

cloer



D	Bedienungsanleitung	3
EN	Operating Instructions	8
F	Notice d'utilisation	12
NL	Gebruiksaanwijzing	16
FI	Käyttöohjeet	20
N	Bruksanvisning	24
S	Bruksanvisning	28
DK	Bruksanvisning	32
I	Istruzioni sull'uso	36
E	Instrucciones de uso	40
P	Instruções de uso	44
CZ	Návod k použití	48
GR	Οδηγίες Χρήσης	52
RU	Руководство к применению.....	56
HU	Használati utasítás	60

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist **ausschließlich** dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
 - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur 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.
- 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

D

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, mit dem Kauf des Cloer Hörnchenautomaten haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, welches hinsichtlich Technik und Funktionalität modernstem Entwicklungsstandard entspricht. Bitte machen Sie sich vor dem Erstgebrauch mit dem Gerät vertraut und lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Hörnchenautomaten.

Aufstellen

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

Vor dem Erstgebrauch

- Bitte lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- Reinigen Sie die Backfläche mit einem feuchten Tuch.
- Fetten Sie die Backfläche vor dem allerersten Gebrauch ein.

Sicherheitshinweise für den Hörnchenautomaten



Die Backflächen sowie die Oberflächen sind sehr heiß. Bitte vermeiden Sie eine Berührung. Verbrennungsgefahr!

- Bitte nehmen Sie die Hörnchen nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Messer, Metallgabel) aus dem Gerät. Dies kann die Antihaftbeschichtung zerstören. Verwenden Sie nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck.
- Bei Geräten mit weißen oder hellen Kunststoffteilen oder Gehäusen kommt es nach kurzer Gebrauchszeit zu einer bräunlichen Einfärbung. Dies wird durch den entstehenden Backschwaden hervorgerufen und lässt sich nicht vermeiden.

Inbetriebnahme und Vorheizen

- Stecken Sie zuerst den Netzstecker in die Steckdose.



ACHTUNG:
Das Gerät wird jetzt heiß.

- Bevor Sie mit dem Hörnchenbacken beginnen können, muss das Gerät zunächst (auf mittlerer Stufe) aufgeheizt werden.
- Dieser Vorgang dauert bei geschlossenem Gerät ca. 5 – 6 Minuten.

1. Geräte mit Signalton und Backampel (Typ 281 und 285)

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

2. Geräte mit Backampel (Typ 271)

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

3. Gerät mit Kontrolllampe (Typ 261)

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

4. Gerät ohne Temperaturregler (Typ 260)

- Heizen Sie das Gerät auf, bis die rote Kontrolllampe erlischt (ca. 6 Minuten).

Bedienung

Einfüllen des Teigs

- Füllen Sie den Teig in die Mitte der unteren Backform ein. Beim Backen von Hörnchen ist es wichtig, dass Sie die genaue Teigmenge ermitteln (ca. 1 gestr. EL). In den daumenbreiten Überlauftrand sollte möglichst kein Teig fließen. Sollte Ihnen dieses doch einmal passieren, besonders bei den ersten Backversuchen, so lässt sich der überschüssige Teig vom gerollten, erkalteten Hörnchen leicht abbrechen.
- **Tipp:** Für das Gelingen Ihrer Hörnchen ist es wichtig, dass Sie nach dem Einfüllen des Teiges das Gerät schließen und die Griffe fest zusammen drücken. Durch den Druck wird der Teig schnell und gleichmäßig verteilt und gebräunt.

Backen

- Mit dem stufenlos einstellbaren Bräunungsregler können Sie den Bräunungsgrad der Hörnchen nach Belieben einstellen.
- Wählen Sie für helle Hörnchen eine niedrige Reglereinstellung (1 - 2), für dunkle Hörnchen eine hohe (4 - 5).
- Die Backzeit beträgt, abhängig vom Teig, ca. 1 ½ bis 3 Minuten.
- Nehmen Sie das Hörnchen bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel oder

hitzebeständiges Kunststoffbesteck.

- Die Hörnchen müssen nach dem Herausnehmen sofort, noch heiß, gerollt werden. Sie lassen sich, sobald sie erkaltet sind, nicht mehr rollen.
- **Tipp:** Zum Hörnchenrollen können Sie ein Sektglas verwenden.

1. Gerät mit Signalton und Backampel (Typ 281 und 285)

- Kurz nach dem Einfüllen des Teiges erlischt die grüne Kontrolllampe. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe leuchtet wieder auf.
- Der Piepton signalisiert: Das Hörnchen ist fertig.

2. Gerät mit Backampel (Typ 271)

- Kurz nach dem Einfüllen des Teiges erlischt die grüne Kontrolllampe. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe leuchtet wieder auf.
- Das Hörnchen ist fertig.

3. Gerät mit Kontrolllampe (Typ 261)

- Kurz nach dem Einfüllen des Teiges leuchtet die rote Kontrolllampe auf.
- Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrolllampe wieder.
- Das Hörnchen ist fertig.

4. Gerät ohne Temperaturregler (Typ 260)

- Fetten Sie vor jedem Backvorgang die Backflächen ein, da dieses Gerät keine Antihafbeschichtung hat. Benutzen Sie zum Einfetten Margarine oder Butter, kein Öl.
- **Hinweis:** Die Kontrolllampe zeigt nur den Betriebszustand an.
- Bei diesem Gerät müssen Sie mit Hilfe einer Uhr die Backzeit für den gewünschten Bräunungsgrad ermitteln.

Tipps

Sollte einmal ein Hörnchen misslingen, so kann das vielfältige Gründe haben. Im folgenden Abschnitt finden Sie einige Tipps, die Ihnen das Hörnchenbacken erleichtern können.

- Durch eine bestimmte Zusammensetzung des Teiges (z.B. zu viele Nüsse, Früchte, Fruchtsäuren o.ä.) kann die Antihafwirkung der Beschichtung nachlassen. Bitte vermindern Sie dann den Anteil dieser Bestandteile.
- Verwenden Sie nur hochwertiges Mehl.
- Gleichmäßige Hörnchen backen Sie, wenn alle Zutaten die gleiche Temperatur haben und der

Teig gründlich gerührt wird.

- Verwenden Sie lauwarme, zerlassene Butter.
- Damit die Hörnchen knusprig bleiben, verwenden Sie bitte keine Milch. Milch macht die Hörnchen weich.
- Der Teig sollte dickflüssig sein, aber noch gut vom Löffel fließen. Füllen Sie soviel Teig ein, dass die Backform ganz ausgefüllt ist. Ideal ist dafür ein kleiner Saucenlöffel.
- Hörnchen lassen sich problemlos für einige Wochen aufbewahren, wenn Sie diese in einer Dose gut verschließen.
- Füllungen für süße Hörnchen:
 - Eiscreme, Schlagsahne, Buttercreme, Früchte
- Füllung für pikante Hörnchen:
 - Salate (Fleisch- oder Gemüsesalat), Käsecreme, Spargel, Ragout fin.

Rezepte



Carlos Hörnchen

Zutaten:

- 2 Eier
- 175 g Butter
- 200 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 2 Päckchen Vanille Zucker
- 350 g Mehl

Zubereitung: Die Butter in einem Topf verflüssigen. Zucker mit Vanillezucker vermischen, mit der flüssigen Butter, dem Mehl, den Eiern und dem Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig muss gut vom Löffel fließen. Ist dies nicht der Fall, noch etwas Wasser hinzufügen. Der Teig muss mindestens 2 Stunden ruhen, besser noch über Nacht.



Zimt Hörnchen

Zutaten:

- 125 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 – 5 Eier
- 1 TL Rum
- 1 TL Zimt
- etwas Salz
- 200 g Mehl

Zubereitung: Butter, Zucker und die ganzen Eier sahnig rühren, nach und nach die anderen Zutaten hinzufügen.



Kandis Hörnchen

Zutaten:

- 450 g Mehl
- 200 g Butter
- 1 Ei
- 225 g Kandis
- ½ l Wasser

Zubereitung: Den Kandis in Wasser auflösen, Butter und Ei schaumig rühren, abwechselnd Mehl und Wasser hinzufügen. Den Teig etwas ruhen lassen.

Reinigung

- Ziehen Sie vor dem Reinigen bitte den Netzstecker.
- Reinigen Sie das noch warme Gerät mit einem Papiertuch.
- **TIPP:** Legen Sie zwei saugfähige Küchenkrepptücher zwischen die Backflächen und klappen Sie das Gerät zu.
- Reinigen Sie den Hörnchenautomaten abschließend mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.

Problem / Ursache / Abhilfe

Problem	Eventuelle Ursache	Abhilfe
Hörnchen werden zu dunkel	Temperaturregler zu hoch eingestellt	Temperaturregler niedriger stellen
Hörnchen werden zu hell	Temperaturregler zu niedrig eingestellt	Temperaturregler höher einstellen
Teig klebt an der Backform fest	Verwendung von Mondamin und 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 in den hinteren Teil der Backfläche einfüllen

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

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

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 für Deutschland

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 unter <http://www.cloer.de/service> registriert wurde. 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 ein-senden sollen.

Wenden Sie sich an den:

Cloer Werkskundendienst

Tel.: 02932.6297-660

Fax: 02932.6297-860

Mail: 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

- This electrical appliance is exclusively determined for private use 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 connector is damaged, it must be replaced by an authorized Cloer specialist dealer or the Cloer customer service to avoid endangering.
- 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 (hot-plate / open flame).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above 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.
- Children shall 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. 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 appliance in water and do not clean under running water!

Introduction

Dear Customer,

With your purchase of the Cloer crispy cone maker you have chosen a high-quality state-of-the-art product in terms of technology and functionality. Please become familiar with the appliance before initial use and read the operating instructions carefully.

We wish you much pleasure with your new crispy cone maker.

Preparing for use

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

Before initial use

- Please read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.
- Clean the baking surface with a moist cloth.
- Grease the baking surface before using it for the first time.

Safety notices for the crispy cone maker



The baking surfaces and the outer surfaces are very hot. Please do not touch. Danger of being burned!

- Do not use pointed objects such as knives or metal forks to remove the crispy cones from the appliance. This could damage the non-stick surface.
- Appliances with white or light-coloured plastic parts or casings generally take on a brownish hue after a short time. This is caused by the steam from baking and cannot be avoided.

Starting up

- Plug the appliance into the wall socket.



CAUTION!
Appliance becomes hot.

- Before you can bake crispy cones, the appliance must be hot. This takes about 6 minutes when the appliance is closed.

1. Appliances with audible signal and indicator lights (Type 281 and 285)

- 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 one lights up. An audible signal appears.

2. Appliances with indicator lights (Type 271)

- 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 one lights up.

3. Appliance with control lamp (Type 261)

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

4. Appliance without temperature regulator (Type 260)

- Heat up appliance until the red control lamp goes out (approx. 6 minutes).

Operation

Filling batter

- Fill the batter in the middle of the lower baking tin. When baking crispy cones it is important to ascertain the exact batter quantity (approx. 1 level tablespoon). You should try to avoid the batter not running into the overflow rim which is about an inch. Should this happen to you by mistake, particularly during the first baking trials, you can simply break off the excess batter from the rolled, cold croissant.
- **ADVICE:** For making your crispy cones a success it is important to close the appliance after having filled in the batter and to press the handles together. Due to the pressure the batter is fast and evenly spread and browned.

Baking

- The continuously adjustable browning regulator allows you to control the browning level when baking crispy cones.
- Select a low setting (1 - 2) for light crispy or a high setting (4 - 5) for dark crispy. The baking time lasts from 1 ½ to 3 minutes, depending on the batter.
- Take the crispy cones out of the appliance immediately after termination of the baking process. We recommend to use a wooden fork.
- After having been taken out the crispy cones must be rolled by return when they are still hot. As soon as they are cooled down they cannot be rolled any more.
- **Advice:** You can use a champagne glass for rolling the crispy cones.

1. Appliance with audible signal and indicator lamps (Type 281 and 285)

- 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 beep signals: The crispy cone is ready.

2. Appliance with indicator lamps (Type 271)

- 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 crispy cone is ready.

3. Appliance with control lamp (Type 261)

- Shortly after having filled in the batter the red control lamp lights up.
- After termination of the baking process the red control lamp goes out.
- The crispy cone is ready.

4. Appliance without temperature regulator (Type 260)

- Grease the baking surfaces before each baking process, as this appliance has not a non-stick coating. Use margarine or butter for greasing, no oil.
- The control lamp indicates only the operating condition.
- Regarding this appliance you must ascertain the baking time for the requested browning level by means of a watch.

Cleaning

- Please unplug the appliance before 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 crispy cone maker with a damp cloth, but never under running water.
- Do not use caustic cleaning agents.

Tips

If a crispy cone does not turn out right, there may be many reasons for this. The following section provides some tips for successful crispy cones.

- 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.

- Use only premium quality flour.
- Make sure to have all ingredients at the same temperature, and mix the batter until it is smooth. Use melted butter that is lukewarm.
- For crispy crispy cones, do not use milk. Milk will make the crispy cones soft.
- The batter should be thick, but should drip from the spoon. Fill the baking form completely with batter. A small serving spoon is ideal.
- You can store crispy cones for several weeks without a problem provided you keep them in a tightly sealed container or pot.
- Fillings for sweet crispy cones:
 - ice cream, whipped cream, butter cream, fruit
- Fillings for zesty crispy cones:
 - salads (meat or vegetable salad), cheese, asparagus

Recipes



Carlos' Crispy Cones

Ingredients: 2 eggs, 175 g butter, 200 g sugar, 250 ml water, 2 envelope vanilla sugar, 350 g flour

Preparation: Melt butter in a pot. Combine sugar and vanilla sugar, add melted butter, flour, eggs and water. The batter should drip from the spoon. If this is not the case, add some more water. Allow the batter to stand 2 hours, better overnight.



