



Produktdetails / Product details

<https://go.cloer.eu/IM-crispycone>

cloer®



Cloer-260



Cloer-261



Cloer-271



Cloer-281



Cloer-285

Bedienungsanleitung Instruction Manual

Hörncheneisen Cloer-26X/271/281/285
Crispy cone maker Cloer-26X/271/281/285



SPRACHEN - LANGUAGES

DE	Bedienungsanleitung	S. 3
EN	Instruction Manual	S. 7
FR	Notice d'utilisation	S. 10
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 14
IT	Istruzioni sull'uso	S. 17
ES	Instrucciones de uso	S. 20
PT	Instruções de uso	S. 23
DK	Brugsanvisning	S. 26
NO	Bruksanvisning	S. 29
SE	Bruksanvisning	S. 32
FI	Használati utasítás	S. 35
LT	Naudojimo instrukcija	S. 38
LV	Lietošanas instrukcija	S. 41
PL	Instrukcja obsługi	S. 44
CZ	Návod k použití	S. 47
HU	Használati utasítás	S. 50
GR	Οδηγίες Χρήσης	S. 53

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 nicht benutzt wird.
 - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt. Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Nähere Infos zur Reinigung finden Sie auf den folgenden Seiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch einen externen Timer oder eine Zeitschaltuhr betrieben zu werden.
- **Achtung!** Die Backflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!

DE

Technische Daten

Type	Volt	Hz	Watt
26	230	50	800
27			
28			

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild, die Seriennummer und den Achtung-Heiße-Oberfläche Aufkleber.
- Stellen Sie den Hörnchenautomaten auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Reinigen Sie die Backflächen vor dem ersten Aufheizen mit einem feuchten Microfasertuch.
- Die ersten zwei Hörnchen sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.



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

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



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



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

- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Hörnchen nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.
- Bei Geräten mit weißen oder hellen Kunststoffteilen oder Gehäusen kommt es nach kurzer Gebrauchszeit zu einer bräunlichen Einfärbung. Dies wird durch den entstehenden Backschwaden hervorgerufen und lässt sich nicht vermeiden.
- **Hinweis:** Im Teig dürfen keine sauren Bestandteile verwendet werden (z.B. Früchte, Fruchtsäfte), diese könnten die Backplatten beschädigen.

Vorheizen

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Regler auf Stufe 1 um das Gerät vorzuheizen. Ein Vorheizen auf einer höheren Stufe sollte vermieden werden, um die Beschichtung nicht zu

überheizen.



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

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

- 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)

- Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf.

3. Gerät mit Kontrolllampe (Typ 261)

- 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).

Backen

- Sie können den Bräunungsgrad nach dem Vorheizen beliebig einstellen. Wählen Sie für helle Hörnchen eine niedrigere Stufe und für dunklere Hörnchen eine höhere Stufe. Das erste Hörnchen entspricht unter Umständen noch nicht exakt dem eingestellten Bräunungsgrad. Warten Sie deshalb eine weiteres ab, bevor Sie die Reglerstufe ändern.
- 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 Überlaufrand 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.
- Für das Gelingen Ihrer Hörnchen ist es wichtig, dass Sie nach dem Einfüllen des Teiges das Gerät schließen und die Griffe kurz fest zusammen drücken. Durch den Druck wird der Teig schnell und gleichmäßig verteilt und gebräunt.
- 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 und formen.
- **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.
- 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.

- 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 darf nicht zu dünn sein, es muss jedoch gut vom Löffel fließen.
- 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.

DE

Reinigung

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

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.

RCP-1521.1.0

Umweltfreundliche Entsorgung

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

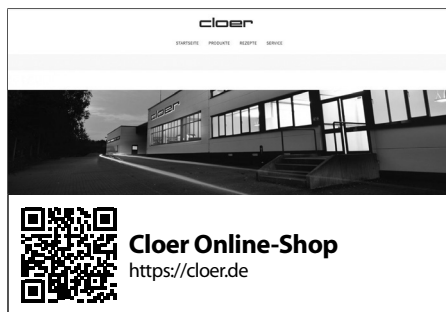


ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören
nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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



Gewährleistung

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

Herstellergarantie

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



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

Basic safety instructions

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

EN

Technical Data

type	volt	hz	watt
26	230	50	800
27			
28			

Before the first use



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

EN

- Remove all packaging and any stickers, except the type plate and serial number.
- Place the Crispy cone maker on a dry, flat, nonslip surface.
- Clean the baking surface with a damp cloth.
- The two first crispy cones are unfit for human consumption because of hygienical reasons.



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

CE Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable CE directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.



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

- Use wood or heat resistant plastic cutlery, otherwise the non-stick surface could be damaged.
- Appliances 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.
- **Remark:** Do not use acidic ingredients in the dough (e.g. fruit, fruit juices), these could damage the baking plates.

Preheating

Plug the appliance into the wall socket. Set the controller to 1 to preheat the appliance. Preheating in a higher level should be avoided in order not to overheat the coat.



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

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

- 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)

- 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)

- 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).

Baking

- After the preheating the browning regulator can be adjusted as desired. Select a low setting for light crispy cone or a high setting for dark crispy cone. The first crispy cone does not exactly correspond to the browning level selected, for this reason, you should wait until the following crispy cone before changing the browning level.
- 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.
- 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.
- 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.
- Afterwards, wipe the crispy cone maker with a damp cloth, but never under running water.
- **Tip:** Place two absorbent paper towels between the baking surfaces and close the appliance.
- **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.

- 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.

EN

RCP-1521.1.0

Environmentally friendly disposal

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



ATTENTION!

Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Consult the local authorities for information on recycling appliances.

Warranty

Cloer electrical appliances are in conformity with the currently required EC-guidelines and safety regulations. If your Cloer electrical appliance has a defect or it does not work properly, contact your specialist dealer. Registered clients have at their disposal our technical customer service.

