

# cloer



*Mit Herz gemacht*

**Bedienungsanleitung** mit Rezepten  
**Instruction Manual** with Recipes

Waffelautomat Typ 11 / 13 / 14 / 16  
Waffle Maker Type 11 / 13 / 14 / 16



<b>D</b>	Bedienungsanleitung .....	4
<b>EN</b>	Operating Instructions .....	9
<b>F</b>	Notice d'utilisation .....	14
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing .....	19
<b>FI</b>	Käyttöohjeet .....	23
<b>N</b>	Bruksanvisning .....	27
<b>S</b>	Bruksanvisning .....	31
<b>DK</b>	Bruksanvisning .....	35
<b>I</b>	Istruzioni sull'uso .....	39
<b>E</b>	Instrucciones de uso .....	43
<b>P</b>	Instruções de uso .....	47
<b>TR</b>	Kullanım talimatı .....	51
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi .....	55
<b>CZ</b>	Návod k použití .....	59
<b>GR</b>	Οδηγίες Χρήσης .....	63
<b>RU</b>	Руководство к применению .....	67
<b>HU</b>	Használati utasítás .....	72

**Typ 11**

Waffelautomat 110



D



**Typ 13**

Doppelwaffelautomat 1329



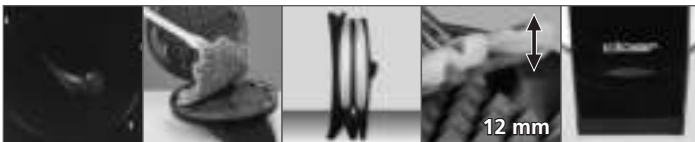
**Typ 14**

Brüsseler Waffelautomat 1445



**Typ 16**

Waffelautomat 1620



## Grundlegende Sicherheitshinweise

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

## Vorwort

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,** wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Cloer Waffelautomaten. Im Handumdrehen können Sie Freunde und Familie mit Waffeln verwöhnen. Waffeln sind schnell zubereitet und passen zu vielen Gelegenheiten, z.B. zum Geburtstag, Kaffee- und Teenachmittage. Ein Genuss für Groß und Klein.

Für noch mehr Genuss haben wir für Sie unsere besten Waffelrezepte zusammengestellt.

– Viel Spaß beim Ausprobieren –

Ihre Firma Cloer

## Aufstellen

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Stellen Sie den Waffelautomaten auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.

## CE-Kennzeichnung

 Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.

## Innengebrauch



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

## Vor dem Erstgebrauch

- Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- 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 2 Waffeln sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.

## Sicherheitshinweise



Die Backflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!

- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Waffeln nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Ge-

rätes 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

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



**ACHTUNG! Das Gerät wird jetzt heiß.**

- Bevor Sie mit dem Waffelbacken beginnen können, muss das Gerät aufgeheizt werden. Dieser Vorgang dauert bei geschlossenem Gerät ca. 5 Minuten.

## Aufheizen

### 1. Geräte mit Backampel (Typ 11 und 14)

- Wählen Sie die mittlere Reglereinstellung (zwischen 3 und 4).
- Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.

### 2. Gerät mit Kontrolllampe (Typ13 und 16)

- Wählen Sie die mittlere Reglereinstellung (zwischen 3 und 4).
- Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe.

## Bedienung

### Einfüllen des Teigs

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

### Backen

Mit dem stufenlos einstellbaren Bräunungsregler können Sie den Bräunungsgrad der Waffeln nach Belieben einstellen. Wählen Sie für helle Waffeln eine kleine Reglereinstellung (1 - 2), für dunkle Waffeln eine große (4 - 5). Die Backzeit beträgt abhängig vom Teig ca. 1,5 bis 3 Minuten. Wenn Sie mehrere Waffeln backen wollen, füllen Sie sofort wieder neuen Teig ein.

### 1. Gerät mit Backampel (Typ 11 und 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.

## 2. Gerät mit Kontrolllampe (Typ 13 und 16)

- 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.
- **Tip:** 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.

## Waffeln...



Waffeln backen ist ein Jahrhunderte altes Kulturgut. So vielfältig wie die Rezepte, so sind auch die Meinungen über die richtige Zubereitung: Butter oder Margarine? Wasser, Milch oder sogar Sahne? Einfetten? Mit Butter oder sogar mit der Speckschwarte? Stapeln oder auf einem Rost? Lagern, nur frisch oder sogar einfrieren? Diskussionen hierüber ohne Emotionen haben wir noch nicht erlebt, denn niemand lässt etwas auf *sein* altes Familienrezept kommen. Und das ist auch richtig so! Wir sagen: Erlaubt ist, was schmeckt und was sich bewährt hat. Wir haben uns dennoch erlaubt einige Tipps und Regeln zusammenzustellen, wie aus unserer Sicht Waffeln am besten gelingen:

## 10 Regeln mit Herz

1. Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
2. Verrühren Sie zunächst Ei, weiche oder zerlassene Butter, Zucker, Vanillezucker etc. sorgfältig.
3. 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.
4. 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 ange-

gebene Menge an Backpulver etwas reduziert werden.

5. Geben Sie Wasser und Mehl im Wechsel in den Teig. Geben Sie jedes Mal nur so viel Mehl hinzu, dass Sie es vollständig unterrühren können, bevor Sie wieder Wasser hinzufügen. Vermeiden Sie, dass Mehl direkt auf Wasser trifft, da der Teig sonst Klumpen bildet.
6. Rühren Sie so viel Wasser unter, dass der Teig noch dickflüssig ist, aber gut vom Löffel fließt.
7. Geben Sie Zutaten wie Mandeln, Nüsse, Aromen oder Alkohol erst zum Schluss in den Teig.
8. Lassen Sie den Teig mind. 25 Min., jedoch nicht länger als 1 Stunde stehen. Der Teig wird während dieser Zeit dickflüssiger. Rühren Sie den Teig danach nicht mehr um und verbrauchen Sie ihn auf einmal. Längeres Lagern des Teiges führt zu schlechteren Backergebnissen.
9. Fetten Sie den Waffelautomaten nur vor dem Backen der ersten Waffel mit Butter ein. Bei den meisten Waffelteigen ist für die weiteren Waffeln in der Regel kein Einfetten mehr notwendig.
10. Legen Sie die fertigen Waffeln auf einen Rost. Stapeln Sie frische Waffeln nicht, da sie so an der Oberfläche weich werden. Waffeln schmecken am besten, wenn sie frisch serviert werden.

## Tipps

Für einen optimalen Waffelgenuss haben wir für Sie im folgenden Abschnitt ein paar Tipps zusammengestellt.

- Für Waffeln ohne Backpulvernachgeschmack empfehlen wir Weinstein Backpulver.
- Waffeln werden besonders locker, wenn Sie zum Schluss Eischnee unter den Teig heben. Hierdurch werden wie bei Backpulver oder Mineralwasser dem Teig kleine Gasbläschen zugeführt. Daher nicht mehr zu viel rühren.
- Beim Backen dehnen sich die Gasbläschen aus und die Waffel bekommt ihre lockere Struktur. Durch die Verwendung von Eischnee kann die Menge an Backpulver reduziert werden. Trennen Sie hierzu die im Rezept angegebene Anzahl an Eiern. Das Eigelb wie im Rezept angegeben zum Teig hinzugeben. Das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss nur kurz unterheben.
- Verwenden Sie nur geeignete Backfette.
- Mit lauwarmer, zerlassener Butter lässt sich der Teig besser verarbeiten. Die zerlassene Butter darf nicht zu heiß sein, da das Ei sonst stockt. Sollte die Butter versehentlich zu heiß geworden sein, stellen Sie den Topf mit der heißen Butter in ein größeres Gefäß mit kaltem Wasser, bis die Temperatur wieder lauwarm ist. Külschränkalkalte Butter eignet sich nicht.
- Füllen Sie soviel Teig in die Backform, dass sie ganz ausgefüllt ist. Ideal ist hierfür eine kleine Schöpfkelle.
- Die in vielen Rezepten angegebenen Fettmengen können bei antihafbeschichteten Waffelautomaten reduziert werden.

- Bei sehr fettarmem Teig kann es passieren, dass die Waffeln beim Öffnen des Gerätes oben und / oder unten anklebt. In diesem Fall sollten die Backflächen leicht eingefettet werden.
- Servieren Sie die Waffeln mit Puderzucker oder Zucker und Zimt. Beliebt sind dazu auch Erdbeeren mit Schlagsahne oder heiße Sauerkirschen.

## Rezepte

Im folgenden Abschnitt finden Sie unsere besten Waffelrezepte.

### 1. Unser klassisches 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:** Folgen Sie den „10 Regeln mit Herz“. Geben Sie jedoch zunächst nur den Eidotter hinzu. Schlagen Sie das Eiweiß zu steifem Eischnee und heben diesen zum Schluss unter.

### 2. Feine Waffeln für den Sonntagstisch

#### Zutaten:

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Rum
- 125 g geriebene Mandeln
- 450 g Mehl
- ca. 180 ccm Wasser (wenn nötig)
- abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt) oder 1 Fläschchen Zitronenaroma
- 1/2 Päckchen Weinstein Backpulver

**Zubereitung:** Folgen Sie den „10 Regeln mit Herz“. Anstatt der ganzen Eier können Sie auch, wie im Tipp beschrieben, zum Schluss Eischnee unterheben.

### 3. Buttermilchwaffeln

#### Zutaten:

- 125 g Butter
- 4 Eier
- 240 g Mehl
- 2 TL Weinstein Backpulver
- ca. 3/8 Liter Buttermilch
- 1 Prise Salz
- 4 EL Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker

**Zubereitung:** Folgen Sie den „10 Regeln mit Herz“. Die Buttermilch geben Sie, wie das Was-

ser (beschrieben in den 10 Regeln mit Herz) im Wechsel mit dem Mehl in den Teig. Anstatt der ganzen Eier können Sie auch, wie im Tipp beschrieben, zum Schluss Eischnee unterheben.

## Problem / Ursache / Abhilfe

Problem	Eventuelle Ursache	Abhilfe
Waffeln werden zu dunkel	Temperaturregler zu hoch eingestellt	Temperaturregler niedriger stellen
Waffeln werden zu hell	Temperaturregler zu niedrig eingestellt	Temperaturregler höher einstellen
Teig klebt an der Backform fest	Verwendung von Speisestärke und/oder Milch	Gerät ab und zu einfetten (Butter oder Margarine, kein Öl)
	Zutaten haben unterschiedliche Temperaturen	Alle Zutaten müssen gleich temperiert sein (Zimmertemperatur)
	Verwendung von nicht geeignetem Backfett	Geeignete Fette zum Backen benutzen
Teig quillt an den Seiten heraus	Zu viel Teig wurde eingefüllt	Weniger Teig einfüllen
	Teig wurde mittig oder in den vorderen Teil der Backfläche eingefüllt	Teig gleichmäßig verteilen

## 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 wertvollen Rohstoff. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## Kunden-Service

Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Cloer-Werkskundendienst.

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften.

## Garantiebedingungen

Cloer gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, eine **limitierte Herstellergarantie**. Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise verpflichten wir uns, das Gerät kostenlos instandzusetzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der schadhaften Komponenten. Ausgewechselte Teile werden Eigentum der Firma Cloer. Weitere Ansprüche, gleich welcher Art, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen. Diese Garantie beeinträchtigt keine Rechte, die Verbraucher gemäß den jeweils geltenden nationalen Gesetzen bezüglich des Verkaufs von Waren haben. Die Garantiefrist beträgt **2 Jahre** und beginnt mit dem Datum, an dem das Produkt erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem oder wird anderweitig beeinflusst. Diese Garantie wird von Ihrem Händler an Sie weitergegeben. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, **wenden Sie sich direkt an Ihren Händler**.

In Deutschland bietet Cloer registrierten Verbrauchern die Möglichkeit, **erweiterte Garantieleistungen** direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass das Produkt bei einem autorisierten Händler gekauft und per Postkarte oder über Internet registriert wurde. Eine unkomplizierte **Produktschnellregistrierung** können Sie auch unter dem Link

<http://service.cloer.com>

vornehmen. Hier erhalten Sie nach erfolgreicher Registrierung außerdem wichtige Informationen und Neuigkeiten zu Ihrem Produkt direkt aus erster Hand. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden sich registrierte Verbraucher in jedem Fall zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete **niemals unfrei** eingesendet werden. Diese werden von den Paketdiensten nicht zugestellt, sondern für Sie kostenpflichtig retourniert. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen. Wenden Sie sich an den:

Fax: 02932.6297-860

Mail: [service@cloer.de](mailto:service@cloer.de)

Zum Nachweis des Garantieanspruchs ist unbedingt ein **Kaufbeleg** mit Kaufdatum und Händleranschrift im Original vorzulegen. Ohne diesen Kaufbeleg erfolgt die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig.

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf

- unsachgemäße Nutzung,
- natürliche Abnutzung bzw. Verschleiß, äußere Einwirkungen (z.B. Transportschäden, Stöße, Schläge, Hitzeeinwirkung, Säuren o.ä.),
- mangelnde Entkalkung\*
- oder auf ungeeignetes Zubehör zurückzuführen sind.

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät

- gewerblich genutzt,
- unautorisiert geöffnet, abgeändert
- oder ein unautorisierter Reparaturversuch vorgenommen wurde.

Für Verbrauchsmaterial wird ebenfalls keine Garantie übernommen.

\* Wasserkocher / Kaffeeautomat / Teeautomat



### Basic safety instructions

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

## Introduction

### Dear client,

We wish you much pleasure with your new Cloer waffle maker. In a matter of minutes you will be able to serve waffles to your friends and family. Waffles are fast and easy to make and are suitable for many occasions, such as birthday parties or afternoon coffee or tea; a treat for children and adults alike.

To enhance your enjoyment, we have collected our best waffle recipes for you.

- Have fun trying them out –

Enjoy! Your Cloer Company

## Preparation for use

- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate.
- Place the waffle maker on a dry, non-slip, even surface.

## CE marking



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.

## Indoor use



The appliance is intended for indoor use only.

## Before initial use

- Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.
- Clean the baking surfaces with a moist cloth before heating appliance the first time.
- Grease the baking surfaces before initial use; subsequent greasing is not necessary, due to the non-stick coating.
- **Caution:** If you use recipes calling for starch or milk, grease the appliance occasionally to keep the waffles from sticking.



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

- For reasons of hygiene, please do not consume the first 2 waffles.

## Safety information



**The baking surfaces of the appliance become hot during operation. Danger of being burned!**

- Use only wooden or heat-resistant plastic utensils to remove the waffles in order to prevent the non-stick coating from being scratched.
- Appliances with white or light-coloured plastic parts or casings generally take on a brownish

hue after a short time. This is caused by the steam from baking and cannot be avoided.



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

## Operation

- Plug the power plug into the wall socket.



**CAUTION! The appliance now becomes hot.**

- Before you can start baking waffles, the waffle maker must be pre-heated. Select a medium regulator setting (between 3 and 4).

## Heating-up

### 1. Appliance with indicator lights (Type 11 and 14)

- Choose the medium regulator adjustment (between 3 and 4).
- The red control lamp lights up.
- After some minutes the red control lamp goes out and the green control lamp lights up.

### 2. Appliance with control lamp (Type 13 and 16)

- Choose the medium regulator adjustment (between 3 and 4).
- The red control lamp lights up.
- After some minutes the red control lamp goes out.

## Operation

### Filling batter

Fill one small ladle of batter into the rear section of the lower baking form. Close the appliance and press together for a moment. The batter must be added quickly, since otherwise the waffles will not brown evenly on the top and bottom.

### Baking

The continuously adjustable browning regulator allows you to control the browning level when baking waffles. Select a low setting (1 - 2) for light waffles, or a high setting (4 - 5) for dark waffles. The baking time lasts from 1 ½ to 3 minutes, depending on the batter.

### 1. Appliance with indicator lights (Type 11 and 14)

- Shortly after having filled in the batter 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.

### 2. Appliance with control lamp (Type 13 and 16)

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

- control lamp lights out.
- The waffle is ready.
- Remove the waffles from the appliance as soon as they are done baking. Use a wooden fork.
- Place the waffles next to each other on a baking grill to cool.
- If you want to make more waffles, re-fill with fresh batter immediately.

### 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.

### Seven Rules *with heart*

- The batter comes off at best when you make sure to have all ingredients at the same temperature.
- Use melted butter that is lukewarm.
- Please use only high-quality flour and only the stated quantity of baking powder. Mix well and put gradually under the batter.
- Separate the eggs. Beat the egg white until stiff and put it aside. Put the egg yolk as described in the receipt under the batter. Save the egg white until last and just fold in the batter.
- For crispy waffles use lukewarm water instead of milk. For soft waffles use mineral water instead. Baking with milk leads to softer but darker waffles.
- Let the batter rest at least one hour before baking.
- The batter should be thick but drip well from spoon.

### Tips

Certain batter consistencies (e.g. batter containing too many nuts, fruits, fruit acids, etc.) can hinder the effectiveness of the non-stick coating. In that case, reduce the amount of such ingredients.

If a waffle does not turn out right, there may be many reasons for this. The following section provides some tips for successful baking of waffles.

- Use only shortenings that are suitable for baking.
- Fill the baking form completely with batter. A small ladle is ideal.
- If you do not intend to serve the waffles right away, place them next to each other on a baking grill to cool. If you stack warm waffles, they will become soft.
- Soft waffles do not keep well, unless they are frozen.
- Frozen waffles can be thawed out in the toaster and taste like fresh waffles.

- Excessive sugar will cause waffles to be darker.
- The amount of shortening indicated in the recipes can be reduced for waffle makers with a non-stick coating. However, if batter with a very low fat content is used, the waffles may stick to the top or bottom when the appliance is opened. In this case, lightly grease the baking surfaces.
- You can refine your waffles with various ingredients. Try a pinch of salt, ground cloves, chopped or grated nuts or almonds, raisins, fine chunks of apple, cinnamon, cardamom, anise, powdered ginger, coriander, grated lemon rind or lemon juice. A dash of liqueur will spice up any waffle. Rum, amaretto or kirsch are especially suitable.
- Serve waffles with powdered sugar or sugar and cinnamon. A popular topping is strawberries with whipped cream or hot sour cherries.
- With the Cloer waffle maker, you can make soft waffles resembling cake or crispy waffles from the same batter. For crispy, biscuit-like waffles: Bake the waffles until the control lamp goes out the second time. The increased baking time will result in crispy waffles. Crispy waffles taste best when served fresh; they can be stored for a limited time in a closed container. For especially crispy waffles, you should choose a suitable batter.

### Recipes

#### 1. Jose's Waffles

##### 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 batter. Allow the batter to stand 1 hour or longer. The batter should drip from the spoon. If this is not the case, add some more water.

#### 2. Fine Diet Waffles

##### Ingredients:

- 250 g spelt flour
- finely ground
- 1 TPSB baking powder
- 200 ml milk
- mineral water
- sea salt
- 125 g melted butter

- 3 eggs
- 50 g grated cheese
- 2 TBSP sunflower seeds
- 2 bunches chives

It may be necessary to grease the waffle maker.

EN

**Preparation:** Combine spelt flour with baking powder. Mix with milk, salt, melted butter, and eggs. Let stand for approx. 20 minutes. Add cheese, sunflower seeds and chives. If the batter is too thick, dilute with mineral water.

### 3. 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
- pizza spices

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

### Problem / Cause / Solution

Problem	Possible cause	Solution
Waffles are too dark	Temperature regulator set too high	Set temperature regulator to lower setting
Waffles are too light	Temperature regulator set too low	Set temperature regulator to higher setting

Problem	Possible cause	Solution
Batter sticks to baking form	Batter contained starch or milk	Grease form occasionally (butter or margarine, not oil)
	Ingredients were not all at the same temperature	Make sure all ingredients are at room temperature
	Shortening used was not suitable for baking	Use shortening that is suitable for baking
Batter spills over the sides	Too much batter was added	Use less batter
	Batter was filled in the middle or front area of the baking surface	Fill batter in the rear area of the baking surface

### Environmentally friendly disposal

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



**CAUTION!**  
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. Please consult the local authorities for information on recycling appliances.

### Customer service

In the event that your Cloer appliance becomes defective, please contact your Cloer dealer or Cloer customer service department.

Cloer electrical appliances comply with current EC guidelines and safety regulations.

### Conditions of warranty

Cloer grants you, **the private end user**, a **limited manufacturer's warranty**. Assuming careful handling and compliance with the operating instructions and safety notices, we will be obligated to replace the appliance at no cost, insofar as there are defects in material or workmanship. The repair will be effected by

repairing or replacing defective components. Any parts replaced will become the property of Cloer. All further claims of any type, especially claims for indemnification, are not valid. This warranty does not affect any rights of the customer with respect to the sale of goods in accordance with the applicable national laws.

The warranty period is **2 years** starting from the date on which the product was first purchased by an end consumer. The warranty period will not be extended or begin anew or in any other way be affected by the subsequent sale, repair or replacement of the product.

This warranty is passed on to you by your retail dealer. In order to assert a warranty claim, please **contact your dealer directly**.

If you have questions about your product, please contact the Cloer importer in your country. The address and telephone number can be found on our website at <http://cloer.com> or you can send an e-mail to

**service-uk@cloer.de**

As proof of warranty entitlement you must submit the original **sales receipt** with the date of sale and the dealer's address.

Without the sales receipt, the repair will be carried out at your expense without asking.

The warranty does not cover damages resulting from

- improper use,
- natural wear and tear,
- external influences (e.g. damage from transport, shocks, jolts, heat, acids, etc.),
- insufficient decalcifying \*
- or unsuitable accessories.

The warranty will be void if the appliance

- is used commercially,
  - is opened or modified without authorisation
  - or if unauthorised repairs are attempted.
- Also, the warranty does not apply to consumable materials.

\* electric kettle / coffeemaker / teamaker

## Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple :
  - dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
  - dans les propriétés agricoles;
  - par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation;
  - dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
  - lorsqu'un dérangement survient.
  - si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir.
  - avant chaque nettoyage.
- Pour débrancher la fiche mâle, saisissez toujours cette dernière, jamais le cordon.
- Ne tendez pas le cordon d'alimentation car il y a sinon risque que l'appareil se renverse.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des arêtes vives.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Surveillez les enfants pour être sûr(e) qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou ne disposant d'aucune expérience et / ou connaissances à condition que ces personnes soient surveillées ou qu'elles aient été instruites à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers auxquels elles s'exposent.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par le biais d'une minuterie ou d'un autre chronomètre externe.
- Ne pas immerger dans l'eau.

## Avant-propos

Chère cliente, cher client,

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à l'utilisation de votre nouveau gaufrier Cloer. En quelques tours de main, vous allez pouvoir gâter vos amis et votre famille en leur offrant des gaufres. Les gaufres sont rapides à préparer et sont idéales pour de nombreuses occasions telles qu'un anniversaire, une pause thé ou café dans l'après-midi. Un délice pour les petits et les grands. Pour plus de plaisir encore, nous vous avons présenté nos meilleures recettes de gaufres.

Bon appétit !

## Mise en place

- Enlevez toutes les parties d'emballage et les éventuelles étiquettes, sauf la plaque signalétique.
- Posez le gaufrier sur un support sec, plan et non glissant.

## Marquage CE



L'appareil correspondait aux directives EC applicables.

## Usage interne



L'appareil est destiné uniquement à une usage interne.

## Avant la première utilisation

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide avant de faire chauffer l'appareil pour la première fois.
- Graissez les surfaces de cuisson avant la toute première utilisation. Par la suite, inutile de graisser puisqu'il s'agit d'un revêtement anti-adhésif.
- **Attention:** Toutefois, si vous utilisez de la maïzena ou du lait, graissez de temps en temps votre appareil pour que les gaufres ne collent pas.



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

- Pour des raisons d'hygiène, veuillez ne pas consommer les 2 toutes premières gaufres.

## Consignes de sécurité



**Les surfaces de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les parties métalliques. Risque de brûlure!**

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



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

## Mise en service et consignes d'utilisation

- Commencez par brancher la prise mâle secteur sur une prise de courant murale.



**ATTENTION! L'appareil est maintenant très chaud.**

- Avant de pouvoir commencer à faire des gaufres, vous devez faire chauffer le moule jusqu'à ce que le témoin lumineux rouge s'éteigne une première fois.

### 1. Appareils à voyants de cuisson (type 11 et 14)

- Réglez le thermostat sur une position moyenne (entre 3 et 4).
- Le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Au bout de quelques minutes, le voyant de contrôle rouge s'éteint et le voyant de contrôle vert s'allume.

### 2. Appareils à voyants de contrôle (type 13 et 16)

- Réglez le thermostat sur une position moyenne (entre 3 et 4).
- Le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Au bout de quelques minutes, le voyant de contrôle rouge s'éteint.

## Opération

### Verser la pâte

Versez une petite louche de pâte dans la partie arrière du moule inférieur. Fermez l'appareil et appuyez dessus quelques instants. Il faut verser d'un geste vif sinon les gaufres dorent de façon inégale sur le dessus et le dessous.

### Cuisson

Le bouton de réglage progressif vous permet de régler le degré de cuisson que vous préférez pour vos gaufres. Pour obtenir des gaufres légèrement dorées, sélectionnez la petite position (1 - 2), et pour des gaufres plus cuites, sélectionnez une position supérieure (4 - 5). Le temps de cuisson dépend de la pâte: de 1,5 à 3 minutes.

### 1. Appareils à voyants de cuisson (type 11 et 14)

- Peu après avoir versé la pâte, le voyant de contrôle vert s'éteint. Le voyant de contrôle rouge s'allume.

- Après la cuisson, le voyant de contrôle rouge s'éteint et le voyant vert se rallume.
- La gaufre est prête.

## 2. Appareils à voyants de contrôle (type 13 et 16)

- Peu après avoir versé la pâte, le voyant de contrôle rouge s'allume.
- Après la fin de la cuisson, le voyant de contrôle rouge s'éteint.
- La gaufre est prête.
- Retirez la gaufre de l'appareil dès que la cuisson est terminée. Utilisez la fourchette en bois.
- Déposez les gaufres les unes à côté des autres sur une grille de cuisson pour qu'elles refroidissent.
- Si vous voulez cuire plusieurs gaufres, remettez immédiatement de la pâte dans le moule.

## Nettoyage

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

## Sept règles fait avec le cœur

1. Pour obtenir une cuisson régulière des gaufres, tous les ingrédients doivent être à la même température.
2. Utilisez du beurre fondu tiède.
3. Utilisez uniquement de la farine de haute qualité et la quantité de levure exacte. Incorporer les deux progressivement.
4. Séparer le jaune et blanc d'oeuf et fouetter les blancs en neige avant de les mettre de côté. Ajouter le jaune d'oeuf à la pâte comme indiqué dans la recette. Ajouter les blancs en neige et laisser reposer.
5. Pour obtenir des gaufres croustillantes, utilisez de l'eau tiède à la place du lait. Pour des gaufres molles, utiliser de l'eau minérale. En utilisant du lait, les gaufres sont aussi moles mais de couleur plus marron.
6. Laisser la pâte reposer au moins une heure.
7. La pâte doit être épaisse, mais elle doit quand même couler facilement de la cuillère.

## Astuces

Certaines compositions de pâte (par exemple une trop forte proportion de noix ou de noisettes, de fruits, d'extraits de fruits) peuvent altérer le revêtement anti-adhésif. Il suffit de réduire la proportion de ces ingrédients.

Si vous ratez une gaufre, il peut y avoir diverses raisons. Voici quelques astuces pour vous aider à bien réussir la cuisson des gaufres.

- Utilisez uniquement de la matière grasse à cuisiner. Le lait rend les gaufres molles et leur donne une couleur foncée.

Versez de la pâte de sorte que le moule soit complètement rempli. L'idéal est d'utiliser une petite louche.

- Si vous ne consommez pas les gaufres immédiatement, laissez les refroidir les unes à côté des autres sur une grille de cuisson. Si vous empilez les gaufres lorsqu'elles sont chaudes, elles se ramollissent.
- Les gaufres ramollies ne se conservent pas, à moins de les congeler.
- Les gaufres décongelées puis passées au grille-pain sont aussi bonnes que des gaufres fraîches.
- Si vous mettez beaucoup de sucre, les gaufres auront une couleur foncée.
- Vous pouvez réduire les quantités de matière grasse indiquées dans la recette étant donné que le gaufrier comporte des surfaces de cuisson anti-adhésives. Si la pâte contient très peu de matière grasse, il peut arriver quand même que les gaufres collent en haut ou en bas lorsque vous ouvrez l'appareil. Dans ce cas, il faut graisser légèrement les surfaces de cuisson.
- Vous pouvez confectionner des gaufres plus raffinées en ajoutant de multiples ingrédients.
- Vous pouvez tout simplement essayer de mettre une pincée de sel, des clous de girofles moulus, des noisettes ou amandes broyées ou effilées, des raisins secs, des dés de pommes, de la cannelle, de la cardamome, de l'anis, du gingembre en poudre, de la coriandre, un zeste de citron râpé ou du jus de citron. Vous pouvez également mettre une petite touche d'alcool pour affiner vos gaufres. Le rhum, l'Amaretto ou le kirsch conviennent très bien.
- Servez les gaufres avec du sucre en poudre ou du sucre mélangé à de la cannelle. Les gaufres garnies de fraises avec de la crème chantilly ou de griottes chaudes sont également un régal.
- Le gaufrier Cloer vous permet de faire, à partir de la même pâte, des gaufres molles à la façon d'un gâteau ou des gaufres croustillantes. Pour que vos gaufres soient croustillantes et craquantes:
- Faites cuire les gaufres jusqu'à ce que le témoin lumineux s'éteigne une deuxième fois.

La cuisson un peu plus longue permet de rendre la gaufre croustillante et ferme. Les gaufres sont évidemment meilleures lorsqu'elles sont fraîchement cuites, mais vous pouvez aussi les conserver un certain temps dans une boîte fermée. Pour obtenir des gaufres particulièrement croustillantes, vous devez également choisir une pâte qui convient.

## Recettes

### 1. Les gaufres de José

#### Ingrédients:

- 6 oeufs
- 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. Battre 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.