Cinnamon Crispy Cones

Ingredients: 125 g butter, 250 g sugar, 4 - 5 eggs, 1 tsp. rum, 1 tsp. cinnamon, a dash of salt, 200 g flour

Preparation: Beat butter with sugar and eggs until creamy and add the other ingredients little by little.



Candy Crispy Cones

Ingredients: 450 g flour, 200 g butter, 1 egg, 225 g candy, ½ l water

Preparation: Solve candy in water. Beat butter and egg until creamy. Add flour and water little by little. Allow the batter to stand a while.

Problem / Cause / Solution

Problem	Possible cause	Solution
Crispy cones are too dark	Temperature regulator set too high	Set temperature regulator to lower setting

Problem	Possible cause	Solution
Crispy cones are too light	Temperature regulator set too low	Set temperature regulator to higher setting
Batter sticks to baking form	Batter contained starch or milk	Grease form occasionally (butter or margarine, not oil)
Batter sticks to baking form	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://www.cloer.de> 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.
- 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 jamais nettoyer l'appareil sous l'eau courante ni l'immerger dans l'eau.

Avant-propos

Chère cliente, cher client,

En faisant l'acquisition de cet appareil à cornets Cloer, vous avez choisi un produit de grande qualité répondant aux normes les plus modernes en matière de la technique et de fonctionnalité. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et familiarisez-vous avec votre appareil. Nous espérons que votre nouvel appareil à cornets vous donnera totale satisfaction.

Mise en place et branchement

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

Avant la première utilisation

- Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.
- Nettoyez la surface de cuisson avec un chiffon humide.
- Graissez la surface de cuisson avant la toute première utilisation.

Consignes de sécurité pour l'appareil à cornets

Les surfaces de cuisson et les surfaces extérieures sont très chaudes. Évitez de les toucher. Vous risquez de vous brûler!

- Ne sortez pas les cornets de l'appareil à l'aide d'objets pointus (tel qu'un couteau ou une fourchette en métal). Vous risquez d'abîmer le revêtement anti-adhésif.
- Après un certain temps d'utilisation, les boîtiers ou les parties en plastique blanc ou de couleur claire des appareils brunissent. Ce phénomène est dû aux vapeurs de cuisson et est inévitable.

Mise en service et consignes d'utilisation

- Branchez la prise mâle sur une prise de courant murale.

ATTENTION!

L'appareil devient très chaud.

- Il faut préchauffer l'appareil avant d'y faire cuire des cornets. Ce préchauffage prend environ 6 minutes quand l'appareil est fermé.

1. Appareils à bip sonore et voyants de cuisson (type 281, 285)

- Réglez le thermostat sur une position moyenne (entre 3 et 4).
- Le voyant de fonctionnement rouge s'allume.

- Au bout de quelques minutes, le voyant contrôle rouge s'éteint et le voyant de contrôle vert s'allume. Un signal sonore retentit.

2. Appareils à voyants de cuisson (type 271)

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

3. Appareils à voyant de contrôle (type 261)

- 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.

4. Appareils sans thermostat (type 260)

- Faites chauffer l'appareil jusqu'à ce que le voyant de contrôle s'éteigne (env. 6 minutes plus tard).

Opération

Verser la pâte

- Versez la pâte au milieu du moule de cuisson inférieur. Pendant la cuisson des cornets, il est important de déterminer la quantité exacte de pâte (env. 1 cuillère à soupe à ras). Veillez à ce que la pâte ne coule pas sur le bord de débordement, qui fait la largeur du pouce. Si cela devait se produire occasionnellement, surtout lors des premiers essais de cuisson, il sera facile de briser la pâte excédentaire des cornets enroulés et refroidis.
- **UN CONSEIL:** Pour que les cornets réussissent, il est important de refermer l'appareil après l'avoir regarni de pâte, et de pousser fermement les poignées l'une contre l'autre. La pression répartit et brunit la pâte rapidement et uniformément.

Cuisson

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

1. Appareil avec signal sonore et voyants de cuisson (type 281, 285)

- 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.
- Le bip sonore signale que le cornet est prêt.

2. Appareils à voyants de cuisson (type 271)

- 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. Le cornet est prêt.

3. Appareils à voyant de contrôle (type 261)

- 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.
- Le cornet est prêt.

4. Appareil sans thermostat (type 260)

- Avant chaque cuisson, graissez les surfaces de cuisson car cet appareil ne comporte pas de surface antiadhésive. Pour graisser, utilisez de la margarine ou du beurre mais pas d'huile.
- Le voyant de contrôle n'indique que l'état de service.
- Avec cet appareil, il faudra vous servir d'un réveil pour déterminer le temps de cuisson nécessaire à l'obtention du degré de brunissage souhaité.
- Sortez le cornet de l'appareil immédiatement après la fin de la cuisson. Pour ce faire, utilisez une fourchette en bois.
- Après avoir sorti les cornets, il faut les rouler immédiatement, tant qu'ils sont très chauds.
- Dès qu'ils refroidissent, ils deviennent impossibles à rouler.
- **Un conseil:** Pour rouler les cornets, vous pouvez utiliser une flûte à champagne.

Nettoyage

- Débranchez la prise de secteur avant de nettoyer.
- Nettoyez l'appareil quand il est encore chaud avec du papier absorbant.
- **Astuce:** Déposez deux feuilles de papier absorbant essuie-tout entre les surfaces de cuisson et fermez l'appareil.
- Nettoyez ensuite les moules en fer avec un chiffon humide, mais jamais sous de l'eau courante.
- N'utilisez aucun produit nettoyant agressif.

Astuces

Si vous ratez un cornet, il peut y avoir diverses raisons. Voici quelques astuces pour vous aider à bien réussir la cuisson de vos cornets.

- 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.
- Utilisez impérativement une farine de bonne qualité.

- Pour obtenir une cuisson régulière des cornets, tous les ingrédients doivent être à la même température et la pâte doit avoir été minutieusement mélangée. Utilisez du beurre fondu tiède.
- N'utilisez pas de lait afin que les cornets restent croustillants. Le lait rend les cornets mous.
- La pâte doit être assez épaisse mais doit pouvoir encore couler facilement de la louche. Versez de la pâte de sorte que le moule soit complètement rempli. L'idéal est d'utiliser une petite cuillère à sauce.
- Les cornets se conservent sans problème pendant quelques semaines si vous les mettez dans une boîte bien fermée.
- Garnitures pour cornets sucrés:
 - Crème glacée, crème chantilly, crème au beurre, fruits
- Garnitures pour cornets épicés:
 - Salade (de viande ou de légumes), fromage à tartiner, asperges, ragoût fin.

Problème / Cause / Remède

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

Comment jeter l'appareil à cornets lors qu'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.

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 matériel 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://www.cloer.de> 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 gelijkaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
 - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches;
 - op landbouwdomeinen;
 - 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 door aansluiting op voor huishoudingen gebruikelijke contactdozen. 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 netstekker uit de contactdoos
 - wanneer een storing optreedt.
 - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt.
 - voor iedere reiniging.
- Trek uitsluitend aan de stekker, 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 de aansluitleiding moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- Kinderen mogen niet met dit apparaat spelen.
- 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 kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- 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 oublie ijzer heeft U gekozen voor een kwaliteitsproduct, welke gefabriceerd is volgens de huidige stand van de techniek. Voordat U het apparaat gaat gebruiken lees eerst aandachtig de gebruiksaanwijzing. Wij wensen U veel plezier met het nieuwe Cloer oublie-ijzer.

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 oublie ijzer



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

- De oublies 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 delen of huizen treedt na enige tijd een verkleuring op. Dit is niet te vermijden.

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. Apparaten met signaaltoon en controlelampjes voor werking (type 281, 285)

- 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. Er weerklinkt een signaaltoon

2. Apparaten met controlelampjes voor werking (type 271)

- 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.

3. Apparaten met controlelampjes voor werking (type 261)

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

4. Apparaat zonder temperaturregelaar (type 260)

- Verhit het apparaat totdat het rode controlelampje uitgaat (ca. 6 minuten).

Bediening en gebruik

Giet het beslag

- Plaats het deeg in het midden van de onderste bakvorm. Bij het bakken van het halvemaahtje is het belangrijk dat u de precieze hoeveelheid deeg plaatst (ongeveer 1 afgest. eetlepel). Het is beter om geen deeg in de duimbrede overlooprand te laten lopen. Mocht u dit toch overkomen, speciaal bij de eerste bakpoging, kan het overtollige deeg eenvoudig van het gerolde, afgekoelde halvemaahtje worden afgebroken.
- **TIP:** Voor het lukken van uw oublies is het belangrijk, dat u nadat het deeg uitdijt, het apparaat sluit en de grepen stevig tegen elkaar drukt. Door de druk wordt het deeg snel en gelijkmatig verdeeld en gebruikt.

Bakken

- Met de traploos instelbare regelaar kunt U de bruiningsgraad instellen naar smaak. Kiest U voor lichte oublies 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 signaaltoon en controlelampjes voor werking (type 281, 285)

- Kort nadat het deeg uitdijt, gaat het groene controlelampje uit. Het rode controlelampje licht op.
- Na het einde van de baktijd gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje weer op.
- De geluidstoon geeft aan dat het halvemaahtje is klaar is.

2. Apparaat met controlelampjes voor werking (type 271)

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

3. Apparaat met controlelampjes voor werking (type 261)

- Kort nadat het deeg uitdijt, het rode controlelampje licht op.
- Na het einde van de baktijd gaat het rode controlelampje uit.
- Het halvemaantje is klaar.

4. Apparaat zonder temperatuurregelaar (type 260)

- Vet voor het bakken het bakblik in, omdat dit apparaat geen antiaanbaklaag heeft. Gebruik margarine of boter, geen olie, voor het invetten.
- Het controlelampje geeft alleen de werking aan.
- Bij dit apparaat moet u zelf een klok gebruiken om de baktijd voor de gewenste bruikbaarheid te bepalen.
- Gelieve het halvemaantje onmiddellijk na het einde van de baktijd uit het apparaat te nemen.
- Gebruik daarvoor een houten ovenvork.
- Het halvemaantje moet na het uitnemen meteen, als het nog heet is, worden opgerold.
- Nadat het halvemaantje is afgekoeld kunt u het niet meer oprollen.
- **TIP:** Voor het oprollen van het halvemaantje kunt u een champagneglas gebruiken.

Schoonmaken

- Verwijder voor het schoonmaken de contactstop uit de wandcontactdoos.
- 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

Indien een oublie mislukt dan kan dit vele oorzaken hebben. Onderstaand volgen enkele tips om U het bakken te vergemakkelijken:

- Door een bepaalde samenstelling van het deeg (bv. noten, vruchten enz.) kan de teflonbekleding beschadigen.
- Gebruik altijd kwalitatief goed meel.
- Gelijmatige oublies bakt U wanneer alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben en alles goed geroerd is.
- Gebruik lauwwarme gesmolten boter.
- Om de oublies knapperig te houden gebruik dan geen melk.
- Het deeg dient stroperig te zijn maar dient toch nog goed van de lepel af te lopen. Vul het zoveel deeg in het apparaat dat de bakvorm geheel gevuld is. Ideaal daarvoor is een sauslepel.
- Oublies kunt U probleemloos bewaren gedurende enige weken in een goed afgesloten

trommel.

- Vullingen voor zoete oublies:
 - ijs, slagroom, vruchten.
- Vullingen voor pikante oublies:
 - Ragout, asperges, salade.

Probleem / oorzaak / oplossing

Probleem	Eventuele 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
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)
Deeg komt aan zijde van de bakvorm naar buiten	Gebruik van niet juist vet	Het juist vet gebruiken
	Teveel deeg gebruikt	Minder deeg gebruiken
	Deeg wordt aan de 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 achtneming 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 gebruiker, 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 produkt 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://www.cloer.de>** 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 sähkölaite on **tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön**, ei ammattikäyttöön.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutettujen Cloer-kauppiaiden 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.
- Jos se on vaurioitunut, se on vaihdettava turvallisuuden vuoksi Cloer-kauppiaan 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 ei 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 ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lasten) käyttöön, jotka ovat fyysisesti, aisteiltaan tai henkisiltä ominaisuuksiltaan rajoitteisia tai joilta puuttuu käyttöön tarvittava kokemus ja / tai tieto, paitsi silloin kun heitä valvoo toinen turvallisuudesta vastaava henkilö tai he saavat tältä henkilöltä ohjeita laitteen käyttöön.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Suojaa laite kosteudelta (roisku 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.

Esipuhe

Arvoisa asiakas,

olet ostanut laadukkaan Cloer vohveliraudan, jonka tekniikka ja käytettävyyks ovat uusimpien vaatimusten mukaiset.

Perehdy laitteeseen ennen käyttöä, ja lue käyttöohjeet huolellisesti.

Paljon iloa uudesta Cloer vohveliraudasta.

Käyttöönotto ja liittäminen sähköverkkoon

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

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Puhdista paistopinta kostealla liinalla.
- Rasvaa paistopinta ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Vohveliraudan turvallinen käyttö



Paistopinnat ja ulkopinnat ovat erittäin kuumat. Vältä niiden koskettamista.
Palovamman vaara!