Manufacturer warranty

Please register your appliances in the period of 6 months since the purchase in order to benefit from our manufacturer warranty. The published conditions of warranty in the moment of the registration are valid. You will find conditions of warranty and product registration here:



Manufacturer warranty
<https://cloer.eu/guarantee>

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.
- N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Ne tirez pas la ligne d'alimentation au-dessus de bords coupants et ne la tendez pas trop, car sinon il existe un danger de basculement de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus, ainsi que des personnes ayant des capacités réduites au niveau physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. Vous trouverez plus d'informations sur le nettoyage dans les pages suivantes.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par le biais d'une minuterie ou d'un autre chronomètre externe.
- **Attention!** Les surfaces de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Risque de brûlure!

Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt
26	230	50	800
27			
28			

Avant la première utilisation



Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

- Retirez tout l'emballage et tous les autocollants, à l'exception de la plaque signalétique et du numéro de série.
- Posez l'appareil à cornets sur un support plan, sec et non glissant.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide avant de faire chauffer l'appareil pour la première fois.
- Pour des raisons d'hygiène, veuillez ne pas consommer les 2 toutes premières gaufres.



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

Marquage CE / Consignes de sécurité



L'appareil correspond aux directives EC applicables.



L'appareil est destiné uniquement à une usage interne.



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

- Pour retirer les gaufres, veuillez utiliser exclusivement des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur, afin de ne pas rayer le revêtement de l'appareil.
- 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.
- Remarque :** Il ne faut pas utiliser d'ingrédients acides dans la pâte (p. ex. fruits, jus de fruits), car ils pourraient endommager les plaques de cuisson.

Préchauffage

Enfoncez la prise de l'appareil dans la prise du réseau électrique et mettez le régulateur en position 1 afin de préchauffer l'appareil. Un préchauffage à un plus haut niveau doit être évité afin de ne pas surchauffer le revêtement.



ATTENTION ! L'appareil est maintenant chaud. Saisissez exclusivement les poignées et les éléments de commande.

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

- 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)

- 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)

- 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).

FR

Cuisson

- Vous pouvez régler le niveau de brunissement des croissants après le préchauffage selon vos souhaits. Pour des croissants clairs, sélectionnez un niveau bas et un niveau plus élevé pour des croissants plus dorés. Il se peut que la première gaufre ne corresponde pas exactement au niveau de brunissement réglé. Nous vous conseillons de préparer une deuxième gaufre avant de modifier le niveau de réglage.
- 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.
- 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.
- 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.

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 anti-adhésive. 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.

Nettoyage

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

- 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.

Recette

Cornettes de Carlos

Ingrédients :

- 2 œufs
- 175 g de beurre
- 200 g de sucre
- 250 ml d'eau
- 2 sachets de sucre vanillé
- 350 g de farine

Préparation : Liquefier le beurre dans une casserole. Mélangez le sucre et le sucre vanillé, puis ajoutez le beurre liquide, la farine, les œufs et l'eau pour obtenir une pâte lisse. La pâte doit bien couler de la cuillère. Si ce n'est pas le cas, ajouter encore un peu d'eau. La pâte doit reposer au moins 2 heures, ou mieux encore toute la nuit.

RCP-1521.1.0

Mise au rebut respectant l'environnement

Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.



ATTENTION !
Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.

Les appareils électriques contiennent des matériaux bruts de valeur. Veuillez remettre les appareils électriques en fin de vie à votre déchetterie locale ou un centre de recyclage agréé. Vous pouvez obtenir toutes les informations à propos du traitement de déchets auprès de votre commune.

Informations sur les règles de tri



FR

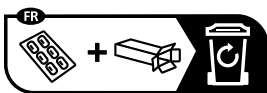
Cet appareil, ses accessoires, cordons et batteries se recyclent



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



FR



FR



Garantie

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

Les clients habituels enregistrés disposent en outre de notre service après-vente d'usine.

Garantie du fabricant

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



Garantie du fabricant

<https://cloer.eu/guarantee>

FR

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
 - in de keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches,
 - op tuincentra's,
 - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden, in bed-and-breakfasts.
- Reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer dienen of door de reparatieservice van Cloer. Onoordeelkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker veroorzaken. Bovendien vervalt daarmee de aanspraak op garantie.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
 - wanneer een storing optreedt,
 - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt,
 - voor iedere reiniging.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- Laat de kabel niet over scherpe randen lopen en trek deze niet strak; hierdoor kan het risico ontstaan dat het apparaat valt.
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder worden gebruikt en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden, wanneer ze onder toezicht staan of instructies kregen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen dit apparaat niet bedienen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
- 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.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen).
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt. Meer informatie over het schoonmaken vindt u op de volgende pagina's.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Dit apparaat is niet geschikt om door een (externe) timer te worden bediend.
- **Opgelet!** De bakplaten alsmede het huis worden zeer heet. Vermijdt aanraking. Verbrandingsgevaar!

Technische gegevens

Typ	Volt	Hz	Watt
26	230	50	800
27			
28			

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder alle verpakking en eventuele stickers, behalve het typeplaatje en het serienummer.
- Plaats het apparaat op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond.
- Maak de bakplaten voor het eerste gebruik schoon met een vochtige doek.
- De eerste twee wafels zijn om hygiënische redenen niet geschikt voor consumptie.



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

CEmarkering / Veiligheidsinstructies



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



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



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

- Gebruik alleen houten of hittebestendig kunststof keukengerei om gebakken wafels uit het apparaat te nemen, zodat de antiaanbaklaag van het apparaat niet beschadigd raakt.
- Bij apparaten met witte of lichte kunststof del en of huizen treedt na enige tijd een verkleuring op. Dit is niet te vermijden.
- **Opmerking:** Gebruik geen zure ingrediënten in het beslag (b.v. fruit, vruchtensappen), deze kunnen de bakplaten beschadigen.

Voorverwarmen

Steek de stekker in het stopcontact. en zet de regelknop op 1 om het apparaat op te laten warmen. Laat het apparaat niet op een hogere stand opwarmen, anders kan de antiaanbaklaag oververhit raken.



LET OP! Het apparaat wordt nu heet. Raak het apparaat alleen aan aan de handgrepen en de bedieningselementen.