## 2. Gaufres diététiques épicées

### Ingrédients:

- 250 g de farine d'épeautre moulue très fine
- 1 cuillère à café de levure en poudre Weinstein
- 200 ml de lait
- un peu d'eau minérale
- du sel marin
- 125 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 50 g de fromage râpé
- 2 cuillères à soupe de graines de tournesol
- 2 bouquets de ciboulette

Huiler éventuellement l'appareil.

**Préparation:** Mélanger la farine d'épeautre avec la levure en poudre. Ajouter le lait, le sel, le beurre fondu et les œufs. Laisser gonfler environ 20 minutes. Ajouter le fromage, les graines de tournesol et la ciboulette. Si la pâte est trop épaisse, ajouter de l'eau minérale pour la liquéfier.

## 3. 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
- sauce piquante à pizza (toute prête)

**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.

## Problème / Cause / Solution

Problème	Cause éventuelle	Solution
Les gaufres sont trop foncées	La température réglée est trop élevée	Régler la température plus faible
Les gaufres sont trop claires	La température réglée est trop faible	Régler la température plus élevée
La pâte colle au moule	Vous avez utilisé de la maïzena et du lait  Les ingrédients ne sont pas tous à la même température  Vous avez utilisé une matière grasse inappropriée	Graisser de temps en temps l'appareil (avec du beurre ou de la margarine, mais pas avec de l'huile)  Tous les ingrédients doivent être à la même température (température ambiante)  Veillez à utiliser une matière grasse qui convient à la cuisson
La pâte coule sur les côtés	Vous avez versé trop de pâte  Vous avez versé la pâte au milieu ou dans la partie avant de la surface de cuisson	Verser moins de pâte  Verser la pâte dans la partie arrière de la surface de cuisson

## Comment jeter le gaufrier lorsqu'il est usagé en respectant l'environnement

Nos appareils sont toujours emballés pour le transport dans des emballages respectueux de l'environnement. Déposez les cartons, le papier et les emballages en plastique dans les points de collecte prévus à cet effet pour le recyclage.



**ATTENTION!**  
**Les appareils électriques ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères.**

Les appareils électriques comportent des matériaux recyclables. C'est pourquoi vous devez déposer l'appareil usagé dans un point de collecte public destiné au recyclage. Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les points de collecte et les déchetteries.

F

## Service après-vente

Si, malgré tous nos soins, votre appareil Cloer présente un défaut, veuillez vous adresser à votre revendeur Cloer ou au service après-vente Cloer.

Les appareils électriques Cloer sont conformes aux prescriptions de sécurité et aux directives européennes en vigueur.

## Conditions de garantie

Cloer vous accorde, en qualité de **consommateur final privé**, une **garantie constructeur limitée**.

A condition d'une utilisation soignée de l'appareil et du respect des indications figurant dans le mode d'emploi ainsi que des consignes de sécurité, nous nous engageons à apporter gratuitement réparation à l'appareil dans la mesure où il s'agit d'un vice de matériau ou de fabrication. La réparation apportée à l'appareil consiste en une réparation effective de l'appareil ou en un remplacement des composants défectueux. Les pièces remplacées sont la propriété de la société Cloer. Toutes les autres demandes, de quelque sorte que ce soit, notamment les demandes de réparation de dommage, sont exclues.

Cette garantie n'altère nullement les droits des consommateurs conformément aux lois nationales respectivement en vigueur relatives à la vente de marchandises.

La période de garantie est de **2 ans**. Elle commence à courir à la date où le produit a été acheté pour la première fois par le consommateur final. La période de garantie n'est nullement prolongée, ni renouvelée, ni modifiée par la revente ultérieure du produit, par des mesures de réparation ou par l'échange du produit.

Cette garantie vous est cédée par votre revendeur. Pour faire valoir des prestations de garantie, **veuillez vous adresser directement à votre revendeur.**

Pour toute question sur votre produit, veuillez vous adresser à l'importateur Cloer national de votre pays. Vous trouverez sur notre site Internet <http://cloer.com> son adresse et son numéro de téléphone. Vous pouvez également envoyer un

email à l'adresse qui vous correspond:

**service-fr@cloer.de**

Pour faire valoir une demande de garantie, il est impérativement nécessaire de présenter le **ticket de caisse original** indiquant la date d'achat et l'adresse du revendeur. A défaut de présentation de ce ticket de caisse, la réparation est obligatoirement effectuée à titre onéreux.

La garantie ne s'exerce pas si le dommage résulte:

- d'une utilisation non conforme,
- de l'usure naturelle,
- d'effets extérieurs (par ex. dégâts de transport, chocs, coups, chaleur, acides, etc.),
- de l'absence de détartrage \*
- ou de l'utilisation d'accessoires inappropriés.

La garantie s'annule si l'appareil

- est utilisé à titre professionnel,
- est ouvert ou modifié arbitrairement
- ou si une tentative de réparation a été opérée arbitrairement.

Aucune garantie ne s'exerce sur les consommables.

\* Bouilloire / Cafetière / Théière

## Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
  - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches;
  - op tuincentras;
  - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden;
  - in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer in Nederland: Appliance- Huishoud BV te Zoetermeer tel. 079-3634242. Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantie-aanspraken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
  - wanneer een storing optreedt.
  - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt.
  - voor iedere reiniging.
- Trek uitsluitend aan de contactstop, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak. Bij strak spannen bestaat het gevaar van omvallen van het apparaat.
- Trek de stroomkabel niet over scherpe randen.
- Gebruik de kabel niet om het apparaat te dragen en bescherm de kabel tegen hitte (fornuis / vuur).
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt wanneer ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen dienen onder toezicht te blijven om er zeker van te kunnen zijn dat zij niet spelen met het apparaat.
- Apparaten kunnen door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spattend water / regen).
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Dit apparaat is niet geschikt om door een (externe) timer te worden bediend.
- Het apparaat nooit onder stromend water reinigen of onderdompelen.

## Voorwoord

### Zeer geachte klant,

Met de aankoop van het Cloer wafelijzer heeft U gekozen voor een kwaliteitsproduct, welke gefabriceerd is volgens de huidige stand van de techniek. Wij wensen U veel plezier met het nieuwe Cloer wafelijzer.

## Opstellen en aansluiten

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen maar niet het type plaatje.
- Plaats het wafelijzer op een droge stroeve en horizontale oppervlakte.

## CE Keurmerk



Het apparaat is gefabriceerd overeenkomstig de huidige EG-voorschriften.

## Gebruik binnenshuis



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.

## Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Maak de platen schoon met een vochtige doek.
- Vet de bakplaten bij het allereerste gebruik in.

## Veiligheidsvoorschriften voor het gebruik



De bakplaten alsmede het huis worden zeer heet. Vermijd aanraking. Verbrandingsgevaar!

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



**LET OP!** Wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en vóór het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact halen!

## Ingebruikname

- Plaats de contactstop in de wandcontactdoos.



**OPGELET!** Pas op het apparaat wordt heet.

- Voordat U gaat bakken dient het apparaat verwarmd te worden. Dit duurt bij een gesloten apparaat ca. 6 minuten.

## 1. Apparaat met controlelampjes voor werking (type 11, type 14)

- Kies de middelste regelinstelling (tussen 3 en 4).

- Het rode controlelampje licht op.
- Na enkele minuten gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje op.

## 2. Apparaat met controlelampjes voor werking (type 13 en type 16)

- Kies de middelste regelinstelling (tussen 3 en 4).
- Het rode controlelampje licht op.
- Na enkele minuten gaat het rode controlelampje uit.

## Bediening en gebruik

### Giet het beslag

Vul met een kleine sauslepel deeg in het midden van de onderste bakplaat. Sluit het apparaat en druk de beide bakplaten een ogenblik goed tegen elkaar aan. Het vullen dient snel te geschieden daar de wafels anders van boven en onder niet gelijkmatig bruin worden.

### Bakken

Met de traploos instelbare regelaar kunt U de bruiningsgraad instellen naar smaak. Kiest U voor lichte wafels dan kiest een instelling tussen (1 - 2), voor donkere wafels een grote (4 - 5). De baktijd bedraagt afhankelijk van het deeg ca. 1.5 tot 3 minuten.

## 1. Apparaat met controlelampjes voor werking (type 11, type 14)

- Kort nadat het deeg uitdijt, gaat het groene controlelampje uit en licht het rode controlelampje op.
- Na het einde van de baktijd gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje op.
- De wafel is klaar.

## 2. Apparaat met controlelampjes voor werking (type 13 en type 16)

- Kort nadat het deeg uitdijt, gaat het rode controlelampje op.
- Na het einde van de baktijd gaat het rode controlelampje uit.
- De wafel is klaar.
- Neem de wafels direct uit het apparaat nadat de wafel klaar is. Gebruik daarbij een houten vork.
- Leg de wafels op een rooster om af te koelen. Indien U meerdere wafels wilt bakken kunt U direct weer nieuw deeg in het apparaat doen.

## Schoonmaken

- Maak het nog warme apparaat schoon met een keukenrol.
- Maak het apparaat verder schoon met een vochtige doek. Nooit onder water dompelen.
- Gebruik geen scherpe schoonmaakmiddelen.

## Tips

- Door een bepaalde samenstelling van het deeg (b.v. teveel noten, vruchten) kan de teflonbekleding beschadigen. Vermijdt dus deze bestanddelen zoveel mogelijk.

- Indien een wafel mislukt dan kan dat vele oorzaken hebben. Onderstaand vindt U enkele tips die U het bakken vergemakkelijkt.
- Gebruik kwalitatief goed meel.
- Gebruik alleen vet wat geschikt om mee te bakken.
- Gelijkmatige wafels bakt U indien alle ingrediënten en het deeg dezelfde temperatuur hebben en goed geroerd is. Gebruik lauwwarme gesmolten boter.
- Voor knapperige wafels gebruikt in plaats van melk lauwwarm water. Melk maakt wafels zacht en donker.
- Het deeg moet stroperig zijn maar toch gemakkelijk van de lepel lopen. Vul genoeg deeg in het apparaat zodat de wafelvorm volledig gevuld is.
- Indien U de wafels niet direct consumeert laat U deze naast elkaar op rooster afkoelen. Indien U warme wafels gaat stapelen dan worden deze zacht.
- Zachte wafels kunt U niet bewaren U dien deze in te vriezen.
- Ingevroren wafels, ontdooid in een broodrooster, smaken als verse wafels.
- Wafels worden door veel suiker donker.
- Gebruik de hoeveelheid bakpoeder welke staat aangegeven in het recept.
- De in het recept aangegeven hoeveelheid vet kan bij wafelijzers met teflonbekleding verminderd worden. Bij zeer vetarm deeg kan het gebeuren dat de wafel blijft plakken. In dat geval dient U de bakplaten in te vetten.
- U kunt uw wafels met verschillende ingrediënten verfijnen. Probeer een geraspte noten of amandelen, rozijnen, fijne stukjes appel, kaneel, anijs, aardbeien met slagroom. Met een scheutje alcohol verfijnt U iedere wafel.
- Serveer de wafel met poedersuiker of suiker of kaneel.
- Met het Cloer wafelijzer kunt U met hetzelfde deeg knapperige of zachte wafels bakken. Voor knapperige wafels laat U de wafels bakken tot het rode controlelampje voor de tweede keer uitgaat. Door de langere baktijd wordt de wafel knapperig. De wafel smaakt het beste vers gebakken en is maar beperkt houdbaar in een bus. Voor bijzondere knapperige wafels dient U speciaal deeg te gebruiken.

## Recepten

### 1. Wafels José

#### 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.

## 2. Pikante dieetwafels

#### Ingrediënten:

- 250 gram speltmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- 200 ml melk
- een beetje mineraalwater
- zeezout
- 125 gram gesmolten boter
- 3 eieren
- 50 gram geraspte kaas
- 2 eetlepels zonnebloempitten
- 2 bosjes bieslook
- evt. het apparaat invetten

**Bereiding:** Speltmeel met het bakpoeder mixen, Met melk, zout, gesmolten boter en eieren mixen. Ca. 20 minuten laten staan. Kaas, bieslook en zonnebloempitten toevoegen. Indien het deeg te dik is dit met water verdunnen.

## 3. 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
- peper
- 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.

## Problemen / Oorzaak / Oplossing

Probleem	Evt Oorzaak	Oplossing
Wafels worden te donker	Temperatuur te hoog ingesteld	Temperatuur regelaar lager instellen
Wafels worden te licht	Temperatuur te laag ingesteld	Temperatuur hoger instellen

Probleem	Evt Oorzaak	Oplossing
Deeg kleeft aan de bakvorm vast	Gebruik van melk	Bakplaat af en toe invetten met boter of margarine (geen olie)
	Ingrediënten hebben verschillende temperaturen	Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben (Kamertemperatuur)
	Gebruik van niet juist vet	Het juist vet gebruiken
Deeg komt aan zijde van de bakvorm naar buiten	Teveel deeg gebruikt	Minder deeg gebruiken
	Deeg word aande voorzijde van het apparaat aangebracht	Deeg in het achterste deel van de bakvorm aanbrengen

## Milieuvriendelijke afhandeling

Onze apparaten hebben voor het transport uitsluitend milieuvriendelijke verpakkingen. De verpakking kan ingeleverd worden bij het oud papier, informeer bij uw plaatselijke Gemeentereiniging.



**OPGELET!**  
Elektrische apparaten behoren niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Lever het apparaat in bij uw plaatselijke gemeentereiniging

## Servicedienst

Indien het voorkomt dat uw Cloer apparaat een defect heeft, wendt U zich dan tot Uw handelaar of tot de Cloer servicedienst. Telefoon. 079-3634242.

Cloer elektrische apparaten beschikken over de actuele EG Richtlijnen en veiligheidsvoorschriften.

## Garantiebepalingen

Cloer verleent U, als **huishoudelijk gebruiker een gelimiteerde garantie**. Bij zorgvuldig gebruik en met in acht-neming van de gebruiksaanwijzing alsmede de veiligheidsvoorschriften verplichten wij het apparaat zonder kosten te repareren indien het euvel terug te voeren is op materiaal – of fabricage fouten. De defecte componenten worden hersteld c.q. vervangen. De vervangen onderdelen blijven eigendom van Cloer. Verdere

claims van welke aard of wijze ook, in het bijzonder aanspraken op schadeuitkeringen, zijn uitgesloten. Deze garantie geeft geen rechten, de verbruiker, overeenkomstig de geldende nationale wetten, welke betrekking hebben op de verkoop van waren.

De garantietijd bedraagt **2 jaar** en begint met de datum waarop de gebruiker het apparaat heeft aangeschaft. De garantietijd wordt door latere verkoop, door reparaties of door vervanging van het product nog verlengd nog begint opnieuw of wordt op een andere wijze beïnvloed.

Deze garantie wordt voor door uw vakhandelaar aan U doorgegeven. Om aanspraak te maken op garantie, **wendt U zich dan tot uw vakhandelaar**.

Bij vragen over een Cloer product wendt U zich tot de Cloer importeur in uw land. Op onze internet site <http://cloer.com> vindt U de adressen en telefoonnummers of zendt een E-Mail aan:

**service-nl@cloer.de**

Om aanspraak te maken op garantie dient U een **koopbon** te overleggen met ingevulde datum en stempel vande vakhandelaar waarbij U het apparaat heeft gekocht. Zonder overleg van deze koopbon wordt de reparatie berekend.

Uitgesloten van garantie en schade zijn:

- ondeskundig gebruik
- natuurlijke slijtage
- invloeden van buiten (b.v. transportschade, stoten, zuren, vallen enz...)
- verkalking\*
- of op niet bijbehorende onderdelen, welke gebruikt zijn, zijn terug te voeren.

De garantie vervalt, wanneer het apparaat

- professioneel gebruikt wordt,
  - geopend wird, veranderd wird of hersteld wird,
  - niet door een erkende vakman.
- Vor gebruikte materialen wordt eveneens geen garantie verleend.

\* Waterkoker / Koffi automaat / Thee automaat

## Perusluonteiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalous- ja vastaavissa sovelluksissa, kuten:
  - työntekijöille kauppojen ja toimistojen keittiöissä,
  - maataloustiloissa,
  - hotellien, motellien ja muiden asuin tilojen asiakkaille, tai
  - Bed & Breakfast majataloissa.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutettujen Cloer-kauppioiden tai Cloer-huoltopalvelun tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle huomattavaa vaaraa. Lisäksi ne saavat aikaan sen, että takuu raukeaa.
- Käytä laitetta vain tavallisessa pistorasiassa. Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin käyttämäsi verkkovirran jännite.
- Laitteessa on „Y“-tyyppinen liitännäjohto. Jos se on vaurioitunut, se on vaihdettava turvallisuuden vuoksi Cloer-kauppiiaan tai Cloer-huoltopalvelun toimesta.
- Vedä verkkopistoke irti pistorasiasta,
  - jos on ilmaantunut häiriö.
  - jos laite on pitkään käyttämättä.
  - aina ennen puhdistusta.
- Vedä virtajohto irti pitäen kiinni pistokkeesta johdosta.
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua.
- Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- Älä kanna laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy / avotuli).
- Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuoden ikäiset tai sitä vanhemmat lapset, jos heitä valvotaan tai heitä on ohjeistettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ovat ymmärtäneet mahdolliset vaarat.
- Lasten ei tulisi suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa, elleivät he ole 8 vuotiaita tai vanhempia, ja heitä valvotaan.
- Laite ja sen liitännäkaapeli on pidettävä poissa alle 8 vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Laitetta voivat käyttää liikunnallisesti, aistimuksellisesti tai henkisesti rajoitteiset henkilöt, tai henkilöt joilta puuttuu kokemusta ja / tai tietoa, kun he vain ovat saaneet ohjeita ja neuvoja laitteen turvallisesta käytöstä ja ovat ymmärtäneet mahdolliset vaarat.
- Laitetta ei saa käyttää ulkotiloissa.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi / sade).
- Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen tai laitat sen säilytyspaikkaan.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kytkentäkelloksi tai ulkoiseksi ajastimeksi.
- Älä koskaan upota laitetta veteen (tai muihin nesteisiin).

## Esipuhe

### Arvoisa asiakas,

Paljon iloa uudesta Cloer-vohveliraudasta. Voit valmistaa käden käänteessä ystäville ja perheellesi vohveleita. Vohvelit valmistuvat nopeasti, ja ne sopivat moneen tarkoitukseen, esimerkiksi syntymäpäiväjuhille sekä iltapäiväkahville tai -teelle. Niistä nauttivat niin aikuiset kuin lapsetkin. Olemme keränneet kaikille herkkuille parhaat vohvelireseptimme.

Bon Appetit! Ystävällisesti Cloer

## Valmistelut

- Poista kaikki pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat, ei kuitenkaan arvokilpeä.
- Aseta vohvelirauta kuivalle, liukumattomalle ja tasaiselle alustalle.

## CE merkintä



**Laite täyttää EU-direktiivien mukaiset vaatimukset.**

## Käyttö sisätiloissa



**Laite on tarkoitettu ainoastaan käytettäväksi sisätiloissa.**

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Puhdista paistopinnat kostealla liinalla ennen kuin kuumennat ne ensimmäisen kerran.
- Rasvaa paistopinta ennen ensimmäistä käyttökertaa, mutta muuten rasvaamista ei tarvita, koska paistopinnoissa on tarttumisenestopinnoite.
- Jos kuitenkin käytät Mondaminia tai maitoa, rasvaa laite silloin tällöin, jotta vohvelit eivät palaisi kiinni.
- Älä syö kahta ensimmäistä vohvelia hygienisistä syistä.

## Turvallisuusohjeet



**Paistopinnat kuumenevat laitetta käytettäessä. Vältä metalliosien koskettamista. Palovamman vaara!**

- Käytä vohvelien poistamiseen vain pussia tai lämmönkestäviä muovivälineitä, jotta laitteen tarttumisenestopinnoite ei naarmuuntuisi.
- Laitteiden valkoiset tai vaaleat muoviosat tai rakenteet värjäytyvät lyhyen käytön jälkeen ruskehtaviksi. Tämä johtuu paistettaessa syntyvistä höyryistä, eikä sitä voi välttää.



**HUOM! Irrota laite pistorasiasta aina ennen puhdistamista ja kun laite ei ole käytössä!**

## Käyttöönotto ja käyttö

- Kytke aluksi pistoke pistorasiaan.



**HUOMIO:  
Laite kuumenee.**

- Vohvelirautaa on lämmitettävä ennen vohvelien paistamista, kunnes punainen merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran.

### 1. Eri värisillä merkkivaloilla varustetut laitteet (tyyppi 11, tyyppi 14)

- Valitse säätimen keskiasento (teho 3–4).
- Punainen merkkivalo syttyy
- Muutaman minuutin kuluttua punainen merkkivalo sammuu ja vihreä merkkivalo syttyy.

### 2. Merkkivalolla varustettu laite (tyyppi 13 ja tyyppi 16)

- Valitse säätimen keskiasento (teho 3–4).
- Punainen merkkivalo syttyy
- Muutaman minuutin kuluttua punainen merkkivalo sammuu.

## Taikinan täyttäminen

Täytä pieni kauhallinen taikina vasemman ja oikean alapaistopinnan takaosaan. Sulje laite ja paina hetken aikaa yhteen. Täytä taikina nopeasti, koska muuten vohvelit eivät ruskistu tasaisesti ylä- ja alapuolelta.

## Paistaminen

Vohvelienpaistoasteen voisisäätää portaattomasti säätimellä. Valitse vaaleita vohveleita varten pieni teho (1 - 2) ja tummia varten suuri (4 - 5). Paisto aika vaihtelee taikinan mukaan 1,5 minuutista 3 minuuttiin. Poista vohveli laitteesta heti paistamisen jälkeen. Käytä puuhaarukkaa. Aseta vohvelit jäähtymään vierekkäin uuniritilälle. Jos paistat useita vohveleita, täytä uusi taikina heti.

### 1. Eri värisillä merkkivaloilla varustetut laitteet (tyyppi 11, tyyppi 14)

- Vihreä merkkivalo sammuu pian taikinan annostelun jälkeen. Punainen merkkivalo syttyy.
- Kun paisto on päättynyt, punainen merkkivalo sammuu ja vihreä merkkivalo syttyy jälleen.
- Vohveli on valmis.

### 2. Merkkivalolla varustettu laite (tyyppi 13 ja tyyppi 16)

- Pian sen jälkeen kaada taikina, merkkivalo palaa.
- Kun paisto on päättynyt, punainen merkkivalo sammuu.
- Vohveli on valmis.

## Puhdistaminen

- **Vihje:** Aseta kaksi imukykyistä talouspaperiarkkia paistinpintojen väliin ja sulje laite.
- Puhdista laite kostealla liinalla, mutta älä käytä



juoksevaa vettä.

- Älä käytä teräviä puhdistusvälineitä.

## Vihje

- Taikinan koostumus (esim. liikaa pähkinöitä, hedelmiä, hedelmähappoja tms.) voi hedenontaa tarttumisenestopinnoitteen tehoa. Vähennä silloin tällaista aineiden määrää.
- Mikäli vohveli epäonnistuu, syitä voi olla monia. Tässä on joitakin vihjeitä, jotka helpottavat vohvelien paistamista.
- Käytä vain laadukkaita jauhoja.
- Käytä vain paistamiseen soveltuvia rasvoja.
- Vohvelit paistuvat tasaisesti, kun kaikkien aineiden lämpötila on sama ja olet sekoittanut taikinan perusteellisesti. Käytä kädenlämpöistä vointa.
- Vohveleista tulee rapeita, kun käytät maidon tilalla haaleaa vettä. Maito tekee vohveleista pehmeitä ja tummia.
- Taikinan pitäisi olla sakeaa, mutta kuitenkin lusikasta hyvin juoksevaa. Täytä niin paljon taikinaa, että muotti on aivan täynnä. Käytä pientä kauhaa. Jos et syö vohveleita heti, aseta ne vierekkäin paistinritilälle jäähtymään. Lämpimät vohvelit pehmenevät, jos niitä pinoaa.
- Pehmeitä vohveleita ei voi säilyttää, joskin ne voi pakastaa.
- Le ivänpaahtimessa sulatetut pakastetut vohvelit maistuvat tuoreilta.
- Runsas sokeri tummentaa vohvelit.
- Käytä vain ohjeisiin merkitty määrä leivinjauhetta.
- Ohjeiden rasvamääriä voi vähentää, jos vohveliraudassa on tarttumisenestopinnoite. Jos taikina on erittäin vähärasvaista, vohvelit voivat tarttua ylä- tai alapinnastaan kiinni laitetta avattaessa.
- Tällöin paistopinnat on rasvattava kevyesti.
- Vohveleihin voi lisätä monia aineksia. Kokeile lisätä hyppysellinen suolaa, jauhettua neilikkaa, hakattuja tai raastettuja pähkinöitä tai manteleita, rusinoita, pieniä omenan paloja, kanelia, kardemummaa, anista, inkiväärijauhetta, korianteria, raastettua sitruunan kuorta tai sitruunamehua. Pieni määrä alkoholia antaa sävyksen vohvelille. Erityisen sopivia ovat rommi, Amaretto tai Kirschwasser (kirsikkaviina).
- Tarjoa vohvelien kera tosusokeria tai sokeria ja kanelia. Mansikat ja kermavaahto tai lämpimät hapankirsikat ovat myös suosittuja.
- Cloer-vohveliraudalla voit valmistaa samasta taikinasta kakkumaisen pehmeän tai rapean vohvelin. Rapeat, keksimäiset vohvelit: paista vohveleita, kunnes merkkivalo sammuu toisen kerran. Pidempi paisto aika tekee vohvelista rapean. Se maistuu parhaalta vasta paistettuna, mutta säilyy rajoitetusti esimerkiksi suljetussa purkissa. Kun haluat erityisen rapeita vohveleita, valitse vastaava taikina.

## Reseptejä

### 1. Josen vohvelit

#### Ainekset:

- 6 munaa
- 1 pullollinen sitruuna-aromia
- 1 pullollinen rommiaromia
- 1 paketti leivinjauhetta
- 1 paketti vaniljasokeria
- 200 g sokeria
- 200 g voita tai margariinia
- 500 g jauhoja
- 1,25 dl kivennäisvettä (hiilihapotettua)

**Valmistaminen:** Sekoita leivinjauhe, sokeri ja vaniljasokeri, sulata voi tai margariini ja lisää seokseen. Lisää kivennäisvesi, sitruuna- ja rommiaromi, ja sekoita kaikki hyvin. Vaahdota munat eri astiassa ja sekoita taikinaan. Anna taikinan seistä ainakin tunnin ajan. Taikinaan voi halutessaan lisätä hieman vettä.

### 2. Pikantit dieettivohvelit

#### Ainekset:

- 250 g hienoa
- ohrajauhoa
- 1 tl leivinjauhetta
- 2 dl maitoa
- hieman kivennäisvettä
- merisuolaa
- 125 g pehmeää voita
- 3 munaa
- 50 g juustoraastetta
- 2 rl auringonkukan siemeniä
- 2 nippua ruohosipulia
- rasvaa laite tarvittaessa

**Valmistaminen:** Sekoita ohrajauhot ja leivinjauhe. Sekoita mukaan maito, suola, voi ja munat. Anna turvota noin 20 minuuttia. Lisää juusto, auringonkukan siemenet ja ruohosipuli. Jos taikina on liian sakeaa, ohenna kivennäisvedellä.

### 3. Pizzavohvelit

#### Ainekset:

- 125 g voita tai margariinia
- 4 munaa
- 125 g jauhoja
- ½ tl leivinjauhetta
- 1,25 dl haaleaa vettä
- n. 100 g kinkkusuikaleita
- 2 hienoksi kuutioita omenaa
- 1 paketti saksanpähkinä- tai hasselpähkinärouhetta
- 2 - 3 rl tomaattipureetta
- 1 - 2 tl sinappia
- suolaa
- pippuria
- valmista pitsamaustetta

**Valmistaminen:** Vatkaa voi, lisää munat yksitellen. Lisää vuorotellen jauhoja, joihin on sekoitettu leivinjauhetta, ja haaleaa

vettä. Lisää kinkku, omena ja pähkinät, ja mausta tomaattipureella, suolalla, pippurilla ja pitsamausteella. Paista taikina heti. Voit käyttää myös herkkusieniä, juustoa, oliiveja tai maustekurkkua.

## Ongelma / syy / korjaus

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Vohvelit paistuvat liian tummiksi	Säädin säädetty liian korkeaan lämpötilaan	Säädä lämpötila pienemmäksi
Vohvelit paistuvat liian vaaleiksi	Lämpötila on säädetty liian pieneksi	Säädä lämpötila suuremmaksi
Taikina tarttuu paistopintaan	Olet käyttänyt Mondaminia ja maitoa  Ainesten lämpötilat eivät ole samat  Paistorasva ei ole tarkoitukseen sopivaa	Rasvaa laite silloin tällöin (käytä voita tai margariinia, ei öljyä)  Kaikkien ainesten on oltava sa-man lämpöisiä (huoneen-lämpöisiä)  Käytä paistami-seen sopivia rasvoja
Taikina tarttuu paistopintaan	Täytit liikaa taikinaa  Täytit taikinan keskelle paistopintaa tai sen etuosaan	Täytä vähem män taikinaa  Täytä taikina paistopinnan takaosaan

## Ympäristön huomioiva hävittäminen

Laittemme pakataan kuljetusta varten ympäristön huomioiviin pakkauksiin. Vie kartonki ja paperi paperinkeräykseen, muovipakkaukset hyötyjätkekeräykseen.



**HUOMIO!**  
Sähkölaitteet eivät ole kotitalousjätettä.

Sähkölaitteissa on arvokkaita raaka-aineita. Toimita käytöstä poistettu laite kierrätettäväksi. Kysy lisätietoja kotikuntasi hyötyjäteneuvonnasta.

## Asiakaspalvelu

Jos Cloer-laite vaurioituu, käänny laitteen myyjän tai valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

Cloer-sähkölaitteet täyttävät EU:n direktiivien ja turvallisuusmääräysten vaatimukset.