- Älä poista vohvelia laitteesta terävillä esineillä (esim. veitsellä, metallihaarukalla). Ne voivat tuhota tarttumisenestopintoja.
- Laitteiden valkoiset tai vaaleat muoviosat tai rakenteet värjäytyvät lyhyen käytön jälkeen ruskehtaviksi. Tämä johtuu paistettaessa syntyvistä höyryistä, eikä sitä voi välttää.

Käyttöönotto ja käyttö

- Työnnä pistoke pistorasiaan.



VARO!
Laite kuumenee.

- Laite on lämmitettävä ennen vohvelien paistamista. Lämpeneminen kestää kuutisen minuuttia, kun laite on kiinni.

1. Merkkiäänellä ja eri värisillä merkkivaloilla varustetut laitteet (tyyppi 281, 285)

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

2. Eri värisillä merkkivaloilla varustetut laitteet (tyyppi 271)

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

3. Merkkivalolla varustettu laite (tyyppi 261)

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

4. Laitteet ilman lämpötilan säädintä (tyyppi 260)

- Kuumenna laitetta, kunnes punainen merkkivalo sammuu (n. 6 minuuttia).

Taikinan täyttäminen

- Täytä taikina muotin alemman puoliskon keskele. Vohveleita paistettaessa on tärkeää, että taikinamäärä mitataan tarkaan (n. 1 ruokalusikallinen). Taikinan ei tulisi valua laitteessa olevaan n. peukalon levyiseen reunukseseen. Jos näin kuitenkin varsinkin ensimmäisten käyttökertojen yhteydessä käy, ylimääräinen taikina voidaan murtaa irti jäähtyneestä vohvelista.
- **VINKKI:** Vohvelit onnistuvat parhaiten, kun laite suljetaan ja kahvat painetaan tiukasti yhteen sen jälkeen, kun taikina on annosteltu sisään. Kahvoja painettaessa taikina leviää ja ruskistuu nopeasti ja tasaisesti.

Paistaminen

- Vohvelien paistoasteen voi säätää 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.

1. Merkkiäänellä ja eri värisillä merkkivaloilla varustetut laitteet (tyyppi 281, 285)

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

2. Eri värisillä merkkivaloilla varustetut laitteet (tyyppi 271)

- 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.

3. Merkkivalolla varustettu laite (tyyppi 261)

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

4. Laitteet ilman lämpötilan säädintä (tyyppi 260)

- Voitele paistopinnat aina ennen paistoa, koska laitteessa ei ole tarttumisenestopinnoitetta.
- Käytä voiteluun margariinia tai voita, ei öljyä.
- Merkkivalo ilmaisee vain laitteen käyttötilan.
- Tätä laitetta käytettäessä sopiva paistoaika on mitattava kellon avulla.
- Poista vohvelit laitteesta heti, kun paistoaika on päättynyt. Käytä tähän puuharukkaa.
- Vohvelit on kierrettävä rullalle vielä kuumina heti, kun ne on poistettu laitteesta.
- Kun ne ovat jäähtyneet, niitä ei voi enää kiertää rullalle.
- **Vinkki:** Voit käyttää rullaamisessa apuna esim. kuohuviinilasia.

Puhdistaminen

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Pyyhi vielä lämmin laite talouspaperilla.
- Vihje Aseta kaksi imukykyistä talouspaperiarkkia paistinpintojen väliin ja sulje laite.
- Puhdista laite kostealla liinalla. Älä käytä juoksevaa vettä.
- Älä käytä teräviä puhdistusvälineitä.

Vihje

- Vohvelien epäonnistuminen voi johtua monesta eri syystä. Tässä on joitakin vihjeitä, jotka helpottavat vohvelien paistamista.
- Taikinan koostumus (esim. liikaa pähkinöitä, hedelmiä, hedelmähappoja tms.) voi huonontaa tarttumisenestopinnoitteen tehoa. Vähennä silloin tällaista ainesten määrää.
- Käytä vain laadukkaita jauhoja.
- Vohvelit paistuvat tasaisesti, kun kaikkien aineiden lämpötila on sama ja olet sekoittanut taikinan perusteellisesti. Käytä kädenlämpöistä voita.
- Vohveleista tulee rapeita, kun et käytä maitoa.
- Maito pehmittää vohvelin.
- Taikinan pitäisi olla sakeaa, mutta kuitenkin luskasta hyvin juoksevaa. Täytä niin paljon taikinaa, että muotti on aivan täynnä. Pieni kastikekauha on ihanteellinen apuväline.
- Vohvelit säilyvät muutaman viikon hyvin suljetussa rasiassa tai tölkipöydässä.
- Makeiden vohvelien täytteitä:
 - jäätelö, kermavaahto, hedelmät
- Suolaisten vohvelien täytteitä:
 - salaatti (liha tai vihannes), juusto, parsa, liha-höyry

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	Rasvaa laite silloin tällöin (käytä voita tai margariinia, ei öljyä) Kaikkien ainesten on oltava saman lämpöisiä (huoneenlämpöisiä)
Taikina tarttuu paistopintaan	Paistorasva ei ole tarkoitukseen sopivaa	Käytä paistamiseen sopivia rasvoja
Taikina pursuaa ulos reunoilta	Täytit liikaa taikinaa Täytit taikinan keskelle paistopintaa tai sen etuosaan	Täytä vähemmän taikinaa Täytä taikina paistopinnan takaosaan

Ympäristön huomioiva hävittäminen

Laitteemme pakataan kuljetusta varten ympäristön huomioiviin pakkauksiin. Vie kartonki ja paperi paperinkeräykseen, muovipakkaukset hyötyjätekeräykseen.



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 takuuaika, 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 maahantuoja. Osoitteen ja puhelinnumeron löydät Internetsivustosta <http://www.cloer.de>, 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 tmv.),
- puutteellinen kalikin poisto, *
- tai sopimattomat lisävarusteet.

Takuu mitätöityy, jos

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

Takuu ei koske myöskään kulutustarvikkeita.

* Vedenkeitin / kahvinkeitin / teenkeitin

Grunnleggende sikkerhetshenvisninger

- Dette elektroapparatet er utelukkende bestemt **for privat bruk** og ikke for forretningsmessig bruk.
- 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 nettspenningen 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 tilkopplingen til ledningsnettet 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 tilkopplingen til ledningsnettet for mye, blir det gjort, er det fare for at apparatet velter.
- Du skal ikke trekke ledningen for tilkopplingen til ledningsnettet over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen for tilkopplingen til ledningsnettet og vern dette mot varme (kokeplate / åpen flamme).
- Barn kjenner ikke de farene som kan oppstå i omgang med elektriske apparater.
- Det er ikke bestemt at apparatet blir brukt av personer (inkludert barn) som er handikappet, mangler erfaring og / eller ikke har nok kunnskap om bruken av det. Unntak er, hvis en person som er ansvarlig for sikkerheten, er i nærheten og veileder om, hvordan apparatet skal brukes.
- Barn skal være under oppsikt for å være sikker på at de ikke leker med apparatet.
- Du skal verne apparatet ditt mot fuktighet (sprøyte vann 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.
- Ikke senk apparatet ned i vann.

Forord

Kjære kunde,

Ved å kjøpe Cloer hornautomat har De valgt et kvalitetsprodukt som er et av de mest moderne hva angår teknikk og funksjonalitet.

Før De bruker Deres nye apparat for første gang, ber vi dem vennligst gjøre Dem kjent med apparatet og lese bruksanvisningen meget nøye. Vi ønsker Dem lykke til med Deres nye hornautomat.

Oppstilling og tilkobling

- Fjern alle forpakkingsdeler og eventuelle klistermerker (ikke merkeplaten).
- Hornautomaten må plasseres på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.

Før første gangs bruk

- Les bruksanvisningen oppmerksomt før De bruker apparatet for første gang.
- Stekeflaten rengjøres med en fuktig klut.
- Stekeflaten pensles med matfett før første gangs bruk.

Sikkerhetshenvisninger for hornautomaten



Stekeflatene og overflatene blir veldig varme. Unngå å ta på apparatet. Fare for forbrenning.

- Vennligst ikke bruk en spiss gjenstand (f.eks. kniv, metallgaffel) for å ta ut hornene. Dette kan ødelegge non-stikk-belegget.
- Apparater med hvite eller lyse kunststoffdeler eller apparater med hvit kunststoff på yttersiden blir brunaktige etter kort tid. Dette forårsakes av dampen som oppstår under steking og kan ikke unngås.

Igangkjøring og bruksanvisning

- Sett pluggen i stikkkontakten.



OBS!
Apparatet blir varmt.

- Før De kan steke horn må apparatet oppvarmes. Dette tar ca. 6 minutter når apparatet er lukket.

1. Apparat med signaltone og bakeampel (type 281, 285)

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

2. Apparater med bakeampel (type 271)

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

3. Apparat med kontrollampe (type 261)

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

4. Apparater uten temperaturregulator (type 260)

- Varm opp apparatet til den røde kontrollampen slukker (ca. 6 minutter).

Påfylling av røren

- Du fyller opp deigen på midten i den nederste bakeformen. Når man baker horn, er det viktig at du bruker den riktige deigmengden (ca. 1 strøket spiseskje). Ned i den tomme brede overløpskanten skal det helst ikke flyte noen deig. Hvis det skulle skje engang for deg, spesielt ved de første bakeforsøkene, så er det lett å bryte av den overflødig deigen fra hornet som er rullet sammen og avkjølet.
- **TIPP:** For at bakingen av hornene dine lykkes, er det viktig at du lukker apparatet etter at du har fylt på deigen og trykker grepene fast sammen. Gjennom trykket på grepene fordeler deigen seg hurtig og likemessig og blir brun.

Steking

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

1. Apparat med signaltone og bakeampel (type 281, 285)

- Kort tid etter at deigen er fylt på, slukker den grønne kontrollampen. Den røde kontrollampen begynner å lyse.
- Etter at bakingen er ferdig, slukker den røde kontrollampen og den grønne begynner å lyse igjen.
- Pipetonen signaliser: Hornet er ferdig.

2. Apparat med bakeampel (type 271)

- Kort tid etter at deigen er fylt på, slukker den grønne kontrollampen. Den røde kontrollam-

pen begynner å lyse.

- Etter at bakingen er ferdig, slukker den røde kontrollampen og den grønne begynner å lyse igjen.
- Hornet er ferdig.

3. Apparat med kontrollampe (type 261)

- Kort tid etter at deigen er fylt på, den røde kontrollampen begynner å lyse.
- Etter at bakingen er ferdig, slukker den røde kontrollampen.
- Hornet er ferdig.

4. Apparat uten temperaturregulator (type 260)

- Du fetter inn bakeflatene hver gang du baker, da dette apparatet ikke har noe belegg mot fastklebing. For å fette inn bruker du margarin eller smør, bruk ikke olje.
- Kontrollampen viser kun driftstilstanden til apparatet.
- For dette apparatet må du med en klokke fastlegge baketiden for den ønskete bruningsgraden.
- Du tar hornet ut av apparatet med engang bakingen er ferdig. For dette bruker du en tregaffel.
- Hornet må rullas, mens det er varmt, med en gang etter at man har tatt det ut.
- Med en gang det er avkjølet kan man ikke rulle det mer.
- **Tipp:** For å rulle hornene kan du bruke et langt smalt champagneglass.

Rengjøring

- De må dra ut nettpluggen før rengjøringen.
- Rengjør apparatet mens det fremdeles er varmt med husholdningspapir.
- **Råd:** Legg to ark sugende husholdningspapir mellom stekeflatene og brett apparatet sammen.
- Hornjernet til slutt med en fuktig klut, men aldri under rennende vann.
- De må ikke bruke sterke rengjøringsmidler.

Råd

Det kan være mange årsaker når et horn mislykkes. I det følgende avsnittet finner De noen råd som kan lette steking av horn.

- Enkelte røresammensetninger (f.eks. for mange nøtter, frukt, fruktsyrer e.l.) kan medføre at beleggets antiheftvirkning minsker. Vennligst minsk så mengden av slike tilsetninger.
- Bruk kun mel av veldig god kvalitet.
- De får jevne horn når alle ingredienser har samme temperatur og røren er en jevn masse.
- Bruk lunkent, smeltet smør.
- Ønsker de sprøe horn, må De ikke bruke melk.
- Med melk blir hornene myke.
- Røren må være tykflytende, men allikevel fly-

te bra fra skjeen. Hell på så mye røre at stekeformen er helt full. Til dette er det fint å bruke en liten sauseskje.

- Horn kan oppbevares uten problemer i noen uker i en tett boks eller kjele.
- Fyll for søte horn:
 - Iskrem, kremfløte, smørkrem, frukt
- Fyll for pikante horn:
 - Salater (majones- eller grønnsakssalat), ostekrem, asparges, ragout fin.

Problem / årsak / hjelp

Problem	Eventuell årsak	Hjelp
Hornene blir for mørke	Temperaturregulator innstilt for høyt	Temperaturregulatoren innstilles lavere
Hornene 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 Bruk av bakefett som ikke er egnet	Smør apparatet av og til (smør eller margarin, ikke olje) Alle ingredienser må ha den samme temperaturen (romtemperatur) Bruk egnete bakefetter
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 nøyte og følger bruksanvisningen og sikkerhetshenvisningene, forplikter vi oss til å reparere apparatet gratis, så fremt det dreier seg om material- eller produksjonsfeil. 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 gjeldende 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://www.cloer.de>** 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 tilbakføres til

- feil bruk,

- vanlig bruk eller slitasje,
- ytre påvirkning (f.eks. transportskader, støt, slag, varmepåvirkning, 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 forbruksmateriel.