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

- 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)

- 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)

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

4. Apparaat zonder temperatuurregelaar (type 260)

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

Bakken

- Na het voorverwarmen kunt u de bruiningsgraad naar wens instellen. Zet de regelknop voor lichtere wafels op een lagere stand en voor donkerdere wafels op een hogere stand. De eerste croissant komt mogelijk nog niet helemaal overeen met de ingestelde bruiningsgraad. Bak daarom eerst nog een croissant voordat u de bruiningsgraad eventueel aanpast.
- Plaats het deeg in het midden van de onderste bakvorm. Bij het bakken van het halvemantje is het belangrijk dat u de precieze hoeveelheid deeg plaatst (ongeveer 1 afgestr. 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 halvemantje worden afgebroken.
- Voor het lukken van uw oubliis 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 gebruid.
- Gelieve het halvemantje onmiddellijk na het einde van de baktijd uit het apparaat te nemen. Gebruik daarvoor een houten ovenvork.
- Het halvemantje moet na het uitnemen meteen, als het nog heet is, worden opgerold.
- Nadat het halvemantje is afgekoeld kunt u het niet meer oprollen.
- **TIP:** Voor het oprollen van het halvemantje kunt u een champagneglas gebruiken.

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.

NL

- Na het einde van de baktijd gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje weer op.
- De geluidstoestand geeft aan dat het halvemaaantje 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 halvemaaantje 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 halvemaaantje 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.

Schoonmaken

- Verwijder voor het schoonmaken de contactstop uit de wandcontactdoos.
- Maak het apparaat verder schoon met een vochtige doek. Nooit onder water dompelen.
- **Maak** het nog warme apparaat schoon met een keukenrol.
- **Gebruik geen scherpe schoonmaakmiddelen.**

Tips

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

- 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 net 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.

Recept

Carlos hoorntjes

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 175 g boter
- 200 g suiker
- 250 ml water
- 2 zakjes vanillesuiker
- 350 g bloem

Bereiding Maak de boter vloeibaar in een steelpan. Meng de suiker met de vanillesuiker, voeg de vloeibare boter, de bloem, de eieren en het water toe en meng tot een soepel beslag. Het beslag moet goed uit de lepel vloeien. Als dat niet het geval is, voeg dan een beetje meer water toe. Het beslag moet minstens 2 uur rusten, beter nog een nacht.

RCP-1521.1.0

Milieuvriendelijke verwijdering

Al onze apparaten zijn milieuvriendelijk verpakt voor het transport. Doe kartonnen verpakkingen en papier in de papierbak en kunststof verpakkingen bij het PMD-afval.



LET OP!

Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Geef ook het apparaat aan het einde van zijn levensduur af bij een erkend recyclingpunt. Informeer bij uw gemeente over de mogelijkheden voor verwijdering.

Vrijwaring

Elektrische apparaten van Cloer voldoen aan de geldende Europese richtlijnen en veiligheidsvoorschriften. Als uw Cloer-apparaat onverhoopt defect is of niet goed werkt, neem dan contact op met de verkoper. Geregistreerde klanten kunnen ook gebruik maken van de diensten van de reparatieservice van Cloer.

Fabrieksgarantie

Registreer uw apparaat a.u.b. binnen 6 maanden na aankoop om aanspraak te kunnen maken op onze fabrieksgarantie. Hiervoor zijn van toepassing de garantievoorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garantievoorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie

<https://cloer.eu/garantie>

Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi simili, come ad esempio:
 - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
 - nelle tenute agricole,
 - o se utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o nei B&B.
- Per le riparazioni degli elettrodomestici Cloer rivolgersi esclusivamente al Servizio assistenza clienti di Cloer. Le riparazioni improprie possono causare notevoli pericoli agli utenti. Inoltre invalidano la garanzia.
- Azionare l'apparecchio solo attraverso prese elettriche domestiche standard. Verificare se la tensione di rete riportata sull'etichetta corrisponde alla fornitura di energia elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- Qualora il cavo di collegamento fosse danneggiato, farlo sostituire dal Servizio clienti Cloer, al fine di evitare ulteriori rischi.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
 - se si verifica un guasto,
 - se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato,
 - prima di ogni pulizia.
- Si prega di staccare la spina, senza tirare mai il cavo di alimentazione.
- Non tendere eccessivamente il cavo di alimentazione, non deve essere teso su spigoli troppo affilati; non utilizzarlo per il trasporto e proteggerlo dal calore (per es. dalla piastra di cottura).
- 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.
- I dispositivi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o a condizione che tali persone siano state istruite all'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi derivanti.
- La pulizia e la manutenzione da parte degli utenti non può essere eseguita da bambini, sia che abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano sorvegliati.
- Non far giocare i bambini con il dispositivo.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età superiore agli 8 anni.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità (spruzzi / pioggia).
- Lasciar raffreddare l'apparecchio completamente prima di pulirlo / riporlo. Per maggiori informazioni sulla pulizia consultare le pagine seguenti.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere azionato da un temporizzatore o da un timer esterno.
- **Attenzione!** Le superfici di cottura dell'apparecchio si riscaldano durante il funzionamento. Si prega di evitare un contatto con le parti metalliche. Pericolo di ustione!

IT

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
26	230	50	800
27			
28			

Prima del primo utilizzo



Prima del primo utilizzo legga con attenzione questo manuale.

- Rimuovere tutto l'imballaggio e tutti gli adesivi, ad eccezione della targhetta identificativa e del numero di serie.
- Metta la macchina automatica per cornetti su una superficie asciutta, piana ed anti-scivolo.
- Pulisca le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- Le prime 2 cialde non sono adatte al consumo per motivi igienici.

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

- 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)

- 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)

- 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).

Cuocere

- È possibile impostare il grado di doratura a piacere in base al preriscaldamento. Selezionare un livello basso per i brioches più chiari e uno più alto per i brioches più dorati. Il primo brioche non corrisponde ancora, in certe circostanze, al livello di doratura impostato. Attendere la preparazione di un altro brioche prima di cambiare il livello del regolatore.
- 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.
- 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.
- 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 arrotolati, ancora caldi, subito dopo che sono stati usciti fuori.
- Appena si sono raffreddati non si possono più arrotolare.
- **Consiglio:** Per arrotolare i cornetti potete usare un calice da spumante.