## Takuuehdot

Cloer myöntää **yksityiselle loppukäyttäjälle rajoitetun valmistajan takuun**. Kun tuotetta käsitellään huolellisesti ja käyttö- sekä turvallisuusohjeita noudatetaan, kunnostamme laitteen kustannuksitta, mikäli kysymyksessä on materiaali- tai valmistusvirhe. Tuote kunnostetaan korjaamalla tai vaihtamalla vaurioituneet osat. Vaihdetut osat ovat Cloerin omaisuutta. Muita vaatimuksia, erityisesti vahingonkorvausvaatimuksia, ei huomioida. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan kotimaan lainsäädäntöön perustuvia oikeuksia.

Takuuaika on **2 vuotta**, ja se alkaa päivästä, jolloin loppukuluttaja hankki tuotteen. Myöhemmät puheet, korjaukset tai tuotteen vaihto eivät jatka takuuaikea, se ei ala uudelleen eikä edellä sanottu vaikuta siihen muutenkaan. Tuotteen myyjä antaa takuun edelleen kuluttajalle. **Käänny** takuuasioissa **suoraan tuotteen myyjän puoleen**. Tuotetta koskeviin kysymyksiin vastaa Cloerin maahantuojat. Osoitteen ja puhelinnumeron löydät Internetsivustosta <http://cloer.com>, tai voi lähettää sähköpostia

**service-sf@cloer.de**

Takuun voimassaolo on todistettava esittämällä alkuperäinen **kuitti**, jossa on päiväys ja myyjän osoite. Jos kuittia ei esitetä, korjauksesta laskutetaan kysymättä asiakkaalta.

Takuu ei koske vaurioita, joiden syynä on

- virheellinen käyttö,
- normaali kuluminen,
- ulkoiset vaikutukset (esim. kuljetusvauriot, kolhut, iskut, lämpövaikutus, hapot tms.),
- puutteellinen kalikin poisto,\*
- tai sopimattomat lisävarusteet.

Takuu mitätöityy, jos

- laitetta käytetään yritystoimintaan,
- laite on avattu luvottomasti,
- sitä on muutettu tai sitä on yritetty korjata luvottomasti.

Takuu ei koske myöskään kulutustarvikkeita.

\* vedenkeitin / kahvinkeitin / teenkeitin

## Grunnleggende sikkerhetshenvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
  - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
  - på gårder / jordbruksgoods,
  - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
  - på Bed & breakfasts.
- Du skal kun la Cloer elektroapparater bli reparert av autoriserte Cloer fagforhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg bortfaller på grunn av dette garantien.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt som du har hjemme. Du skal kontrollere, om nettpennigen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet ditt.
- Apparatet er utstyrt med en tilkopplingsledning montasjetype „Y“. Er denne skadd, må den bli byttet ut av en autorisert Cloer fagforhandler eller av Cloer kundeservice for å unngå å bli utsatt for fare.
- Du trekker kontakten for tilkoplingen til ledningsnettets ut av stikkontakten
  - når det oppstår en funksjonssvikt.
  - når apparatet ikke blir brukt i en lengere periode.
  - før hver rengjøring.
- Du skal være så vennlig aldri å trekke ut kontakten med hjelp av ledningen, trekk kun på kontakten.
- Stram aldri ledningen for tilkoplingen til ledningsnettets for mye, blir det gjort, er det fare for at apparatet velter.
- Du skal ikke trekke ledningen for tilkoplingen til ledningsnettets over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen for tilkoplingen til ledningsnettets og vern dette mot varme (kokeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 og over, hvis disse er under oppsyn, eller hvis de har lært å bruke apparatet trygt, og forstått farene som kan oppstå.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under oppsyn.
- Apparatet og tilhørende strømkabelen bør holdes utilgjengelig for barn under 8.
- Barn skal være under oppsikt for å være sikker på at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med utilstrekkelig erfaring eller kunnskap med hensyn til bruk av apparatet, hvis disse er under tilsyn, eller hvis de har lært å bruke apparatet trygt, og forstått farene som kan oppstå.
- Ikke bruk produktet utendørs.
- Du skal verne apparatet ditt mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- Du skal la apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- Nedsenk ikke apparatet i vann.

## Forord

### Kjære kunde,

vi ønsker Dem lykke til med Deres nye Cloer vaffelautomat. I en håndvending kan De skjemme bort venner og familie med vafler. Vafler kan lages på veldig kort tid, og de passer til mange anledninger, f.eks. bursdager, kaffe- og teselskaper. En favoritt hos store og små. For en enda større nytelse har vi samlet våre beste vaffeloppskrifter for Dem.

– lykke til med oppskriftene! –

Vel bekomme! Deres firma Cloer

## Plassering

- Fjern alle forpakkingsdeler og eventuelle klistremerker, ikke merkeplaten.
- Vaffelautomaten må plasseres på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.

## CE Merking



Dette produktet følger kravene tilhørende i EU direktivet.

## Bruk innendørs



Dette produktet er kun beregnet for bruk innendørs.

## Før første gangs bruk

- Vennligst les bruksanvisningen oppmerksomt før apparatet brukes for første gang.
- Stekeflatene må rengjøres med en fuktig klut før første gangs bruk.
- Stekeflatene pensles med matfett før første gangs bruk. Ellers er det ikke nødvendig på grunn av antiheftbelegget.
- **OBS:** Bruker De derimot potet- eller maismel eller melk i røren, må De smøre stekeflatene av og til. Ellers setter vaflene seg fast på stekeflatene.
- Av hygieniske årsaker spises ikke de første 2 vaflene.

## Sikkerhetshenvisninger



Stekeflatene blir varme når apparatet er i bruk. Unngå å ta på metalldelene. Fare for forbrenning!

- For å ta ut vaflene må De kun bruke tre- eller varmebestandig plastikkbestikk for å unngå at antiheftbelegget ødelegges.
- Apparater med hvite eller lyse kunststoffdeler eller apparater med kunststoff på yttersiden blir brunaktige etter kort tid. Dette forårsakes av dampen som oppstår under steking og kan ikke unngås.



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

## Igangkjøring og bruksanvisning

- Sett nettpluggen først i stikkkontakten.



**OBS! Nå blir apparatet varmt.**

- Før De kan begynne å steke vafler, må De varme opp vaffeljernet.

### 1. Apparater med bakeampel (type 11 og 14)

- Du velger den midterste reguleringsstillingen (mellom 3 og 4).
- Den røde kontrollampen lyser.
- Etter noen minutter slukker den røde kontrollampen og den grønne kontrollampen begynner å lyse.

### 2. Apparat med kontrollampe (type 13 og 16)

- Du velger den midterste reguleringsstillingen (mellom 3 og 4).
- Den røde kontrollampen lyser.
- Etter noen minutter slukker den røde kontrollampen.

## Påfylling av røren

Hell en liten øse med deig bakerst i den nedre venstre og høyre bakeformen. Lukk apparatet og trykk det sammen et øyeblikk. Påfyllingen av røren må gjøres raskt, ellers blir vaflene oppe og nede ikke jevnt gyllenbrune.

## Steking

Ved hjelp av den trinnløse bruningsregulatoren kan De innstille vaflenes bruningsgrad etter ønske. Ønsker De lyse vafler velger De en lav regulatorinnstilling (1 - 2), for mørke vafler velger de en høyere innstilling (4 - 5). Avhengig av røren er steketiden ca. 1,5 til 3 minutter.

### 1. Apparater med bakeampel (type 11 og 14)

- Kort tid etter at man har fylt på deigen slukker den grønne kontrollampen. Den røde kontrollampen begynner å lyse.
- Etter steking er avsluttet, slukker den røde kontrollampen og den grønne lyser igjen.
- Vaffelen er ferdig.

### 2. Apparat med kontrollampe (type 13 og 16)

- Kort tid etter at man har fylt på deigen slukker den røde kontrollampen.
- Etter steking er avsluttet, slukker den røde kontrollampen.
- Vaffelen er ferdig.
- Vennligst ta vaffelen ut av apparatet rett etter at steking er avsluttet. Bruk en tregaffel.
- For å avkjøle dem legger De vaflene ved siden av hverandre på en rist.
- Ønsker De å steke flere vafler, må De umiddelbart helle vaffelrøre inn i apparatet igjen.

## Rengjøring

- Rengjør apparatet med husholdningspapir

mens det fremdeles er varmt.

- **Råd:** Legg to ark sugende husholdningspapir mellom stekeflatene og brett apparatet sammen.
- Rengjør vaffeljernet med en fuktig klut, men aldri under rennende vann.
- De må ikke bruke sterke rengjøringsmidler.

## Råd

- Enkelte røresammensetninger (f.eks. for mange nøtter, frukt, fruktsyrer e.l.) kan medføre at beleggets antiheftvirkning minsker. Vennligst minsk så mengden av slike tilsetninger.
- Det kan være mange årsaker for at en vaffel blir mislykket. I det følgende avsnittet finner De noen råd som kan lette steking av vafles.
- Bruk kun mel av veldig god kvalitet.
- Bruk kun fetter som er egnet for baking.
- De får jevne vafles når alle ingredienser har samme temperatur og deigen røres grundig til en jevn masse. Bruk lunkent, smeltet smør.
- Ønsker de sprø vafles må de bruke lunkent vann i stedet for melk. Melk gjør at vaflene blir myke og mørkere.
- Røren må være tykflytende, men allikevel flyte bra fra en skje. Hell på så mye røre at stekeformen er helt full. Til dette er fint å bruke en liten øse. Hvis De ikke spiser vaflene med en gang, setter De dem til avkjøling ved siden av hverandre på en rist. Hvis De stapler vaflene opp på hverandre blir de myke.
- Myke vafles kan ikke oppbevares, de kan i tilfelle fryses.
- Fryste vafles smaker som ferske når de tines i en brødrister.
- Vaflene blir mørkere når de inneholder mye sukker.
- Bruk kun den mengden med bakepulver som er angitt i oppskriftene.
- Mengden fett som er oppgitt i oppskriftene kan reduseres ved vaffelautomater med et antiheftbelegg. Ved en røre som inneholder veldig lite fett, kan det hende at vaffelen henger fast oppe eller nede når apparatet åpnes. I så fall må stekeflatene smøres litt.
- De kan forfine vaflene Deres med en rekke tilsetninger. Prøv Dem frem med en knivsodd salt, malt nellik, hakkete eller malte nøtter eller mandler, rosiner, små eplebiter, kanel, kardemomme, anis, ingefærpulver, malt korianderfrø, revet sitronskall eller sitronsaft. Med en skvett alkohol kan De forfine enhver vaffel. Spesielt godt egnet er rom, amaretto eller kirsebærbrennevin.
- Server vaflene med melis eller sukker og kanel. Veldig godt er også vafles med jordbær og kremfløte eller rømme, eller varme skyggemoreller.
- Med Cloer-vaffelautomat er det mulig å lage en kakeaktig myk eller en sprø vaffel av samme røre. Før sprø, kjeksaktige vafles: la vaflene steke til kontrollampen slukner for annen gang.

Den forlengete steketiden gjør vaffelen sprø. Helt ferske vafles er selvfølgelig best, men de kan også oppbevares noen dager i f.eks. en lukket boks. For å lage spesielt sprø vafles bør De også velge en passende røre.

## Oppskrifter

### 1. Joses vafles

**Ingredienser:** 6 egg, 1 liten flaske sitronessens, 1 liten flaske romessens, 4 strøkne ts bakepulver, 2 strøkne ss vaniljesukker, 200 g sukker, 200 g smør eller margarin, 500 g mel, 125 ml vann (med kullsyre)

**Tilberedning:** Bland mel, bakepulver, sukker og vaniljesukker, smelt smør eller margarin og tilsett. Tilsett vannet, sitronessens og romessens og rør alt til en jevn og fin masse. Visp eggene i en egen beholder til en luftig eggedosis og bland den med røren. La røren hvile i minst en time eller lenger. Røren må være tykflytende, men renne godt av skjeen. Hvis deigen er for tykflytende tilsettes evt. litt mer vann.

### 2. Pikante helsekost-vafles

**Ingredienser:** 250 g finmalt spelt, 1 ts vinsteinbakepulver, 2 dl melk, litt vann med kullsyre, havsalt, 125 g smeltet smør, 3 egg, 50 g revet ost, 2 ss solsikkefrø, gressløk, Stekeflatene smøres etter behov

**Tilberedning:** Bland spelt og bakepulver. Røres sammen med melk, salt, smeltet smør og egg. La massen hvile i ca. 20 minutter. Tilsett deretter ost, solsikkefrø og gressløk. Hvis røren er for tykflytende tilsettes litt vann med kullsyre.

### 3. Pizza-vafles

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

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

## Problem / Årsak / Hjelp

Problem	Eventuell årsak	Hjelp
Vafles blir for mørke	Temperaturregulator innstilt for høyt	Temperaturregulatoren innstilles lavere

Problem	Eventuell årsak	Hjelp
Vaflene blir for lyse	Temperaturregulator innstilt for lavt	Temperaturregulatoren innstilles høyere
Røren setter seg fast i bakeformen	Bruk av potet- eller maismel og melk  Ingrediensene har forskjellige temperaturer	Smørapparatet av og til (smør eller margarin, ikke olje)  Alle ingredienser må ha den samme temperaturen (romtemperatur)
Røren eser ut på sidene	Det ble helt på for mye røre  Røren ble helt på i midten eller foran i bakeformen	Hell i mindre røre  Røren helles i bakerst i bakeflaten

## Miljøvennlig avfallshåndtering

Alle våre apparaters transportforpakninger er miljøvennlige. Kartonger og papir leverer De til papirinnsamlingen. Plastforpakninger må De levere på godkjent mottak.



**OBS!**  
**Elektriske apparater må ikke kastes i husholdningsavfallet.**

Elektriske apparater inneholder verdifulle råstoffer. Også det utbrukte apparatet må leveres til godkjent mottak for resirkulering. Informasjon om avfallshåndtering får De hos Deres lokale miljøstasjon.

## Kundeservice

Skulle det en gang skje at Deres Cloer-apparat har en skade, ber vi Dem vennligst henvende Dem til Deres Cloer-forhandler eller til Cloer-fabrikkundeservice.

Cloer elektriske apparater produseres i henhold til de aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter.

## Garantibetingelser

Cloer gir Dem, som **privat sluttforbruker, en begrenset produsentgaranti.** Hvis De behandler apparatet nøye og følger bruksanvisningen og sikkerhetshenvisningene, forplikter vi oss til å reparere apparatet gratis, så fremt det dreier seg om material- eller produksjons-feil. Istandsettelsen gjøres enten

ved å reparere eller erstatte de ødelagte komponentene. Delene som skiftes ut blir firma Cloer's eiendom. Ytterligere krav, uansett av hvilken art, spesielt skadeerstatningskrav, utelukkes. Denne garantien innskrenker ingen rettigheter som forbrukere har med hensyn til salg av varer i henhold til de gyldige nasjonale lovene.

Garantien gjelder i **2 år** og begynner med den datoen produktet ble kjøpt av sluttforbrukeren for første gang. Garantifristen forlenges ikke ved senere videresalg, reparasjoner eller ved å bytte produktet. Garantifristen begynner heller ikke på nytt eller influeres på annen måte. Denne garantiseddelen får De utlevert av Deres forhandler. For å gjøre krav i henhold til garantien, **ber vi Dem vennligst henvende Dem direkte til Deres forhandler.**

For spørsmål vedrørende Deres Produkt, ber vi Dem vennligst kontakte den nasjonale Cloer-importør i Deres land. På vår internettside **<http://cloer.com>** finner De adresse og telefonnummer, eller De kan se de en e-post til

**service-no@cloer.de**

Som bevis for at De har krav på garantien må det fremvises den originale **kjøpskvitteringen** påført kjøpsdatoen og forhandleradressen. Uten denne kvitteringen utføres reparasjonen mot faktura og utenå varsle på forhånd om faktureringen.

Unntatt fra garantien er skader som kan tilbakeføres til

- feil bruk,
- vanlig bruk eller slitasje,
- ytre påvirkning (f.eks. transportskader, støt, slag, varmpåvirkning, syrer e.l.),
- manglende avkalking,\*
- eller uegnet tilbehør.

Garantien faller bort når apparatet

- brukes profesjonelt,
  - åpnes eller endres uten tillatelse,
  - eller ved å foreta uautoriserte reparasjoner.
- Garantien gjelder heller ikke for forbruksmaterial.

\* Vannkoker / Kaffeautomat / Teautomat

## Principiella säkerhetsinstruktioner

- Denna apparat är tänkt för hushållet och liknande användningsområden, som till exempel:
  - för personal i köket i butiker, på kontor och andra arbetsplatser;
  - på arbetsplatser inom jordbruket;
  - av gäster på hotell, motell och andra gästboenden;
  - på bed & breakfasts.
- Cloer apparat får endast repareras av en auktoriserad Cloer-återförsäljare eller av Cloer-kundservicen. Om apparat repareras på ej fackmässigt sätt finns risk att den som använder den skadas allvarligt. Dessutom har du då inte längre någon garanti.
- Anslut apparat endast till konventionella eluttag i hemmet. Kontrollera alltid först om nätspänningen som står på typsylten stämmer överens med nätspänningen hemma.
- Apparaten har en anslutningskabel typ „Y“. Om den har tagit skada på något sätt måste den bytas ut av en auktoriserad Cloer-återförsäljare eller av Cloer-kundservicen.
- Dra alltid ur stickkontakten ur eluttaget
  - om apparat inte fungerar riktigt.
  - om du inte använder den en längre tid och.
  - alltid innan du rengör apparat.
- Ta alltid tag i själva stickkontakten och inte i kabeln när du drar ur kabeln ur eluttaget.
- Se till att kabeln inte är alltför spänd, annars finns risk att apparat faller omkull.
- Se till att kabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Använd kabeln aldrig för att bära apparat och skydda den för värme (spisplattor / öppna lågor).
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, om det sker under övervakning eller om de vet hur maskinen används och förstår vilka risker som kan uppstå.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och det sker under övervakning.
- Enheten och dess anslutningskabel måste hållas borta från barn under 8 år.
- Ha barn alltid under uppsikt, så att de inte kan börja leka med apparat.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om det sker under övervakning eller om de fått instruktioner hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och att de förstår riskerna som kan uppstå.
- De inte använder apparaten utomhus.
- Skydda apparat mot fukt (stänkvatten / regn).
- Låt apparat alltid svalna helt innan du rengör eller ställer undan den.
- Denna apparat är inte avsedd att manövreras med tidur eller extern timer.
- Doppa inte apparaten i vatten.

## Inledning

### Ärade kund!

Vi önskar Dig mycket glädje med Din nya väffelautomat från Cloer. I en handvändning kan Du nu skämma bort Dina vänner och Din egen familj med väfflor. Det går snabbt att tillreda väfflor, och de passar vid många olika tillfällen, t ex på födelsedagar, kaffe- och tejudningar. En läckerbit för stora och små. För att Ni ska kunna njuta ännu mera, har vi satt ihop och skickat med våra bästa recept på väfflor.

– Ha så trevligt, när Du provar dem –  
Smaklig måltid! Din firma Cloer

## Uppställning

- Ta bort alla förpackningsdelar och eventuella påklitrade etiketter, men ej typskylten.
- Ställ upp Din väffelautomat på ett torrt, glidsäkert och jämnt underlag.

## CE Märkning



Enheten uppfyller kraven i gällan de EG-direktiv

## Inomhusbruk



Enheten är avsedd att användas endast i slutna.

## Innan Du använder Din väffelautomat för första gången

- Läs uppmärksamt igenom denna bruksanvisning, innan Du använder Din väffelautomat för första gången.
- Torka av bakyterna med en fuktig trasa, innan Du värmer upp väffelautomaten för första gången.
- Smörj bakyterna med fett, innan Du använder automaten för allra första gången, senare behöver Du inte smörja med fett tack vare nonstick-beläggningen.
- **OBS:** Men om man använder majsmjöl eller mjölk i smeten, måste väffeljärnet då och då smörjas med fett, i annat fall kan väfflorna fastna.
- De båda första väfflorna bör man av hygieniska skäl inte äta.

## Säkerhetsinstruktioner



**Bakyterna blir heta, när denna apparat är i drift. Undvik att komma i beröring med apparatens metalldelar. Risk för brännskador!**

- Använd endast bestick av trä eller värmebeständigt syntetmaterial för att ta upp väfflorna, i annat fall kan nonstick-beläggningen på väffelautomaten repas sönder.
- På apparater med vita eller ljusa delar av syntetmaterial eller höljen förekommer efter kort användningstid en brunaktig missfärgning. Det beror på bakångorna och kan tyvärr inte undvikas.



**WARNING! Dra ut stickproppen ur vägguttaget efter användning och vid rengöring av produkten.**

## Anvisningar för igångsättning och användning

- Sätt först in stickproppen i eluttaget.



**OBS:  
Nu blir väffelautomaten varm**

- Innan Du börjar med gräddningen, måste väffeljärnet värmas upp,

### 1. Väffeljärn med ljussignal (typ 11 / typ 14)

- Ställ inställningsknappen på mittläget (mellan 3 och 4).
- Den röda kontrollampen tänds.
- Efter några minuter slocknar den röda kontrollampen och den gröna kontrollampen tänds.

### 2. Väffeljärn med kontrollampa (typ 13 / typ 16)

- Ställ inställningsknappen på mittläget (mellan 3 och 4).
- Den röda kontrollampen tänds.
- Efter några minuter slocknar den röda kontrollampen.

## Påfyllning av smet

Fyll en liten slev med väffelsmet i den bakre delen av de nedre bakformarna. Stäng väffelautomaten och tryck ihop den ett ögonblock. Påfyllningen av smet måste gå fort, så att väfflorna blir lika bruna på ovansidan som på undersidan.

## Gräddning

Med den steglöst inställbara bryningskontrollen kan man ställa in bryningsgraden för väfflorna enligt önskemål. Välj en låg inställning (1 - 2) för ljusa väfflor och en högre inställning (4 - 5) för mörka väfflor. Gräddningstiden beror på smeten, ca 1,5 till 3 minuter.

### 1. Väffeljärn med ljussignal (typ 11 / typ 14)

- Kort tid efter att du har fyllt i degen slocknar den gröna kontrollampen. Den röda kontrollampen tänds.
- När gräddningen är avslutad slocknar den röda kontrollampen och den gröna kontrollampen tänds igen.
- Nu är väfflan färdig.

### 2. Väffeljärn med kontrollampa (typ 13 / typ 16)

- Kort tid efter att du har fyllt i degen en röda kontrollampen tänds.
- När gräddningen är avslutad slocknar den röda kontrollampen.
- Nu är väfflan färdig.
- Ta ur väfflan omedelbart ur järnet, när gräddningen är klar. Använd en trägaffel till detta.
- Lägg väfflorna bredvid varandra på ett bakgaller, där de kan svalna.
- Om Du vill grädda flera väfflor, bör ny smet hällas i järnet direkt igen.



## Rengöring

- Torka av den fortfarande varma väffelautomaten med hushållspapper.
- **Tips:** Lägg två sugkraftiga bitar hushållspapper mellan bakyterna och fäll ihop väffelautomaten.
- Rengör därefter väffeljärnet med en fuktig trasa men inte under rinnande vatten.
- Använd inga starka rengöringsmedel.

## Tips

- Beroende på en viss sammansättning i smeten (t ex för många nötter, fruktbitar, fruktsyror eller liknande) kan nonstick-verkan i beläggningen få mindre effekt. Då måste man minska ner andelen av dessa ingredienser.
- Skulle en väffla misslyckas någon gång, kan det bero på många olika saker. I den följande delen hittar Du några tips, som kan underlätta för Dig vid väffelgräddningen.
- Använd endast mjöl av god kvalitet.
- Använd endast fett, som är lämplig för bakning.
- Jämna väfflor gräddar Du, om alla ingredienser har samma temperatur, och smeten blandas om ordentligt. Använd ljummet, smält smör.
- Ta mjölk i stället för ljummet vatten, om Du vill ha väfflorna fräsiga. Med mjölk blir väfflorna mjuka och mörkare.
- Smeten bör vara tjockflytande, men ändå kunna hållas ur slevan. Fyll så mycket smet i bakformen, att den är helt fylld. Det bästa är att använda en liten sopplesv.
- Lägg väfflorna bredvid varandra på ett bakgaller och låt dem svalna, om de inte ska ätas direkt efter gräddningen. Om man staplar varma väfflor på varandra, blir de mjuka.
- Mjuka väfflor är inte lämpliga att spara, såvida de inte ska frysas in.
- Om man tinar upp djupfrysta väfflor i en brödrost, smakar de som färska väfflor.
- Mycket socker gör väfflorna mörka.
- Använd endast den mängd bakpulver, som anges i recepten.
- Den i recepten angivna mängden fett kan minskas, om man använder ett väffeljärn med nonstick-beläggning. Vid smet med mycket lite fett kan det förstås hända, att väfflorna fastnar i den övre eller nedre delen, när man öppnar väffeljärnet. I så fall måste bakyterna smörjas in med lite fett.
- Väfflorna kan piffas upp med en mängd olika tillsatser. Prova gärna med en nypa salt, malda nejljkor, hackade eller rivna nötter eller mandlar, russin, små äppelbitar, kanel, kardemumma, anis, ingefära, koriander, rivet citronskal eller citronsaft. Med en skvätt alkohol blir varje väffla en delikatess. Särskilt lämpliga är då rom, amarretto eller körsbärslikör.
- Servera väfflorna gärna med florsocker eller socker och kanel. Uppskattade är också jordgubbar med vispad grädde eller varma körsbär som tillbehör.
- Med väffelautomaten från Cloer kan Du använda samma smet till mjuka väffelkaker och till

knapriga väfflor. För knapriga, kexliknande väfflor: Grädda väfflorna, tills kontrollampen slocknar för andra gången. Det är den längre gräddningstiden, som gör väfflorna knapriga och krispiga. Naturligtvis smakar de bäst, om de är nygräddade, men kan också sparas en kort tid, t ex i en sluten burk. För särskilt knapriga väfflor bör man också använda en speciell smet.

## Recept

### 1. Joses väfflor

**Ingredienser:** 6 ägg, några droppar citronarom, några droppar romarom, 15 - 20 g bakpulver, 15 - 20 gr vaniljsocker, 200 g socker, 200 g smör eller margarin, 500 g mjöl, 125 ml mineralvatten (med kolsyra).

**Tillredning:** Blanda samman bakpulver, socker och vaniljsocker, smält smör eller margarin och rör ned det i de torra ingredienserna. Tillsätt mineralvatten, citronarom och romarom och blanda om ordentligt. Vispa äggen till skum i en annan skål och blanda sedan ned dem i smeten. Låt smeten vila en eller flera timmar. Smetens konsistens behöver inte ge anledning att tillsätta mera vatten.

### 2. Pikanta dietväfflor

**Ingredienser:** 250 g mjöl av finmalet dinkelvete, 1 tsk bakpulver, 2 dl mjölk, lite mineralvatten, havssalt, 125 g smält smör, 3 ägg, 50 g rivna ost, 3 msk solroskärnor, 2 knippen gräslök, eventuellt behöver väffeljärnet smörjas.

**Tillredning:** Blanda dinkelmjölet med bakpulvret. Rör ned mjölk, salt, smält smör och äggen. Låt smeten svälla under ca 20 minuter. Tillsätt därefter solroskärnorna och gräslöken. Om smeten skulle vara för tjock, kan den spädas med lite mineralvatten.

### 3. Pizza-väfflor

**Ingredienser:** 125 g smör eller margarin, 4 ägg, 125 g mjöl, ½ tsk bakpulver, 1 ¼ dl ljummet vatten, ca 100 g strimlad kokt skinka, 2 äpplen skurna i små tärningar, 1 påse valnöts- eller haselnötskärnor, fint rivna, 2 - 3 msk tomatmarg, 1 - 2 tsk senap, salt, peppar, färdigblandade pizzakryddor.

**Tillredning:** Rör smöret pösigt och tillsätt äggen ett i taget. Blanda samman bakpulver och mjöl och rör ned blandningen i smeten omväxlande med det ljumma vattnet. Tillsätt sedan skinka, äppeltärningar och nötter och smaksätt med tomatmarg, salt, peppar, senap och pizzakryddor. Grädda smeten omedelbart. Man kan också variera med champinjoner, ost, oliver eller gurkor.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaus
Våfflorna blir för mörka	Temperaturregulatorn är för högt inställd	Ställ in regulatorn på en lägre temperatur
Våfflorna blir för ljusa	Temperaturregulatorn är för lågt inställd	Ställ in regulatorn på en högre temperatur
Smeten fastnar i bakformen.	Det finns väffel-majsmjöl och mjölk i smeten  Ingredienserna har olika temperatur  Du använder olämpligt fett i väffelautomaten	Smörj väffelautomaten då och då med fett (smör eller margarin, inte olja)  Alla ingredienser måste ha samma temperatur (rumstemperatur)  Använd lämpligt fett vid gräddningen
Smeten sväller och rinner ut på sidorna	Du har fyllt i för mycket smet  Du har hållt smeten i den mellersta eller den främre delen av bakformen	Håll mindre smet i formen  Fyll i smeten i den bakre delen av formen

### Miljövänlig avfallshantering

Våra apparater förpackas före transporten uteslutande i miljövänligt emballage. Lämna kartonger och omslagspapper till pappersinsamlingen och plastmaterial till återvinningen.



**OBS! Elektriska apparater får inte kastas tillsammans med hushållssopor.**

Elektriska apparater innehåller värdefulla råmaterial. Lämna också Din gamla kontaktgrill till en återvinningsstation, när Du kasserar den. Information om sophantering får Du från kommunförvaltningen på Din hemort.

### Kundservice

Skulle det hända någon gång, att Din Cloer-apparat får en defekt, ber vi Dig ta kontakt med Din återförsäljare för Cloer-apparater eller med Cloers egen kundtjänstavdelning.

Elektriska apparater från Cloer uppfyller EU:s aktuella direktiv och säkerhetsföreskrifter.