* Vannkoker / Kaffeaومات / Teautomat

Principiella säkerhetsinstruktioner

- Denna äggkokare får **endast användas för privat bruk**, alltså inte för kommersiella ändamål.
- Cloer äggkokaren får endast repareras av en auktoriserad Cloer-återförsäljare eller av Cloer-kundservicen. Om äggkokaren repareras på ej fackmässigt sätt finns risk att den som använder den skadas allvarligt. Dessutom har du då inte längre någon garanti.
- Anslut äggkokaren endast till konventionella eluttag i hemmet. Kontrollera alltid först om nätspänningen som står på typskylten stämmer överens med nätspänningen hemma.
- Äggkokaren 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 äggkokaren inte fungerar riktigt.
 - om du inte använder den en längre tid och.
 - alltid innan du rengör äggkokaren.
- Ta alltid tag i själva stickkontaten och inte i kabeln när du drar ur kabeln ur eluttaget.
- Se till att kabeln inte är alltför spänd, annars finns risk att äggkokaren faller omkull.
- Se till att kabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Använd kabeln aldrig för att bära äggkokaren och skydda den för värme (spisplattor / öppna lågor).
- Barn kan inte förstå riskerna med att använda elapparater.
- Denna äggkokare får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller bristande erfarenhet med och / eller bristande kunskap om elapparater, annat än om det finns en person till hands som kan garantera för säkerheten och som hjälper till med användningen.
- Ha barn alltid under uppsikt, så att de inte kan börja leka med äggkokaren.
- Skydda äggkokaren mot fukt (stänkvatten / regn).
- Låt äggkokaren alltid först svalna helt innan du rengör eller ställer undan den.
- Denna apparat är inte avsedd att manövreras med tidur eller extern timer.

Inledning

Ärade kund,

I och med köpet av denna giffelautomat från Cloer har Du bestämt Dig för en kvalitetsprodukt, som i fråga om teknik och funktion motsvarar den modernaste standarden. Innan Du använder giffelautomaten för första gången, ber vi Dig att omsorgsfullt läsa igenom bruksanvisningen. Vi önskar Dig mycket glädje med Din nya giffelautomat.

Uppställning och anslutning

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

Innan Du använder Din giffelautomat för första gången

- Läs uppmärksamts igenom denna bruksanvisning, innan Du använder Din giffelautomat för första gången.
- Rengör bakytan med en fuktig trasa.
- Smörj bakyterna med fett, innan Du använder apparaten för allra första gången.

Säkerhetsinstruktioner för giffelautomaten



Bakyterna och andra ytor blir mycket heta. Undvik därför att komma åt dem. Risk för brännskador!

- Använd inga vassa föremål (t ex knivar, metallgafflar) för att ta upp giffarna ur apparaten. Det kan förstöra nonstick-beläggningen.
- 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.

Anvisningar för igångsättning och användning

- Sätt in stickproppen i eluttaget.



**OBS!
Apparaten blir het.**

- Innan Du bakar giffarna, måste apparaten värmas upp. Med stängd giffelautomat tar det ca 6 minuter.

1. Rånjärn med ljud- och ljussignal (typ 281, 285)

- Ställ inställningsknappen på mittläget (mellan 3 och 4).

- Den röda kontrollampen tänds.
- Efter några minuter slocknar den röda kontrollampen, den gröna kontrollampen tänds och du hör en ljudsignal

2. Rånjärn med ljussignal (typ 271)

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

3. Rånjärn med kontrollampa (typ 261)

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

4. Rånjärn utan termostat (typ 260)

- Värm upp rånjärnet så länge tills den röda kontrollampen slocknar (ca 6 minuter).

Påfyllning av smet

- Häll på degen i mitten på den undre halvan. När du gräddar rån är det viktigt att du beräknar degmängden exakt (ca 1 struken msk). Se till att ingen deg rinner ner i den tumbreda kanten runt om. Om detta ändå skulle hända, i synnerhet när du försöker grädda ett rån första gången, så behöver du bara bryta bort det som står över på det kalla ihoprullade rånet.
- **TIPS:** För att du ska lyckas med med rånet är det viktigt att du trycker ihop rånjärnets båda halvor ordentligt när du har haft i degen. Genom trycket fördelas och gräddas degen snabbt och jämnt.

Gräddning

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

1. Rånjärn med ljud- och ljussignal (typ 281, 285)

- 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.
- En ljudsignal signaliserar: Rånet är färdigt.

2. Rånjärn med ljussignal (typ 271)

- 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 rånet färdigt.

3. Rånjärn med kontrollampa (typ 261)

- Kort tid efter att du har fyllt i degen slocknar den röda kontrollampen tänds.
- När gräddningen är avslutad slocknar den röda kontrollampen.
- Nu är rånet färdigt.

4. Rånjärn utan termostat (typ 260)

- Stryk lite fett på gräddningsytorna innan du häller på degen. Detta rånjärn har inga belagda ytor för bättre släppeffekt. Använd margarin eller smör, ingen matolja.
- Kontrollampen visar endast drifttillståndet.
- Hos detta rånjärn måste du titta på klockan när du gräddar rånet för att beräkna den optimala gräddningstiden.
- Ta ur rånet direkt när det är färdigt gräddat med hjälp av en trägaffel.
- Rånet måste formas till en strut direkt efter gräddningen, alltså medan det ännu är varmt.
- När det har kallnat går det inte längre att forma det till en strut.
- **Tips:** Använd ett champagneglas som hjälp för att forma rånet till en strut.

Rengöring

- Dra alltid ur nätkontakten, innan Du påbörjar rengöringen.
- Torka av den fortfarande varma giffelautomaten med hushållspapper.
- **Tips:** Lägg två sugkraftiga bitar hushållspapper mellan bakytorna och fäll ihop giffelautomaten.
- Rengör därefter giffelautomaten med en fuktig trasa men inte under rinnande vatten.
- Använd inga starka rengöringsmedel.

Tips

Skulle en giffel misslyckas någon gång, kan det bero på många olika saker. I den följande delen hittar Du några tips, som kan underlätta för Dig vid giffelgräddningen.

- 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.
- Använd endast mjöl av god kvalitet.
- Jämnna giffel gräddar Du, om alla ingredienser

har samma temperatur, och smeten blandas om ordentligt. Använd ljummet, smält smör.

- För att giffelarna ska förbli knapriga, bör Du inte använda mjölk i smeten. Mjölk gör giffelarna mjuka.
- Smeten bör vara tjockflytande, men ändå kunna hällas ur slevan. Fyll så mycket smet i bakformen, att den är helt fylld. En liten sässlev är ideal för detta.
- Giffel kan utan problem sparas i flera veckor, om de ligger i en vältillsluten burk.
- Fyllningar för söta giffel:
 - Glass, vispad grädde, smörkräm, frukt
- Fyllningar för pikanta giffel:
 - Sallader (kött- eller grönsakssallader), ostkräm, sparris, fin köttstuvning

Problem / orsak / åtgärd

Problem	Eventuell orsak	Åtgärd
Giffelarna blir för mörka	Temperaturregulatorn är för högt inställd	Ställ in regulatorn på en lägre temperatur
Giffelarna blir för ljusa	Temperaturregulatorn är för lågt inställd	Ställ in regulatorn på en högre temperatur
Smeten fastnar i bakformen	Det finns majs mjöl och mjölk i smeten Ingredienserna har olika temperatur Du använder olämpligt fett i giffelautomaten	Smörj giffelautomaten 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	Häll 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 wokpanna 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.

Garantivillkor

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 sk de ståndskrav är uteslut-na.

Denna garanti reducerar inga rättigheter, som konsument 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 internet-sida <http://www.cloer.de>. 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 upp i original. Utan detta inköpskvitto utförs inga reparationer utan kostnadspliktigt 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 el-apparat er udelukkende **beregnet til privat brug** og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- Få kun el-apparater fra Cloer repareret hos autoriserede Cloerforhandlere 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).
- Børn kan ikke erkende de farer, som kan opstå i forbindelse med elektriske apparater.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive benyttet af folk (inklusive børn), med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og / eller manglende viden, medmindre de er under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed eller forinden af denne person er blevet instrueret i apparatets brug.
- Børn skal være under opsyn, for at være sikker på at de ikke leger med apparatet.
- 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 eks-tern timer.

Forord

Kære kunde,

Med dit køb af et Cloer Vaffeljern har du besluttet dig for et kvalitetsprodukt, som med hensyn til teknik og funktionalitet opfylder den nyeste udviklings standarder.

Læs denne betjeningsvejledning omhyggeligt, og gør dig fortrolig med apparatet, inden du bruger det første gang.

Vi ønsker dig god fornøjelse med dit nye vaffeljern.

Opstilling og tilslutning

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

Inden den første brug

- Læs denne brugsanvisning omhyggeligt igennem, inden du bruger apparatet første gang.
- Rengør bagefladen med en fugtig klud.
- Smør bagefladen ind inden den allerførste brug.

Sikkerhedshenvisninger for vaffeljernet

Bagefladerne såvel som overfladerne er meget varme. Undgå at røre ved dem. Fare for at blive forbrændt!

- Tag ikke vaflerne ud af apparatet med spidse genstande (f.eks. knive, metalgafler). Det kan ødelægge slip-let belægningen.
- Ved apparater med hvide eller lyse kunststofdele eller huse sker der efter kort brugstid en brunlig indfarvning. Det fremkaldes af de dampe, der opstår ved bagningen og kan ikke undgås.

Ibrugtagning og anvisninger vedrørende brugen

- Sæt stikket i stikkontakten.

**PAS PÅ!
Apparatet bliver varmt.**

- Apparatet skal varmes op, inden du bager vafler. Det varer ca. 6 minutter ved lukket apparat.

1. Apparatet med lydsignal og signallamper (type 281, 285)

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

2. Apparatet med signallamper (type 271)

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

3. Apparat med kontrollampe (type 261)

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

4. Apparat uden justerbar termostat (type 260)

- Opvarm apparatet indtil den røde kontrollampe går ud (ca. 6 minutter).

Ifyldning af dejen

- Fyld dej på i midten af den nederste bageform. Når man bager vafler er det vigtigt, at man finder den nøjagtige mængde dej (ca. 1 str. spsk.). Der må helst ikke løbe dej op på den tommelfingerbredde kant. Hvis det alligevel skulle ske, især under de første bageforsøg, kan den overskydende dej let brækkes af de rullede, afkølede vafler.
- **ET TIP:** For at vaflerne skal blive gode er det vigtigt, at du lukker apparatet og trykker håndtagene godt sammen, når dejen er fyldt i. Trykket gør, at dejen fordeles og bruner hurtigt og jævnt.

Bagning

Du kan indstille vaflernes bruningsgrad efter ønske med den trinløst indstillelige bruningsregulator. Vælg en mindre indstilling af regulatoren (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. Apparat med lydsignal og signallamper (type 281, 285)

- 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.
- Når der lyder et bip betyder det at: Vaflen er færdig.

2. Apparat med signallamper (type 271)

- 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.

3. Apparat med kontrollampe (type 261)

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

4. Apparat uden justerbar termostat (type 260)

- Før du bager, skal du altid smøre bagefladerne, da dette vaffeljern ingen slip-let belægning har.
- Brug margarine eller smør, ikke olie.
- Kontrollampen viser kun, hvor langt bagningen er.
- Du skal finde og indstille bagetiden for den ønskede bruningsgrad med et ur.
- Tag vaflen ud af vaffeljernet, lige så snart den er færdig. Brug en trægafl til det.
- Vaflerne skal straks rulles sammen, mens de stadigvæk er varme.
- Når de er kolde, kan de ikke længere rulles sammen.
- **Tip:** Du kan bruge et champagneglas til at rulle vaflerne med.

DK

Rengøring

- Træk altid stikket ud af stikkontakten inden 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

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 vafles.

- 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.
- Brug kun førsteklases mel.
- Du får ensartede vafles, hvis alle ingredienser har samme temperatur, og dejen er rørt grundigt sammen. Brug lukket, smeltet smør.
- Brug ikke mælk, hvis vaflerne skal være knasende. Brug ikke mælk, hvis vaflerne skal være knasende.
- Dejen skal være tyktflydende, men alligevel flyde let fra skeen. Fyld så meget dej i, at bageformen er helt fyldt. Fyld så meget dej i, at bageformen er helt fyldt.
- Vafles kan uden videre opbevares nogle uger i en godt lukket dåse.

- Fyldninger til søde vafles:
 - Flødeis, flødeskum, smørcreme, frugter
- Fyldninger til pikante vafles:
 - Salater (kød- eller grøntsagssalat), smøreost, asparges, fin ragout

Problem / årsag / afhjælpning

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

Garantibetingelser

Cloer yder dig som **privat slutforbruger** en **be-grænset producentgaranti**. Hvis produktet be-handles 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 vis 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://www.cloer.de> 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,
- udvendige 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

DK

Indicazioni di sicurezza fondamentali

- Questo apparecchio elettrico è **destinato esclusivamente all'uso domestico** e non all'uso commerciale.
- 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'utilizzatore. 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).
- I bambini non riconoscono i pericoli che possono sorgere usando apparecchi elettrici.
- Questo apparecchio non è destinato a essere usato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate, oppure con scarsa esperienza e / o con scarsa conoscenza, a meno che essi non vengano sorvegliati da una persona responsabile per la loro sicurezza, o ricevuto da questa le istruzioni per l'utilizzo dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- 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 l'unità in acqua o in altri liquidi.

Prefazione

Gentilissima Cliente, gentilissimo Cliente,

Con l'acquisto della macchina automatica per cornetti Cloer, Lei ha scelto un prodotto di qualità corrispondente al più moderno standard di produzione per quanto riguarda tecnologia e funzionalità. Prima del primo utilizzo conosca bene l'apparecchio e legga attentamente il manuale delle istruzioni.