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.

IT



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

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza



L'apparecchio corrisponde alle esigenze delle giuste norme EG



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



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

- 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.
- **Nota:** È necessario evitare di utilizzare ingredienti acidi (ad esempio, frutta o succhi di frutta), perché potrebbero danneggiare le piastre di cottura.

Preriscaldamento

Collegare il cavo di alimentazione alla presa e mettere il regolatore su 1 per preriscaldare l'apparecchio. Bisognerebbe evitare il preriscaldamento ad un livello più alto, per non surriscaldare il rivestimento.



ATTENZIONE! Ora l'apparecchio si riscalda. Afferrare solo le maniglie e gli elementi di comando.

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.

Pulizia

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

- 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 cucchiaio. Metta tanto impasto quanto ne serve per riempire completamente la forma. L'ideale per questo è un piccolo cucchiaio 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

Ricetta

Cestini di cialda ripieni

Ingredienti:

- 2 uova
- 175 g di burro
- 200 g di zucchero
- 250 ml di acqua
- 2 bustine di zucchero vanigliato
- 350 g di farina

Preparazione: Sciogliere il burro in un tegame. Mescolare lo zucchero con lo zucchero vanigliato, aggiungere il burro sciolto, la farina, le uova e l'acqua e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. L'impasto deve staccarsi facilmente dal cucchiaio. Se ciò non accade, aggiungere ancora un po' d'acqua. L'impasto dovrà riposare per almeno 2 ore, meglio ancora per l'intera nottata.

RCP-1521.1.0

Smaltimento sostenibile

I nostri apparecchi utilizzano esclusivamente confezioni ecologiche per il trasporto. Conferire i cartoni e la carta al servizio di raccolta per la carta, le confezioni plastiche vanno smaltite nei rifiuti riciclabili con materiali pregiati.



ATTENZIONE!

Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

Gli apparecchi elettrici contengono materie prime preziose. Consegnare l'apparecchio usato al servizio di ritiro per il riciclaggio autorizzato. È possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento presso l'amministrazione comunale o cittadina

Garanzia

Gli apparecchi elettrici Cloer corrispondono alle direttive CE attuali e alle norme di sicurezza. Qualora il vostro apparecchio Cloer presentasse un difetto o non funzionasse regolarmente, vi suggeriamo di rivolgervi ai rivenditori autorizzati o al servizio assistenza Cloer. Il nostro servizio di assistenza è disponibile per i clienti abituali registrati.

Garanzia del produttore

Registrare l'apparecchio entro 6 mesi dall'acquisto, per beneficiare della garanzia del produttore. Valgono le condizioni di garanzia pubblicate al momento della registrazione.



Garanzia del produttore
<https://cloer.eu/guarantee>

IT

Instrucciones básicas de seguridad

- Este aparato está destinado a un uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
 - en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros ámbitos profesionales;
 - en propiedades agrícolas;
 - para clientes en hoteles, moteles y otras viviendas, en pensiones en las que se sirve desayuno.
- Las reparaciones de aparatos Cloer deben ser llevadas a cabo únicamente por el servicio de atención al cliente Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- 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.
- 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.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
 - en caso de defecto,
 - si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo,
 - antes de cualquier limpieza.
- Desconecte siempre retirando el enchufe, nunca tire del cable.
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante, no lo use para transportar y protéjalo del calor (placas calientes, por ejemplo).
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- La limpieza o reparación del aparato no puede ser llevada a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el aparato alejado de los niños para evitar que jueguen con este.
- El dispositivo y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Proteja su aparato contra la humedad (salpicaduras / lluvia).
- Permita que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo. Encontrará más información sobre la correcta limpieza en las páginas siguientes. Nunca sumerja el aparato en agua.
- No usar el aparato en el exterior.
- Este aparato no está destinado a ser usado con un temporizador o accesorio externo.
- **Atención!** Las superficies de horneado se calientan durante el uso. Por favor evite un contacto con las piezas metálicas. ¡Peligro de quemaduras!

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
26	230	50	800
27			
28			

Instalación y conexión



Por favor, antes del primer uso lea atentamente estas instrucciones.

- Retire todo el embalaje y cualquier pegatina, excepto la placa de características y el número de serie.
- Coloque el preparador automático de cruasanes sobre una base seca, antideslizante y plana.
- Limpie la superficie de horneado con un paño húmedo.
- Por razones higiénicas, los dos primeros barquillos no son aptos para el consumo.



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

Marca CE / Instrucciones de seguridad



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



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



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

- 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.
- **Nota:** No utilice ingredientes ácidos en la masa (por ejemplo, fruta, zumos de fruta), ya que podrían dañar las placas de cocción.

Precalentamiento

Conecte el enchufe a la corriente y coloque el regulador en el nivel 1 para precalentar el aparato. Se debe evitar el precalentamiento en un nivel superior para no sobrecalentar el revestimiento.



¡ATENCIÓN!
El aparato se calentará, utilice solo las asas y los dispositivos de control.

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

- 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)

- 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)

- 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).

Hornear

- Tras precalentar el aparato, puede seleccionar el grado de tostado que desee: un nivel más bajo para brioches claros y niveles altos para gofres más oscuros. El primer brioche no representa exactamente el grado de tostado seleccionado, espere al siguiente brioche antes de volver a regular el nivel de tostado.
- 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 cuchara 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.
- 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.
- 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.

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 cocción 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.

ES

- 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.

Limpieza

- Por favor, antes de la limpieza desenchufe la clavija del tomacorriente.
- Finalmente limpie la plancha de cruasanes con un paño húmedo, pero jamás bajo agua corriente.
- 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.
- **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.

- 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

Receta

Cruasán de Carlos

Ingredientes:

- 2 huevos
- 175 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 250 ml de agua
- 2 paquete de azúcar avainillado
- 350 g de harina

Preparación: Calentar la mantequilla en una tartera hasta que se vuelva líquida. Mezclar el azúcar con el azúcar avainillado con la mantequilla líquida, la harina, los huevos y el agua hasta que se consiga una masa lisa. La masa debe fluir bien de la cuchara. Si esto no sucediese, añada un poco más de agua. La masa debe descansar al menos 2 horas, incluso mejor sería dejarla toda la noche.