I egenskap av privat slutkonsument får Du en begränsad tillverkningsgaranti från Cloer. Vid omsorgsfull hantering och noggrant iakttagande av vår bruksanvisning liksom säkerhetsinstruktionerna förpliktar vi oss, att kostnadsfritt reparera apparaten, så långt det är fråga om material- eller tillverkningsfel. Vårt åtagande omfattar reparation resp ersättning av skadade komponenter. Utbytta delar blir då företaget Cloers egendom. Ytterligare krav -, oavsett av vilket slag - i synnerhet skadeståndskrav är uteslutna. Denna garanti reducerar inga rättigheter, som konsumenter i fråga om försäljning av varor har enligt gällande nationella lagar.

Garantitiden är **2 år** och börjar samma datum, som produkten för första gången köps av en slutkonsument. Vid senare vidareförsäljning, reparationsåtgärder eller byte av produkten blir garantitiden varken förlängd eller börjar löpa från början igen eller påverkas på annat sätt. Denna garanti överlämnas från Din fackhandlare till Dig. För att komma i åtnjutande av garantiåtgärder ber vi Dig ta kontakt direkt med Din fackhandlare. Vid frågor angående produkten ber vi Dig ta kontakt med den nationella importören av Cloer-produkter i Ditt hemland. På vår internetsida <http://cloer.com>. Hittar Du vår adress och telefonnummer. I annat fall kan Du skicka ett E-mail till

**service-se@cloer.de**

För att kunna göra gällande garantikrav måste inköpskvittot med inköpsdatum och återförsäljarens adress kunna visas uppi original. Utan detta inköpskvitto utförs inga reparationer utan kostnadspliktig förfrågan.

Undantagna från denna garanti är skador, som kan härledas från

- felaktig användning,
- naturlig nötning resp slitage, yttre
- inverkan (t ex transportskador, stötar, slag, värmepåverkan, syror eller liknande),
- bristande avkalkning, \*
- eller olämpliga tillbehör.

Garantin förlorar sin giltighet, om apparaten

- används yrkesmässigt,
- öppnas eller ändras utan behörighet,
- eller vid reparationsförsök av icke, auktoriserade personer.

Vi lämnar heller ingen garanti på förbrukningsmaterial.

\*Vattenkokare / Kaffebryggare / Tebryggare

## Grundlæggende sikkerhedsoplysninger

- Dette apparat er beregnet til at bruges i husholdningen eller lignende, som f.eks:
  - i køkkenet til medarbejdere i forretninger, kontorer og andre kommercielle områder;
  - i landbrug;
  - af kunderne i hoteller, moteller og andre bo-indretninger;
  - i morgenmadspensioner.
- Få kun el-apparater fra Cloer repareret hos autoriserede Cloer forhandlere eller af Cloers egen serviceafdeling. På grund af uautoriserede reparationer kan der opstå betydelige farer for brugeren. Desuden bortfalder garantien.
- Apparatet må kun benyttes i forbindelse med almindelige stikkontakter. Kontroller, om den på typeskiltet angivne netspænding svarer til den lokale netspænding.
- Apparatet er forsynet med en tilslutningsledning af typen „Y“. Hvis denne er beskadiget, skal den skiftes af en autoriseret Cloer forhandler eller af Cloers kundeservice, for at undgå farer.
- Træk netstikket ud af stikkontakten,
  - hvis apparatet er defekt.
  - hvis apparatet ikke benyttes i længere tid.
  - før al rengøring.
- Træk kun i stikket, aldrig i ledningen.
- Ledningen må ikke strammes for meget, da der ellers er fare for, at apparatet vælter.
- Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter.
- Benyt ikke ledningen til at bære apparatet i og beskyt den mod varme (kogeplade / åben flamme).
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i hvordan apparatet kan bruges på sikker vis og har forstået hvilke farer der er forbundet med det.
- Bruger-rengøring og -vedligeholdelse bør ikke foretages af børn, medmindre de er 8 år eller derover og er under opsyn.
- Apparatet og dets netledning skal holdes borte fra børn under 8 år.
- Børn skal være under opsyn, for at være sikker på at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet kan betjenes af personer med reducerede psykiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i hvordan apparatet kan bruges på sikker vis og har forstået hvilke farer der er forbundet med det.
- Ikke bruger apparatet udendørs.
- Beskyt apparatet mod fugt (vandstænk / regn).
- Lad apparatet køle helt af, før du rengør det eller pakker det ned.
- Dette apparat er ikke konstrueret med henblik på betjening via et tænd og sluk-ur eller en ekstern timer.
- Apparatet må aldrig neddykkes i vand.

## Forord

### Kære kunde

Vi ønsker dig god fornøjelse med din nye Cloer Vaffelautomat. I en håndvending kan du forkæle venner og familie med belgiske vafler. Belgiske vafler er hurtige at lave og passer til mange anledninger, f.eks. til fødselsdage, kaffe- og teselskaber. En nydelse for store og små. For at gøre nydelsen endnu større har vi samlet vores bedste vaffelopskrifter til dig.

## Opstilling

- Fjern al emballage og alle etiketter, men ikke typeskiltet.
- Opstil vaffelautomaten på et tørt, skridsikkert og plant underlag.

## CE mærkning



Enheden opfylder kravene i de gældende EU direktiver

## Indendørsbrug



Enheden er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum

## Inden den første brug

- Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du bruger apparatet første gang.
- Rengør bagefladerne med en fugtig klud inden den første opvarmning.
- Smør bagefladerne ind, før du bruger dem første gang, ellers skal du ikke tænke på smøring takket være slip-let-belægningen.
- **Vigtigt!** Hvis du alligevel bruger Mondamin eller mælk, skal du af og til smøre apparatet, så vaflerne ikke bager sig fast.
- De første 2 vafler er af hygiejniske grunde ikke egnet til at spise.

## Sikkerhedsanvisninger



Apparatets bageflader bliver varme ved brugen. Undgå at berøre metaldelene. Fare for at blive forbrændt!

- Brug kun træbestik eller varmebestandigt plastbestik til at tage vaflerne af med, så apparatets slip-let-belægning ikke bliver ridset.
- Ved apparater med hvide eller lyse kunststofdele eller huse sker der efter kort brugstid en brunlig indfarvning. Det fremkaldes af de dampe, der opstår ved bagningen og kan ikke undgås.



**FORSIGTIG! Træk stikket efter brug og før enhver form for rengøring af enheden.**

## Ibrugtagning og anvisninger vedrørende brugen

- Sæt først netstikket i stikkontakten.



## VIGTIGT!

Nu bliver apparatet varmt.

- Vaffeljernet skal opvarmes, inden du begynder at bage vafler.

### 1. Apparater med signallamper (type 11 og 14)

- Vælg den midterste termostatindstilling (mellem 3 og 4).
- Den røde kontrollampe lyser.
- Efter få minutter går den røde kontrollampe ud og den grønne lyser.

### 2. Apparat med kontrollampe (type 13 og 16)

- Vælg den midterste termostatindstilling (mellem 3 og 4).
- Den røde kontrollampe lyser.
- Efter få minutter går den røde kontrollampe ud.

## Ifyldning af dejen

Fyld en lille øseskefuld dej i den bageste del af den nederste bageform. Luk apparatet, og tryk det sammen et øjeblik. Ifyldningen skal foregå i rask tempo, da vaflerne ellers ikke bliver jævnt brune oppe og nede.

## Bagning

Du kan indstille vaflernes bruningsgrad efter ønske med den trinløst indstillelige bruningsregulator. Vælg en mindre indstilling af regulatorerne (1 - 2) for lyse vafler, en højere indstilling (4 - 5) for mørke vafler. Bagetiden udgør afhængigt af dejen ca. 1,5 til 3 minutter.

### 1. Apparater med signallamper (type 11 og 14)

- Kort efter påfyldning af dejen går den grønne kontrollampe ud. Den røde kontrollampe lyser.
- Når bagningen er færdig, går den røde kontrollampe ud, og den grønne lyser igen.
- Vaflen er færdig.

### 2. Apparat med kontrollampe (type 13 og 16)

- Kort efter påfyldning af dejen går den røde kontrollampe lyser.
- Når bagningen er færdig, går den røde kontrollampe ud.
- Vaflen er færdig.
- Tag vaflen ud af apparatet, straks efter at den er bagt færdig. Brug en træske.
- Læg vaflerne til afkøling ved siden af hinanden på en bagerist.
- Fyld straks ny dej i, hvis du vil bage flere vafler.

## Rengøring

- Rengør det endnu varme apparat med et stykke køkkenrulle.
- **Tip:** Læg to stykker sugende køkkenrulle mellem bagefladerne, og luk apparatet.
- Rengør til sidst apparatet med en fugtig klud, dog aldrig under rindende vand.
- Brug ikke stærke rengøringsmidler.

## Tips

- Ved en bestemt dejsammensætning (f.eks. for

mange nødder, frugter, frugtsyrer og lign.) kan slip-let-belægningens virkning aftage. Sæt andelen af sådanne bestanddele ned.

- Hvis en vaffel en enkelt gang skulle mislykkes, så kan der være mange grunde til det. I følgende afsnit finder du nogle tips, som kan gøre det lettere at bage vaffler.
- Brug kun førsteklases mel.
- Anvend kun fedtstoffer, som egner sig til bagning.
- Du får ensartede vaffler, hvis alle ingredienser har samme temperatur, og dejen er rørt grundigt sammen. Brug lunkent, smeltet smør.
- Brug lunkent vand i stedet for mælk for at få knasende vaffler. Mælk gør vaffler bløde og mørkere.
- Dejen skal være tykflydende, men alligevel flyde let fra skeen. Fyld så meget dej i, at bageformen er helt fyldt. Det ideelle redskab til ifyldningen er en lille øseske.
- Hvis vafflerne ikke skal spises med det samme, så læg dem ved siden af hinanden på en bagerist. Hvis du stabler varme vaffler, bliver de bløde.
- Bløde vaffler egner sig ikke til opbevaring, medmindre de bliver frosset ned.
- Frosne vaffler, som tões op i toasteren, smager som friske vaffler.
- Vaffler bliver mørkere, hvis der anvendes meget sukker.
- Brug kun den mængde bagepulver, som opskriften angiver.
- De fedtmængder, som opskrifterne angiver, kan reduceres, hvor der er tale om vaffelautomater med slip-let-belægning. Ved meget fedtfattig dej kan det dog forekomme, at vafflerne hænger fast for oven eller for neden, når apparatet åbnes. I så fald skal bagefladerne smøres let.
- Du kan forfine dine vaffler med mange forskellige ingredienser. Prøv en gang med en knivspids salt, stødt nellike, hakkede eller revne nødder eller mandler, fine æblestykker, kanel, kardemomme, anis, ingefærpulver, koriander, revet citronskal eller citronsaft. En sjat spiritus vil også forfine enhver vaffel. Rom, amaretto eller kirsebærvin er særdeles velegnet.
- Server vafflerne med puddersukker eller sukker og kanel. Jordbær med flødeskum eller varm kirsebærsovs som tilbehør er simpelthen sagen.
- Med Cloer vaffelautomaten kan du med samme dej lave en kageagtig blød eller en knasende sprød vaffel. For knasende kiksagtige vaffler: lad vafflerne bage, til kontrollampen slukker 2. gang. Med den længere bagetid bliver vafflerne for alvor sprøde. De smager naturligvis bedst friskbagt, men kan opbevares i begrænset tid, f.eks. i en lukket dåse. For særligt sprøde vaffler bør du vælge en passende dej.

## Opskrifter

### 1. Joses vaffler

**Ingredienser:** 6 æg, 1 lille flaske citronaroma, 1 lille flaske romaroma, 1 lille pakke bagepulver, 1 lille pakke vaniljesukker, 200 g sukker, 200 g smør eller margarine, 500 g mel, 125 ml mineralvand (med kulsyre)

**Tilberedning:** Bland mel, bagepulver, sukker og vaniljesukker, smelt smør eller margarine, og tilsæt det. Tilsæt mineralvand, citronaroma og romaroma, og rør det hele godt sammen. Pisk æggene i en separat beholder, indtil de skummer, og rør dem i dejen. Lad dejen hvile en time eller mere. Dejen skal være tykflydende, men alligevel flyde let fra skeen. Hvis den ikke gør det, skal der tilsættes mere vand.

### 2. Pikante diætvafler

**Ingredienser:** 250 g speltmel, fintmalet, 1 teskefuld bagepulver, 0,2 l mælk, noget mineralvand, havsalt, 125 g smeltet smør, 3 æg, 50 g revet ost, 2 spiseskefulde solsikkekerne, 2 bdt. purløg, smør evt. apparatet.

**Tilberedning:** Bland speltmel med bagepulveret. Rør mælk, smeltet smør og æg sammen, lad det hvile ca. 20 minutter. Tilsæt ost, solsikkekerne og purløg. Hvis dejen er for tyk, fortynd med mineralvand.

### 3. Pizza-vafler

**Ingredienser:** 125 g smør eller margarine, 4 æg, 125 g mel, ½ teskefuld bagepulver, 125 ml lunkent vand, ca. 100 g kogt skinke skåret i strimler, 2 æbler skåret i fine tern, 1 lille pakke valnødder- eller hasselnøddekerner fint revet, 2 - 3 spiseskefuld tomatpuré, 1 - 2 teskefuld sennep, salt, peber, færdig pizzakrydderiblanding.

**Tilberedning:** Rør smørret blødt, tilsæt æggene efter hinanden. Rør skiftevis det med mel blandede bagepulver og det lunkne vand i. Tilsæt skinke, æbler og nødder og smag til med tomatpuré, salt, peber og pizzablanding. Bag dejen med det samme. Prøv eventuelt variationer med champignon, ost, oliven eller agurker.

Problem	Eventuelle årsager	Afhjælpning
Vaflerne bliver for mørke	Temperaturregulatoren er indstillet for højt	Indstil temperaturregulatoren lavere
Vaflerne bliver for lyse	Temperaturregulatoren er indstillet for lavt	Indstil temperaturregulatoren højere
Dej klæber fast til bageformen	Anvendelse af Monda-min og mælk	Smør af og til apparatet (smør eller margarine, ingen olie)
	Ingredienser har forskellige temperaturer	Alle ingredienser skal have samme temperatur (rumtemperatur)
Dej løber ud over siderne	Anvendelse af uegnet bagefedtstof	Anvend egnede fedtstoffer til bagning
	Der ifyldes for meget dej	Ifyld mindre dej
Dej løber ud over siderne	Dejen blev ifyldt i idten eller i den forreste del af bagefladen	Ifyld dejen i den bageste del af bagefladen

## Miljøvenlig bortskaffelse

Vi anvender udelukkende miljøvenlig emballage til vores apparater i forbindelse med transport. Karton og papir bør afleveres til et returpapirfirma, og plastemballage bør afleveres på en genbrugsstation.



### VIGTIGT!

**Elapparater må ikke smides ud med almindeligt husholdningsaffald.**

Elapparater indeholder værdifulde råstoffer. Gamle apparater skal afleveres på den kommunale genbrugsstation. Kontakt kommunen for at få nærmere oplysninger.

## Kundeservice

Hvis det sker, at dit Cloer-apparat får en fejl eller en skade, så kontakt din Cloer-forhandler eller Cloer's kundeservice. Elapparater fra Cloer opfylder gældende EF-direktiver og

## Garantibetingelser

Cloer yder dig som **privat slutforbruger** en **begrænset producentgaranti**. Hvis produktet behandles omhyggeligt, og brugsanvisningen og sikkerhedsanvisningerne overholdes, forpligter vi os til at udbedre produktet uden beregning, for så vidt der er tale om materiale- eller fremstillingsfejl. Udbedring sker gennem reparation eller udskiftning af de beskadigede komponenter. Udskiftede dele er Cloers ejendom. Yderligerekrav, uanset af hvilken type, i særdeleshed erstatningskrav er udelukket. Denne garanti forringer ingen rettigheder, som forbrugere har i forbindelse med salg af varer i henhold til de til en hver tid gældende nationale love.

Garantien løber i **2 år** og begynder at løbe den dag, produktet blev købt af en slutforbruger første gang. Garantiperioden hverken forlænges eller begynder forfra eller påvirkes på anden måde ved et senere videresalg, som følge af reparation eller som følge af udskiftning af produktet.

Denne garanti udleveres til dig af din forhandler. For at gøre brug af garantien **skal du henvende dig direkte til din forhandler**. Hvis du har spørgsmål til produktet, skal du henvende dig til Cloer-importøren i dit land. På vores websted på adressen <http://cloer.com> finder du adresse og telefonnummer. Du kan også sende os en e-mail

**service-dk@cloer.de**

For at dokumentere garantikravet skal der altid fremlægges et **købsbevis** med købsdato og forhandleradresse i original. Uden dette købsbevis foretages reparationen uden videre efter beregning.

- Undtaget fra garantien er skader, som skyldes
- ukorrekt brug,
  - naturligt slid,
  - uventede påvirkninger (f.eks. transportskader, stød, slag, varmepåvirkning, syrer m.m.),
  - manglende afkalkning,\*
  - eller uegnet tilbehør.

Garantien bortfalder, hvis produktet

- er blevet anvendt erhvervmæssigt,
- er blevet åbnet uautoriseret, ændret
- eller forsøgt repareret uautoriseret.

Forbrugsmaterialer er heller ikke omfattet af garantien.

\* Vandkoger / Kaffemaskine / Temaskine

## Indicazioni di sicurezza fondamentali

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad essere utilizzato in casa e per applicazioni simili, come per esempio:
  - nelle cucine per i collaboratori, negozi e uffici,
  - nelle proprietà agricole,
  - dai clienti negli alberghi, motel e altre strutture residenziali oppure - bed and breakfast.
- Fate eseguire le riparazioni degli apparecchi Cloer soltanto da rivenditori specializzati Cloer o dal servizio assistenza clientela Cloer. Attraverso riparazioni non appropriate possono sorgere pericoli rilevanti per l'utente. Inoltre si estingue il diritto di garanzia.
- Fate funzionare l'apparecchio solo nelle prese di normale uso domestico. Controllate se la tensione di rete riportata sulla targhetta corrisponde alla Vostra rete elettrica.
- L'apparecchio è provvisto di un cavo di collegamento del tipo d'applicazione „Y“. Se questo è danneggiato, allora, per evitare pericoli, deve essere sostituito attraverso un rivenditore specializzato Cloer o dal servizio assistenza clientela della fabbrica Cloer.
- Stacchi la spina dalla presa,
  - se emerge un guasto.
  - se l'apparecchio non viene usato per lungo tempo.
  - prima di ogni pulizia.
- Tirate per favore solo dalla spina, mai dal cavo.
- Non tendete troppo il cavo d'alimentazione, altrimenti si corre il pericolo che l'apparecchio si capovolga.
- Non tirate il cavo conduttore su angoli acuminati.
- Non utilizzate il cavo conduttore per il trasporto e proteggetelo dal calore (piastra del focolare / fiamma aperta).
- Questo apparecchio può essere usato dai bambini maggiori di 8 anni se sono sotto la vigilanza di adulti, oppure se sono istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dal suo utilizzo.
- La pulizia e la manutenzione da parte di chi utilizza questo apparecchio non devono essere effettuate dai bambini, solo nel caso in cui questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- L'apparecchio e i cavi per l'allacciamento devono essere tenuti lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non hanno esperienza e/o conoscenza dell'apparecchio, se sono sorvegliati oppure hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dall'utilizzo dell'apparecchio.
- Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Proteggete il Vostro apparecchio dall'umidità (spruzzi d'acqua / pioggia).
- Fate raffreddare l'apparecchio, prima di pulirlo o di conservarlo.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere comandato attraverso un orologio temporizzatore o un timer esterno.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

## Prefazione

**Gentilissima Cliente, gentilissimo Cliente,**  
Le auguriamo molta soddisfazione con la Sua nuova macchinetta per cialde Cloer. In un attimo può viziare amici e famiglia con le cialde. Le cialde si preparano in fretta e si adattano a molte occasioni, ad es. compleanni e pomeriggi di caffè e tè. Una gioia per grandi e bambini. Per una soddisfazione ancora maggiore, abbiamo raccolto per Lei le nostre migliori ricette per cialde.

– Buon divertimento –

Buon appetito! La Sua ditta Cloer

## Disposizione

- Rimuova tutte le parti dell'imballaggio ed eventualmente gli adesivi, ma non la targhetta.
- Metta la macchinetta automatica per cialde su una superficie asciutta, piana ed anti-scivolo.

## Segnatura CE



L'apparecchio corrisponde alle esigenze delle giuste norme EG.

## Uso interno



L'apparecchio è destinato esclusivamente per l'uso interno.

## Prima del primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo legga con attenzione questo manuale.
- Pulisca le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- Ingrassi le superfici di cottura prima del primissimo utilizzo, altrimenti l'ingrassamento non è necessario a causa del rivestimento anti-aderente.
- **Attenzione:** Se dovesse utilizzare Mondamin (fecola) o latte, ingrassare ogni tanto l'apparecchio, così le cialde non si attaccano.
- Le prime 2 cialde non sono adatte al consumo per motivi igienici.

## Indicazioni di sicurezza



**Le superfici di cottura dell'apparecchio si riscaldano durante il funzionamento. Si prega di evitare un contatto con le parti metalliche. Pericolo di ustione!**

- Per estrarre le cialde utilizzi solo posate di legno o di plastica resistente al calore, così il rivestimento anti-aderente dell'apparecchio non viene graffiato.
- Nel caso di apparecchi con parti plastiche o custodie bianche o chiare il colore si scurisce dopo un breve periodo di utilizzo. Questo ha luogo a causa dei vapori di cottura e non si può evitare.



### ATTENZIONE!

**Staccare la spina prima di pulire l'apparecchio e anche quando non è in utilizzo!**

## Messa in funzione ed istruzioni di utilizzo

- Inserisca prima la spina nella presa.



### ATTENZIONE!

**L'apparecchio diviene ora caldo.**

- Prima di poter cominciare con la cottura della cialda, deve pre-riscaldare la piastra fino a quando la spia di controllo rossa non si spegne per la prima volta.

### 1. Macchina con lampada di segnalazione per cottura (tipo 11 e tipo 14)

- Scegliete la regolazione media (tra 3 e 4).
- La spia luminosa di controllo rossa si accende.
- Dopo pochi minuti la spia luminosa di controllo rossa si spegne, e la spia luminosa di controllo verde si accende.

### 2. Macchina con spia luminosa di controllo (tipo 13 e tipo 16)

- Scegliete la regolazione media (tra 3 e 4).
- La spia luminosa di controllo rossa si accende.
- Dopo pochi minuti si spegne la spia luminosa di controllo rossa.

## Riempire con impasto

Metta con un piccolo mestolo l'impasto nella parte posteriore della forma inferiore. Chiuda l'apparecchio e prema per un istante. Il processo di riempimento deve avvenire rapidamente, perché altrimenti le cialde non si scuriscono uniformemente sopra e sotto.

## Cuocere

Con il regolatore di doratura a regolazione continua può impostare il grado di doratura delle cialde a piacere. Selezioni per cialde chiare un'impostazione bassa (1 - 2), per cialde scure una alta (4 - 5). Il tempo di cottura va da ca. 1,5 a 3 minuti a seconda dell'impasto.

### 1. Macchina con lampada di segnalazione per cottura (tipo 11 e tipo 14)

- Subito dopo aver introdotto la pasta la spia luminosa di controllo verde si spegne. La spia luminosa di controllo rossa si accende.
- Al termine del processo di cottura si spegne la spia luminosa di controllo rossa, e la spia luminosa di controllo verde si accende di nuovo.
- Il waffel è pronto.

### 2. Macchina con spia luminosa di controllo (tipo 13 e tipo 16)

- Subito dopo l'introduzione della pasta la spia luminosa di controllo rossa si accende.
- Al termine del processo di cottura la spia



- luminosa di controllo rossa si spegne.
- Il waffel è pronto.
- Tolga la cialda direttamente dopo la fine del processo di cottura dall'apparecchio. Utilizzi a tale scopo una forchetta di legno.
- Metta le cialde a raffreddare le une accanto alle altre su una griglia di cottura.
- Se vuole cuocere più cialde, riempia subito con nuovo impasto.

## Pulizia

- Pulisca l'apparecchio ancora caldo con un panno di carta.
- Consiglio:** Metta due panni da cucina assorbenti tra le superfici di cottura e chiuda l'apparecchio.
- Pulisca la piastra per cialde poi con un panno umido, ma mai sotto acqua corrente.
- Non utilizzi detergenti aggressivi.

## Consigli

- Con una determinata composizione dell'impasto (ad es. troppe noci, frutti, acidi di frutta o altro) l'effetto anti-aderente del rivestimento può diminuire. Ridurre quindi la percentuale di questi ingredienti.
- Se la cialda non dovesse venire bene, possono esserci varie ragioni. Nel paragrafo seguente può trovare alcuni consigli che Le possono facilitare la cottura di cialde.

- Utilizzi solo farina di qualità.
- Utilizzi solo grassi adatti per la cottura.
- Può cuocere cialde uniformi se tutti gli ingredienti hanno la stessa temperatura e l'impasto viene mescolato bene. Utilizzi burro tiepido, sciolto.
- Per cialde fragranti utilizzi acqua tiepida al posto del latte. Il latte rende le cialde morbide e più scure.
- L'impasto dovrebbe essere denso ma dovrebbe anche poter scorrere bene dal cucchiaino. Metta tanto impasto quanto ne serve per riempire completamente la forma. A tale scopo è ideale un piccolo mestolo.
- Se non consuma subito le cialde, le lasci raffreddare le une accanto alle altre su una griglia di cottura. Se impila cialde calde, diventano morbide.
- Le cialde morbide non sono adatte per essere conservate, a meno che non vengano congelate.
- Le cialde surgelate, scongelate nel tostapane, hanno il gusto delle cialde fresche.
- Le cialde diventano più scure con molto zucchero.
- Utilizzi solo le quantità di polvere lievitante indicate nelle ricette.
- Le quantità di grasso indicate nelle ricette possono essere ridotte nel caso di macchinette per cialde con rivestimento anti-aderente. In caso di pastella molto povera di grassi può tuttavia succedere che le cialde si attacchino sopra o sotto all'apertura dell'apparecchio. In questo caso le superfici di cottura devono

- essere leggermente ingrassate.
- Può rifinire le Sue cialde con molti ingredienti. Provi semplicemente una presa di sale, chiodi di garofano macinati, noci o mandorle tritate o grattugiate, uvetta, pezzettini di mela fini, cannella, cardamomo, anice, polvere di zenzero, coriandolo, buccia di limone grattugiata o succo di limone. Con un goccio di alcool Lei rifinisce ogni cialda. In particolare si adattano rum, Amaretto o acqua di ciliegie.
- Serva le cialde con zucchero in polvere o zucchero e cannella. A piacere si possono aggiungere anche fragole con panna o ciliegie amare calde.
- Con la macchinetta per cialde Cloer Lei può, dallo stesso impasto, creare una cialda morbida tipo dolce o una fragrante. Per cialde fragranti, biscottate: fare cuocere le cialde fino a quando la spia di controllo non si spegne per la seconda volta. Con il tempo più lungo le cialde diventano croccanti. Hanno un gusto naturalmente fresco, però sono conservabili solo a certe condizioni, ad es. in un barattolo chiuso. Per cialde particolarmente fragranti deve scegliere anche un impasto corrispondente.

## Problema / Causa / Rimedio

Problema	Eventuale causa	Rimedio
Le cialde diventano troppo scure	Termostato regolato troppo alto	Abbassare la regolazione del termostato
Le cialde diventano troppo chiare	Termostato regolato troppo basso	Aumentare la regolazione del termostato
L'impasto si attacca alla forma	Utilizzo di Mondamin (fecola) e latte	Ingrassare l'apparecchio ogni tanto (burro o margarina, non utilizzare olio)
	Gli ingredienti hanno diverse temperature	Tutti gli ingredienti devono avere la stessa temperatura (temperatura ambiente)
	Utilizzo di grasso per cottura non adeguato	Utilizzare grassi di cottura adatti

Problema	Eventuale causa	Rimedio
L'impasto fuoriesce dai lati	Troppo impasto	Aggiungere meno impasto
	L'impasto è stato aggiunto in centro o nella parte anteriore della superficie di cottura	Riempire con impasto la parte posteriore della superficie di cottura

## Smaltimento ecologico

I nostri apparecchi hanno per il trasporto solo imballi ecologici. Porti i cartoni e la carta in un centro di raccolta per la carta, gli imballi plastici nella spazzatura di valore.



**ATTENZIONE!**  
Non gettare gli elettrodomestici nella spazzatura domestica.

Gli elettrodomestici contengono materie prime di valore. Porti l'apparecchio che non funziona più ad un centro di raccolta per il riciclaggio riconosciuto. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il Suo Comune.

## Assistenza clienti

Se il Suo apparecchio Cloer dovesse avere un problema, si rivolga al Suo rivenditore autorizzato o ad un servizio clienti aziendale Cloer.

Gli elettrodomestici Cloer corrispondono alle attuali Direttive EG ed alle attuali prescrizioni di sicurezza.

## Condizioni di garanzia

Cloer Le garantisce, in quanto **cliente finale privato, una garanzia del fabbricante limitata**. In caso di trattamento accurato ed osservanza del manuale delle istruzioni, nonché delle istruzioni di sicurezza ci impegniamo a riparare l'apparecchio gratuitamente se si tratta di difetti del materiale o di fabbricazione. La riparazione ha luogo tramite riparazione o sostituzione dei componenti difettosi. Le parti sostituite diventano proprietà della ditta Cloer. Si escludono ulteriori pretese, di qualsiasi tipo, in particolare diritti al risarcimento per danni.

Questa garanzia non influisce su diritti del consumatore secondo le leggi nazionali in vigore per quanto riguarda la vendita di merci.

La durata della garanzia è di **2 anni** e comincia con la data in cui il prodotto è stato acquistato per la prima volta dal cliente finale. La durata della garanzia non viene prolungata da una

successiva rivendita, da riparazione o sostituzione del prodotto, né comincia di nuovo o è influenzata in altro modo.

Questa Garanzia Le viene data dal Suo rivenditore. Per utilizzare i servizi di garanzia, si rivolga direttamente al Suo rivenditore.