Le auguriamo molta soddisfazione con la Sua nuova macchina automatica per cornetti.

Disposizione e collegamento

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

Prima del primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo legga con attenzione questo manuale.
- Pulisca la superficie di cottura con un panno umido.
- Ingrassi la superficie di cottura prima del primissimo utilizzo.

Indicazioni di sicurezza per la macchina automatica per cornetti

Le superfici di cottura nonché le altre superfici sono molto calde. Eviti di toccarle. Pericolo di ustione.

- Non togliere i cornetti dall'apparecchio con oggetti appuntiti (ad es. coltelli, forchette di metallo). Potrebbero distruggere il rivestimento anti-aderente.
- Nel caso di apparecchi con parti plastiche o custodie bianche o chiare il colore si scurisce dopo un breve periodo di utilizzo. Questo ha luogo a causa dei vapori di cottura e non si può evitare.

Messa in funzione ed istruzioni di utilizzo

- Inserisca la spina nella presa.

ATTENZIONE!
L'apparecchio si riscalda.

- Prima di cuocere i cornetti è necessario riscaldare l'apparecchio.
- Con l'apparecchio chiuso questo dura ca. 6 minuti.

1. Macchina con segnale acustico e lampada di segnalazione per cottura (tipo 281, 285)

- Scegliete la regolazione media (tra 3 e 4).

- La spia luminosa di controllo si accende.
- Dopo pochi minuti si spegne la spia luminosa di controllo rossa, e la spia luminosa di controllo verde si accende. Risuona un segnale acustico.

2. Macchina con lampada di segnalazione per cottura (tipo 271)

- 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.

3. Macchina con spia luminosa di controllo (tipo 261)

- 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.

4. Apparecchio senza regolatore di temperatura (tipo 260)

- Riscaldare la macchina fino a quando la spia luminosa di controllo rossa si spegne (circa 6 minuti).

Riempire con impasto

- Mettete la pasta al centro dello stampo inferiore. Nel cuocere i cornetti è importante che calcolate l'esatta quantità di pasta (circa 1 cucchiaino raso). Sull'orlo del troppopieno della larghezza di un pollice non deve fluire possibilmente pasta. Se, nonostante ciò, una volta Vi dovesse succedere, in particolar modo nei primi tentativi di cuocere, la pasta superflua si può così facilmente rompere dal cornetto arrotolato e raffreddato.
- **CONSIGLIO:** Per la riuscita dei Vostri cornetti è importante che dopo il riempimento della pasta chiudiate la macchina e serrate saldamente i manici. Attraverso la pressione, la pasta viene suddivisa rapidamente e uniformemente, e rosolata.

Cuocere

Con il regolatore di doratura a regolazione continua può impostare il grado di doratura dei cornetti a piacere. Selezioni per cornetti chiari un'impostazione più bassa (1 - 2), per cornetti scuri una alta (4 - 5). Il tempo di cottura va da ca. 1,5 a 3 minuti a seconda della impasto.

1. Macchina con segnale acustico e lampada di segnalazione per cottura (tipo 281, 285)

- Dopo il riempimento della pasta si spegne la spia luminosa di controllo verde. La spia luminosa di controllo rossa si accende.
- Alla fine del processo di cottura si spegne la spia

luminosa di controllo rossa, e la spia luminosa di controllo verde si accende di nuovo.

- Il pigolio segnala: il cornetto è pronto.

2. Macchina con lampada di segnalazione per cottura (tipo 271)

- Subito dopo il riempimento della pasta si spegne la spia luminosa di controllo verde. 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 cornetto è pronto.

3. Macchina con spia luminosa di controllo (tipo 261)

- Subito dopo il riempimento della pasta si spegne la spia luminosa di controllo rossa si accende.
- Al termine del processo di cottura si spegne la spia luminosa di controllo rossa.
- Il cornetto è pronto.

4. Macchina senza regolatore di temperatura (tipo 260)

- Ungete, prima di ogni processo di cottura, le superfici di cottura, poiché questa macchina non ha antiaderenza. Per ungere usate margarina o burro, niente olio.
- La spia luminosa di controllo indica soltanto lo stato di funzionamento.
- Con questa macchina dovete calcolare con l'aiuto di un orologio il tempo di cottura per il grado di rosolatura.
- Prendete per favore il cornetto dalla macchina immediatamente al termine del processo di cottura. Usate per questo una forchetta di legno.
- I cornetti devono essere arrotondati, ancora caldi, subito dopo che sono stati usciti fuori.
- Appena si sono raffreddati non si possono più arrotondare.
- **Consiglio:** Per arrotondare i cornetti potete usare un calice da spumante.

Pulizia

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

Consigli

Se il cornetto non dovesse venire bene, possono esserci varie ragioni. Nel paragrafo seguente

può trovare alcuni consigli che Le possono facilitare la cottura di cornetti.

- 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.
- Utilizzi solo farina di qualità.
- Può cuocere cornetti uniformi se tutti gli ingredienti hanno la stessa temperatura e l'impasto viene mescolato bene. Utilizzi burro tiepido, sciolto.
- Perché i cornetti rimangano fragranti, non utilizzi latte. Il latte rende i cornetti morbidi.
- L'impasto dovrebbe essere denso ma dovrebbe anche poter scorrere bene dal cucchiaino. Metta tanto impasto quanto ne serve per riempire completamente la forma. L'ideale per questo è un piccolo cucchiaino da salsiera.
- I cornetti si possono conservare senza problemi per alcune settimane se li chiude bene in un barattolo o una pentola.
- Ripieni per cornetti e crêpe dolci:
 - crema di gelato, panna, crema di burro, frutti
- Ripieni per cornetti e crêpe piccanti:
 - insalate (di carne o di verdura), crema di formaggio, asparagi, ragù fine

Problema / Causa / Soluzione

Problema	Eventuale causa	Soluzione
I cornetti diventano troppo scuri	Termostato regolato troppo alto	Abbassare la regolazione del termostato
I cornetti diventano troppo chiari	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	Soluzione
L'impasto fuoriesce dai lati	Troppo impasto L'impasto è stato aggiunto in centro o nella parte anteriore della superficie di cottura	Aggiungere meno impasto 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://www.cloer.de>** 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,
- influenze esterne (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 eléctrico está destinado **únicamente para el uso** doméstico y no para un uso con fines comerciales.
- 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).
- Los niños no ven los peligros que pueden surgir en el manejo de aparatos eléctricos.
- Este aparato no está concebido para ser usado por personas (incluido niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia y / o sin conocimientos, a no ser que estén vigiladas por otra persona encargada para su seguridad o que esta persona los haya instruido sobre como utilizar este aparato.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- 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,

con la compra del preparador automático de cruasanes Cloer, Ud. se ha decidido por un producto de calidad que responde al más moderno estándar de desarrollo de la técnica y de funcionalidad. Por favor, antes del primer uso familiarícese con el artefacto y lea cuidadosamente las instrucciones de uso. Le deseamos mucho placer con su nuevo preparador automático de cruasanes.

Instalación y conexión

- Quite todas las partes del embalaje y eventuales rótulos, pero no la placa de características.
- Coloque el preparador automático de cruasanes sobre una base seca, antideslizante y plana.

Antes del primer uso

- Por favor, antes del primer uso lea atentamente estas instrucciones.
- Limpie la superficie de horneado con un paño húmedo.
- Unte la superficie de horneado con manteca antes del primer uso.

Instrucciones de seguridad para el preparador automático de cruasanes



Las superficies de horneado y las demás superficies están muy calientes. Por favor evite un contacto. Peligro de quemaduras.

- Por favor, no extraer los cruasanes del artefacto con un objeto puntiagudo (p. ej. cuchillo, tenedor de metal). Esto puede destruir el recubrimiento antiadherente.
- 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.

Puesta en funcionamiento e instrucciones de uso

- Enchufe la clavija en el tomacorriente.



**¡ATENCIÓN!
El artefacto se calienta.**

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

1. Aparatos con señal acústica y lámparas piloto (tipo 281, 285)

- Ajuste el regulador en posición mediana (entre 3 y 4).

- 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. Suena una señal acústica.

2. Aparatos con lámparas piloto (tipo 271)

- Ajuste el regulador en posición mediana (entre 3 y 4).
- 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.

3. Aparato con lámpara de control (tipo 261)

- Ajuste el regulador en posición mediana (entre 3 y 4).
- La lámpara roja de control se enciende.
- Después de pocos minutos se apaga la lámpara roja de control.

4. Aparato sin regulador de temperatura (tipo 260)

- Haga calentar el aparato hasta que se apague la lámpara roja de control (aprox. 6 minutos).

Vertido de la masa

- Llene la masa en el medio del molde de horno inferior. Para hornear cuernecillos es importante que calcule la cantidad exacta de masa (aprox. 1 cucharada rasa). Tenga cuidado que no chorree masa en el borde de desbordamiento, que tiene el ancho de un pulgar. Sin embargo, si esto le pasara, especialmente en los primeros intentos de hornear, Ud. puede fácilmente romper la masa excedente de los cuernecillos enrollados y enfriados.
- **CONSEJO:** Para que sus cuernecillos le salgan bien es importante que cierre el aparato después de haber llenado la masa y que apriete fuertemente los mangos uno contra otro. La presión hace que la masa se reparta y se dore rápidamente y de manera uniforme.

Hornear

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

1. Aparato con señal acústica y lámparas piloto (tipo 281, 285)

- 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 cocci-

ón se apaga la lámpara roja de control y se enciende de nuevo la lámpara verde de control.

- El sonido pío advierte que el cuernecillo está listo.

2. Aparato con lámparas piloto (tipo 271)

- 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 y se enciende de nuevo la lámpara verde de control.
- El cuernecillo está listo.

3. Aparato con lámpara de control (tipo 261)

- 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.
- El cuernecillo está listo.

4. Aparato sin regulador de temperatura (tipo 260)

- Antes de cada procedimiento de cocción debe Ud. engrasar las superficies de cocción, dado que este aparato no dispone de un revestimiento antiadherente. Para engrasar utilice margarina o mantequilla, pero no aceite.
- La lámpara de control muestra solamente el estado de funcionamiento.
- Con este aparato debe Ud. calcular con ayuda de un reloj el tiempo de cocción necesario para alcanzar el grado de dorado deseado.
- Por favor retire el cuernecillo del aparato directamente después de terminar el procedimiento de cocción. Utilice para esto un tenedor de madera.
- Después de sacar los cuernecillos, se los debe enrollar inmediatamente, estando todavía muy calientes.
- Cuando se enfrían ya no se dejan enrollar.
- **Consejo:** Para enrollar los cuernecillos se puede usar una copa de champaña.

Limpieza

- Por favor, antes de la limpieza desenchufe la clavija del tomacorriente.
- 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 de cruasanes con un paño húmedo, pero jamás bajo agua corriente.
- No use agentes limpiadores agresivos.

Consejos

Si alguna vez un cruasán no saliese bien, ello puede deberse a muchas causas. En la siguiente sección Ud. encontrará algunos consejos, que le

pueden facilitar el horneado de cruasanes.

- 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.
- Use solamente harina de buena calidad.
- Ud. horneará cruasanes uniformes, si todos los ingredientes tienen la misma temperatura y la masa es cuidadosamente batida. Emplee mantequilla tibia, derretida.
- Para que los cruasanes queden crujientes, por favor no emplee leche. La leche ablanda los cruasanes.
- La masa debiera ser espesa, pero todavía fluir bien de la cuchara. Vierta tanta masa hasta que el molde de horneado esté completamente lleno. Para ello es ideal una pequeña cuchara para salsas.
- Cruasanes se dejan guardar sin problemas durante algunas semanas si los coloca en una lata o en una olla bien cerradas.
- Rellenos para cruasanes dulces:
 - Crema helada, nata batida, crema de mantequilla, frutas
- Rellenos para cruasanes picantes:
 - Ensaladas (de carne o de hortalizas), crema de queso, espárragos, ragout fin

Problema / Causa / Remedio

Problema	Posible cause	Remedio
Los cruasanes salen demasiado oscuros	Ajuste demasiado alto del regulador de temperatura	Bajar el ajuste del regulador de temperatura
Los cruasanes 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)
	Ingredientes tienen diferentes temperaturas	Todos los ingredientes deben estar a la misma temperatura (temperatura ambiente)
	Empleo de grasa de horneado no adecuada	Usar grasas adecuadas para el horneado

Problema	Posible cause	Remedio
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 filioecológica

Nuestros artefactos tienen exclusivamente embalajes filioecológicos para el transporte. Entrete 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://www.cloer.de> 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 eléctrico destina-se **exclusivamente à utilização** doméstica e não para a utilização comercial.
- 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).
- Crianças desconhecem os perigos que partem de aparelhos eléctricos.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças), com capacidades limitadas físicas, sensoriais ou mentais ou que sejam manuseadas por pessoas com falta de experiência e / ou de conhecimento, a não ser que sejam observadas responsável pela sua segurança ou dela tenham recebido instruções de como utilizar o aparelho.
- Crianças devem ser observadas para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- 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.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

Prefácio

Prezada cliente, prezado cliente,

ao adquirir o automático para Hoernchen (pãozinho torcido em formato de croissant) Cloer você se decidiu por um produto de qualidade, que relativamente à técnica e funcionalidade corresponde ao mais moderno standard de desenvolvimento.

Antes de utilizar o produto pela primeira vez, leia atentamente as instruções de utilização a fim de se familiarizar com o produto.

Esperamos que usufrua do seu novo automático de Hoernchen.