RCP-1521.1.0

Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Para el transporte de nuestros productos empleamos envoltorios respetuosos con el medio ambiente. Recicle el cartón, papel y plástico adecuadamente.



¡ATENCIÓN! Los electrodomésticos no deben ser desechados junto a los residuos habituales.

Los electrodomésticos contienen materias primas de valor. Deposite el electrodoméstico que ya no sirva en un punto de reciclaje reconocido. Consulte la información de la administración local sobre los puntos y las medidas de reciclaje.

Garantía

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

Garantía del fabricante

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



Garantía del fabricante
<https://cloer.eu/guarantee>

Indicações de segurança básicas

- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - em cozinhas de funcionários em lojas e escritórios,
 - em propriedades agrícolas,
 - por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais ou, em pensões de alojamento e pequeno-almoço.
- Solicite a reparação de aparelhos eléctricos Cloer apenas ao serviço de atendimento ao cliente da fábrica Cloer. Reparações incorretas podem causar riscos significativos para o utilizador. Além disso, perderá o direito à garantia.
- Utilize o aparelho apenas em tomadas domésticas padrão. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de identificação corresponde à da sua rede eléctrica.
- Se o cabo de ligação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, para evitar riscos.
- Desligue a ficha da tomada,
 - se ocorrer uma avaria.
 - se o aparelho não for utilizado por um longo período.
 - antes de cada limpeza.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Não utilize o cabo de alimentação para carregar o aparelho e proteja-o do calor (placas eléctricas do fogão / chama)
- 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.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e sejam supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Não utilize o aparelho ao ar livre. Proteja o seu aparelho contra a humidade (salpicos de água/chuva).
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo. Mais informações sobre a limpeza podem ser encontradas nas páginas seguintes.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro ou um temporizador externo.
- **Atenção!** As assadeiras do aparelho ficam quentes durante o funcionamento. Evite o contacto com as partes metálicas. Perigo de queimaduras!

PT

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
26	230	50	800
27			
28			

Antes da primeira utilização



Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.

- Remova toda a embalagem e quaisquer adesivos, exceto a placa de identificação e o número de série.
- Limpe as superfícies para assar com um pano húmido antes de aquecê-las a primeira vez.
- Caso utilize fécula ou leite, vez ou outra untar o aparelho para que os barquinhos não grudem.
- Por motivos higiénicos, os dois primeiros waffles não são adequados para consumo.



Devido à existência de resíduos pode haver um aumento de formação de fumos nos primeiros minutos de confeção. Por conseguinte, garantir uma boa ventilação no primeiro aquecimento.

Marcação CE / Instruções de segurança



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



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



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

- Para remover o barquinho utilize apenas talheres de madeira ou de plástico à prova de calor, para que a camada antiaderente do aparelho não seja danificada.
- Em aparelhos com peças plásticas ou carcaças brancas ou claras após algum tempo de uso tingem-se de marrom. Isto é causado pelo vapor durante processo de assar e não tem como ser evitado.
- **Nota:** A massa não deve conter ingredientes ácidos (por ex., fruta, sumos de fruta), estes podem danificar as placas de cozedura

Préaquecimento

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



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

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

- 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)

- 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)

- A lâmpada de controlo vermelha acende.
- Após alguns minutos a lâmpada da 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).

Assar

- Pode definir o grau de escurecimento conforme desejar, após o pré-aquecimento. Escolha um nível mais baixo para croissant mais claros e um nível mais alto para croissant mais escuros. O primeiro croissant pode não corresponder exatamente ao nível de escurecimento definido. Portanto, espere por outro croissant antes de alterar o nível do regulador.
- 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.
- 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.
- 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.

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 (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.

Limpeza

- Antes de limpar, retire a ficha de rede.
- Limpe o aparelho ainda morno com uma toalha de papel.
- Finalmente limpe o ferro de Hoernchen com um pano húmido, porém jamais debaixo de água corrente.
- **Dica:** Coloque dois papéis de cozinha absorvente entre as assadeiras e feche o aparelho.
- **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.

- 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

Receita

Cones Carlos

Ingredientes:

- 2 ovos
- 175 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 250 ml de água
- 2 pacotes de açúcar baunilhado
- 350 g de farinha

Preparação: Derreter a manteiga numa panela. Misture o açúcar com o açúcar baunilhado, adicionar a manteiga derretida, farinha, ovos e água e mexer até formar uma massa lisa. A massa deve escorrer bem da colher. Se não for esse o caso, adicione um pouco mais de água. A massa deve descansar durante, pelo menos, 2 horas melhor ainda durante a noite.

RCP-1521.1.0

Eliminação ecologicamente correta

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



ATENÇÃO!

Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico

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

Garantia

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

Garantia do fabricante

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



Garantia do fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>

PT

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug el.lign., eksempelvis:
 - i køkkenet til medarbejderne i forretninger og på kontorer,
 - på landbrugsejendomme,
 - til logerende på hoteller, moteller og i andre boligformer eller, bed and breakfast.
- Reparation af el-apparater fra Cloer må kun foretages af Cloers egen kundeservice. Usagkyndigt foretagne reparationer kan indebære en betydelig fare for brugeren. Desuden vil garantien miste sin gyldighed.
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, som de er gængse i en almindelig husholdning. Kontroller, om netspændingen, der er angivet på mærkepladen, er i overensstemmelse med det forhåndenværende strømforsyningsnet.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Cloers egen kundeservice, for at undgå enhver risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten
 - hvis der skulle indtræde en forstyrrelse,
 - hvis apparatet ikke er i brug i længere tid,
 - inden rengøring.
- Hiv ikke i ledningen, men tag altid fat i selve stikket.
- Træk ikke for meget i tilslutningsledningen, træk den ikke over skarpe kanter, brug den ikke til bære eller trække i og beskyt den mod varme (f.eks. varmeplade).
- Stræk ikke forsyningsledningen for stramt, ellers er der risiko for, at enheden vælter. Træk ikke forsyningsledningen over skarpe kanter.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn. Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- Beskyt apparatet mod fugt (stænkvand/regn).
- Lad apparatet køle helt af, inden du rengør det eller sætter det på plads. Mere information om rengøring findes på de følgende sider.
- Brug ikke apparatet i det fri.
- Dette apparat er ikke konstrueret med henblik på betjening via et tænd og sluk-ur eller en ekstern timer.
- **Vigtigt!** Apparatets bageflader bliver varme ved brugen. Undgå at berøre metaldelene. Fare for at blive forbrændt!