Per domande sul Suo prodotto si rivolga all'importatore Cloer nazionale nel Suo paese. Sul nostro sito internet <http://cloer.com> può trovare indirizzo e numero di telefono o mandi una mail a

**service-it@cloer.de**

Come prova della garanzia si deve presentare uno **scontrino** originale con data d'acquisto e timbro del rivenditore. Senza questo scontrino la riparazione o la richiesta di chiarimento non è gratuita.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a

- utilizzo non conforme
- consumo o usura naturali,
- influenti esterni (ad es. danni per il trasporto, urti, colpi, effetti del calore, acidi o altro),
- decalcificazione insufficiente, \*
- o accessori non adatti.

La Garanzia decade se l'apparecchio

- è utilizzato per scopi commerciali,
- è aperto o modificato senza autorizzazione
- o se viene eseguito un tentativo di riparazione non autorizzato.

Si escludono garanzie per i componenti di consumo.

\* Bollitore / Macchinetta automatica per caffè / Macchinetta automatica per the

## Indicaciones fundamentales de seguridad

- Este aparato está destinado a un uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
  - en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros ámbitos profesionales;
  - en propiedades agrícolas;
  - pare clientes en hoteles, moteles y otras viviendas;
  - en pensiones en las que se sirve desayuno.
- Las reparaciones de los aparatos eléctricos de Cloer deben ser efectuadas solamente por comerciantes especializados autorizados o por el servicio técnico de la fábrica Cloer. Reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario, teniendo además por consecuencia la caducidad de la garantía.
- Enchufe el aparato solamente en las cajas de enchufe usuales en las casas. Controle si la tensión de alimentación indicada sobre la placa indicadora de tipo corresponde con la tensión de alimentación de su red eléctrica.
- El aparato está equipado con una línea de alimentación de tipo de montaje „Y“. En caso de que esta línea de alimentación esté dañada, debe ser reemplazada usando los servicios de un comerciante especializado autorizado de Cloer o por el servicio técnico de Cloer, para evitar peligros.
- Desenchufe el aparato sacándolo de la caja de enchufe:
  - si surge una perturbación.
  - si no se va a usar el aparato durante largo tiempo.
  - antes de cada aseo.
- Para desenchufar estire por favor el enchufe siempre sujetándolo.
- Nunca estire el cable de alimentación.
- No se debe tensar demasiado fuerte el cable de alimentación, porque existe el peligro de que el aparato se vuelque.
- Tenga cuidado que el cable de alimentación no se frote contra bordes vivos.
- No use el cable de alimentación para portar el aparato y protéjalo contra el calor (placa eléctrica / llama libre).
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años o más, si es bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y entienden los riesgos resultantes.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlas los niños, a menos que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- El dispositivo y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- Los dispositivos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos si es bajo supervisión o han sido instruidas sobre el uso seguro del dispositivo y entienden los riesgos resultantes.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Proteja su aparato contra la humedad (salpicaduras / lluvia).
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de asearlo o de guardarlo.
- Este aparato no está previsto para ser operado por reloj temporizador o un temporizador externo.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.

## Prefacio

### Muy estimados clientes,

le deseamos mucho placer con su nueva barquillera automática Cloer. En un abrir y cerrar de ojos Ud. podrá consentir a sus amigos y a su familia con barquillos. Barquillos se preparan rápidamente y son adecuados para muchas oportunidades, p. ej. para cumpleaños, tardes de café y té. Un placer para grandes y chicos. Para un placer aún mayor hemos preparado para Ud. nuestras mejores recetas de barquillos.

Su empresa Cloer

## Instalación

- Quite todas las partes del embalaje y eventuales rótulos, pero no la placa de características.
- Coloque la barquillera automática sobre una base seca, antiadhesiva y plana.

## Marca CE



El dispositivo cumple con los requisitos de las directivas comunitarias aplicables.

## Uso interno



El dispositivo está destinado sólo para el uso en áreas confinadas.

## Antes del primer uso

- Antes del primer uso lea atentamente estas instrucciones.
- Limpie las superficies de horneado con un paño húmedo antes del primer calentamiento.
- Antes del primer uso unte con grasa las superficies de horneado, posteriormente ya no hace falta engrasar debido a la superficie antiadherente.
- **Atención:** Pero si Ud. usa Mondamin o leche, unte de vez en cuando el aparato con grasa, para que no se peguen los barquillos.
- Por razones higiénicas, los dos primeros barquillos no son aptos para el consumo.

## Instrucciones de seguridad



Las superficies de horneado se calientan durante el uso. Por favor evite un contacto con las piezas metálicas. ¡Peligro de quemaduras!

- Para extraer los barquillos use solamente cubiertos de madera o de plástico resistente al calor a fin de no arañar el recubrimiento antiadherente del artefacto.
- En artefactos con piezas o carcasas plásticas blancas o claras se produce una coloración marrón después de un breve período de uso.
- Esto es producido por los vahos de horneado generados y no puede ser evitado.



**¡ATENCIÓN! Desconecte el enchufe antes de limpiar el utensilio y también cuando no está en uso!**

## Puesta en funcionamiento e instrucciones de uso

- Primeramente enchufe la clavija de red en el tomacorriente.



**ATENCIÓN!**  
**Ahora se calienta el aparato.**

- Antes de poder comenzar a hornear barquillos, Ud. debe precalentar la plancha.

### 1. Aparatos con lámparas piloto (tipo 11 y 14)

- Ajuste el regulador en posición mediana .
- La lámpara roja de control se enciende.
- Después de pocos minutos se apaga la lámpara roja de control y se enciende la lámpara verde de control.

### 2. Aparato con lámpara de control (tipo 13 y 16)

- Ajuste el regulador en posición mediana .
- La lámpara roja de control se enciende.
- Después de pocos minutos se apaga la lámpara roja de control.

## Vertido de la masa

Con un pequeño cucharón vierta masa en la parte trasera de los moldes inferiores. Cierre el aparato y apriételo durante unos instantes. El proceso de vertido debe ser rápido, porque de lo contrario los barquillos no se doran uniformemente arriba y abajo.

## Hornear

Ud. puede ajustar a discreción el grado de dorado de los barquillos con el regulador de tostado sin escalonamientos. Para barquillos claros seleccione un ajuste bajo del regulador (1 – 2), para barquillos oscuros un alto (4 – 5). El tiempo de horneado es de aprox. 1,5 a 3 minutos, dependiendo de la masa.

### 1. Aparatos con lámparas piloto (tipo 11 y 14)

- Poco después de llenar la masa se apaga la lámpara verde de control. La lámpara roja de control se enciende.
- Después de terminar el procedimiento de cocción se apaga la lámpara roja de control y se enciende de nuevo la lámpara verde de control.
- El gofre está listo.

### 2. Aparato con lámpara de control (tipo 13 y 16)

- Poco después de llenar la masa se apaga la lámpara roja de control se enciende.
- Después de terminar el procedimiento de cocción se apaga la lámpara roja de control.
- El gofre está listo.
- Extraiga el barquillo del aparato inmediatamente después de finalizar el proceso de horneado. Para ello emplee un tenedor de madera.

- Para dejarlos enfriar, coloque los barquillos uno al lado del otro sobre una rejilla de horno.
- Si Ud. desea hornear varios barquillos, vierta inmediatamente nueva masa.

## Limpeza

- Limpie el aparato aún caliente con un paño de papel.
- **Consejo:** Coloque dos paños absorbentes de papel crepé de cocina entre las superficies de horneado y cierre el aparato.
- Finalmente limpie la plancha con un paño húmedo, pero jamás bajo agua corriente.
- No use agentes limpiadores agresivos.

## Consejos

- Debido a una composición determinada de la masa (p.ej. demasiadas nueces, frutas, ácidos de frutas o similares) puede disminuir el efecto antiadherente del recubrimiento. Por favor, reduzca en este caso la cantidad de estos componentes.
- Si alguna vez un barquillo no saliese bien, ello puede deberse a muchas causas. En la siguiente sección Ud. encontrará algunos consejos, que le pueden facilitar el horneado de barquillos.

- Use solamente harina de buena calidad.
- Use solamente grasas que sean adecuadas para el horneado.
- Ud. horneará barquillos uniformes, si todos los ingredientes tienen la misma temperatura y la masa es cuidadosamente batida. Emplee mantequilla tibia, derretida.
- Para barquillos crocantes emplee agua tibia en lugar de la leche. La leche hace los barquillos blandos y más oscuros.
- La masa debiera ser espesa, pero al mismo tiempo debe fluir bien de la cuchara. Vierta tanta masa hasta que el molde de horneado esté completamente lleno. Para ello es ideal un pequeño cucharón.
- Si Ud. no consume los barquillos inmediatamente, déjelos enfriar uno al lado del otro sobre una rejilla de horno. Si Ud. apila barquillos calientes, se ablandan.
- Barquillos blandos no son adecuados para ser guardados, salvo que sean congelados.
- Barquillos congelados, descongelados en la tostadora, saben como barquillos frescos.
- Barquillos oscurecen por mucho azúcar.
- Use sólo la cantidad de polvo de hornear indicada en las recetas.
- Las cantidades de manteca indicadas en las recetas pueden ser reducidas en caso de barquilleras con recubrimiento reductor de adherencia. En caso de masa con muy poca grasa, puede pasar, sin embargo, que al abrir el aparato, el barquillo se pegue arriba o abajo. En este caso deben untarse ligeramente las superficies de horneado.
- Ud. puede mejorar sus barquillos con una gran cantidad de ingredientes. Pruebe sencillamente

una pizza de sal, clavel molido, nueces o almendras en trozos o ralladas, pasas de uva, pequeños pedazos de manzana, canela, cardamomo, anís, polvo de jengibre, coriandro, cáscara rallada de limón o zumo de limón. Con un chorrito de alcohol se mejora cualquier barquillo. Para ello son adecuados, ron, amareto o "Kirschwasser" (agua de cereza).

- Sirva los barquillos con azúcar impalpable o con azúcar y canela. Como acompañamiento también son populares fresas con nata batida o guindas calientes.
- Con la barquillera Cloer Ud. puede hacer con la misma masa un barquillo blando tipo torta o un barquillo crocante. Para barquillos crocantes, tipo bizcocho: dejar hornear los barquillos hasta que la lámpara de control se apague por segunda vez. El barquillo sale crocante, debido al tiempo de horneado más prolongado. Por supuesto, el barquillo sabe mejor estando recién horneado, pudiendo ser guardado sólo limitadamente, p. ej. en un bote o lata cerrados. Ud. debiera seleccionar también la correspondiente masa para barquillos especialmente crocantes.

## Problema / Eventual causa / Ayuda

Problema	Eventual causa	Ayuda
Barquillos salen demasiado oscuros	Ajuste demasiado alto del regulador de temperatura	Bajar el ajuste del regulador de temperatura
Barquillos salen demasiado claros	Ajuste demasiado bajo del regulador de temperatura	Elevar el ajuste del regulador de temperatura
Masa queda pegada al molde de horneado	Empleo de Mondamin y leche	De vez en cuando engrasar el artefacto (mantequilla o margarina, ningún aceite)
	Empleo de grasa de horneado no adecuada	Usar grasas adecuadas para el horneado de horneado
Masa brota por los costados	Se ha vertido masa en exceso	Verter menos masa
	La masa ha sido vertida en el medio o en la parte delantera de la superficie de horneado	Verter la masa en la parte posterior de la superficie de horneado

## Eliminación filoecológica

Nuestros artefactos tienen exclusivamente embalajes filoecológicos para el transporte. Entregue cartones y papel a la recolección de papel viejo, embalajes plásticos a los desechos de valor.



### ¡ATENCIÓN!

**Artefactos eléctricos no corresponden a la basura doméstica.**

Artefactos eléctricos contienen valiosas materias primas. Por favor lleve también el artefacto desechado al reciclaje reconocido. Su administración municipal o urbana le informa sobre posibilidades de eliminación.

## Servicio al cliente

Si alguna vez ocurriese que su artefacto Cloer presentase un defecto, diríjase por favor a su distribuidor Cloer o al taller del servicio de asistencia al cliente de Cloer.

Todos los artefactos eléctricos Cloer responden a las directivas CE y prescripciones de seguridad actuales.

## Condiciones de garantía

Cloer le proporciona a Ud., **al consumidor final privado, una garantía limitada de fabricante**. En tanto se trate de daños de material o de fabricación, nos comprometemos a poner gratuitamente en condiciones el artefacto, bajo la condición de que haya sido tratado cuidadosamente y observando las instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad. La puesta en condiciones se efectúa por reparación o bien por reemplazo de los componentes dañados. Piezas reemplazadas se convierten en propiedad de la empresa Cloer. Quedan excluidos otros derechos de cualquier tipo, en especial derechos a indemnización por daños y perjuicios.

Esta garantía no merma ningún derecho que según las leyes nacionales válidas, tengan los consumidores con respecto a la venta de mercancías.

El plazo de garantía es de **2 años**, comenzando en la fecha en la que el producto haya sido adquirido por primera vez por un consumidor final. El plazo de garantía no se prolonga ni comienza de nuevo ni es influenciado de otra manera por una posterior reventa, por medidas de reparación o por el reemplazo del producto. Esta garantía es transmitida a Ud. por su distribuidor. Para hacer valer derechos a garantía, **diríjase directamente a su distribuidor**.

En caso de consultas con respecto a su producto, diríjase al importador nacional de Cloer en su país. En nuestra página de Internet <http://cloer.com> Ud. encuentra la dirección

y el número de teléfono o envíe un mensaje electrónico a

**service-es@cloer.de**

Como prueba del derecho a garantía, deberá ser presentado imprescindiblemente el original del **comprobante de compra** con la fecha de la misma y la dirección del distribuidor. Sin este comprobante de compra, la reparación será efectuada con cargo y sin consulta previa.

Quedan exceptuados de la garantía daños

- debidos a
  - uso inapropiado,
  - deterioro natural o bien desgaste, influencias exteriores (p. ej. daños de transporte, golpes, impactos, influencia de calor, ácidos o similares),
  - deficiente desincrustación, \* o por accesorios inadecuados.
  - La garantía caduca, si el artefacto
  - es usado comercialmente,
  - es abierto o modificado sin autorización, o si ha sido efectuado un intento no autorizado de reparación.
- Tampoco se acepta garantía por material de consumo.

\* Hervidor de agua / cafetera automática / tetera automática

## Orientações básicas de segurança

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico ou utilizações semelhantes tais como:
  - Cozinhas para funcionários em lojas e escritórios,
  - Em instalações agropecuárias,
  - Pelos clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais ou
  - Em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- As reparações dos aparelhos eléctricos Cloer apenas devem ser efectuadas por representantes autorizados Cloer ou pelo serviço de assistência ao cliente da Cloer. Por meio de reparações não apropriadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso perde-se o direito à garantia.
- Apenas utilize o aparelho em tomadas domésticas comuns. Verifique se a tensão de rede especificada na placa de identificação corresponde à da rede eléctrica.
- O aparelho está equipado com um cabo de ligação do tipo "Y". Se estiver danificado, deve ser substituído por um representante autorizado Cloer ou pelo serviço de assistência da Cloer para evitar possíveis perigos.
- Tire a ficha de rede da tomada
  - quando ocorrer alguma falha.
  - quando não utilizar o período por períodos prolongados.
  - antes de toda limpeza.
- Puxe apenas pela ficha, nunca pelo cabo.
- Não colocar o cabo de alimentação sob tensão, pois do contrário o aparelho pode virar.
- Não puxe o cabo de alimentação por cima de bordas afiadas.
- Não utilize o cabo de alimentação para carregar o aparelho e proteja-o do calor (placas eléctricas do fogão / chama).
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais, sob supervisão e após lhes terem sido fornecidas as devidas instruções sobre a utilização segura do aparelho e se estes compreenderem os possíveis riscos que possam ocorrer.
- A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças, a menos que estes sejam de idade superior a oito anos e sejam supervisionados durante o processo.
- O aparelho e o cabo de ligação deve ser mantido fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- Crianças devem ser observadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e/ou conhecimento, sob supervisão e lhes tenham sido fornecidas instruções sobre a utilização segura do aparelho e estes compreendam os possíveis riscos que possam ocorrer.
- Não use o aparelho ao ar livre.
- Proteja seu aparelho da humidade (respingos de água / chuva).
- Deixe o aparelho esfriar completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado com temporizadores.
- Não mergulhar o aparelho em água.

## Prefácio

### Prezada cliente, prezado cliente,

Esperamos que usufrua do seu novo autómato de barquinhos Cloer. A um piscar de olhos poderá mimar amigos e a família com barquinhos. Barquinhos são preparados rapidamente e combinam com muitas ocasiões, p. ex. aniversário, chás e cafés. Uma delícia para todos.

Para que usufrua ainda mais, seleccionamos para você as nossas melhores receitas de barquinhos.

– Divirta-se! –

Bom apetite!

Sua Cloer

## Montar

- Remova os componentes da embalagem e eventuais adesivos, mas não a placa de identificação.
- Coloque o autómato de barquinhos sobre uma superfície seca, plana e à prova de escorregões.

## Marca CE



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

## Uso interno



O aparelho destina-se exclusivamente para o uso em ambientes fechados.

## Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização leia estas instruções com atenção.
- Limpe as superfícies para assar com um pano húmido antes de aquecê-las a primeira vez.
- Unte as assadeiras antes do primeiro uso, não haverá necessidade de untar mais, por causa da camada anti-aderente.
- **Atenção:** Caso utilize fécula ou leite, vez ou outra untar o aparelho para que os barquinhos não grudem.
- Os primeiros 2 barquinhos não devem ser ingeridos por motivos de higiene.

## Instruções de segurança



As assadeiras do aparelho ficam quentes durante o funcionamento. Evite o contacto com as partes metálicas. Perigo de queimaduras!

- Para remover o barquinho utilize apenas talheres de madeira ou de plástico à prova de calor, para que a camada antiaderente do aparelho não seja danificada.
- Em aparelhos com peças plásticas ou carcaças brancas ou claras após algum tempo de uso tingem-se de marrom. Isto é causado pelo vapor durante o processo de assar e não tem como ser evitado.



**CUIDADO! Quando o aparelho não estiver em uso e antes de cada limpeza, retire a ficha de rede!**

## Colocação em funcionamento

- Primeiro insira a ficha de rede na tomada.



**ATENÇÃO!**  
Agora o aparelho esquenta.

- Antes de assar os barquinhos, o aparelho deve ser aquecido. Com o aparelho ligado este processo leva aprox. 5 minutos.

### 1. Aparelhos com sinaleira (tipo 11 e tipo 14)

- Selecciona a regulação média do regulador (entre 3 e 4).
- A lâmpada de controlo vermelha acende.
- Após alguns minutos a lâmpada vermelha de controlo se apaga e a lâmpada verde de controlo acende.

### 2. Aparelho com lâmpada de controlo (tipo 13 e tipo 16)

- Selecciona a regulação média do regulador (entre 3 e 4).
- A lâmpada de controlo vermelha acende.
- Após alguns minutos a lâmpada de controlo vermelha apaga.

## Operação

### Despejo da massa

Com uma concha pequena verta massa na parte posterior da assadeira. Feche o aparelho é aperte-o por alguns instantes. O processo de enchimento deve ocorrer rapidamente, pois senão os barquinhos não tostam homogeneamente em cima e em baixo.

### Assar

Com o regulador sem graduações para tostar poderá regular o grau de escurecimento dos barquinhos. Para barquinhos mais claros seccione uma regulação menor (1 - 2), para barquinhos mais escuros uma maior (4 - 5). O tempo para assar a massa demora aprox. 1,5 a 3 minutos, dependendo da massa.

### 1. Aparelhos com sinaleira (tipo 11 e tipo 14)

- Pouco após despejar a massa a lâmpada de controlo verde apaga. A lâmpada de controlo vermelha acende.
- A final do tempo para assar a lâmpada de controlo vermelha apaga e a verde acende novamente.
- O barquinho está pronto.

### 2. Aparelho com lâmpada de controlo (tipo 13 e tipo 16)

- Pouco após despejar a massa a lâmpada de controlo vermelha acende.
- Após finalização do processo de assar a lâmpada de controlo vermelha acende.



- O barquilha está pronto.
- Retire o barquilha pouco antes da finalização do processo de assar do aparelho. Para este fim utilize um garfo de madeira.
- Coloque os barquilhas um ao lado do outro sobre a grade.
- Se quiser assar vários barquilhas, torne a verter massa na assadeira imediatamente.

## Limpeza

- Limpe o aparelho ainda morno com uma toalha de papel.
- **Dica:** Coloque dois papéis de cozinha absorvente entre as assadeiras e feche o aparelho.
- Finalmente limpe a forma de barquilhas com um pano húmido, porém jamais debaixo de água corrente.
- Não utilize produtos de limpeza fortes.

## Dicas

- Através de uma determinada composição da massa (nozes ou frutas demais, ácidos de frutas ou similares) o efeito antiaderente pode diminuir. Diminua, se for o caso, a quantidade destes ingredientes.
- Se alguma vez um barquilha não ficar bem, isto pode ter diversas razões. Abaixo você encontra algumas dicas que podem facilitar a produção de barquilhas.
- Apenas utilize farinha de boa qualidade.
- Apenas utilize gorduras adequadas para assar.
- Será mais fácil produzir barquilhas homog neos se todos os ingredientes estiverem a mesma temperatura e a massa for bem misturada.
- Use manteiga, morna, derretida.
- Para barquilhas crocantes use água morna ao invés de leite. O leite torna os barquilhas moles e mais escuros.
- A massa deve ser espessa, mas ainda escorrer bem de uma colher. Coloque tanta massa, que a forma fique totalmente preenchida. O ideal será usar uma concha pequena.
- Se não for comer os barquilhas imediatamente, deixe-os a esfriar lado a lado sobre a grade. Se colocar os barquilhas um sobre o outro, amolecem.
- Barquilhas moles não servem para serem armazenados, a não ser que sejam congelados.
- Barquilhas congelados, quando descongelados na torradeira, t m sabor de barquilhas frescos.
- Açúcar demais escurece os barquilhas.
- Utilize apenas a quantidade de fermento em p  especificada nas receitas.
- As quantidades especificadas de gordura nas receitas podem ser reduzidas nos aut matos de barquilhas com camada anti-aderente. No entanto, se a massa não contiver muito pouca gordura, pode acontecer que o barquilha fique grudada em cima ou em baixo no aparelho, quando este for aberto. Neste caso deve-se untar as assadeiras.
- Você poderá apurar o sabor de seus barquilhas com uma série de ingredientes. Experimente adicionar uma pitada de sal, cravos moidos,

- nozes ou amêndoas picadas ou raladas, uvas-passas, pequenos pedaços de maçã, canela, cardamomo, anis, p  de gengibre, coentro, casca ralada ou suco de limão. Um toque de bebida alcoólica torna especial todo barquilha. Rum,
- Amareto ou licor de cerejas são especialmente indicados.
- Sirva os barquilhas com a car em p  e canela.
- Muitos gostam de sabore -los com morangos e creme chantilly ou cerejas quentes.
- Com o aut mato de barquilhas Cloer, com a mesma massa você poderá produzir barquilhas macios como bolo ou barquilhas crocantes. Para barquilhas crocantes como bolachas: deixar os barquilhas a assar até que a lâmpada de controle apague a segunda vez. Assando o barquilha por mais tempo, ele se torna crocante e tortado. Claro que fresca tem um sabor especial, mas pode ser armazenada por tempo indeterminado, p. ex. numa lata bem fechada. Para barquilhas especialmente crocantes deve-se escolher também a massa correspondente.

## Problema / Causa / Solução

Problema	Eventual Causa	Solução
Os barquilhas ficam escuros demais	Regulador de temperatura regulado muito alto	Regular o regulador de temperatura mais baixo
Os barquilhas ficam claros demais	Regulador de temperatura regulado muito baixo	Ajustar o regulador em temperatura mais alta
Massa adere � forma	Uso de fécula e leite	Untar o aparelho de vez em quando (manteiga ou margarina, não �leo de cozinha)
	Ingredientes t�m temperaturas diferentes	Todos os ingredientes devem estar a mesma temperatura
	Uso de gordura inadequada para untar	Utilizar gorduras apropriadas para untar
Massa escapa nas laterais	Foi colocada massa demais	Colocar menos massa
	A massa foi colocada no centro ou na parte dianteira da assadeira	Colocar a massa na parte posterior da assadeira

## Eliminação de acordo com os princípios de protecção do meio ambiente

Os nossos aparelhos são embalados, para o transporte, de forma compatível com o meio ambiente. Deite o papel / cartão e as embalagens plásticas nos respectivos contentores de reciclagem.



### ATENÇÃO!

**Os electrodomésticos não devem ser deitados ao lixo doméstico.**

Os electrodomésticos contêm matérias-primas valiosas. Por isso, entregue também o seu aparelho velho a uma entidade que o encaminhe a um circuito de reciclagem reconhecido. Informações sobre como eliminar electrodomésticos podem ser obtidas em qualquer Ecocentro, Junta de Freguesia ou Câmara Municipal.

## Serviço de apoio ao cliente

Se algum dia o seu aparelho Cloer tiver um defeito, dirija-se por favor ao seu revendedor Cloer ou ao serviço técnico da Cloer.

Os electrodomésticos da Cloer cumprem as Directivas da CE e normas de segurança mais recentes.

## Garantia

A Cloer garante aos **consumidores finais privados a qualidade** dos seus produtos através de uma **garantia de fabricante limitada**. Em caso de manuseamento cuidadoso e seguimento das instruções de uso assim como dos avisos de segurança, comprometemo-nos a reparar o aparelho sem encargos se a eventual avaria for consequência de danos de material ou de fabrico. A correcção do defeito é efectuada através de reparação e / ou substituição dos componentes defeituosos. Peças substituídas passam a ser propriedade da firma Cloer. Excluimos quaisquer outros direitos, nomeadamente pedidos de indemnização. A presente garantia não afecta quaisquer direitos detidos pelo consumidor em virtude da legislação nacional de cada país em matéria da comercialização de bens de consumo. O prazo de garantia é de **2 anos** e começa a partir da data em que o consumidor final adquire pela primeira vez o produto. O prazo de garantia não se prolonga ou recomeça nem sofre qualquer modificação em consequência da posterior venda a terceiros, reparações ou substituição do produto.

A garantia é transmitida pelo revendedor ao consumidor final. Se precisar de accionar a garantia, **dirija-se directamente ao seu revendedor**. Se tiver perguntas acerca do seu produto, consulte o importador da

Cloer no seu país. Na nossa página internet, <http://cloer.com>, encontra os respectivos endereços e números de telefone. Também pode enviar um correio electrónico para

[service-pt@cloer.de](mailto:service-pt@cloer.de)

Para documentar o direito à garantia é indispensável exibir o **original do comprovativo de compra** onde consta a data da compra e o endereço do revendedor. Sem este comprovativo de compra a reparação será facturada ao consumidor sem aviso prévio.

A garantia não cobre danos que foram causados em consequência de

- utilização imprópria,
- desgaste natural,
- efeitos externos (p. ex., danos de transporte, golpe, exposição ao calor, ácidos ou semelhantes),
- descalcificação insuficiente,\*
- ou acessórios inadequados.

O direito à garantia perde-se em caso de

- utilização para fins comerciais ou profissionais,
- abertura não autorizada,
- modificação ou intento de reparação não autorizado do aparelho.

Materiais de consumo também não são cobertos pela garantia.

\* Jarro eléctrico / máquina de café / máquina de chá

## Temel güvenlik uyarıları

- Bu cihaz, evlerde ve benzer uygulamalarda kullanılmak için öngörülmüştür, örneğin:
  - mağazalar, ofisler ve başka ticari alanlarda çalışanların mutfaklarında;
  - tarımsal mülklerde;
  - oteller, moteller ve başka toplu konutlarda müşteriler tarafından;
  - kahvaltılık sunan pansiyonlarda.
- Cloer elektrikli cihazlardaki tamirleri sadece yetkili Cloer uzman satıcılarına veya Cloer fabrika müşteri servisine yaptırınız. Usulüne uygun yapılmayan tamirlerden dolayı kullanıcı için önemli tehlikeler oluşabilir. Ayrıca bundan dolayı garanti hakkınızı da kaybetmektesiniz. Cihazı sadece evlerde bulunan normal prizlere takarak kullanınız. Model levhası üzerinde belirtilen şebeke geriliminin sizin elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihaz „Y“ tipi bağlantı türündeki bir bağlantı kablosuyla donatılmıştır. Bunun hasar görmüş olması durumunda tehlikelerin önlenmesi için yetkili bir Cloer uzman satıcısı veya Cloer fabrika müşteri servisi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Aşağıdaki durumlarda elektrik fişini prizden çekiniz,
  - bir arıza oluştuğunda.
  - cihaz uzun süre kullanılmayacaksa.
  - her temizlikten önce.
- Lütfen sadece fişinden tutarak prizden çekiniz, asla kablodan çekmeyiniz.
- Kabloyu fazla gerdirmeyiniz, aksi halde cihazın devrilmesi tehlikesi bulunmaktadır.
- Kabloyu keskin kenarlardan geçirerek çekmeyiniz.
- Kabloyu taşımak için kullanmayınız ve sıcaklıklardan koruyunuz (ocak / açık alev).
- Bu cihazın 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından kullanılmasına sadece denetlenmeleri, cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmeleri ve buradan kaynaklanacak tehlikeleri anlamış olmaları koşulu ile izin verilmelidir.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım sadece 8 yaş ve üzeri çocuklara ve denetim altında yaptırılmalıdır.
- Cihaz ve elektrik kablosu 8 yaş altı çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Cihazla oynamamaları için çocuklar kontrol edilmelidirler.
- Cihazlar fiziksel, duyuşsal ve ruşsal engelli veya deneyimsiz ve/veya bilgisiz kişilerce, denetlenmedikleri, cihazın güvenli kullanımı hakkında bilgilendirilmedikleri ve buradan kaynaklanacak tehlikeleri anlamadıkları sürece kullanılamaz.
- Lütfen cihazı açık havada kullanmayın.
- Cihazınızı nemden koruyunuz (püsküren sular / yağmur).
- Temizlemeden veya bir dolaba kaldırmadan önce cihazın tamamıyla soğumasını bekleyiniz.
- Bu cihaz bir zamanlı kumanda saati veya harici bir zamanlayıcıyla kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihaz akar suyun altında kesinlikle temizlenmemeli veya suya daldırılmamalıdır.

