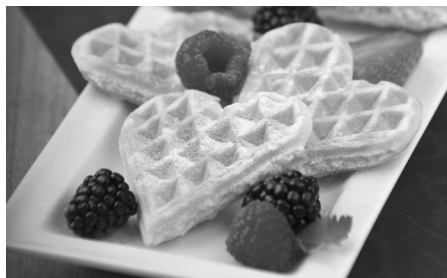
Пожалуйста, зарегистрируйте свой прибор в течение 6 месяцев с даты покупки для того, чтобы получить гарантию производителя. Применяются те условия гарантии, которые были изданы на момент регистрации продукта. Условия гарантии и информация о регистрации продукта представлены здесь:



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

Наши 10 правил выпечки вафель с душой и сердцем

- 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.
- 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 указанным количеством разрыхлителя теста. Избыток разрыхлителя теста придает выпечке неприятный привкус. Поэтому мы рекомендуем разрыхлитель теста Weinstein, поскольку он не дает никакого привкуса.
- 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.
- 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.
- Подмешивайте столько воды, чтобы тесто еще оставалось густым, но хорошо стекало с ложки.
- Добавляйте такие ингредиенты, как миндаль, орехи, овощи и т.п., в тесто в самом конце.
- 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 расходуите его полностью за один раз. Более длительное стояние теста приведет к ухудшению результата выпечки.
- Смажьте вафельницу сливочным маслом только перед выпеканием первой вафли. Большинство видов вафельного теста позволяет выпекать все последующие вафли без смазывания вафельницы.
- 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.



25-е марта -
Международный
день вафель

Классический рецепт вафель слоер (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.

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.

БРЮССЕЛЬСКИЕ ВАФЛИ

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 250 г муки
- 25 г сахара-песка
- 250 мл теплого молока
- 250 мл теплой воды
- 12 г дрожжей
- 100 г сливочного масла
- 1 щепотка соли
- Маргарин для вафельницы

Приготовление:

Масло растопить и остудить. Смешать воду с яйцами и медленно добавлять муку, сахар и соль. Смешать молоко с дрожжами и перемешивать с тестом до тех пор, пока оно не станет однородным и гладким. Затем добавить в тесто сливочное масло и хорошо все перемешать. Оставить тесто на 30 минут в теплом месте. Нагреть вафельницу и перед каждой новой порцией смазывать форму небольшим количеством маргарина. На одну брюссельскую вафлю залить в вафельницу ок. 4 столовых ложек теста и выпекать 3-4 минуты.

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 добавлять 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.

cloer

© 2019 by Cloer Germany GmbH&CoKG
Von-Siemens-Straße 12 . 59757 Arnsberg

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