Tekniske data

type	volt	hz	watt
26	230	50	800
27			
28			

Inden brug første gang



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

- Fjern al emballage og eventuelle klistermærker, undtagen typeskiltet og serienummeret.
- Rengør bagefladerne med en fugtig klud inden den første opvarmning.
- Hvis du alligevel bruger Mondamin eller mælk, skal du af og til smøre apparatet, så vafflerne ikke bager sig fast.
- De første 2 vaffer er af hygiejniske årsager ikke egnet til at spise.



På grund af rester fra fremstillingen kan der opstå mere røg end normalt i de første minutter. Sørg derfor for god ventilation når du opvarmer vaffeljernet første gang.

CE-mærkning / Sikkerhedsanvisninger



Apparatet opfylder kravene i de relevante direktiver. EU-direktiver



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum



VIGTIGT! Når apparatet ikke bruges og for enhver rengøring, skal stikket tages ud af stikkontakten!

- Brug kun træbestik eller varmebestandigt plastbestik til at tage vafflerne af med, så apparatets slip-let-belægning ikke bliver ridset.
- Ved apparater med hvide eller lyse kunststofdele eller huse sker der efter kort brugstid en brunlig indfarvning. Det fremkaldes af de dampe, der opstår ved bagningen og kan ikke undgås.
- **Bemærk:** Der må ikke anvendes sure bestanddele (f.eks. frugter, frugtsaft). De kan beskadige bagepladerne.

Forvarmning

Sæt stikket i stikkontakten, og sæt temperaturknappen på trin 1 for at forvarme apparatet. Forvarmning på et højere trin bør undgås, så belægningen ikke overophedes. Når den røde kontrollampe går ud, er apparatet varmt, og du kan gå i gang med vaffelbagningen.



VIGTIGT! Apparatet bliver nu meget varmt. Tag kun fat i håndtagene og betjeningsselementerne.

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

- Den røde kontrollampe lyser.
- Efter få minutter går den røde kontrollampe ud og den grønne lyser. Der lyder et signal.

2. Apparater med signallamper (type 271)

- Den røde kontrollampe lyser.
- Efter få minutter går den røde kontrollampe ud og den grønne lyser.

3. Apparat med kontrollampe (type 261)

- Den røde kontrollampe lyser.
- Efter få minutter går den røde kontrollampe ud.

4. Apparat uden justerbar termostat (260)

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

Bagning

- Efter forvarmningen kan du indstille bruningen efter ønske. Til lyse vaffer vælges et lavere varmetrin, til mørkere et højere varmetrin. Det kan forekomme, at den første vaffel ikke svarer nøjagtigt til den indstillede bruningsgrad. Vent derfor med at regulere på temperaturknappen, til den næste vaffel er blevet bagt.
- Hæld dejen i midten af den nederste bradepande. Når du bager croissanter, er det vigtigt, at du bestemmer den nøjagtige mængde dej (ca. 1 plan spsk). Hvis det er muligt, må der ikke flyde dej ind i den tommelfingerbredde overløbskant. Skulle det ske for dig, især under de første forsøg med bagning, kan den overskydende dej nemt brækkes af den rullede, afkølede croissant.
- For at få succes med dine croissanter er det vigtigt, at du lukker apparatet efter påfyldning af dejen og trykker håndtagene godt sammen. Trykket fordeler sig og bruner dejen hurtigt og jævnt.
- Tag vaffen ud af vaffeljernet, lige så snart den er færdig. Brug en trægaffel til det.
- Vafflerne skal straks rulles sammen, mens de stadig væk er varme.
- Når de er kolde, kan de ikke længere rulles sammen.
- **Tip:** Du kan bruge et champagneglas til at rulle vafflerne med.

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: Vaffen 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. Vaffen er færdig.

DK

3. Apparat med kontrollampe (type 261)

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

Rengøring

- Træk altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Rengør det endnu varme apparat med et stykke køkkenrulle.
- Rengør til sidst apparatet med en fugtig klud, dog aldrig under rindende vand.
- **Tip:** Læg to stykker sugende køkkenrulle mellem bagefladerne, og luk apparatet.
- **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 vaffler.

- Brug kun førsteklasses mel.
- Du får ensartede vaffler, hvis alle ingredienser har samme temperatur, og dejen er rørt grundigt sammen. Brug lunkent, smeltet smør.
- Brug ikke mælk, hvis vafflerne skal være knasende. Brug ikke mælk, hvis vafflerne 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.
- Vaffler kan uden videre opbevares nogle uger i en godt lukket dåse.
- Fyldninger til søde vaffler:
 - Flødeis, flødeskum, smørcreme, frugter
 - Fyldninger til pikante vaffler:
 - Salater (kød- eller grøntsagssalat), smøreost, asparges, fin ragout

Opskrift

Carlos horn

Ingredienser:

- 2 æg
- 175 g smør
- 200 g sukker
- 250 ml vand
- 2 breve vaniljesukker
- 350 g mel

Tilberedning: Smelt smørret i en gryde. Bland sukkeret med vaniljesukkeret, med det smeltede smør, melet, æggene og vandet, indtil dejen er jævn. Dejen skal glide let af skeen. Hvis dette ikke er tilfældet, skal der tilsættes en smule vand. Dejen skal hvile i mindst 2 timer, dog helst hele natten.

RCP-1521.1.0

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.

Garanti

El-apparater fra Cloer lever op til aktuelle EF-direktiver og sikkerhedsforskrifter. Skulle det ske, at dit Cloer-produkt har en defekt eller ikke fungerer ordentligt, skal du kontakte din forhandler. Registrerede stamkunder kan desuden benytte sig af vores fabrikskundeservice.