Orientações de montagem e ligação

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

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização leia estas instruções com atenção.
- Limpe a assadeira com um pano húmido.
- Unte a assadeira antes da primeira utilização.

Orientações de segurança para o automático de Hoernchen



As assadeiras e as superfícies são muito quentes. Evite o contacto. Perigo de queimaduras.

- Não retirar os cone com objectos pontiagudos (p. ex. faca, garfo de metal) do aparelho. Isto pode danificar a camada anti-aderente.
- 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 processo de assar e não tem como ser evitado.

Colocação em funcionamento

- Primeiro insira a ficha de rede na tomada.



ATENÇÃO:
Agora o aparelho esquenta.

- Antes de assar os cone, o aparelho deve estar quente.
- Com o aparelho ligado este processo leva aprox. 5 – 6 minutos.

1. Aparelhos com sinal sonoro e sinaleira (tipo 281, 285)

- Selecione 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. Soa um sinal sonoro.

2. Aparelhos com sinaleira (tipo 271)

- Selecione 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.

3. Aparelho com lâmpada de controlo (tipo 261)

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

4. Aparelho sem regulador de temperatura (tipo 260)

- Aquecer o aparelho até que a lâmpada de controlo vermelha apague (aprox. 6 minutos).

Operação

Despejo da massa

- Despeje a massa no centro da forma inferior. É importante averiguar a quantidade exacta de massa quando for assar cone (aprox. 1 CS rasa). Se possível não permitir que escorra massa para a borda da largura de um polegar. Se isto acontecer, especialmente das primeiras vezes, a massa excedente pode ser facilmente removida do Hoernchen enrolado depois de frio.
- **DICA:** Para que obtenha sucesso na produção dos Hoernchen é importante fechar o aparelho e apertar firmemente as pegas depois de despejar a massa. Por meio da pressão a massa é assada e torrada rapidamente e homogeneamente.

Assar

Com o regulador sem graduações para tostar poderá regular o grau de escurecimento dos barquinhos. Para barquinhos mais claros selecione 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. Aparelho com sinal sonoro e sinaleira (tipo 281, 285)

- Pouco após despejar a massa a lâmpada de controlo verde apaga. A lâmpada de controlo

vermelha acende.

- Ao final do tempo para assar a lâmpada de controlo vermelha apaga e a verde acende novamente.
- O sinal sonoro avisa: O cone está pronto.

2. Aparelho com sinaleira (tipo 271)

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

3. Aparelho com lâmpada de controlo (tipo 261)

- Pouco após despejar a massa a lampada de controlo vermelha acende.
- Após finalização do processo de assar a lâmpada de controlo vermelha acende.
- O cone está pronto.

4. Aparelho sem regulador de temperatura (tipo 260)

- Unte as assadeiras antes de cada processo de assar, pois este aparelho não possui uma camada antiaderente. Para untar utilize margarina ou manteiga, não óleo de cozinha.
- A lâmpada de controlo só indica o funcionamento do aparelho.
- Com este aparelho será necessário apurar o tempo para assar com auxílio de um relógio.
- Retire o cone pouco antes da finalização do processo de assar do aparelho. Para este fim utilize um garfo de madeira.
- Os cone têm de ser enrolados logo após terem sido retirados, enquanto quentes.
- Depois que esfriarem não podem mais ser enrolados.
- **Dica:** Para enrolar os cone pode-se utilizar uma taça.

Limpeza

- Antes de limpar, retire a ficha de rede.
- 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 o ferro de Hoernchen com um pano húmido, porém jamais debaixo de água corrente.
- Não utilize produtos de limpeza fortes.

Dicas

Se alguma vez um cone não ficar bem, isto pode ter diversas razões. Abaixo você encontra algumas dicas que podem facilitar a produção de

cone.

- 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.
- Apenas utilize farinha de boa qualidade.
- Será mais fácil produzir cone homogêneos se todos os ingredientes estiverem a mesma temperatura e a massa for bem misturada. Use manteiga, morna, derretida.
- Para que os cone fiquem crocantes, não utilize leite. O leite torna os Hoernchen moles.
- A massa deve ser espessa, mas ainda escorrer bem de uma colher. Coloque tanta massa, que a forma fique totalmente preenchida. Será ideal utilizar uma pequena colher para molhos.
- Hoernchen podem ser guardados, sem problemas, por algumas semanas, se forem colocados em lata ou pote bem fechado.
- Recheios para cone doces:
 - Sorvete, creme chantilly, creme amanteigado, frutas
- Recheios para cone picantes:
 - Saladas (de carne ou de legumes), creme de queijo, aspargo, ragout fin

Problema / Causa / Solução

Problema	Possível causa	Solução
Os cone ficam escuros demais	Regulador de temperatura regulado muito alto	Regular o regulador de temperatura mais baixo
Os cone ficam claros demais	Regulador de temperatura regulado muito baixo	Ajustar o regulador em temperatura mais alta
Massa adere à forma	Uso de fécula e leite	Untar o aparelho de vez em quando (manteiga ou margarina, não óleo de cozinha)
	Ingredientes têm temperaturas diferentes	Todos os ingredientes devem estar a mesma temperatura
	Uso de gordura inadequada para untar	Utilizar gorduras apropriadas para untar

Problema	Possível causa	Solução
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://www.cloer.de>, encontra os respectivos endereços e números de telefone. Também pode enviar um correio electrónico para

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

Základní bezpečnostní pokyny

- Tento elektrický přístroj je určen výhradně **pro soukromé účely**, nikoli pro komerční použití.
- 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).
- Děti si neuvědomují nebezpečí, které jim může hrozit při manipulaci s elektropřístroji.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby ho používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi či nedostatečnými zkušenostmi a / nebo znalostmi, ledaže na ně kvůli jejich bezpečnosti dohlíží příslušná osoba nebo je poučí, jak přístroj používat.
- Na děti byste měli dohlížet, aby bylo zajištěno, že si nebudou s přístrojem hrát.
- 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.

Předmluva

Vážená zákaznice, vážený zákazník,
nákupem přístroje na rohlíčky Cloer jste se rozhodli pro kvalitní výrobek, který z hlediska techniky a funkčnosti odpovídá nejmodernějšímu stavu vývoje.

Před prvním použitím se prosím seznámte s přístrojem a pečlivě si přečtěte návod k obsluze. Přejeme Vám hodně radosti s Vaším novým přístrojem na rohlíčky.

Instalace a připojení

- Odstraňte všechny části obalu a případné nálepky, ale nikoli typový štítek.
- Postavte vejcovar na suchou, neklouzavou a rovnou podložku.

Instalace a připojení

- Odstraňte všechny části obalu a případné nálepky, nikoli ovšem typový štítek.
- Postavte přístroj na rohlíčky na suchou, neklouzavou a rovnou podložku.

Před prvním použitím

- Před prvním použitím si prosím pozorně přečtěte tento návod.
- Pečicí plochu očistěte vlhkým hadrem.
- Před úplně prvním použitím pečicí plochu namažte.

Bezpečnostní pokyny pro přístroj na rohlíčky



Pečicí plochy a povrchy jsou velice horké. Nedotýkejte se jich. Nebezpečí popálení.

- Rohlíčky nevyjímejte z přístroje pomocí špičatých nástrojů (např. nůž, kovová vidlička).
- To může poškodit nepřilnavý povrch.
- 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.

Uvedení do provozu

- Nejprve zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.



POZOR!
Přístroj se nyní zahřeje.

- Než můžete začít péct rohlíčky, musí se přístroj nejprve rozehrát. To se zavřeným přístrojem trvá cca 5 - 6 minut.

1. Přístroje se signálním tónem a kontrolkou pečení (typ 281, 285)

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

2. Přístroje s kontrolkou pečení (typ 271)

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

3. Přístroj s kontrolkou (typ 261)

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

4. Přístroj bez regulace teploty (typ 260)

- Přístroj rozehrávejte, než zhasne červená kontrolka (cca 6 minut).

Obsluha

Naplnění těsta

- Naplňte těsto do středu spodní pečicí formy. Při pečení rohlíčků je důležité, abyste zjistili přesné množství těsta (cca 1 zarovnaná polévková lžíce). Do palcových šířek přepadového okraje by pokud možno nemělo natéct žádné těsto. Pokud by k tomu přesto došlo, zvláště při prvních pokusech o pečení, je možné přebytečné těsto snadno odstranit vychladlým rohlíčkem.
- **TIP:** Pro úspěch pečení je důležité, abyste po naplnění těsta přístroj zavřeli a rukojeti pevně stiskli k sobě. Tlakem se těsto rychle a rovnoměrně rozdělí a zhnědne.

Pečení

Pomocí plynule nastavitelného regulátoru zhnědnutí (2) můžete nastavit podle svého stupně zhnědnutí rohlíčků. Pro světlé rohlíčky zvolte malé nastavení regulátoru (1 - 2), pro tmavé rohlíčky velké (4 - 5). Podle těsta se čas pečení pohybuje od cca 1,5 do 3 minut.

1. Přístroj se signálním tónem a kontrolkou pečení (typ 281, 285)

- Krátce po naplnění těsta zhasne zelená kontrolka. Rozsvítí se červená kontrolka.
- Po skončení pečení zhasne červená kontrolka a znovu se rozsvítí kontrolka zelená.
- Pípnutí signalizuje: rohlíček je hotový.

2. Přístroj s kontrolkou pečení (typ 271)

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

3. Přístroj s kontrolkou (typ 261)

- Krátce po naplnění těsta rozsvítí se červená kontrolka.
- Po skončení pečení zhasne červená kontrolka.
- Rohlíček je hotový.

4. Přístroj bez regulace teploty (typ 260)

- Před každým pečením namastěte pečicí plochy, neboť tento přístroj nemá nepřilnavou povrchovou vrstvu. K maštění používejte margarín nebo máslo, nikdy olej.
- Kontrolka udává pouze provozní stav.
- U tohoto přístroje musíte požadovaný čas pečení pro požadovaný stupeň zhnědnutí zjistit pomocí hodin.
- Ihned po skončení pečení vyjměte rohlíček z přístroje. Používejte k tomu dřevěnou vidličku.
- Rohlíčky musíte ihned po vyjmutí, ještě horké, svinout.
- Jakmile vychladnou, svinout je již není možné.
- **TIP:** Ke stočení rohlíčků můžete použít sklenku na sekt.

Čištění

- Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku.
- Ještě teplý přístroj očistěte 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 abrazivní čisticí prostředky.

Tipy

Pokud se někdy rohlíček nepodaří, může to mít různé příčiny. V následujícím odstavci najdete několik tipů, které by Vám měly usnadnit pečení.

- Kvůli určitému složení těsta (např. mnoho ořechů, ovoce, ovocné kyseliny apod.) může selhat nepřilnavá povrchová vrstva. Pak snižte podíl těchto součástí.
- Používejte pouze kvalitní mouku.
- Stejněměrně rohlíčky upečete, když budou mít všechny přísady stejnou teplotu a těsto bude důkladně promíchané. Používejte vlažné, rozpuštěné máslo.
- Aby rohlíčky zůstaly křupavé, nepoužívejte mléko. Mléko dělá rohlíčky měkkými.
- Těsto by mělo být husté, ale ještě by mělo dobře stékat ze lžice. Naplňte tolik těsta, aby byla

pečicí forma úplně vyplněná. Ideální je k tomu malá lžice na omáčku.

- Rohlíčky je možné několik týdnů uchovávat, pokud je dobře uzavřete do dózy nebo hrnce.
- Náplně pro sladké rohlíčky:
 - zmrzlina, šlehačka, máslový krém, ovoce
- Náplň pro pikantní rohlíčky:
 - saláty (masový nebo zeleninový), sýrový krém, chřest, jemné ragú.

Problém / Příčina / Odstranění

Problém	Možná příčina	Odstranění
Rohlíčky jsou příliš tmavé	Regulátor teploty je nastaven příliš vysoko	Nastavte regulátor teploty níže
Rohlíčky jsou příliš světlé	Regulátor teploty je nastaven příliš nízko	Nastavte regulátor teploty výš
Těsto se lepí na pečicí formu	Použití škrobu 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 (pokojovou teplotu) Používejte tuky vhodné na pečení
Těsto po stranách vytéká	Bylo naplněno příliš mnoho těsta Těsto bylo naplněno do středu nebo do přední části pečicí plochy	Naplňte méně těsta Těsto naplňte do zadní části pečicí plochy

Ekologická likvidace

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



UPOZORNĚNÍ! Elektrospotřebiče 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 elektrospotřebič značky Cloer vykazuje závadu, 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 jakéhokoli 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://www.cloer.de> 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,

úder, 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 ηλεκτρική συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για την ιδιωτική χρήση και όχι για επαγγελματική.
- Αναθέστε τις επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών Cloer μόνο σε αναγνωρισμένους αντιπροσώπους της Cloer ή στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer. Επισκευές, στις οποίες δεν τηρούνται οι προδιαγραφές, μπορούν να προκαλέσουν σημαντικούς κιν-δύνους για τον χρήστη. Επιπλέον παύει διά τούτου να ισχύει το δικαίωμα εγγύησής τους.
- Βάλτε τη συσκευή σε λειτουργία μόνο σε συνηθισμένες πρίζες του νοικοκυριού. Ελέγξτε εάν η τάση του δικτύου που αναφέρεται επάνω στην ετικέτα τύπου συμφωνεί με αυτή του δικού σας δικτύου ρεύματος.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με έναν αγωγό σύδεσης του τύπου εγκατάστασης „Y“. Εάν αυτός παρουσιάσει βλάβη, τότε πρέπει για την αποφυγή κινδύνων να αντικατασταθεί από έναν αναγνωρισμένο αντιπρόσωπο της Cloer ή από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της Cloer.
- Τραβήξτε το φως από τη πρίζα,
 - όταν παρουσιαστεί μία βλάβη.
 - όταν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγαλύτερο διάστημα.
 - πριν από κάθε καθαρισμό.
- Παρακαλούμε να τραβάτε πάντα μόνο το φως, ποτέ το καλώδιο ρεύματος.
- Μην 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).
- Παιδιά δεν αναγνωρίζουν τους κινδύνους που μπορούν να παρουσιάσουν κατά την συναναστροφή με ηλεκτρικές συσκευές.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για να χρησιμοποιηθεί από άτομα (συμπεριλ. παιδιών) με περιορισμένες ψυχικές, κινητικές ή νοητικές ικανότητες ή τέτοια που έχουν έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων, εκτός και αν επιβλέπονται από ένα άτομο που είναι αρμόδιο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει από αυτό οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλιστεί, ότι δεν παίζουν με την συσκευή.
- Προστατέψτε την συσκευή σας από υγρασία (πιτσιλίσματα 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,

με την αγορά του αυτομάτου χωνακίων Cloer επιλέξατε ένα προϊόν ποιότητας, του οποίου η τεχνολογία και η λειτουργικότητα ανταποκρίνονται πλήρως στα πλέον μοντέρνα στάνταρ ανάπτυξης. Παρακαλούμε να οικειοποιηθείτε πριν την πρώτη χρήση με την συσκευή και να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης.