## Önsöz

### Saygıdeğer müşterilerimiz,

Yeni Cloer Waffle makinesinden memnun kalmanızı dileriz. Bu makineyle arkadaşlarınız ve aileniz için Waffle yaparak onları kolayca sevindirebilirsiniz. Waffle çok çabuk yapılabilir ve birçok vesile için uygundur, örn. doğum gününe, kahve veya çayın yanında. Büyük ve küçükler tadına doyamaz. Daha fazla damak tadı için en iyi Waffle tariflerimizi burada sizin için topladık.

Afiyet olsun! Cloer

## Kurulması

- Bütün ambalaj parçalarını ve olası etiketleri çıkartınız, model levhasını çıkartmayınız.
- Waffle makinesini kuru, kaymayan ve düz bir zemin üzerine koyunuz.

## CE İşareti



Aygıtın ilgili EC direktifleri gereksinimlerine uygundur.

## İç mekân



Cihaz, sadece kapalı odalarda kullanımı için tasarlanmıştır.

## İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bu kılavuzu itinalı bir şekilde okuyunuz.
- Kalıp yüzeylerini cihaz ilk defa ısıtıldığında nemli bir bezle temizleyiniz.
- Kalıp yüzeylerini makineyi ilk kullanımdan önce yağlayınız, daha sonraları teflon kaplamadan dolayı bir daha yağlamanıza gerek kalmamaktadır.
- **Dikkat:** Ancak nişasta veya süt kullanıyorsanız, Waffle'lerin yapışmaması için cihazı arada sırada yağlamalısınız.
- İlk 2 Waffle hijyenik nedenlerden dolayı yemeye uygun değildir.

## Güvenlik uyarıları



Cihaz çalıştığı sırada kalıp yüzeyleri ısınmaktadır. Lütfen metal parçalara temastan sakınınız. Yanık tehlikesi!

- Waffle'leri çıkartırken, cihazın teflon kaplamasının çizilmemesi için sadece tahta veya ısıya dayanıklı plastik cisimler kullanınız.
- Beyaz veya açık renk plastik parçaları veya gövdeleri olan cihazlarda kısa bir kullanım süresinden sonra kahverengi bir renk meydana gelir.
- Bunun nedeni oluşan pişirme dumanıdır ve kaçınılmazdır.



**DIKKAT!** Cihazı kullanmadığı za man ve temizlemeden önce elektrik fişi çıkartınız!

## İşletmeye alma

- Önce fişi prize takınız.



**DIKKAT!**  
Cihaz şimdi ısınmaktadır.

- Waffle'leri pişirmeye başlamadan önce, cihazın ısıtılması gerekmektedir. Bu işlem cihaz kapakları kapalıyken yakl. 5 dakika sürmektedir.

### 1. Pişirme lambalı cihazlar (Model 11 ve 14)

- Orta ayar konumunu seçiniz (3 ile 4 arası).
- Kırmızı kontrol lambası yanmaktadır.
- Birkaç dakika sonra kırmızı kontrol lambası sönmekte ve yeşil kontrol lambası yanmaktadır.

### 2. Kontrol lambalı cihazlar (Model 13 ve 16)

- Orta ayar konumunu seçiniz (3 ile 4 arası).
- Kırmızı kontrol lambası yanmaktadır.
- Birkaç dakika sonra kırmızı kontrol lambası sönmekte.

## Kullanımı

### Hamurun doldurulması

Hamuru küçük bir kepeçle alt sol ve sağ kalıbın arkasınınadökünüz. Cihazkapaklarınıkapatınız ve kısa bir süre için birbirine bastırınız. Doldurma işlemi hızlı gerçekleşmelidir, çünkü aksi halde Waffle'lerin üstü ile altı eşit şekilde kızarmaz.

### Pişirme

Kademesiz olarak ayarlanabilen kızartma ayar düğmesiyle Waffle'lerin kızartma derecesini istediğiniz gibi ayarlayabilirsiniz. Az kızarmış Waffle'ler için daha düşük bir ayar (1 - 2), çok kızarmış Waffle'ler için daha yüksek bir ayar (4 - 5) seçiniz. Pişirme süresi hamura bağlı olup, yakl. 1,5 - 3 dakikadır.

### 1. Pişirme lambalı cihazlar (Model 11 ve 14)

- Hamurun doldurulmasından kısa bir süre sonra yeşil kontrol lambası sönmektedir. Kırmızı kontrol lambası yanmaktadır.
- Pişirme işleminden sonra kırmızı kontrol lambası sönmekte ve yeşil lamba tekrar yanmaktadır.
- Waffle'ler pişmiştir.

### 2. Kontrol lambalı cihazlar (Model 13 ve 16)

- Hamurun doldurulmasından kısa bir süre kırmızı kontrol lambası yanmaktadır.
- Pişirme işleminden sonra kırmızı kontrol lambası sönmekte.
- Waffle'ler pişmiştir.
- Lütfen Waffle'leri pişirme işleminden hemen sonra cihazın içinden çıkartınız. Bunun için bir tahta çatal kullanınız.
- Soğumaları için Waffle'leri yan yana bir ızgara üzerine koyunuz.
- Daha fazla Waffle pişirmek istiyorsanız, hamuru hemen tekrar doldurunuz.

## Temizleme

- Cihazı henüz sıcakken bir kağıt havluyla

temizleyiniz.

- **Öneri:** İki adet emici kağıt mutfak havlusunu kalıp yüzeyleri arasına yerleştiriniz ve cihazı kapatınız.
- Sonra Waffle makinesini nemli bir bezle temizleyiniz, asla akan suyun altına tutmayınız. Güçlü deterjanlar kullanmayınız.

## Öneriler

Bazı hamur çeşitlerinde (örn. fazla fındık, meyve, meyve asitleri vb.) kaplamanın yapışmama özelliği azalabilir. Lütfen bu durumda hamura bu malzemelerden daha az katınız.

Bir Waffle istediğiniz gibi olmazsa, bunun çok çeşitli nedenleri olabilir. Aşağıdaki kısımda, kolay Waffle pişirmek için bazı öneriler bulmaktasınız.

- Sadece kaliteli un kullanınız.
- Sadece fırında pişirmeye uygun yağlar kullanınız.
- Eşit şekilde pişmiş Waffle'ler, bütün malzemeler aynı sıcaklıkta olduğunda ve hamur iyice karıştırıldığında elde edilir. Soğuk olmayan, eritilmiş yağ kullanınız.
- Waffle'lerin çıtır çıtır olması için, süt yerine ılık su kullanınız. Süt Waffle'leri yumuşatır ve daha koyu yapar.
- Hamur sert kıvamda olmalı, ama yine de kaşıktan kolay akabilmelidir. Kalıbın tamamını dolduracak kadar hamur dökünüz. Küçük bir kepçe bunun için idealdir.
- Waffle'leri hemen yemeyecekseniz, soğumaları için yan yana bir ızgara üzerine koyunuz. Sıcak Waffle'leri üst üste koyarsanız yumuşak olurlar.
- Yumuşak Waffle'ler muhafaza edilmek için uygun değildir, ancak dondurulmak istenmeleri durumu hariçtir.
- Tost makinesinde ısıtılan dondurulmuş Waffle'lerin tadı taze gibi olur.
- Waffle'ler fazla şekerden dolayı koyu olurlar.
- Sadece tariflerde belirtilen miktarda kabartma tozu kullanınız.
- Tariflerde belirtilen yağ miktarları teflon kaplamalı Waffle makinelerinde azaltılabilir. Ancak yağı çok az olan hamurlarda, Waffle'lerin cihazın açılması sırasında üst veya alt kısma yapışması mümkündür. Bu durumlarda kalıp yüzeylerinin hafifçe yağlanması gerekmektedir.
- Waffle'leri çok sayıda malzemeye daha lezzetli hazırlayabilirsiniz. İçine birazcık tuz, öğütülmüş karanfil, ufaltılmış veya rendelenmiş fındık veya badem, kuru üzüm, küçük elma parçacıkları, tarçın, kakule, anason, zencefil tozu, kişniş, rendelenmiş limon kabuğu veya limon suyu eklemeyi deneyiniz. Az biraz alkolle her Waffle'ye başka bir tat verebilirsiniz. Rom, amaretto veya kiraz rakısı bunun için özellikle uygundur.
- Waffle'leri pudra şekeri veya şeker ve tarçınla servis ediniz. Yanında kaymaklı çilek veya sıcak vişne kompostosu da çok sevilir.
- Cloer Waffle makinesiyle aynı hamurdan hem keke benzer yumuşaklıkta hem de çıtır çıtır Waffle'ler yapabilirsiniz. Çıtır çıtır, bisküvi gibi Waffle'ler için: Waffle'leri kontrol laması ikinci

defa süseneye kadar pişiriniz. Daha uzun pişme süresinden dolayı Waffle'ler çıtır çıtır olur. Taze pişirildiğinde yenmesi tabii ki en lezzetlidir, ancak belirli bir süre için muhafaza edilebilir de, örn. kapağı kapatılmış bir kutu içinde. Çok çıtır Waffle'ler için, buna uygun bir hamur seçmelisiniz.

## Sorun / Nedeni / Giderilmesi

Sorun	Olası nedeni	Giderilmesi
Waffle'ler fazla kızarıyor	Termostat fazla yüksek ayarlanmış	Termostatu daha düşüğe ayarlayınız
Waffle'ler yeteri kadar kızarmıyor	Termostat fazla düşük ayarlanmış	Termostatu daha yükseğe ayarlayınız
Hamur kalıba yapışıyor	Nişasta ve süt kullanılması	Cihazı arada sırada yağlayınız (katı yağ veya margarin, sıvı yağ kullanmayınız)
	Malzemelerin sıcaklıkları farklı	Bütün malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır (oda sıcaklığı)
	Fırında pişirmek için uygun olmayan yağ kullanılması	Fırında pişirmeye uygun yağlar kullanınız
Hamur yanlardan taşıyor	Fazla hamur doldurulmuş	Daha az hamur doldurunuz
	Hamur kalıp yüzeyinin ortasına veya ön kısmına doldurulmuş	Hamuru kalıp yüzeyinin arka kısmına doldurunuz

## Çevre dostu atma

Cihazlarımızın nakliye için sadece çevre dostu ambalajlara sahiptirler. Kartonları ve kağıtları, eski kağıt toplama ünitelerine, plastik ambalajları değerli madde toplama ünitelerine veriniz.



**DİKKAT!**  
Elektro cihazlar ev çöpiyle atılmamalıdır.

Elektro cihazlar değerli hammaddeler ihtiva ederler. Kullanılmayacak cihazı lütfen kabul edilmiş bir geri dönüşüm ünitesine ulaştırınız. Atığa ayırma imkanlarına ilişkin olarak yerel belediye veya şehir idaresinden bilgi

alabilirsiniz.

## Müşteri servisi

Cloer cihazınızın bir arızası olması halinde lütfen Cloer yetkili satıcınıza veya Cloer müşteri servisine başvurunuz.

Cloer Elektro cihazları güncel ATYönetmeliklerine ve güvenlik talimatlarına uygundur.

## Garanti koşulları

Cloersize, **özel nihai tüketiciye, sınırlı bir üretici garantisini** vermektedir. Kullanma talimatına itina ile uyulmasında ve bu talimata ve ayrıca güvenlik açıklamalarına uygun kullanımda, eğer bir malzeme veya üretim hatası söz konusuysa, cihaza ücretsiz olarak bakım yapmayı garanti ediyoruz. Bakım, arızalı ve hasarlı bileşenlerin tamiri ya da değiştirilmesiyle gerçekleştirilir. Değiştirilen parçaların mülkiyeti, Cloer şirketine geçer. Başka hak ve talepler, hangi türde olursa olsun, özellikle tazminat talepleri, söz konusu olamaz. İşbu garanti, tüketicilerin, her defasında geçerli ulusal yasalar uyarınca, malın satışına ilişkin haklarını olumsuz olarak etkilemez.

Garanti süresi **2 yıldır** ve ürünün ilk kez bir nihai tüketici tarafından iktisap edildiği tarih itibarıyla başlar. Garanti süresi, sonradan tekrar satış, tamir işlemleri veya ürünün değiştirilmesi vasıtasıyla ne uzatılır, ne de yeniden başlatılır veya başka şekilde etkilenir.

Bu garanti belgesi, yetkili satıcınız tarafından size verilir. Garanti kapsamındaki hizmetlerden faydalanmak için **doğrudan yetkili satıcınıza başvurunuz.**

Sorularınız olması halinde, ülkenizdeki yetkili Cloer ithalatçısına başvurunuz. **http://cloer.com** adresinde adreslere ve telefon numaralarına ulaşabilir veya bizimle de e-posta yoluyla irtibata geçebilirsiniz

**service-tr@cloer.de**

Garanti hakkının kanıtlanması için mutlaka satış tarihini ve satıcının adresini ihtiva eden orijinal satış makbuzu ibraz edilmelidir. Bu satış makbuzu olmadan, tamirat, geri dönüş yapılmadan ücrete tabi gerçekleştirilir.

Aşağıdaki durumlar garanti kapsamına girmez, eğer

- amaca uygun olmayan kullanım,
- doğal eskime ya da aşınma,
- harici etkiler (örneğin nakliye hasarları, çarpma, vurma, ısı etkileri, asitler vb.),
- yetersiz kireç giderme, \*
- veya uygun olmayan aksam söz konusuysa.

Garanti, cihaz, sınırlı amaçla kullanılmışsa,

- yetkisiz şekilde açılmış,
- değiştirilmiş veya,

- yetkisiz şekilde tamir edilmeye çalışılmışsa, geçersizleşir. Tüketim materyali için de herhangi bir garanti verilmez.

\* Su ısıtıcı / kahve makinesi / çay makinesi

## Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym itp., np.:
  - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur,
  - w posiadłościach rolnych,
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych lub
  - w pensjonatach.
- Naprawy urządzeń elektrycznych firmy Cloer należy powierzać wyłącznie autoryzowanym fachowcom handlu branżowego lub specjalistom z obsługi serwisowej firmy Cloer. Przez naprawy przeprowadzone niefachowo mogą powstać znaczne zagrożenia dla użytkownika. Dodatkowo do tego gasną roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwach domowych. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem domowej sieci elektrycznej.
- Urządzenie zaopatrzone jest w przewód przyłączający rodzaju przyłączenia „Y”. Jeżeli przewód ten jest uszkodzony, to aby niedopuszczyć do powstania zagrożeń, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego przez firmę Cloer fachowca handlu branżowego lub fachowca obsługi serwisowej firmy Cloer.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
  - jeżeli dojdzie do zakłócenia.
  - jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane.
  - przed każdym czyszczeniem.
- Ciągnij tylko za wtyczkę, nigdy za kabel.
- Nie naciskaj zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się.
- Nie naciskaj kabla na ostrych krawędziach.
- Nie używaj kabla do przenoszenia i chronią go przed wysoką temperaturą (płyta kuchenna/ otwarty piec).
- Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia, o ile są nadzorowane lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i rozumiały potencjalne zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód muszą być trzymany z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Należy czuwać nad dziećmi, aby przekonać się, że nie będą się bawiły tym urządzeniem.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo nie mające doświadczenia i/ lub wiedzy, o ile są nadzorowane lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i rozumiały potencjalne zagrożenia.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy chronić przed wilgocią (woda rozpryskowa / deszcz).
- Zanim przystąpi się do czyszczenia urządzenia lub do jego chowania, urządzenie musi się całkowicie ochłodzić.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi poprzez programator czasowy lub zewnętrzny licznik czasowy.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

## Wstęp

### Szanowna Klientko! Szanowny Kliencie!

Życzymy Państwu dużo przyjemności przy korzystaniu z nowego automatu do pieczenia wafli produkcji firmy Cloer. Pozwala on na błyskawiczne sporządzanie wafli ku radości przyjaciół i rodziny. Wafle mogą być szybko przygotowywane i przydają się przy wielu okazjach, takich, jak np. urodziny, popołudnia spędzone przy kawie lub herbacie. Smakują młodym i starym! Aby smakowały jeszcze lepiej, zestawiliśmy dla Państwa nasze najlepsze recepty do ich przyrządzania.

Smacznego! Życzy firma Cloer

## Ustawienie

- Należy usunąć wszystkie elementy opakowania i ewentualne naklejki, ale nie wolno usuwać tabliczki znamionowej.
- Automat do wypieku wafli należy ustawić na suche, równej i nie ślizgającej się podstawie.

## Znak CE



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.

## Używać w domu



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.

## Przed pierwszym użyciem

- Przed przystąpieniem do pierwszego użycia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Przed pierwszym rozgrzaniem powierzchni przeznaczoną na pieczenie należy oczyścić wilgotną ścierką.
- Przed pierwszym użyciem powierzchnię przeznaczoną na pieczenie należy nasmarować tłuszczem, w pozostałych przypadkach niepotrzebne jest natłuszczenie ze względu na pokrycie warstwą antyadhezyjną.
- UWAGA:** Jednakże w wypadku stosowania Mondaminu lub mleka należy od czasu do czasu urządzenie natłuścić, aby niedopuszczyć do przypalenia się wafli.
- Ze względów higienicznych nie należy spożywać pierwszych 2 wafli.

## Wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa



Podczas pieczenia powierzchnie urządzenia są gorące. Należy unikać zetknięcia się z częściami metalowymi. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia się!

- Aby nie uszkodzić warstwy antyadhezyjnej urządzenia, do wyjmowania wafli należy używać

wyłącznie przyborów wykonanych z drewna lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie wysokich temperatur.

- W wypadku urządzeń posiadających białe lub jasne elementy lub obudowę z tworzyw sztucznych dochodzi po krótkim okresie użytkowania do brązowych zabarwień. Jest to spowodowane oparami wydobywającymi się podczas pieczenia i nie można tego uniknąć.



### UWAGA!

Podczas nieużywania i przed każdym czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę sieciową.

## Włączanie

- Należy wpiąć wtyczkę w gniazdko.



### UWAGA!

Teraz urządzenie rozgrzewa się.

- Zanim rozpocznie się wypiek wafli należy odczekać, aż urządzenie rozgrzeje się. Proces ten trwa w wypadku zamkniętego urządzenia ok. 5 minut.

## 1. Urządzenie z lampkami sygnalizacyjnymi pieczenia (typ 11 i 14)

- Należy wybrać środkowe nastawienia regulatora (pomiędzy 3 i 4).
- Zapala się czerwona lampka kontrolna.
- Po kilku minutach czerwona lampka kontrolna gaśnie i zapala się zielona lampka kontrolna.

## 2. Urządzenie z lampką kontrolną (typ 13 i 16)

- Należy wybrać środkowe nastawienia regulatora (pomiędzy 3 i 4).
- Zapala się czerwona lampka kontrolna.
- Po kilku minutach czerwona lampka kontrolna gaśnie.

## Obsługa

### Wlewanie ciasta

Ciasto należy wlewać małą chochelką do tylnej części dolnej, lewej i prawej formy do pieczenia. Teraz urządzenie należy zamknąć i na chwilę zacisnąć. Napełnianie musi odbywać się szybko, gdyż w przeciwnym wypadku wafle nie upieką się równomiernie w górze i w dole.

### Pieczenie

Za pomocą bezstopniowo nastawialnego regulatora pieczenia można dowolnie nastawić stopień zrumienienia wafli. W wypadku wafli jasnych należy wybrać małe nastawienie regulatora (1 - 2), dla wafli ciemnych większe (4 - 5). Zależnie od ciasta czas wypieku wynosi ok. 1,5 do 3 minut.

## 1. Urządzenie z lampkami sygnalizacyjnymi pieczenia (typ 11 i 14)

- Na krótko po wlaniu ciasta gaśnie zielona



lampka kontrolna. Zapala się czerwona lampka kontrolna.

- Po zakończeniu pieczenia gaśnie czerwona lampka kontrolna i lampka zielona zapala się ponownie.
- Wafel jest gotowy.

## 2. Urządzenie z lampką kontrolną (typ 13 i 16)

- Na krótko po wlaniu ciasta zapala się czerwona lampka kontrolna.
- Po zakończeniu pieczenia gaśnie czerwona lampka kontrolna.
- Wafel jest gotowy.
- Wafle należy wyjąć z urządzenia bezpośrednio po zakończeniu pieczenia. W tym celu należy stosować drewniany widelec.
- Wafle należy ułożyć obok siebie na ruszcie, aby mogły ostygnąć.
- Jeżeli zamierza się upiec więcej wafli, to należy natychmiast włączyć świeże ciasto.

## Czyszczenie

- Jeszcze ciepłe urządzenie należy czyścić papierowym ręcznikiem.
- **Dobra rada:** Pomiędzy powierzchnie do pieczenia włożyć dwa wsiąklawe kuchenne ręczniki papierowe i urządzenie złożyć.
- Na koniec połówki do pieczenia oczyścić wilgotną ścierką, jednakże nigdy nie czyścić pod bieżącą wodą.
- Nie należy stosować żadnych ostroziarnistych środków czyszczących.

## Dobre rady

Ze względu na określone składniki zestawowe ciasta (np. za dużo orzechów, owoców, kwasów owocowych itp.) może dojść do osłabienia skuteczności warstwy antyadhezyjnej. Należy zmniejszyć udział tych składników.

Gdyby pieczenie wafli nie udało się, to mogą być tego różne powody. Poniżej zestawiono kilka dobrych rad, które pomogą w pieczeniu wafli.

- Stosować należy tylko najlepsze gatunki mąki.
- Pieczenie wafli udaje się wtedy, gdy wszystkie składniki będą miały tę samą temperaturę, a ciasto zostanie dokładnie wymieszane. Stosować należy letnie roztopione masło.
- Aby wafle były chrupiące, należy zamiast mleka stosować ciepłą wodę. Mleko powoduje, że wafle są miękkie i ciemne.
- Ciasto powinno mieć zawieszistą konsystencję, jednakże musi dobrze spływać z łyżki. Należy wlewać tak dużo ciasta, aby forma była całkowicie wypełniona. Idealne jest stosowanie małej chochelki do sosów.
- Jeżeli wafle nie są przeznaczone do natychmiastowego spożycia, to należy je ułożyć obok siebie na ruszcie, aby mogły ostygnąć. Gorące wafle układane jeden na drugim stają się miękkie.
- Miękkie wafle nie nadają się do przechowywania,

chyba że zostaną zamrożone.

- Wafle rozmrożone na opiekaczu smakują jak świeże.
- Stosowanie dużej ilości cukru powoduje, że wafle są ciemniejsze.
- Stosować należy tylko podaną w receptach ilość proszku do pieczenia.
- Ilości tłuszczu podane w receptach mogą być mniejsze, gdy automaty do pieczenia wafli dysponują powierzchnią antyadhezyjną.
- Jednakże w wypadku ciasta z bardzo małą ilością tłuszczu może się zdarzyć, że przy otwarciu urządzenia wafel przyklei się do górnej lub dolnej części. W tym wypadku powierzchnie do pieczenia należy lekko natłuścić.
- Wafle można udoskonalić, dodając do nich różne składniki. Warto to wypróbować, dodając do ciasta szczyptę soli, mielone goździki, siekane lub tarte orzechy lub migdały, rodzynki, małe kawałki jabłka, cynamon, kardamon, anyżek, proszek imbirowy, kolendrę, otartą skórkę z cytryny lub sok cytrynowy. Przez dodanie odrobiny alkoholu każdy wafel nabiera doskonałego smaku. Nadaje się do tego szczególnie rum, amaretto lub wiśniówka.
- Wafle należy podawać posypane cukrem-pudrem lub cukrem i cynamonem. Bardzo lubiane są z truskawkami i bitą śmietaną lub gorącymi wiśniami.
- Przy pomocy automatu do pieczenia wafli firmy Cloer można z tego samego ciasta upiec miękkie lub chrupiące wafle, przypominające ciastka. Aby uzyskać chrupiące wafle, w konsystencji podobnej do keksów, należy odczekać, aż lampka kontrolna zgaśnie po raz drugi. Ze względu na dłuższy czas pieczenia wafle stają się przyjemnie chrupiące. Najlepiej smakują świeżo upieczone, jednakże nie nadają się do dłuższego przechowywania, np. w zamkniętej puszcze. Aby upiec szczególnie chrupkie wafle należy wybrać odpowiedni rodzaj ciasta.

## Problem / Przyczyna / Usuwanie

Problem	Ewentualne przyczyny	Usuwanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie zostało podłączone	Wtyczkę należy wetknąć w gniazdko
Wafle są za ciemne	Regulator temperatury został nastawiony za wysoko	Regulator temperatury nastawić na niższy stopień
Wafle są za jasne	Regulator temperatury został nastawiony za nisko	Regulator temperatury nastawić na wyższy stopień

PL

Problem	Ewentualne przyczyny	Usuwanie
Ciasto przykleiło się do formy	Zastosowano Mondamin i mleko  Składniki mają różną temperaturę  Zastosowano nie nadający się do tego tłuszcz do pieczenia	Urządzenie należy od czasu do czasu smarować tłuszczem (masło lub margaryna, w żadnym wypadku olej)  Wszystkie składniki muszą mieć tę samą temperaturę (temperatura pokojowa)  Do pieczenia stosować odpowiednie tłuszcze
Ciasto wycieka po bokach	Włożono za dużo ciasta  Ciasto włożono pośrodku lub do przedniej części formy do pieczenia	Wlewać mniej ciasta  Ciasto wlać do tylnej części formy do pieczenia

## Usuwanie przyjazne dla środowiska

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



**UWAGA! Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.**

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

## Serwis dla klientów

W przypadku, gdy urządzenie firmy Cloer jest uszkodzone, należy zwrócić się do sprzedawcy lub autoryzowanego punktu serwisowego firmy Cloer.

Urządzenia elektryczne firmy Cloer odpowiadają aktualnym wytycznym UE i spełniają przepisy bezpieczeństwa.

## Warunki gwarancyjne

Firma Cloer udziela Państwu, **prywatnemu użytkownikowi końcowemu, ograniczonej gwarancji producenta**. Pod warunkiem starannego obchodzenia się i przestrzegania instrukcji obsługi oraz wskazówek bezpieczeństwa zobowiązujemy się do bezpłatnej naprawy urządzenia w przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych. Wykonanie naszych zobowiązań polega na naprawie lub wymianie wadliwych części. Wymienione części pozostaną własnością firmy Cloer. Dalsze roszczenia, bez względu na ich rodzaj, szczególnie żądania odszkodowania, są wykluczone. Niniejsza gwarancja nie narusza żadnych praw użytkowników odnośnie sprzedaży towarów zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi.

Okres gwarancji wynosi **2 lata** i liczy się od daty nabycia produktu po raz pierwszy przez użytkownika końcowego. Późniejsza sprzedaż produktu, naprawy lub jego wymiana nie powodują przedłużenia okresu gwarancji ani rozpoczęcia go od nowa i nie wpływają w inny sposób na okres gwarancji. Sprzedawca przekazuje Państwu niniejszą gwarancję. Z roszczeniami gwarancyjnymi należy **zwracać się bezpośrednio do sprzedawcy**. Z pytaniami dotyczącymi produktu należy zwracać się do krajowego importera wyrobów Cloer w Państwa kraju. Na naszej stronie internetowej <http://cloer.com> znajdują Państwo adres i numer telefonu lub prosimy wysłać e-mail

[service-pl@cloer.de](mailto:service-pl@cloer.de)

Podczas zgłoszenia roszczeń gwarancyjnych należy bezwzględnie **przedłożyć oryginalny paragon** zakupu z datą zakupu i podpisem sprzedawcy. Bez paragonu zakupu naprawy wykonywane są odpłatnie.

Gwarancja nie obejmuje szkód spowodowanych

- nieodpowiednim użytkowaniem,
- zużyciem naturalnym,
- działaniami zewnętrznymi (np. uszkodzonymi transportowymi, wstrząśnięciem, uderzeniem, działaniem wysokich temperatur, kwasów itp.),
- brakiem odwapniania,\*
- lub używaniem niewłaściwego wyposażenia dodatkowego.

Gwarancja wygasa, gdy urządzenie będzie

- używane do celów zawodowych,
- otwierane, modyfikowane, naprawiane przez
- osoby nieupoważnione.

Gwarancja nie obejmuje również materiałów eksploatacyjnych.

\* Czajnik do gotowania wody / automat do przyrządzania kawy / automat do przyrządzania herbaty

## **Základní bezpečnostní pokyny**

- Tento přístroj je určen výhradně k používání v domácnosti a podobně, jako například:
  - v kuchyních pro zaměstnance obchodů a kanceláří,
  - na zemědělských usedlostech,
  - zákaznicky hotelů, motelů a dalších ubytovacích zařízení nebo
  - v penzionech se snídaní
- Opravy elektropřístrojů Cloer nechávejte provádět pouze u autorizovaných prodejců Cloer nebo u zákaznického servisu Cloer. Neodbornými opravami mohou vzniknout značná nebezpečí pro uživatele. Navíc tím zaniká záruka.
- Přístroj používejte pouze v běžných zásuvkách v domácnosti. Zkontrolujte, zda síťové napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí ve Vaší síti.
- Přístroj je vybaven přípojným vedením se způsobem instalace „Y“. Je-li poškozené, musí ho vyměnit autorizovaný prodejce Cloer nebo zákaznický servis Cloer, aby se předešlo jakémukoli ohrožení.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky,
  - pokud se vyskytne porucha.
  - není-li přístroj delší dobu používán.
  - před každým čištěním.
- Táhněte vždy jen za zástrčku, nikdy za přívodní vedení.
- Přívodní vedení příliš nenapínejte, jinak hrozí nebezpečí, že se přístroj převrátí.
- Přívodní vedení nevedte přes ostré hrany.
- Přívodní vedení nepoužívejte k nošení a chraňte ho před teplem (sporák / otevřený oheň).
- Tento přístroj mohou používat děti ve věku nebo starší 8 let, pokud mají dozor nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily možná rizika.
- Čištění a údržbu uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou ve věku nebo starší 8 let a nemají dozor.
- Přístroj a jeho napájecí vedení musí být chráněny před zacházením dětmi pod 8 let věku.
- Na děti byste měli dohlížet, aby bylo zajištěno, že si nebudou s přístrojem hrát.
- Přístroje smí používat osoby se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušenosti a/ nebo znalosti, pokud mají dozor nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pochopily možná rizika.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj chraňte před vlhkem (stříkající voda / déšť).
- Než budete přístroj čistit nebo ukládat, nechte ho úplně vychladnout.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby byl obsluhován spínacími nebo externími hodinami.
- Nepokládejte přístroj v žádném případě do vody.