Producentgaranti

Du bedes registrere dit produkt inden 6 måneder efter købet for at kunne få gavn af vores producentgaranti. De garantibetingelser, der er offentliggjort på det tidspunkt, registreringen finder sted, er gældende. Garantibetingelser og produktregistreringer finder du her:



Producentgaranti

<https://cloer.eu/guarantee>

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller, bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet der du er.
- Du trekker kontakten for tilkoplingen til ledningsnettutet ut av stikkkontakten
 - når det oppstår en funksjonssvikt,
 - når apparatet ikke blir brukt i en lengere periode,
 - før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter. Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- Barn har ikke lov til å leke med enheten.
- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- La apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort. Du finner mer informasjon om rengjøring på de følgende sidene.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- **Obs!** Stekeflatene blir varme når apparatet er i bruk. Unngå å ta på metalldelene. Fare for forbrenning!

NO

Tekniske data

type	volt	hz	watt
26	230	50	800
27			
28			

Før første gangs bruk



Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før førstegangsbruk

- Fjern all emballasje og eventuelle klistremerker, unntatt typeskiltet og serienummeret.
- Stekeflatene må rengjøres med en fuktig klut før første gangs bruk.
- Bruker De derimot potet- eller maismel eller melk i røren, må De smøre stekeflatene av og til. Ellers setter vafelene seg fast på stekeflatene.
- Av hygienegrunner egner ikke de to første vafelene seg som mat.



På grunn av rester etter produksjon kan det oppstå økt røykdannelse de første minuttene. Derfor er det viktig at du sørger for god gjennomlufting ved første gangs oppvarming.

CE-mark / Sikkerhetsinstruks



Apparatet overholder kravende fra de relevante EU-direktivene



Maskinen er kun ment å skulle brukes i lukkede rom



OBS! Trekk ut støpselet når apparatet ikke er i bruk og når det skal engjøres!

- For å ta ut vafelene må De kun bruke tre- eller varmebestandig plastikkbestikk for å unngå at antiheftebelegget ødelegges.
- Apparatet med hvite eller lyse kunststoffdeler eller apparater med kunststoff på ytersiden blir brunaktige etter kort tid. Dette forårsakes av dampen som oppstår under steking og kan ikke unngås.
- **Merk:** Det må ikke brukes sure ingredienser i deigen (feks. frukt, fruktjuicer), da disse kan skade bakeplatene.

Forvarming

Sett støpselet inn i stikkkontakten, sett kontrollen til nivå 1 for å forvarme enheten. Forvarming på et høyere nivå bør unngås for ikke å overopphete belegget.



FORSIKTIGHET!
Enheten blir nå varm. Berør kun håndtakene og kontrollene.

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

- Den røde kontrollampen lyser.
- Etter noen få minutter slukker den røde kontrollampen og den grønne kontrollampen begynner å lyse. Man hører en signaltone.

2. Apparat med bakeampel (type 271)

- 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)

- Den røde kontrollampen begynner å lyse.
- Etter noen få minutter slukker den røde kontrollampen.

4. Apparatet uten temperaturregulator (type 260)

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

Steking

- Du kan stille inn bruningsgraden etter ønske etter forvarming. Velg et lavere nivå for lyse vafler og et høyere nivå for mørkere vafler. Den første vaffelen tilsvarer kanskje ennå ikke nøyaktig bruningsgraden som er satt. Du bør derfor vente en ny vaffel før du endrer kontrollnivået.
- 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.
- 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.
- Du tar hornet ut av apparatet med engang bakingen er ferdig. For dette bruker du en tregaffel.
- Hornet må ruller, 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.

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 kontrollampen 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.

Rengjøring

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

Råd

- Enkelte røresammensetninger (f.eks. for mange nøtter, frukt, fruktsyrer e.l.) kan medføre at beleggets antiheftvirkning minsker. Vennligst minsk så mengden av slike tilsetninger.
- 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 sprø horn, må De ikke bruke melk. Med melk blir hornene myke.
- Røren må være tyktflytende, men allikevel flyte 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.

Oppskrift

Carlos Hörnchen

Ingredienser:

- 2 egg
- 175 g smør
- 200 g sukker
- 250 ml vann
- 2 pakker vaniljesukker
- 350 g mel

Tilberedning: Smelt smøret i en kjele. Bland sukkeret med vaniljesukkeret, bland med det smeltede smøret, melet, eggene og vannet til en jevn deig. Deigen skal renne lett fra skjeen. Hvis det ikke er tilfelle, skal du tilsette litt mere vann. Deigen skal hvile i minst 2 timer og gjerne natten over.

RCP-1521.1.0

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.

Garanti

De elektroniske produktene fra Cloer innfrir aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter. Hvis et Cloer-produkt likevel har en feil eller ikke fungerer slik det skal, kontakter du nærmeste fagforhandler. Registrerte stamkunder kan henvende seg til Cloers verkstedstjeneste.

Produsentgaranti

Registrer produktet ditt innen 6 måneder fra kjøpsdato for å dra fordel av vår produsentgaranti. Garantivilkårene som var offentliggjort på tidspunktet for registreringen, gjelder.



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

NO

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller, bed & breakfasts.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømnettet der du er.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Dra alltid ur stikkkontakten ur eluttaket
 - om apparat inte fungerer riktig.
 - om du inte använder den en längre tid och.
 - alltid innan du rengör apparat.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter. Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- La ikke barn leke med apparatet.
- Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- La apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort. Du hittar mer information om rengjøring på följande sidor.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- **Obs!** Bakytorna blir heta, när denna apparat är i drift. Undvik att komma i beröring med apparatens metalldelar. Risk för brännskador!

Teknisk information

type	volt	hz	watt
26	230	50	800
27			
28			

Innan produkten tas i bruk



Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk

- Ta bort all förpackning och alla klistermärken, förutom typskylten och serienumret.
- Ställ upp Din väffelautomat på ett torrt, glidsäkert och jämnt underlag.
- Torka av bakytorna med en fuktig trasa, innan Du värmer upp väffelautomaten för första gången.
- De båda första väfflorna bör man av hygieniska skäl inte äta.