Σας ευχόμαστε ευχάριστες ώρες με την νέα σας αυτόματη συσκευή χωνακίων.

Τοποθέτηση και σύνδεση

- Αφαιρέστε όλα τα τμήματα συσκευασίας και πιθανά αυτοκόλλητα, εκτός από την ετικέτα τύπου.
- Τοποθετήστε την αυτόματη συσκευή χωνακίων σε μία στεγνή, αντιολισθητική και επίπεδη βάση.

Πριν την πρώτη χρήση

- Σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση της συσκευής τις παρούσες οδηγίες.
- Καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος με ένα υγρό πανί.
- Αλείψτε με λίπος την επιφάνεια ψησίματος πριν από την πρώτη χρήση.

Οδηγίες ασφάλειας για το αυτόματο χωνακίων



Οι επιφάνειες ψησίματος καθώς και οι επάνω επιφάνειες καίνε πάρα πολύ. Σας παρακαλούμε να αποφεύγετε κάθε επαφή. Κίνδυνος εγκαύματος.

- Σας παρακαλούμε να μην παίρνετε τα χωνάκια από την συσκευή με αιχμηρά αντικείμενα (π.χ. μαχαίρια, μεταλλικά πηρούνια). Αυτό μπορεί να καταστρέψει το στρώμα αντιπροσκόλλησης.
- Σε συσκευές με άσπρα ή ανοιχτόχρωμα τμήματα συνθετικών υλών παρουσιάζονται μετά από ένα μικρό διάστημα χρήσης καφετίες χρωματώσεις. Αυτό προκαλείται από τους δημιουργούμενους αχνούς ψησίματος και δεν μπορεί να αποφευχθεί.

Θέση σε λειτουργία

- Βάλτε πρώτα το φινις στην πρίζα.



ΠΡΟΣΟΧΗ!
Η συσκευή τώρα θερμαίνεται.

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

1. Συσκευές με ηχητικό σήμα και λυχνία φούρνου (Τύπος 281, 285)

- 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. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

2. Συσκευές με λυχνία φούρνου (Τύπος 271)

- 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.

3. Συσκευή με λυχνία ελέγχου (Τύπος 261)

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

4. Συσκευή χωρίς ρυθμιστή θερμοκρασίας (Τύπος 260)

- Θερμάνετε την συσκευή, έως ότου σβήσει η κόκκινη λυχνία ελέγχου (περίπου 6 λεπτά).

Χειρισμός

Γέμισμα με ζυμάρι

- Γεμίστε με ζυμάρι το κέντρο της κάτω φόρμας. Όταν ψήνετε τα χωνάκια είναι σημαντικό να υπολογίζετε την ακριβή ποσότητα του ζυμαριού (περ. 1 κουτάλι σούπας έως το χέιλος). Στο περιθώριο δεν θα έπρεπε κατά το δυνατόν να χυθεί καθόλου ζυμάρι. Εάν σας συμβεί αυτό παρόλα αυτά κατά την πρώτη σας προσπάθεια, τότε μπορείτε να σπάσετε εύκολα το περίσσιο ζυμάρι από το γυριστό, κρύο χωνάκι.
- **ΣΥΜΒΟΥΛΗ:** Για να επιτύχετε τα χωνάκια σας είναι σημαντικό, να κλείνετε την συσκευή μετά το γέμισμα του ζυμαριού να και πιέζετε δυνατά τις λαβές μεταξύ τους. Με την πίεση μοιράζεται και ροδίζει το ζυμάρι γρήγορα και ομοιόμορφα.

Ψήσιμο

Με τον αβαθμιδωτά ρυθμιζόμενο ρυθμιστή ροδίσματος (2) μπορείτε να ρυθμίσετε τον βαθμό ροδίσματος των βάφλων κατά βούληση. Επιλέξτε για ανοιχτόχρωμες βάφλες μία μικρή βαθμίδα 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. Συσκευή με ηχητικό σήμα και λυχνία φούρνου (τύπος 281, 285)

- 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 ξαναανάβει.
- Ο διαπεραστικός ήχος σημαίνει: Το χωνάκι είναι έτοιμο.

2. Συσσκευή με λυχνία φούρνου (Τύπος 271)

- 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 ξαναανάβει.
- Το χωνάκι είναι έτοιμο.

3. Συσσκευή με λυχνία ελέγχου (Τύπος 261)

- 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.
- Το χωνάκι είναι έτοιμο.

4. Συσσκευή χωρίς ρθυμιστή θερμοκρασίας (Τύπος 260)

- Αλείψτε με λίπος πριν από κάθε διαδικασία ψησίματος τις επιφάνειες ψησίματος, διότι αυτή η συσκευή δεν διαθέτει στρώμα αντιπροσκόλλησης. Για την επάλειψη χρησιμοποιείστε μαργαρίνη ή βούτυρο, όχι λάδι.
- Η λυχνία ελέγχου δείχνει μόνο την κατάσταση λειτουργίας.
- Σε αυτήν την συσκευή πρέπει να υπολογίσετε με την βοήθεια ενός ωρολογιού τον χρόνο ψησίματος για τον επιθυμητό βαθμό ροδίματος.
- Σας παρακαλούμε να πάρετε το χωνάκι αμέσως μετά τη λήξη της διαδικασίας ψησίματος από την συσκευή. Χρησιμοποιείστε γι αυτό ένα ξύλινο πηρούνι.
- Τα χωνάκια πρέπει να τυλιχτούν αμέσως μετά το βγάλισμο, όσο είναι ακόμα ζεστά.
- Εάν κρυώσουν, δεν τυλιγόνται πλέον.
- Συμβουλή:** Για το τύλιγμα των χωνακίων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ποτήρι σαμπάνιας.

Καθαρισμός

- Τραβήξτε έξω το φινιρίσμα πριν από το καθάρισμα.
- Καθαρίστε την συσκευή όσο είναι ακόμα ζεστή με χαρτί.
- Συμβουλή:** Τοποθετείστε δύο απορροφητέα πανιά κουζίνας μεταξύ των επιφανειών ψησίματος και κλείστε την συσκευή.
- Καθαρίστε στο τέλος το σίδερο χωνακίων με ένα υγρό πανί, ποτέ όμως με ρεούμενο νερό.

- Μην χρησιμοποιείτε κανένα δυνατό μέσο καθαρισμού.

Συμβουλές

Εάν ένα χωνάκι δεν πετύχει, τότε αυτό μπορεί να έχει πολλούς και διαφορετικούς λόγους. Στην ακόλουθη ενότητα βρίσκετε μερικές συμβουλές, που μπορούν να σας διευκολύνουν στο ψήσιμο των χωνακίων.

- Λόγω μίας συγκεκριμένης σύνθεσης του ζυμαριού (π.χ. πολλά φουντούκια, φρούτα, οξέα φρούτων κλπ.) μπορεί να μειωθεί η αντιπροσκόλλητική επίδραση του στρώματος στην επιφάνεια ψησίματος. Σας παρακαλούμε να ελαττώσετε το μερίδιο αυτών των συστατικών.
- Χρησιμοποιείτε μόνο αλεύρι υψηλής ποιότητας.
- Πετυχαίνετε να ψήσετε ομοιόμορφα τα χωνάκια, εάν όλα τα συστατικά έχουν την ίδια θερμοκρασία και το ζυμάρι είναι καλά ανακατεμένο.
- Χρησιμοποιείστε χλιαρό, λυωμένο βούτυρο.
- Αν θέλετε να μείνουν τα χωνάκια ξηροψημένα, τότε μην χρησιμοποιείτε γάλα. Το γάλα κάνει τα χωνάκια μαλακά.
- 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 είναι γι αυτήν την περίπτωση ένα μικρό κουτάλι σάλτσας.
- Τα χωνάκια μπορούν να διατηρηθούν χωρίς πρόβλημα για μερικές εβδομάδες, εάν τα κλείσετε καλά σε ένα δοχείο ή ένα κουτί.
- Γέμιση για γλυκά χωνάκια:
 - παγωτό, κρέμα γάλακτος, βουτυρόκρεμα, φρούτα
- Γέμιση για πικάντικα χωνάκια:
 - Σαλάτες (σαλάτα κρέατος και λαχανικών), κρέμα τυριού, σπαράγγια, Ragout fin.

Πρόβλημα / Αιτία / Μέτρα

Πρόβλημα	Τυχόν αιτία	Μέτρα
Τα χωνάκια γίνονται πολύ σκούρα	Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας είναι υψηλά ρυθμισμένος	Ρυθμίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας πιο χαμηλά
Τα χωνάκια γίνονται πολύ ανοιχτόχρωμα	Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας είναι χαμηλά ρυθμισμένος	Ρυθμίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας πιο ψηλά
Το ζυμάρι κολλάει επάνω στην φόρμα	Χρήση Mon-damin και γάλακτος	Αλείψτε που και που την συσκευή με λίπος (βούτυρο ή μαργαρίνη, κανένα λάδι)

Πρόβλημα	Τυχόν αιτία	Μέτρα
Το ζυμάρι κολλάει επάνω στην φόρμα	Τα συστατικά έχουν διαφορετικές θερμοκρασίες	όλα τα συστατικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία (θερμοκρασία δωματίου)
	Χρήση μη κατάλληλου λίπους ψησίματος	Χρησιμο-ποιείτε κατάλλη-λα λίπη για το ψήσιμο
Το ζυμάρι ξεχυλάει από τις πλευρές	Έχετε ρίξει πολύ ζυμάρι	Βάλτε λιγότερο ζυμάρι
	Το ζυμάρι χύθηκε στο κέντρο ή στο εμπρόσθιο μέρος της επιφάνειας ψησίματος	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 πολυτίμων υλικών.



ΠΡΟΣΟΧΗ!
Ηλεκτρικές συσκευές δεν ανήκουν στα οικιακά απορρίμματα.

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

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Όροι εγγύησης

Η Cloer χορηγεί σε σας, **τον ιδιώτη καταναλωτή, μία περιορισμένη εγγύηση κατασκευαστή.** Σε επιμελημένη φροντίδα και προσοχή των οδηγιών 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://www.cloer.de> 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 λιωσιμο,
- εξωτερικές επιδράσεις (π.χ. βλάβες λόγω μεταφοράς, χτυπημάτων, ζέστης, οξέων κ.ά.),
- ελλιπή απασβέστωση*
- ή σε ακατάλληλο εξάρτημα.

Η εγγύηση παύει να ισχύει, όταν η συσκευή

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

Για καταναλωτικά υλικά δεν αναλαμβάνεται επίσης καμμία εγγύηση.

* Βραστήρας νερού / Καφετιέρα / Τσαγιέρα

Основные указания по безопасности

- Этот электрический прибор предназначен исключительно для бытового пользования, а не для промышленного использования.
- Ремонт приборов фирмы Cloer должен производиться только уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой сервиса Cloer. Неквалифицированный ремонт может привести к серьёзной 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).
- Дети не осознают опасностей, которые могут возникнуть при пользовании электроприборами.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей), с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и / или недостаточными знаниями, это допустимо только тогда, когда они находятся под присмотром ответственных за их безопасность лиц или получили от Вас указания по пользованию прибором.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы быть уверенными, что они не играют с прибором.
- Защищайте свой прибор от влаги (брызги / дождь).
- Дайте прибору полностью остыть, прежде чем его чистить или убирать.
- Данный прибор не предназначен для применения с выключателем с часовым механизмом или с внешним таймером.

Введение

Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

приобретая автомат для выпечки рожков фирмы Cloer Вы выбрали качественный продукт, который технически и функционально соответствует современным стандартам.

Ознакомьтесь, пожалуйста, с прибором до первого пользования им и прочтите внимательно инструкцию по эксплуатации. Желаем Вам получать удовольствие, пользуясь автоматом для выпечки рожков.

Установка и подключение

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

Перед первым применением

- Перед первым применением прочтите, пожалуйста, внимательно настоящую инструкцию.
- Протрите поверхность для выпечки влажной салфеткой.
- Перед самым первым использованием смажьте поверхность для выпечки жиром.