## Předmluva

### Vážena zákaznice, vážený zákazník,

Přejeme Vám hodně radosti s Vaším novým vaflovačem Cloer. Obratem ruky můžete přátele a rodinu naučit radosti z vaflí. Vafle jsou rychle připravené a hodí se k mnoha příležitostem, např. k narozeninám, k odpoledním posezením u kávy a čaje. Požitek pro malé i velké. Pro ještě větší požitek jsme shromáždili naše nejlepší recepty na vafle.

– Dobrou zábavu při jejich zkoušení! –

Dobrou chuť!  
Vaše firma Cloer

## Umístění

Odstraňte všechny části obalu a případné nálepky, ale nikoli typový štítek.

- Postavte vaflovač na suchou, neklouzavou a rovnou podložku.

## Značení CE



Přístroj splňuje požadavky příslušných norem EU.

## Použití uvnitř



Přístroj je určen pouze pro domácí použití.

## Před prvním použitím

Před prvním použitím si pozorně přečtete tento návod.

- Před prvním zahřátím očistíte pečicí plochy vlhkým hadrem.
- Před úplně prvním použitím namastíte pečicí plochy, jinak maštění kvůli nepřilnavému povrchu odpadá.
- **Pozor:** Pokud byste ovšem použili škrob nebo mléko, čas od času přístroj namastíte, aby se vafle nepřipékaly.
- První 2 vafle nejsou z hygienických důvodů vhodné ke spotřebě.

## Bezpečnostní pokyny



Pečicí plochy přístroje jsou při provozu horké. Vyhybejte se prosím kontaktu s kovovými částmi. Nebezpečí popálení!

K vyjímání vaflí používejte pouze dřevěné nebo plastové příbory odolné vůči teplu, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu přístroje.

- U přístrojů s bílými nebo světlými plastovými díly nebo kryty dochází po krátké době používání ke zbarvení do hněda. To je způsobeno zapařením při pečení a nelze se tomu vyhnout.



**POZOR!**  
Pokud přístroj nepoužíváte a před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze sítě!

## Uvedení do provozu

- Nejdříve zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.



**POZOR!**  
Přístroj se nyní zahřeje.

- Než můžete začít s pečením vaflí, musí se přístroj nejprve rozehrát. To se zavřeným přístrojem trvá cca 5 minut.

### 1. Přístroje s kontrolou pečení (typ 11, typ 14)

- Zvolte střední nastavení regulátoru (mezi 3 a 4).
- Rozsvítí se červená kontrolka.  
Po několika minutách zhasne červená kontrolka a rozsvítí se kontrolka zelená.

### 2. Přístroj s kontrolkou (typ 13 a typ 16)

- Zvolte střední nastavení regulátoru (mezi 3 a 4).
- Rozsvítí se červená kontrolka.  
Po několika minutách zhasne červená kontrolka.

## Obsluha

### Naplnění těsta

Nalijte malou sběračku těsta do zadní části spodní levé a pravé pečicí formy. Přístroj zavřete a na moment stiskněte k sobě. Plnění musí probíhat rychle, neboť jinak nebudou vafle nahoře a dole stejnoměrně hnědé.

### Pečení

Pomocí plynule nastavitelného regulátoru zhnědnutí můžete nastavit podle svého stupeň zhnědnutí vaflí. Pro světlé vafle zvolte malé nastavení regulátoru (1 - 2), pro tmavé vafle velké (4 - 5). Čas pečení se podle těsta pohybuje od cca 1,5 do 3 minut.

### 1. Přístroje s kontrolou pečení (typ 11, typ 14)

- Krátce po naplnění těsta zhasne zelená kontrolka. Rozsvítí se červená kontrolka.  
Po skončení pečení zhasne červená kontrolka a znovu se rozsvítí kontrolka zelená.  
Vafle je hotová.

### 2. Přístroj s kontrolkou (typ 13 a typ 16)

- Krátce po naplnění těsta zhasne zelená kontrolka. Rozsvítí se červená kontrolka.  
Po skončení pečení zhasne červená kontrolka.  
Vafle je hotová.
- Ihned po skončení pečení vyjměte vafle z přístroje. Používejte k tomu dřevěnou vidličku.
- Pro ochlazení položte vafle vedle sebe na pečicí rošt.
- Chcete-li péct více vaflí, hned naplňte nové těsto.

## Čištění

Ještě teplý přístroj očistíte papírovou utěrkou.  
**Tip:** Mezi pečicí plochy vložte dvě savé papírové utěrky a přístroj zavřete.

Na závěr očistěte výstupky vlhkým hadrem, ale nikoli pod tekoucí vodou.

Nepoužívejte žádné ostré čisticí prostředky.

## Tipy

- Kvůli určitému složení těsta (např. mnoho ořechů, ovoce, ovocné kyseliny apod.) může selhat nepřílnavá povrchová vrstva. Pak snižte podíl těchto součástí.
- Pokud se někdy vafle nepodaří, může to mít různé příčiny. V následujícím odstavci najdete několik tipů, které by Vám měly pečení vaflí usnadnit.

Používejte pouze kvalitní mouku.

Používejte pouze tuky, které jsou vhodné na pečení.

Stejnoměrně vafle upečete, když budou mít všechny přísady stejnou teplotu a těsto bude důkladně promíchané. Používejte vlažné, rozpuštěné máslo.

Pro křupavé vafle použijte místo mléka vlažnou vodu. Mléko dělá vafle měkké a tmavší.

- Těsto by mělo být husté, ale ještě by mělo dobře stékat ze lžice. Naplňte tolik těsta, aby byla pečící forma úplně vyplněná. Ideální je k tomu malá naběračka.

Pokud nebudete vafle konzumovat hned, nechte je ochladit vedle sebe na pečícím roštu.

- Pokud naskládáte teplé vafle na sebe, budou měkké.

Měkké vafle se nehodí k uchovávání, ledaže jsou zmrazené.

- Zmrazené vafle, rozmrazené v toustovači, chutnají jako čerstvé.

Vafle, ve kterých je hodně cukru, jsou tmavší.

- Používejte pouze takové množství prášku do pečiva, které je uvedeno v receptech.
- Množství tuku uvedené v receptech je možné u vaflovačů s nepřílnavým povrchem snížit. Ovšem u těsta s velmi malým obsahem tuku se může stát, že při otevření přístroje jsou vafle nalepené nahoře nebo dole. V takovém případě musíte pečící plochy lehce namastit.
- Vafle můžete zjemnit různými přísadami.

Vyzkoušejte jednoduše špetku soli, mletý hřebíček, sekané nebo mleté ořechy či mandle, rozinky, tenké kousky jablka, skořici, kardamom, anýz, mletý zázvor, koriandr, strouhanou citronovou kůru nebo citronovou šťávu. Kapkou alkoholu zjermňte každou vafli. K tomu se hodí především rum, amaretto nebo třešňovice.

- Vafle podávejte s práškovým cukrem nebo cukrem a skořicí. Oblíbené jsou také jahody se šlehačkou nebo horké víšně.

Pomocí vaflovače Cloer můžete ze stejného těsta vytvořit měkké vafle podobné koláčům nebo vafle křupavé. Pro křupavé vafle podobné sušenkám: Vafle nechte péct, až kontrolka podruhé zhasne. Díky delšímu času pečení bude vafle křupavá.

- Nejlépe chutná čerstvě upečená, ale má omezenou skladovatelnost, např. v uzavřené dóze. Pro zvláště křupavé vafle byste měli zvolit

- také odpovídající těsto.

## Problém / Příčina / Odstranění

Problém	Možná příčina	Odstranění
Vafle jsou příliš tmavé	Regulátor teploty je nastaven příliš vysoko	Nastavte regulátor teploty níže
Vafle jsou příliš světlé	Regulátor teploty je nastaven příliš nízko	Nastavte regulátor teploty výš
Těsto se lepí na pečící formu	Použití škrubu a mléka  Přísady mají rozdílnou teplotu  Použití nevhodného tuku na pečení	Přístroj odpojte a namastěte (máslo nebo margarín, žádný olej)  Všechny přísady musí mít stejnou teplotu (pokojevou teplotu)  Používejte tuky vhodné na pečení
Těsto po stranách vytéká	Bylo naplněno příliš mnoho těsta  Těsto bylo naplněno do středu nebo do přední části pečící plochy	Naplňte méně těsta  Těsto naplňte do zadní části pečící plochy

## Ekologická likvidace

Obalové materiály, které ochraňují elektrospotřebiče značky Cloer při transportu, nepoškozují životní prostředí. Kartony a papír odevzdejte ve sběrně papíru nebo na příslušných místech vyhrazených pro tříděný odpad. Plastové obaly umístěte do kontejnerů na tříděný odpad.



**UPOZORNĚNÍ!**  
Elektrospotřebič nepatří do domovního odpadu.

Elektrospotřebiče poskytují cenné suroviny. Vysloužilý spotřebič prosím zapojte do recyklačního procesu. O možnostech likvidace se informujte ve své obci.

## Zákaznický service

Pokud váš dektrospotřebič značky Cloer vykazuje záradu, obraťte se prosím na technický servis autorizované ho dovozce či výrobce.

Spotřebiče Cloer odpovídají aktuálním evropským směrnícím a bezpečnostním předpisům.

## Záruční podmínky

Cloer poskytuje Vám, **soukromému koncovému uživateli, omezenou záruku výrobce**. Při pečlivém ošetřování a dodržování návodu k obsluze a dodržování bezpečnostních předpisů se zavazujeme, že přístroj bezplatně opravíme, pokud se jedná o vadu materiálu nebo výrobní vadu. Odstranění závady probíhá opravou, popř. náhradou vadných komponentů. Vyměněné díly se stávají vlastnictvím firmy Cloer. Další nároky jakéhokolí druhu, především nároky na úhradu škody, jsou vyloučeny.

Tato záruka nemá vliv na žádná práva, která mají spotřebitelé podle platných vnitrostátních předpisů ohledně prodeje zboží.

Záruční lhůta trvá **2 roky** a začíná od data, kdy jej poprvé koupil koncový uživatel. Záruční lhůta není pozdějším prodejem, opravami nebo výměnou výrobku ani prodloužena, ani nezačíná znovu, ani není jinak ovlivněna.

Tuto záruku Vám poskytuje Váš prodejce. Pro uplatnění záručních nároků **se obraťte přímo na svého prodejce**.

Máte-li dotazy k výrobku, obraťte na příslušného dovozce Cloer ve své zemi. Na internetové stránce **<http://cloer.com>** najdete adresu a telefonní čísla, případně nám můžete poslat e-mail

**service-cz@cloer.de**

Jako důkaz nároku na záruku musí být bezpodmínečně předložen originál **dokladu o koupi** s datem koupě a adresou prodejce. Bez tohoto dokladu bude oprava provedena bez zpětného dotazu za úhradu.

Výjimkou ze záruky jsou škody způsobené

- nesprávným použitím,
- přirozeným opotřebením,
- jinými vlivy (např. škody při přepravě, nárazy, údery, působení horka, kyselin atd.),
- nedostatečným odstraněním vodního kamene \*
- nebo nevhodným příslušenstvím

Záruka zaniká, je-li přístroj

- využíván komerčně,
- neoprávněně otevřen,
- změněn nebo je proveden neoprávněný pokus o opravu.

Na spotřební materiál rovněž není poskytována žádná záruka.

\* Varná konvice / Kávovar / Čajovar

## Βασικές οδηγίες ασφάλειας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή και παρόμοια χρήση, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εργαζομένων εντός καταστημάτων και γραφείων,
  - σε αγροκτήματα,
  - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και παρόμοιων χώρων φιλοξενίας ή
  - σε πανσιόν που σερβίρουν πρωινό.
- Αναθέστε τις επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών Cloer μόνο σε αναγνωρισμένους αντιπρόσωπους της Cloer ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer. Επισκευές, στις οποίες δεν τηρούνται οι προδιαγραφές, μπορούν να προκαλέσουν σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη. Επιπλέον παύει διά τούτου να ισχύει το δικαίωμα εγγύησής τους.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο σε συνθησιμένες πρίζες του νοικοκυριού. Ελέγξτε εάν η τάση του δικτύου που αναφέρεται επάνω στην ετικέτα τύπου συμφωνεί με αυτή του δικού σας δικτύου ρεύματος.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν αγωγό σύδεσης του τύπου εγκατάστασης „Y“. Εάν αυτός παρουσιάσει βλάβη, τότε πρέπει για την αποφυγή κινδύνων να αντικατασταθεί από έναν αναγνωρισμένο αντιπρόσωπο της Cloer ή από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer.
- Τραβήξτε το φως από τη πρίζα,
  - όταν παρουσιαστεί μία βλάβη.
  - όταν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγαλύτερο διάστημα.
  - πριν από κάθε καθαρισμό.
- Παρακαλούμε να τραβάτε πάντα μόνο το φως, ποτέ το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τεντώνετε πολύ το καλώδιο, διότι αλλιώς υπάρχει κίνδυνος να τουμπάρει η συσκευή.
- Μην τραβάτε το καλώδιο επάνω από κοφτερές γωνίες.
- Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο ως φορητή και προστατέψτε το από υψηλές θερμοκρασίες (μάτια ηλεκτρικής κουζίνας/αναμμένη φλόγα).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση και έχουν προηγουμένως λάβει γνώση και κατανοήσει πλήρως την ασφαλή χρήση, όπως και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διενεργούνται από παιδιά, εκτός κι εάν αυτά τα παιδιά είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επιτήρηση.
- Διατηρείτε τα παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλιστεί, ότι δεν παίζουν με την συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα που διαθέτουν περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή διαθέτουν ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση και αφού λάβουν γνώση και κατανοήσουν την ασφαλή χρήση, όπως και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Προστατέψτε την συσκευή σας από υγρασία (πιτσιλισματα νερού/βροχή).
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως, προτού να την καθαρίσετε ή να την ξεσκονίσετε.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με χρονοδιακόπτη ή εξωτερικό χρονομετρητή.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

## Πρόλογος

### Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

σας ευχόμαστε ιδιαίτερη χαρά με την νέα αυτόματη βαφλιέρα Cloer. Στο άψε σβήσε μπορείτε να ευχαριστήσετε τους φίλους και την οικογένειά σας με βάφλες. Οι βάφλες γίνονται γρήγορα και ταιριάζουν σε πολλές περιπτώσεις, π.χ. στα γενέθλια, απογεύματα με καφέ και τσάι. Μία απόλαυση για μικρούς και μεγάλους. Για ακόμα περισσότερη απόλαυση συγκεντρώσαμε για σας τις καλύτερές μας συνταγές βάφλων.

– Καλή διασκέδαση στη δοκιμή –

Καλή όρεξη! Η εταιρία σας Cloer

## Τοποθέτηση

- Αφαιρέστε όλα τα τμήματα συσκευασίας και πιθανά αυτοκόλλητα, εκτός από την ετικέτα τύπου.
- Τοποθετείτε την βαφλιέρα σε μία στεγνή, αντιολισθητική και επίπεδη βάση.

## CE σήμανση



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

## Εσωτερική χρήση



**Η συσκευή μόνο για εσωτερική χρήση.**

## Πριν την πρώτη χρήση

- Σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση της συσκευής τις παρούσες οδηγίες.
- Καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος προτού να την θερμάνετε για πρώτη φορά με ένα υγρό πανί.
- Αλείψτε με λίπος την επιφάνεια ψησίματος πριν από την πρώτη χρήση., αλλιώς εκπίπτει για σας το λίπωμα λόγω του προστατευτικού αντιπροσκολλητικού στρώματος.
- **Προσοχή!** Θα έπρεπε όμως να χρησιμοποιείτε Mondamin ή γάλα και να επαλείψετε που και που την συσκευή με λίπος, για να μην κολλάνε οι βάφλες.
- Οι πρώτες 2 βάφλες δεν είναι κατάλληλες για κατανάλωση για λόγους υγείας.

## Οδηγίες ασφάλειας



**Οι επιφάνειες ψησίματος της συσκευής ζεσταίνονται πάρα κατά την διάρκεια λειτουργίας της. Σας παρακαλούμε να αποφεύγετε κάθε επαφή με τα μεταλλικά τμήματα. Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Για την αποκόλληση των βάφλων σας παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή ανθεκτικά σε μεγάλες θερμοκρασίες εργαλεία για να μην καταστραφεί το στρώμα

αντιπροσκολλησης.

- Σε συσκευές ή πλαίσια με άσπρα ή ανοιχτόχρωμα τμήματα συνθετικών υλών παρουσιάζονται μετά από ένα μικρό διάστημα χρήσης καφετιές χρωματώσεις. Αυτό προκαλείται από τους δημιουργούμενους αχνούς ψησίματος και δεν μπορεί να αποφευχθεί.



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

## Θέση σε λειτουργία

- Βάλτε πρώτα το φινι στην πρίζα.



**ΠΡΟΣΟΧΗ!  
Η συσκευή τώρα θερμαίνεται.**

- Πριν να μπορέσετε να αρχίσετε με το ψήσιμο των βάφλων, πρέπει πρώτα να θερμανθεί η συσκευή. Αυτή η διαδικασία διαρκεί σε κλειστή συσκευή περίπου 5 - 6 λεπτά.

### 1. Συσκευές με λυχνία φούρνου (τύπος 11, 14)

- Επιλέξτε την μέση τιμή ρύθμισης (μεταξύ 3 και 4).
- Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ανάβει.
- Μετά από μερικά λεπτά σβήνει η κόκκινη λυχνία ελέγχου και ανάβει η πράσινη λυχνία ελέγχου.

### 2. Συσκευή με λυχνία ελέγχου (τύπος 13,16)

- Επιλέξτε την μέση τιμή ρύθμισης (μεταξύ 3 και 4).
- Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ανάβει.
- Μετά από μερικά λεπτά σβήνει η κόκκινη λυχνία ελέγχου.

## Χειρισμός

### Γέμισμα με ζυμάρι

Γεμίστε μία μικρή κουτάλα ζυμάρι στο πίσω μέρος της κάτω αριστερής και δεξιάς φόρμας ψησίματος. Κλείστε την συσκευή και πατήστε την για μία στιγμή. Η διαδικασία γεμίσματος πρέπει να γίνει γρήγορα, διότι οι βάφλες δεν θα ροδίσουν ομοιόμορφα επάνω και κάτω.

### Ψήσιμο

Με τον αβαθμιδωτα ρυθμιζόμενο ρυθμιστή ροδίματος μπορείτε να ρυθμίσετε τον βαθμό ροδίματος των βάφλων κατά βούληση. Επιλέξτε για ανοιχτόχρωμες βάφλες μία μικρή βαθμιδα του ρυθμιστή (1 - 2), για σκούρες βάφλες μία μεγάλη (4 - 5). Ο χρόνος ψησίματος ανέρχεται εξαρτώμενος από το ζυμάρι, περίπου σε 1,5 με 3 λεπτά.

### 1. Συσκευές με λυχνία φούρνου (τύπος 11, τύπος 14)

- Λίγο μετά το γέμισμα του ζυμαριού σβήνει η πράσινη λυχνία ελέγχου. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ανάβει.
- Μετά την λήξη της διαδικασίας ψησίματος σβήνει η κόκκινη λυχνία ελέγχου και η πράσινη



ζαναανάβει.

- Η βάφλα είναι έτοιμη.

## 2. Συσκευή με λυχνία ελέγχου (τύπος 13 και τύπος 16)

- Λίγο μετά το γέμισμα του ζυμαριού σβήνει η πράσινη λυχνία ελέγχου. Η κόκκινη λυχνία ελέγχου ανάβει.
- Μετά την λήξη της διαδικασίας ψησίματος σβήνει η κόκκινη λυχνία ελέγχου.
- Η βάφλα είναι έτοιμη.
- Σας παρακαλούμε να πάρετε τη βάφλα αμέσως μετά τη λήξη της διαδικασίας ψησίματος από την συσκευή. Χρησιμοποιείστε γι αυτό ένα ξύλινο πηρούνι.
- Βάλτε τις βάφλες στη σειρά επάνω σε μία σχάρα για να κρυώσουν.
- Εάν θέλετε να ψήσετε κι άλλες βάφλες, τότε βάλτε αμέσως νέο ζυμάρι στη φόρμα.

## Καθαρισμός

- Καθαρίστε την συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή με χάρτι.
- **Συμβουλή:** Τοποθετείστε δύο απορροφητέα πανιά κουζίνας μεταξύ των επιφανειών ψησίματος και κλείστε την συσκευή.
- Καθαρίστε στο τέλος το σίδερο βάφλων με ένα υγρό πανί, ποτέ όμως με ρεοόμενο νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε κανένα δυνατό μέσο καθαρισμού.

## Συμβουλές

Λόγω μίας συγκεκριμένης σύνθεσης του ζυμαριού (π.χ. πολλά φουντούκια, φρούτα, οξέα φρούτων κλπ.) μπορεί να μειωθεί η αντιπροσκολλητική επίδραση του στρώματος στην επιφάνεια ψησίματος. Σας παρακαλούμε να ελαττώσετε το μερίδιο αυτών των συστατικών.

Στην περίπτωση που δεν πετύχει μία βάφλα, τότε αυτό μπορεί να έχει πολλούς και διαφορετικούς λόγους. Στην ακόλουθη ενότητα βρίσκετε μερικές συμβουλές που μπορούν να σας διευκολύνουν στο ψήσιμο των βάφλων.

- Χρησιμοποιείτε μόνο αλεύρι υψηλής ποιότητας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λίπη που είναι κατάλληλα για ψήσιμο.
- Πετυχαίνετε να ψήσετε ομοιόμορφες βάφλες, εάν όλα τα συστατικά έχουν την ίδια θερμοκρασία και το ζυμάρι είναι καλά ανακατεμένο. Χρησιμοποιείστε χλιαρό, λυωμένο βούτυρο.
- Για ξηροψημένες βάφλες χρησιμοποιείστε αντί γάλα χλιαρό νερό. Το γάλα κάνει τις βάφλες μαλακές και σκούρες.
- Το ζυμάρι θα πρέπει να είναι πηχτό, αλλά να ρέει ακόμα καλά από το κουτάλι. Συμπληρώστε τόσο ζυμάρι, ώστε η φόρμα να γεμίσει πλήρως. Ιδανικό γι αυτήν την περίπτωση είναι μία κουτάλα.
- Εάν δεν καταναλώνετε αμέσως τις βάφλες, τότε αφήστε τις στην σειρά επάνω σε μία σχάρα να κρυώσουν. Εάν βάζετε ζεστές βάφλες την μία επάνω στην άλλη, τότε μαλακώνουν.

- Μαλακές βάφλες δεν είναι κατάλληλες για διατήρηση, εκτός κι αν τις βάλετε στην κατάψυξη.
- Καταψυγμένες βάφλες που ξεπαγώνονται στην τοστιέρα είναι οι ιδιόνοστιμες όσο και οι φρέσκες. Οι βάφλες που περιέχουν πολύ ζάχαρη γίνονται πιο σκούρες.
- Χρησιμοποιείστε μόνο τις ποσότητες μπέικιν πάουντερ που αναφέρονται στις συνταγές.
- Οι ποσότητες λίπους που αναφέρονται στις συνταγές, μπορούν να μειωθούν στην περίπτωση που οι αυτόματες συσκευές βάφλων έχουν το αντιπροσκολλητικό στρώμα. Σε ζυμάρι όμως με πολύ λίγο λίπος μπορεί να κολλήσει η βάφλα πάνω και κάτω κατά το άνοιγμα της συσκευής. Σ αυτή την περίπτωση πρέπει οι επιφάνειες ψησίματος να επαλειφθούν ελαφρά με λίπος.

Μπορείτε ναδώσετε πολλές εκλεκτές γεύσεις στις βάφλες σας με μία σειρά συστατικών. Δοκιμάστε απλά με λίγο αλάτι, αλεσμένο γαρύφαλλο, κομμένα ή τριμμένα καρδία ή αμύγδαλα, σταφίδες, εκλεκτά κομμάτια μήλου, κανέλλα, καρδάμωμο, γλυκάνισο, σκόνη ίνγκμπερ, κοριάνδρο, ξυμένη φλούδα λεμονιού ή χυμό λεμονιού. Με μία δόση αλκοόλ εκλεπτύνετε κάθε βάφλα. Ιδιαίτερα προτείνονται γι αυτό ρούμι, αμαρέττο ή κερασό.

- Σερβίρετε τις βάφλες με άχνη ζάχαρης ή ζάχαρη και κανέλλα. Ιδιαίτερα αγαπητές είναι οι φρούσες με σαντιγύ ή καυτά βύσσινα.

Με την βαφλιέρα Cloer μπορείτε από το ίδιο ζυμάρι να κάνετε μαλακές βάφλες, παρόμοιες με γλυκά, ή ξηροψημένες βάφλες. Για ξηροψημένες βάφλες, όπως τα μπικκότα: Αφήστε τις βάφλες να ψηθούν μέχρι να σβήσει η λυχνία ελέγχου για δεύτερη φορά. Με την μεγαλύτερη διάρκεια ψησίματος οι βάφλες γίνονται ξηροψημένες και τραγανιστές. Πιο νόστιμες είναι φυσικά, όταν είναι φρέσκες, έχουν όμως περιορισμένη διατήρηση, π.χ. σε ένα κλειστό κουτί. Για ιδιαίτερα ξηροψημένες βάφλες θα έπρεπε να επιλέξετε και το ανάλογο ζυμάρι.

## Πρόβλημα / Αιτία / Μέτρα

Πρόβλημα	Τυχόν αιτία	Μέτρα
Η συσκευή δεν λειτουργεί καθόλου	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί	Βάλτε το φιν στην πρίζα
Οι βάφλες γίνονται πολύ σκούρες	Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας είναι υψηλά ρυθμισμένος	Ρυθμίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας πιο χαμηλά
Οι βάφλες γίνονται πολύ ανοιχτόχρωμες	Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας είναι χαμηλά ρυθμισμένος	Ρυθμίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας πιο ψηλά

Πρόβλημα	Τυχόν αιτία	Μέτρα
Το ζυμάρι κολλάει επάνω στην φόρμα	Χρήση Mon-damin και γάλακτος  Τα συστατικά έχουν διαφορετικές θερμοκρασίες	Αλείψτε που και που την συσκευή με λίπος (βούτυρο ή μαργαρίνη, κανένα λάδι)  όλα τα συστατικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία (θερμοκρασία δωματίου)
	Χρήση μη κατάλληλου λίπους ψησίματος	Χρησιμοποιείστε κατάλληλα λίπη για το ψήσιμο.
Το ζυμάρι ξεχυλάει από τις πλευρές	Έχετε ρίξει πολύ ζυμάρι  Το ζυμάρι χύθηκε στο κέντρο ή στο εμπρόσθιο μέρος της επιφάνειας ψησίματος	Βάλτε λιγότερο ζυμάρι  Χύστε το ζυμάρι στο πίσω μέρος της επιφάνειας ψησίματος

## Φιλική προς το περιβάλλον διάθεση απορριμμάτων

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



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

GR

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

## Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

## Όροι εγγύησης

Η Cloer χορηγεί σε σας, **τον ιδιώτη καταναλωτή,**

**μία περιορισμένη εγγύηση κατασκευαστή.** Σε επιμελημένη φροντίδα και προσοχή των οδηγίων χρήσης καθώς και των οδηγιών ασφάλειας, υποχρεωνόμαστε να επισκευάσουμε την συσκευή δωρεάν, εφόσον πρόκειται για λάθη του κατασκευαστή ή υλικού. Η επισκευή λαμβάνει χώρα ή με την διόρθωση ή την ανταλλαγή του χαλασμένου τμήματος. Τμήματα που ανταλλάσσονται γίνονται ιδιοκτησία της εταιρίας Cloer. Περαιτέρω απαιτήσεις, ανεξάρτητα ποιού είδους, ιδιαίτερα απαιτήσεις αποζημίωσης για την πρόκληση ζημιάς, αποκλείονται. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει κανένα δικαίωμα, το οποίο έχει ο καταναλωτής σύμφωνα με τους ισχύοντες εθνικούς νόμους σχετικά με την πώληση του εμπορεύματος.

Η διάρκεια της εγγύησης ανέρχεται σε **2 χρόνια** και αρχίζει με την ημερομηνία, κατά την οποία το προϊόν αγοράστηκε για πρώτη φορά από τον καταναλωτή. Η εγγύηση δεν παρατείνεται με περαιτέρω αγορές, με μέτρα επισκευών ή με την ανταλλαγή του προϊόντος ούτε επηρεάζεται αλλιώς, ούτε αρχίζει να ισχύει εκ νέου.

Η παρούσα εγγύηση παραδίδεται σε σας από τον έμπορό σας. Για να πάρετε τις παροχές εγγύησης πρέπει να **απευθυνθείτε κατευθείαν στον έμπορό σας.**

Σε περίπτωση ερωτήσεων σχετικά με το προϊόν σας απευθυνθείτε στον εθνικό σας εισαγωγέα της Cloer στην χώρα σας. Στην δική μας ιστοσελίδα στο διαδίκτυο **<http://cloer.com>** βρίσκετε την διεύθυνση και τον αρ. τηλεφώνου ή στέλνετε ένα ηλεκτρονικό μήνυμα στο

**service-gr@cloer.de**

Για την απόδειξη της αξίωσης εγγύησης είναι οπωσδήποτε απαραίτητο να καταθέσετε σε πρωτότυπο μία απόδειξη αγοράς με ημερομηνία αγοράς και την διεύθυνση του εμπόρου. Χωρίς αυτή την απόδειξη γίνεται η επισκευή χωρίς προσυνεννόηση με δικά σας έξοδα.