Указания по безопасности при пользовании автоматом для выпечки рожков



Поверхность для выпечки, а также верхние поверхности очень горячие. Избегайте, пожалуйста, прикосновения к ним. Опасность ожога.

- Не вынимайте рожки острыми предметами (например, ножом или металлической вилкой). Это может нарушить 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.

Ввод в эксплуатацию

- Включите сначала прибор в сеть



ВНИМАНИЕ:
автомат становится горячим.

- Прежде чем Вы сможете начать выпечку рожков, прибор должен нагреться. Этот процесс длится примерно 5 – 6 минут при закрытом автомате.

1. Автомат со звуковым сигналом и цветными лампочками (Тип 281, 285)

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

2. Автомат с цветными лампочками (Тип 271)

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

3. Автомат с контрольной лампочкой (Тип 261)

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

4. Автомат без регулятора температуры (Тип 260)

- Нагревать прибор, пока не погаснет красная контрольная лампочка (~ 6 минут).

Обслуживание

Наполнение тестом

- Положите тесто в середину нижней части формы. При выпечке рожков важно правильно определить количество теста (~ 1 столовая ложка). Тесто по возможности не должно вытекать из формы. Если это все-же произойдет, в частности при первых попытках, то избыточное тесто можно легко отломить от остывшего рожка.
- **УКАЗАНИЕ:** Для того, чтобы рожки получились, важно после наполнения тестом автомат закрыть и ручки крепко сжать. В результате сжатия тесто быстро и равномерно распределится по форме и рожки испекутся одинаково поджаристыми.

Выпечка

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

1. Автомат со звуковым сигналом и цветными лампочками (Тип 281, 285)

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

2. Автомат с цветными лампочками (Тип 271)

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

3. Автомат с контрольной лампочкой (Тип 261)

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

4. Автомат без регулятора температуры (Тип 260)

- Перед каждой выпечкой смазывайте поверхность для выпечки жиром, т.к. этот автомат не имеет антипригарного покрытия. Применяйте для смазывания маргарин или сливочное масло, но растительное.
- Контрольная лампочка показывает только рабочий режим.
- При пользовании этим автоматом Вы должны сами определять по часам время выпечки для получения желаемой степени поджаристости.
- После окончания процесса выпечки достаньте, пожалуйста, рожок из автомата. Пользуйтесь при этом деревянной вилкой.
- Рожки нужно сразу же после выемки еще горячими скатать.
- Свернуть их после охлаждения уже невозможно.
- **УКАЗАНИЕ:** Для скатывания рожков можно использовать бокал для шампанского.

Чистка

- Перед чисткой отключите прибор от сети.
- Протрите еще теплый автомат 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

Тому, что рожок однажды не получился, может быть много причин. В настоящем разделе Вы найдете некоторые советы, которые облегчат Вам выпечку рожков.

- 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.
- Используйте только высококачественную муку.
- Рожки получатся однородными, если все компоненты имеют одинаковую температуру и тесто основательно перемешано.
- Используйте тепловатое, растопленное масло.
- Чтобы рожки оставались хрустящими, не используйте молоко. Молоко делает рожки мягкими.
- Тесто должно быть густым, но ещё хорошо стекающим с ложки. Наливайте такое количество теста, чтобы форма для выпечки была им почти наполнена. Идеальным для этого служит маленькая ложка для соуса.
- Рожки могут храниться без проблем несколько недель, если Вы поместите их в хорошо закрывающуюся жестяную коробку или в кастрюлю.
- Начинка для сладких рожков и Crepes (тонких блинчиков):
 - мороженое, взбитые сливки, масляный крем, фрукты
- Начинка для пикантных рожков и Crepes:
 - салаты (мясной или овощной), кремы из сыра, спаржа, рагу.

Проблема/причина/устранение недостатков

Проблема	Возможная причина	Устранение недостатков
прибор не функционирует	прибор не включен	включите прибор в сеть
рожки получаются слишком темными	регулятор установлен на слишком высокую температуру	установить регулятор на более низкую температуру
рожки получаются слишком светлыми	регулятор установлен на слишком низкую температуру	установить регулятор на более высокую температуру

Проблема/причина/устранение недостатков

Проблема	Возможная причина	Устранение недостатков
тесто прилипает к форме для выпечки	применение маисового крахмала и молока	прибор время от времени смазывать жиром (маслом или маргарином, ни в коем случае растительным маслом)
	компоненты имеют различную температуру	все компоненты должны быть одинаковой температуры (комнатной температуры)
	использование не пригодных для выпечки жиров	использовать только пригодные для выпечки жиры
тесто просачивается по краям	слишком много теста	класть меньше теста
	тесто помещено в середину или переднюю часть формы	тесто помещать в дальнюю часть формы

Экологически безопасная утилизация

Наши приборы упакованы для транспортировки исключительно из экологически безопасные материалы. Сдавайте коробку и бумагу в макулатуру, пластиковую упаковку в отходы ценных материалов.



ВНИМАНИЕ!
Электробытовые приборы не выбрасывать в бытовые отходы.

Электробытовые приборы 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.

Электробытовые приборы 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 импортеру компании Cloer в Вашей стране. На нашем сайте в Интернете <http://www.cloer.de> Вы найдёте адрес и номер телефона, либо пошлите электронное сообщение на

service-ru@cloer.de

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 privát háztartásokban való használatra szolgál, és ipari használatra nem megfelelő.
- 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 dugaszolóaljzatból,
 - 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, sohase 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 gyerekek nem ismerik fel azokat a veszélyeket, amelyek egy elektromos készülék kezelésekor felléphetnek.
- Ez a készülék nincs arra előirányozva, hogy azt olyan személyek (beleértve a gyerekeket) használják, akiknek a fizikai, érzékelési, vagy értelmi képességeik korlátozottak, vagy nincsenek meg a megfelelő tapasztalataik, illetve tudásuk, kivéve ha az ilyen személyekre a biztonságukért felelős más személy felügyel, vagy utasításokat ad arra, hogyan kell használni a készüléket.
- A gyerekeket nem szabad a készülékkel felügyelet nélkül hagyni, ne-hogy a készülékkel játsszanak.
- Óvja meg a készüléket a nedvesség behatásától (fröccsenő víz / eső).
- Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná, vagy el-rakná.
- Ezt a készüléket az időkapcsolós órával vagy időzítővel történő keze-lésre tervezték.

Előszó

Kedves Vásárlónk,

A Cloer kiflisütő automata megvásárlásával Ön egy olyan minőségi termék mellett döntött, amely műszaki színvonalát és funkcionalitását tekintve megfelel a legmodernebb fejlesztési követelményeknek.

Kérjük az első használat előtt alaposan ismerkedjen meg a készülékkel és gondosan olvassa végig a használati útmutatót.

Kívánjuk, hogy sok öröme legyen az új Cloer kiflisütő automatájában.

Felállítás és csatlakoztatás

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

Az első használat előtt

- Kérjük az első használat előtt gondosan olvassa végig ezt az útmutatót.
- Egy nedves kendővel tisztítsa meg a sütőfelületet.
- A legelső használat előtt zsírozza be a sütőfelületet.

Biztonsági előírások a kiflisütő automatához



A sütőfelületek, valamint a többi felület nagyon forrók. Kérjük, ezeket ne érintse meg. Vigyázat, megégetheti magát!

- A kifliket ne vegye ki hegyes eszközökkel (például késsel, fémvillával) a készülékből. Ez tönkretelheti a tapadásgátló bevonatot.
- A fehér vagy világos műanyag alkatrészekkel vagy házzal felszerelt készülékek egy rövid használati idő elteltével kissé megbarnulnak. Ez a sütés során keletkező gőzök hatásának eredménye és ezt nem lehet elkerülni.

Üzembevétel

- Először dugja be a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzatba.



FIGYELEM! A berendezés most forró lesz.

- A kiflisütés megkezdése előtt fel kell fűteni a készüléket. Ez az eljárás lezárt készülék esetén kb. 5 – 6 perccig tart.

1. Hangjelzéssel és többszínű sütőlámpával felszerelt készülék (típusjel: 281, 285)

- 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. Ekkor felhangzik egy hangjelzés.

2. Többszínű sütőlámpával felszerelt készülékek (típusjel: 271)

- 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.

3. Ellenőrző lámpával felszerelt készülék (típusjele: 261)

- 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.

4. Hőmérsékletszabályozó nélküli készülék (típusjel: 260)

- Fűtse fel a készüléket, amíg a piros ellenőrző lámpa kialszik (kb. 6 perc).

Kezelés

A tészta betöltése

- Töltse be a tésztát az alsó sütőforma közepébe. A kiflisütésnél fontos, hogy meghatározza a pontos téstamennyiséget (kb. 1 csapott evőkanál). A sütőforma hüvelykujjnyi széles túlfolyójára lehetőleg ne kerüljön tészta. Ha ez, főleg az első sütési kísérletek során mégis előfordulna, a felesleges tésztát a kihűlt kifliről könnyen le lehet törni.
- **TIPP:** A kiflisütés sikeréhez az is fontos, hogy a tészta betöltése után összezárra és szorosan összenyomja a fogantyúkat. 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.

Sütés

A (2) fokozatmentesen beállítható barnulás-szabályozóval az ostya barnulási fokát az izlésének 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. Hangjelzéssel és többszínű sütőlámpával felszerelt készülék (típusjel: 281, 285)

- 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.
- A sípóló hang jelzése: A kifli készen van.

2. Többszínűsütőlámpávalfelszereltkészülék (típusjel: 271)

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

3. Ellenőrző lámpával felszerelt készülék (típusjele: 261)

- Röviddel a tészta betöltése után a piros ellenőrző lámpa kigyullad.
- A sütési folyamat befejezése után a piros ellenőrző lámpa kialszik.
- A kifli készen van.

4. Hőmérsékletszabályozó nélküli készülék (típusjel: 260)

- A sütőfelületeket minden egyes sütés előtt kenje be zsírral, ha a készülék nincs ellátva tapadásgátló bevonattal. A bezsírozáshoz csak margarint vagy vajat, sohase olajat használjon.
- Azellenőrző lámpaitt csak azüzemállapototjelzi.
- Ennél a készüléknél egy órával kell a kívánt barnulási fokhoz szükséges időt meghatározni.
- A kiflit a sütés befejezése után azonnal vegye ki a készülékből. Ehhez egy favillát használjon.
- A kifliket a kivétel után azonnal, még forró állapotban kell felsodorni.
- Ha a kifli már kihűlt, akkor már nem lehet össze-sodorni.
- **Tipp:** A kiflik összesodrásához használjon egy pezsgőspoharat.

Tisztítás

- A tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót.
- Tisztítsa meg a még meleg berendezést egy papírtörölközővel.
- **Tipp:** Tegyen két szívóképes krepp-papírtörölközőt a sütőfelületek közé és csukja be a készüléket.
- A kiflivasat ezután egy nedves kendővel, de sohasem folyó víz alatt tisztítsa meg.
- Ne használjon maró hatású tisztítószer-t.

Tippek

Ha egy kifli egyszer nem sikerül, ennek sokféle oka lehet. A következő szakaszban néhány olyan tippet találhat, amelyek megkönnyíthetik a kiflisütést.

- 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.
- Csak jóminőségű lisztet használjon.
- Egyenletes kifliket akkor tud sütni, ha minden hozzávalónak azonos a hőmérséklete és a tésztát alaposan kikeverte. Használjon langyos, felolvasztott vajat.
- Ahhoz hogy a kiflik ropogósak maradjanak, ne használjon tejet. A tej a kiflit puhává 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.
- Erre a célra egy kis szószkanál alkalmas. A kifliket néhány héten keresztül problémamentesen lehet tárolni, ha azokat egy dobozban vagy edényben jól lezárja.
- Töltelékek édes kiflihez és palacsintához:
 - Fagylalt, tejszín, vajskrémm, gyümölcsök
- Töltelékek édes kiflihez és palacsintához:
 - Saláták (hús- vagy zöldségsaláta), sajtkrémm, spárga, finom borjúragu.

Probléma / A hiba oka / A hiba elhárítása

Probléma	Esetleges ok	Elhárítás
A kiflik túl sötétek lesznek	A hőmérsékletszabályozó túl magasra van beállítva	Állítsa be alacsonyabb hőmérsékletre a hőmérsékletszabályozót
A kiflik túl világosak lesznek	A hőmérsékletszabályozó túl alacsonyra van beállítva	Állítsa be magasabb hőmérsékletre a hőmérsékletszabályozót
A tészta hozzáragad a sütőformához	Mondamin és tej használata	A berendezést időnként zsírozza be (vajjal vagy margarinnal, de olajjal ne)
	A hozzávalók hőmérséklete különböző	Minden hozzávalónak azonos hőmérsékleten kell lennie (szobahőmérséklet)

Probléma	Esetleges ok	Elhárítás
A tészta hozzáragad a sütőformához	A sütéshez nem megfelelő zsiradékot használt	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 hulladékba.

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

Ügyfélszolgálat

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

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

Szavatossági feltételek

A Cloer vállalat Önnek, mint **végso privat felhasználónak, korlátozott gyártói 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 megromlódott alkatrészek kicserélésével történik. A csere során kiszertelt 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 joga-

kra, 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 végső 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 igénybeviteléhez **forduljon közvetlenül a kereskedőhöz.**

Ha az Ön által megvásárolt termékkel kapcsolatban kérdései vannak, forduljon az Ön országában illetékes Cloer-importőrhez. A cím és a telefonszám a <http://www.cloer.de> 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 visszakérdezés 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.

* vízfóraló / kávéfőző automata / teafőző automata

cloer

Datum / Date



Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer

1014.07