Από την εγγύηση εξαιρούνται βλάβες, οι οποίες οφείλονται σε

- όχι σύμφωνα με τις προδιαγραφές χρήσης,
- φυσική φθορά ή λιώσιμο,
- εξωτερικές επιδράσεις (π.χ. βλάβες λόγω μεταφορές, χτυπημάτων, ζέσης, οξέων κ.ά.),
- ελλιπή απασβέστωση\*
- ή σε ακατάλληλο εξάρτημα.

Η εγγύηση παύει να ισχύει, όταν η συσκευή

- χρησιμοποιείται επαγγελματικά,
- έχει ανοιχτεί ή έχει αλλαχτεί από μη αναγνωρισμένα άτομα,
- ή έχει γίνει μία επισκευή από μη αναγνωρισμένη πλευρά.

Για καταναλωτικά υλικά δεν αναλαμβάνεται επίσης καμία εγγύηση.

\* Βραστήρας νερού / Καφετιέρα / Τσαγιέρα

## Основные указания по безопасности

- Данное устройство предназначено исключительно для использования в бытовых целях и для таких вариантов использования как, например:
  - в кухнях для сотрудников торговых точек и офисов,
  - в сельских усадьбах,
  - для клиентов в отелях, мотелях и других жилых помещениях или
  - в пансионатах, предоставляющих своим клиентам завтрак.
- Ремонт приборов фирмы Cloer должен производиться только уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой сервиса Cloer. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезной опасности для потребителя. 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 значению напряжения в Вашей электросети.
- Прибор оснащен соединительным проводом типа „Y“. При повреждении, во избежание опасности, он подлежит замене уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой сервиса Cloer.
- Выдерните сетевую штепсельную вилку из розетки,
  - если возникло повреждение.
  - если прибор длительное время не будет использоваться.
  - перед каждой чисткой.
- Тяните, пожалуйста, только за штепсельную вилку, и ни в коем случае за провод.
- Не натягивать провод туго, так как в противном случае возникает опасность того, что прибор перевернется.
- Не протягивайте провод над острыми кромками.
- Не используйте провод для переноски и защищайте его от нагрева (поверхность электроплиты / открытое пламя).
- Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или их научили безопасному обращению с прибором, и они поняли возможные опасности, связанные с использованием данного устройства.
- Дети не могут выполнять техническое обслуживание и чистку устройства, за исключением случаев, если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Берегите от детей младше 8 лет устройство и соединительный провод.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными способностями или недостаточным опытом и/или знаниями могут пользоваться устройствами в случае, если они находятся под присмотром или были обучены безопасному обращению с прибором и поняли опасности, которые могут возникнуть при использовании прибора.
- Прибор не употребляйте на улице.
- Защищайте свой прибор от влаги (брызги / дождь).
- Дайте прибору полностью остыть, прежде чем его чистить или убрать.
- Данный прибор не предназначен для применения с выключателем с часовым механизмом или с внешним таймером.
- Ни в коем случае не погружайте устройство в воду.

## Введение

### Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

Желаем Вам получать удовольствие, пользуясь Вашей новой вафельницей фирмы Cloer. В мгновение ока Вы сможете побаловать Ваших друзей и семью вафлями. Вафли пекутся очень быстро и подходят к торжествам по любому поводу, например, к дню рождения, послеобеденному кофе- и чаепитию. Это наслаждение для больших и маленьких.

Для еще большего удовольствия мы собрали для Вас наши лучшие рецепты вафель.

– пробуйте с удовольствием –

Приятного аппетита! Ваша фирма Cloer

## Установка

- Удалите все части упаковки и при необходимости наклейки, но не фирменную табличку.
- Поставьте вафельницу на сухую, нескользкую и ровную поверхность.



**Кухонная машина соответствует требованиям Европейского объединения.**



**Кухонную машину использовать только в помещении.**

## Перед первым применением

- Перед первым применением прочтите, пожалуйста, внимательно настоящую инструкцию.
- Перед первым применением протрите поверхность для выпечки влажной салфеткой.
- Перед самым первым использованием смажьте поверхность для выпечки жиром, в дальнейшем, благодаря антипригарному покрытию, необходимости в этом нет.
- **Внимание:** если Вы используете маисовый крахмал или молоко, то время от времени смазывайте поверхность для выпечки жиром, чтобы вафли не прилипали.
- Первые две вафли из гигиенических соображений к употреблению не пригодны.

## Указания по безопасности

**Поверхности для выпечки становятся во время пользования прибором очень горячими. Избегайте, пожалуйста, прикосновения к металлическим частям. Опасность ожога!**



- Используйте для выемки вафель только деревянные или жаростойкие пластмассовые ножи или вилки, чтобы не поцарапать ими

антипригарное покрытие.

- У приборов с белым или светлым пластмассовым корпусом или его частями через некоторое время эксплуатации может появиться коричневая окраска. Это вызвано клубами пара при выпекании и избежать этого невозможно.



### ВНИМАНИЕ!

**При непользовании прибора и перед чистке его отключать от сети!**

## Ввод в эксплуатацию

- Вставьте сначала вилку в розетку.



### ВНИМАНИЕ!

**вафельница становится горячей.**

- Прежде чем Вы сможете начать выпечку вафель, прибор должен нагреться. Этот процесс длится при закрытой вафельнице примерно 5 минут.

### 1. Вафельница с цветными лампочками (Тип 11, Тип 14)

- Выберите среднее положение регулятора (между 3 и 4).
- Загорается красная контрольная лампочка.
- Через несколько минут красная контрольная лампочка гаснет и загорается зеленая.

### 2. Вафельница с контрольной лампочкой (Тип 13 и Тип 16)

- Выберите среднее положение регулятора (между 3 и 4).
- Загорается красная контрольная лампочка.
- Через несколько минут красная контрольная лампочка гаснет.

## Обслуживание

### Наполнение тестом

Налейте тесто маленькой разливательной ложкой в дальнюю часть нижних левой и правой формочек для выпечки. Закройте вафельницу и сжимайте ее в течение нескольких секунд. Процесс заполнения тестом должен происходить быстро, так как иначе вафли не будут равномерно поджаристыми снизу и сверху.

### Выпечка

Безступенчатым регулятором Вы можете устанавливать любую желаемую степень поджаристости. Для светлых вафель выбирайте низкие позиции регулятора (1 - 2), для темных вафель – высокие (4 - 5). Время выпечки в зависимости от теста составляет ~ от 1,5 до 3 минут.

## 1. Вафельница с цветными лампочками (Тип 11, Тип 14)

- Вскоре после наполнения тестом зеленая контрольная лампочка гаснет. Загорается красная контрольная лампочка.
- По окончании процесса выпечки красная контрольная лампочка гаснет и снова загорается зеленая.
- Звучит сигнал: вафля готова.

## 2. Вафельница с контрольной лампочкой (Тип 13 и Тип 16)

- Вскоре после наполнения тестом зеленая контрольная лампочка гаснет. Загорается красная контрольная лампочка.
- По окончании процесса выпечки красная контрольная лампочка гаснет.
- Вафля готова.
- Достаньте, пожалуйста, вафли из вафельницы сразу же после окончания процесса выпечки.
- Пользуйтесь при этом деревянной вилкой.
- Положите вафли рядом друг с другом на решетку для остывания.
- Если Вы хотите испечь много вафель, налейте сразу же новую порцию теста.

## Чистка

- Протрите еще теплый прибор влажной салфеткой.
- **СОВЕТ:** Положите между поверхностями для выпечки два креповых кухонных полотенца и закройте автомат.
- Затем вычистите автомат влажной салфеткой, но не под проточной водой.
- Не пользуйтесь сильными моющими средствами.

## Советы

Вследствие определенного состава теста (например, слишком много орехов, фруктов, фруктовой кислоты и т.п. антипригарное действие может со временем ослабеть. Сократите, пожалуйста, в этом случае долю этих компонентов.

Тому, что вафли однажды не получились, может быть много причин. В настоящей разделе Вы найдете некоторые советы, которые облегчат Вам выпечку вафель.

- Используйте только высококачественную муку.
- Используйте только пригодные для выпечки жиры.
- Вафли получатся однородными, если все компоненты имеют одинаковую температуру и тесто основательно перемешано. Используйте тепловатое, растопленное масло.
- Для хрустящих вафель используйте вместо молока тепловатую воду. Молоко делает вафли мягкими и темными.
- Тесто должно быть густым, но ещё хорошо стекающим с ложки. Налейте такое количество теста, чтобы форма для выпечки

была почти наполнена. Идеальным для этого служит маленькая разливательная ложка.

- Если Вы не едите вафли сразу, положите их рядом друг с другом на решетку для остывания. При укладывании вафель стопкой, они становятся мягкими.
- Мягкие вафли не могут долго храниться, это возможно только в том случае, если их заморозить.
- Замороженные вафли размораживают в тостернице, тогда они такие же вкусные, как и свежие.
- Чем больше сахара, тем темнее вафли.
- Используйте только указанные в рецепте количества разрыхлителя теста.
- Указанные в рецепте количества жира в случае пользования вафельницей с антипригарным покрытием можно уменьшить. Но при малом содержании жира в тесте может все-таки случиться, что вафли при открывании прибора прилипнут снизу или сверху. В этом случае поверхность должна быть слегка смазана жиром.
- Вы можете улучшить вкус Ваших вафель посредством добавки многих компонентов. Попробуйте добавить щепотку соли, молотую гвоздику, рубленые или тертые орехи или миндаль, изюм, маленькие кусочки яблока, корицу, кардамон, анис, порошок имбиря, кориандр, тертую кожуру лимона или лимонный сок. Маленькой добавкой алкоголя Вы сделаете вкус вафель утонченным. Особо хороши в этом случае ром, амаретто или вишневая водка.
- Подавайте вафли с сахарной пудрой или сахаром или корицей. Излюбленными являются также клубника со сливками или горячие вишни.
- С помощью вафельницы фирмы Cloer Вы сможете из того же теста испечь подобные пирожным мягкие или хрустящие вафли. Для хрустящих как печенье вафель печь их нужно до тех пор, пока контрольная лампочка не погаснет вторично. Вследствие более длительного времени выпечки вафли становятся хрустяще-поджаристыми. Конечно, свежеспеченные вафли – самые вкусные, однако их можно хранить ограниченное время в жестяных банках. Для приготовления особенно хрустящих вафель Вам надо выбрать соответствующее тесто.

## Проблема / причина / устранение недостатков

Проблема	Возможная причина	Устранение недостатков
прибор не функционирует	прибор не включен	включите прибор в сеть
вафли получаются слишком темными	регулятор установлен на слишком высокую температуру	установить регулятор на более низкую температуру
вафли получаются слишком светлыми	регулятор установлен на слишком низкую температуру	установить регулятор на более высокую температуру
тесто прилипает к форме для выпечки	применение маисового крахмала и молока  компоненты имеют различную температуру  использование не пригодных для выпечки жиров	прибор время от времени смазывать жиром (маслом или маргарином, ни в коем случае растительным маслом)  все компоненты должны быть одинаковой температуры (комнатной температуры)  использовать только пригодные для выпечки жиры
тесто просачивается по краям	взято слишком много теста  тесто помещено в середину или переднюю часть формы	брать меньше теста  тесто помещать в дальнюю часть формы

## Экологически безопасная утилизация

Наши приборы упакованы для транспортировки исключительно в экологически

безопасные материалы. Сдавайте коробки и бумагу в макулатуру, пластиковую упаковку в отходы ценных материалов.



**ВНИМАНИЕ!**  
**Электроприборы не выбрасывать в бытовые отходы.**

Электроприборы содержат ценное сырьё. Просьба отправлять отслужившие приборы в пункты переработки. Информацию о возможностях утилизации Вы получите в органах местного или городского управления.

## Сервисная служба

Если Вы обнаружили дефект в Вашем приборе фирмы Cloer, просьба обращаться в специализированный магазин Cloer или в сервисную службу Cloer.

Электроприборы фирмы Cloer выполняют действующие директивы ЕС и предписания по технике безопасности.

## Гарантийные условия

Компания Cloer предоставляет Вам, **частному конечному потребителю, ограниченную гарантию изготовителя**. При аккуратном обращении и соблюдении инструкции по эксплуатации, а также указаний по технике безопасности, мы берём на себя обязательство бесплатно отремонтировать прибор, если речь идёт о дефектах материала или изготовления. Приведение в исправное состояние осуществляется путём ремонта или замены повреждённых компонентов. Заменённые детали становятся собственностью компании Cloer. Данная гарантия не нарушает права, которые потребители имеют согласно действующим законам в отношении продажи товаров.

Гарантийный срок составляет **1 год** и начинается с даты, когда изделие было впервые приобретено конечным потребителем. Вследствие последующей перепродажи, ремонтных работ или замены изделия гарантийный срок не продлевается и не начинается сначала, а также не подвергается иным изменениям.

Эта гарантия вручается Вам продавцом. Чтобы воспользоваться гарантийными правами, **обращайтесь непосредственно к продавцу**.

По вопросам касательно изделия обращайтесь к региональному импортёру компании Cloer в Вашей стране. На нашем сайте в Интернете <http://cloer.com> Вы найдёте адрес и номер телефона, либо пошлите электронное сообщение на

Для подтверждения гарантийного права следует обязательно приложить в оригинале **квитанцию о покупке** с датой покупки и подписью продавца. Без этой квитанции о покупке ремонт выполняется с оплатой расходов, без запроса.

Из гарантии исключаются повреждения, возникшие вследствие

- некомпетентного использования,
- естественного износа или амортизации,
- внешнего воздействия (напр., повреждения при транспортировке, толчки, удары, тепловое воздействие, кислоты и т.п.),
- отсутствия удаления накипи, \*
- или из-за неподходящих комплектующих.

Гарантия аннулируется, если прибор

- используется в промышленных целях,
- неуполномоченно вскрывается,
- изменяется или выполняется неуполномоченный ремонт.

На расходный материал гарантия также не предоставляется.

\* Кипятильник для воды / Автоматическая кофеварка / Автоматическая чайварка

## Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék kizárólag háztartásban való vagy hasonló felhasználásra szolgál, mint például:
  - üzletek és irodák dolgozói számára kialakított konyhákban,
  - mezőgazdasági birtokokon,
  - az odalátogató vendégek számára hotelekben, motelekben és egyéb szálláshelyeken illetve
  - reggeliző panziókban.
- A Cloer elektromos készülékeket csak erre feljogosított Cloer szakboltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni. A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára. Ezen kívül így a garanciális igényjogosultság is megszűnik.
- A készüléket csak egy szokásos háztartási dugaszolóaljzatról üzemeltesse. Ellenőrizze, hogy a típustáblán megadott hálózati feszültség megegyezik-e az Ön villamos hálózatának feszültségével.
- A készülék egy „Y”-típusú csatlakozó vezetékkel van felszerelve. Ha ez megrongálódna, akkor azonnal cseréltesse azt egy feljogosított Cloer szakboltban vagy a Cloer gyári vevőszolgálatával ki, hogy megelőzze a veszélyes helyzeteket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzataból,
  - ha egy üzemzavar lép fel.
  - ha a készüléket hosszabb ideig nem használja.
  - minden tisztítás előtt.
- A kábelt mindig csak a csatlakozó dugónál fogva húzza ki, sohasem magát a vezetéket húzza meg.
- A hálózati csatlakozó vezetéket ne húzza ki túl feszesre, mert a készülék ellenkező esetben felbillenhet.
- Ne húzza át a hálózati csatlakozó vezetéket éles felületek vagy éles sarkok felett.
- Ne használja a hálózati csatlakozó vezetéket a készülék felemelésére és óvja meg a hőhatástól (tűzhelylap / nyitott láng).
- A készüléket gyermekek kizárólag 8 éves kortól használhatják, felügyelet mellett illetve a készülék kezelését számukra előzőleg megtanították, és ismerik a készülék használatából eredő esetleges veszélyeket.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag 8 éves kortól, felügyelet mellett végezhetik el.
- A készülék és csatlakozó vezetéke 8 év alatti gyermekektől távol tartandó!
- A készülékkel játszani tilos!
- Csökkent fizikai, szenzorikus és mentális képességű személyek, kevés tapasztalattal, hiányos ismeretekkel rendelkező személyek a készüléket kizárólag felügyelet mellett használhatják, ha a készülék biztonságos használatát megtanulták és az abból eredő esetleges veszélyeket megismerték.
- Kültérben ne használja a készüléket!
- Óvja meg a készüléket a nedvesség behatásától (fröccsenő víz / eső).
- Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná, vagy elrakná.
- Ezt a készüléket az időkapcsolós órával vagy időzítővel történő kezelésre tervezték.
- A készüléket soha ne merítse vízbe!



## Előszó

### Kedves Vásárlónk!

Kívánjuk, hogy sok öröme legyen az új Cloer ostyasütő automatájában. A barátait és a családját egy pillanat alatt elkezdheti ostyákkal kényeztetni. Az ostyákat gyorsan el lehet készíteni és az ostya sokféle alkalomhoz, például születésnapokhoz, délutáni kávézáshoz vagy teázáshoz is jól illik. Az ostyát kicsik és nagyok egyaránt szeretik.

Hogy a készülékét még jobban élvezhesse, az Ön számára a legjobb ostyareceptjeinket állítottuk össze.

- A kipróbáláshoz sok élvezetet kívánunk -

Jó étvágyat

A Cloer vállalt

## Felállítás

- Távolítsa el a csomagolás minden részét és (ha vannak) az öntapadó címkéket, de a típus táblát ne.
- Állítsa fel az ostyasütő automatát egy száraz, nem síkos és sík alátetre.

## CE jelölés



A készülék megfelel az Európai Unió által meghatározott vonatkozó követelményeknek.

## Beltéri használat



A készülék kizárólag beltérben használható.

## Az első használat előtt

- Kérjük az első használat előtt gondosan olvassa végig ezt az útmutatót.
- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelületeket egy nedves puha kendővel.
- A legelső használat előtt zsírozza be a sütőfelületeket, a későbbiekben erre a tapadásgátló bevonat következtében nincs szükség.
- **Figyelem:** Ha Mondamint vagy tejet használ, akkor a készüléket időről időre zsírozza be, nehogy az ostya rásüljön.
- Az első 2 ostya higiéniai megfontolásból nem fogyasztható.

## Biztonsági Útmutató



A sütőfelületek az üzemeltetés során forrók lesznek. Kérjük ne érjen hozzá a fémrészekhez. **Megézési veszély!**

- Az ostyák kivételére csak fa- vagy hőálló műanyag eszközöket használjon, nehogy megkarcolja a készülék tapadásgátló bevonatát.
- A fehér vagy világos műanyag alkatrészekkel vagy házzal felszerelt készülékek egy rövid használati idő elteltével kissé megbarnulnak.
- Ez a sütés során keletkező gőzök hatásának

eredménye és ezt nem lehet elkerülni.



### FIGYELEM!

Használat után, és minden tisztítás előtt húzza ki a készülék csatlakozó dugóját!

## Üzembevétel

- Először dugja be a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzatba.



### FIGYELEM!

A berendezés most forró lesz.

- Az ostyasütés megkezdése előtt fel kell fűteni a készüléket. Ez az eljárás lezárt készülékesetén kb. 5 percig tart.

## 1. Többszínű sütőlámpával felszerelt készülékek (típusjel 11 és 14)

- Állítsa be a szabályozót a középső állásba (a 3 és 4 között).
- A piros ellenőrző lámpa kigyullad.
- A piros ellenőrző lámpa néhány perc elteltével kialszik, és a zöld ismét kigyullad.

## 2. Ellenőrző lámpával felszerelt készülék (típusjele 13 és 16)

- Állítsa be a szabályozót a középső állásba (a 3 és 4 között).
- A piros ellenőrző lámpa kigyullad.
- A piros ellenőrző lámpa néhány perc elteltével kialszik.

## Kezelés

### A tészta betöltése

Töltön be egy kis merőkanányi tésztát az alsó bal és hátsó sütőforma hátsó részébe. Zárja be és nyomja egy pillanatra össze a készüléket. A betöltést gyorsan kell végrehajtani, mert ellenkező esetben az ostyák fent és lent nem egyformán barnulnak meg.

### Sütés

A fokozatmentesen beállítható barnulás szabályozóval az ostya barnulási fokát az ízlésének megfelelően beállíthatja. Világosabb ostyákhoz állítson be egy alacsonyabb fokozatot (1 - 2), sötétebb ostyákhoz egy magasabbat (4 - 5). A sütési idő a tésztától függően kb. 1,5 - 3 perc.

## 1. Többszínű sütőlámpával felszerelt készülékek (típusjel 11 és 14)

- Röviddel a tészta betöltése után a zöld ellenőrző lámpa kialszik. A piros ellenőrző lámpa kigyullad.
- A fűtési folyamat befejezése után a piros ellenőrző lámpa kialszik, és a zöld ismét kigyullad.
- Az ostya készen van.

## 2. Ellenőrző lámpával felszerelt készülék (típusjele 13 és 16)

- Röviddel a tészta betöltése után a zöld ellenőrző lámpa kialszik. A piros ellenőrző lámpa kigyullad.
- A sütési folyamat befejezése után a piros ellenőrző lámpa kialszik.
- Az ostya készen van.
- Az ostyát a sütés befejezése után azonnal vegye ki a készülékből.
- Ehhez egy favillát használjon. A lehűtéshez tegye az ostyákat egymás mellé egy sütőrácsra.
- Ha további ostyákat akar sütni, azonnal töltsön be ismét tésztát a készülékbe.

### Tisztítás

- Tisztítsa meg a még meleg berendezést egy papírtörölközővel.
- **Tipp:** Tegyen két szívóképes papír-törölközőt a sütőfelületek közé és csukja be a készüléket.
- Az ostyavasat ezután egy nedves kendővel, de sohasem folyó víz alatt tisztítsa meg.
- Ne használjon maró hatású tisztítószeret.

### Tippek

A tészta bizonyos összetétele esetén (például túl sok dió, gyümölcs, gyümölcssav, stb.) a bevonat tapadásgátló hatása csökkenhet. Kérjük, csökkentse ebben az esetben ezen összetevők részarányát.

Ha egy ostya egyszer nem sikerül, annak sok oka lehet. A következő fejezetben néhány tippet találhat, amelyek megkönnyíthetik az ostyasütést.

- Csak jóminőségű lisztet használjon.
- Csak sütésre alkalmas zsiradékokat használjon.
- Egyenletes ostyákat akkor tud sütni, ha minden hozzávalónak azonos a hőmérséklete és a tésztát alaposan kikeverte. Használjon langyos, felolvadtt vaját.
- A ropogós ostyákhoz használjon tej helyett langyos vizet. A tej az ostyát puhává és sötétebbé teszi.
- A tészta legyen sűrűn folyós, de ennek ellenére folyjon le jól a kanálról. Annyi tésztát töltsön a sütőformába, hogy az teljesen ki legyen töltve. Ehhez egy kis mérőkanál ideális.
- Ha az ostyákat nem fogyasztják el azonnal, hagyja azokat egymás mellett egy sütőrácsra kihűlni. Ha a meleg ostyákat egymásra rakja, azok megpuhulnak.
- A puha ostya nem alkalmas tárolásra, kivéve ha lefagyasztják.
- A lefagyasztott ostya kenyérpíróban felengedve úgy ízlik, mint a friss ostya.
- Sok cukor az ostyát sötétebbé teszi.
- Mindig csak annyi sütőport használjon, amennyi a receptben meg van adva.
- A receptben megadott megadott zsírmennyiséget egy tapadásgátló bevonatú ostyasütő automata készülékben le lehet csökkenteni. Előfordulhat, hogy az igen kevés zsiradékot tartalmazó tészták esetén az ostya a

készülék kinyitásakor alul vagy felül odaragad. Ebben az esetben a sütőfelületeket enyhén be kell zsírozni.

- Az ostyákat sokfajta adalékkal finomabbá teheti. Próbálja ki egyszer egy csipetnyi sóval, örölt szegfűszeggel, vágott vagy reszelt dióval vagy mandulával, mazsolával, apró almadarabokkal, fahéjjal, kardanómmal, ánizzsal, gyömbérporral, korianderrel, reszelt citromhéjjal vagy citromlével megédesíteni. Egy kupica alkohollal minden ostyát feljavíthat. Különösen alkalmas ehhez a rum, az amarettó vagy a cseresznyepálinka.
- Az ostyát porcukorral vagy fahéjas cukorral tálalja. Az ostyához a tejszínes eper vagy a forró meggy is igen jól illik.
- A Cloer ostyasütővel ugyanabból a tésztából puha, tortaszerű ostyát vagy ropogós ostyát is készíthet. Ropogós, kekszhez hasonló ostyához: Addig süsse az ostyát, amíg az ellenőrző lámpa másodszer kialszik. A hosszabb sütési idő eredményeképpen az ostya ropogósabb lesz. Az ostya természetesen frissen sütte ízlik a legjobban, de korlátozott ideig, például egy konzervdobozban, el is lehet tenni. Ha különösen ropogós ostyát szeretne, ahhoz használjon egy külön az erre a célra összeállított tésztát.

## Probléma / A hiba oka / A hiba elhárítása

Probléma	Esetleges ok	Elhárítás
A készülék nem működik	A készülék nincs csatlakoztatva	Dugja be a csatlakozó dugót a dugaszolóaljzatba
Az ostyák túl sötétek lesznek	A hőmérsékletszabályozó túl magasra van beállítva	Állítsa be alacsonyabb hőmérsékletre a hőmérsékletszabályozót
Az ostyák túl világosak lesznek	A hőmérsékletszabályozó túl alacsonyra van beállítva	Állítsa be magasabb hőmérsékletre a hőmérsékletszabályozót

Probléma	Esetleges ok	Elhárítás
A tészta hozzáragad a sütőformához	Mondamin és tej használata  A hozzávalók hőmérséklete különböző  A sütéshez nem megfelelő zsiradékot használt	A berendezést időnként zsírozza be (vajjal vagy margarinnal, de olajjal ne)  Minden hozzávalónak azonos hőmérsékleten kell lennie (szobahőmérséklet)  Használjon a sütéshez megfelelő zsírokat
A tészta oldalt kijön	Túl sok tészta van betöltve  A tésztát középre, vagy a sütőfelület első részére töltötték be	Kevesebb tésztát töltsön be  A sütőfelület hátsó részére töltsse be a tésztát

## Környezetbarát selejtezés

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



### VIGYÁZAT!

**Az elektromos készülékek ne kerüljenek a háztartási hulladéka.**

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

## Ügyfélszolgálat

Ha előfordulna, hogy az Ön Cloer gépjárműnyű készüléke meghibásodik, kérjük, forduljon saját Cloer szakkereskedőjéhez, vagy a Cloer gyár ügyfélszolgálatához.

A Cloer elektromos készülékei megfelelnek az érvényes EG irányelveknek és biztonsági előírásoknak.

## Szavatossági feltételek

A Cloer vállalat Önnek, mint **végző privat felhasználónak, korlátozott gártói**

**szavatosságot nyújt.** A készülék gondos kezelése és a Kezelési Utasítás valamint a biztonsági előírások betartása esetén kötelezzük magunkat arra, hogy a készüléket költségmentesen megjavítjuk, amennyiben a hibát egy anyaghiba vagy gyártási hiba okozta. A hiba megszüntetése javítással, illetve a megrongálódott alkatrészek kicserélésével történik. A csere során kiszerezett alkatrészek a Cloer vállalat tulajdonába mennek át. Minden ezen túlmenő igény, mindenek előtt a kárpótlási igények, ki vannak zárva.

Ez a szavatosság nincs kihatással azokkal a jogokra, amelyekkel Ön a mindenkor érvényes helyi törvényeknek megfelelően az áru megvásárlásával kapcsolatban rendelkezik.

A szavatossági határidő **2 év** és azon a napon kezdődik, amikor a végző fogyasztó a terméket első alkalommal megvásárolja. A szavatossági határidő további eladás, a termék megjavítása vagy kicserélése esetén sem változik, nem kerül meghosszabbításra vagy más módon történő megváltoztatásra. Ezt a szavatosságot a készüléket eladó kereskedő Önnek továbbadja. A garanciális szolgáltatások igénybevételéhez **forduljon közvetlenül a kereskedőhöz.**

Ha az Ön által megvásárolt termékkel kapcsolatban kérdései vannak, forduljon az Ön országában illetékes Cloer-importőröz. A cím és a telefonszám a <http://cloer.com> weboldalon található, vagy küldjön egy e-mailt a következő címre:

**service-hu@cloer.de**

A garanciális igényjogosultság igazolására okvetlenül be kell nyújtani az eredeti vásárlási számlát, amelyen rajta van vásárlási dátum és a kereskedő neve és címe. Enélkül a javítást minden visszakerdezés nélkül az Ön költségére hajtjuk végre.

Azokra a károkra, amelyek

- szakszerűtlen használat,
- természetes elhasználódás, illetve kopás,
- külső behatások (például szállítási károk, lökések, ütések, hőhatás, sav stb.)
- hiányos vízkő eltávolítás,\*
- vagy alkalmatlan tartozékok használata következtében léptek fel, a szavatosság nem érvényes.

A szavatosság megszűnik, ha a készüléket

- ipari célokra használták,
- jogosulatlanul felnyitották, megváltoztatták,
- vagy jogosulatlanul megpróbálták megjavítani. A fogyó anyagokra a szavatosság szintén nem vonatkozik.

\* vízfóráló / kávéföző automata / teaföző automata

# cloer

Cloer Germany GmbH&Co.KG  
Von-Siemens-Str.12  
59757 Arnsberg  
Germany  
<http://cloer.com>

Datum / Date

Stempel und Unterschrift des Händlers  
Stamp and signature of dealer

WA1346\_AW-3172.10.0

© 2015 by Cloer Germany GmbH&Co.KG

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.

We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.