Men om man använder majsmjöl eller mjölk i smeten, måste väffeljärnet då och då smörjas med fett, i annat fall kan väfflorna fastna.

CE-mark / Sikkerhetsinstruks



Produkten motsvarar Kraven i tillämpliga EG-direktiv



Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.



WARNING! Dra alltid ur kontakten när produkten inte används eller när du ska rengöra den!

- Använd endast bestick av trä eller värmebeständigt syntetmaterial för att ta upp väfflorna, i annat fall kan nons-tick-beläggningen på väffelautomaten repas sönder.
- På apparater med vita eller ljusa delar av syntetmaterial eller höljen förekommer efter kort användningstid en brunaktig missfärgning. Det beror på bakångorna och kan tyvärr inte undvikas.
- **Anmärkning:** Inga sura komponenter får användas i degen (t.ex. frukt, fruktjuicer), eftersom dessa kan skada bakplåtarna.

Uppvärmning

Conecte el enchufe a la corriente y coloque el regulador en el nivel 1 para precalentar el aparato. Se debe evitar el precalentamiento en un nivel superior para no sobrecalentar el revestimiento.



WARNING! Apparaten blir nu varm. Greppa endast handtagen och manöverelementen.

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

- 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)

- Den röda kontrollampen tänds.
- Efter några minuter slocknar den röda kontrollampen och den gröna kontrollampen tänds.

3. Rånjärn med kontrollampa (typ 261)

- 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).

Gräddning

- När apparaten har värmts upp kan du välja gräddningsnivån. Ställ in en lägre nivå för ljusa väfflor och en högre nivå om du vill ha mörka väfflor. Den första väfflan motsvarar eventuellt inte exakt den inställda gräddningsnivån. Vänta tills ytterligare en väffla har gräddats innan du justerar reglaget.
- Håll 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 runtom. 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.
- 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.
- 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.

1. Rånjärn med ljud- och ljussignal (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.

SE

- När gräddningen är avslutad slocknar den röda kontrolllampan.
- Nu är rånet färdigt.

4. Rånjärn utan termostat (typ 260)

- Stryk lite fett på gräddningsytorna innan du håller på degen. Detta rånjärn har inga belagda ytor för bättre släppeffekt. Använd margarin eller smör, ingen matolja.
- Kontrolllampan visar endast drifttillståndet. Hos detta rånjärn måste du titta på klockan när du gräddar rånet för att beräkna den optimala gräddningstiden.

Rengöring

- Dra alltid ur nätkontakten, innan Du påbörjar rengöringen.
- Torka av den fortfarande varma giffelautomaten med hushållspapper.
- Rengör därefter giffelautomaten med en fuktig trasa men inte under rinnande vatten.
- **Tips:** Lägg två sugkraftiga bitar hushållspapper mellan bakyterna och fäll ihop giffelautomaten.
- **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.
- Använd endast mjöl av god kvalitet.
- Jämna gifflar gräddar Du, om alla ingredienser har samma temperatur, och smeten blandas om ordentligt. Använd ljummet, smält smör.
- För att giffarna ska förbli knapriga, bör Du inte använda mjölk i smeten. Mjölk gör giffarna mjuka.
- Smeten bör vara tjockflytande, men ändå kunna hällas ur slev. Fyll så mycket smet i bakformen, att den är helt fylld. En liten sässlev är ideal för detta.
- Gifflar kan utan problem sparas i flera veckor, om de ligger i en vältillsluten burk.
- Fyllningar för söta gifflar:
 - Glass, vispad grädde, smörkräm, frukt
- Fyllningar för pikanta gifflar:
 - Sallader (kött- eller grönsakssallader), ostkräm, sparris, fin köttstuvning

Recept

Carlos gifflar

Ingredienser:

- 2 ägg
- 175 g smör
- 200 g socker
- 250 ml vatten
- 2 små paket vaniljsocker
- 350 g mjöl

Tillagning: Smält smöret i en gryta. Blanda socker och vaniljsocker med det smälta smöret. Rör samman med mjöl, äggen och vattnet till en jämn fin deg. Degen måste rinna lätt av skeden. Gör den inte det, tillsätt lite vatten. Degen måste vila minst 2 timmar, helst över natten.

RCP-1521.1.0

Miljövänlig avfallshantering

Våra produkter förses uteslutande med miljövänligt emballage inför transport. Lämna in kartonger och papper till pappersinsamlingen och plastförpackningar på en återvinningsplats.



WARNING!

Elektriska apparater får inte kastas i hushållssoporna.

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

Garanti

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

Tillverkargaranti

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



Tillverkargaranti

<https://cloer.eu/guarantee>

Perusluonteiset turvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi ainoastaan kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten
 - kauppojen ja toimistojen henkilökunnan keittiöissä
 - maataloustiloissa
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspalvelujen asiakastiloissa, aamiaismajoitustiloissa.
- Jätä Cloer-sähkölaitteiden korjaus vain valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset saattavat aiheuttaa käyttäjälle huomattavaa vaaraa. Lisäksi ne johtavat takuun raukeamiseen.
- Käytä laitetta vain tavallisessa pistorasiassa. Varmista, että arvokilpeen merkitty jännite on sama kuin käyttämäsi verkkovirran jännite.
- Jos virtajohto vaurioitunut, se on jätettävä vaaratilanteiden välttämiseksi valtuutetun Cloer-kauppiaan tai Cloer-huoltopalvelun vaihdettavaksi.
- Vedä pistoke pistorasiasta,
 - kun ilmenee toimintahäiriö,
 - kun et käytä laitetta pitkään aikaan,
 - aina ennen puhdistusta
- Vedä virtajohto irti pitämällä kiinni pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä kanna laitetta johdosta. Suojaa johto kuumuudelta (keittolevy, avotuli)
- Älä vedä johtoa liian kireälle, sillä laite saattaa muuten kaatua. Älä vedä johtoa terävien reunojen yli.
- 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on liikunta-, aisti- tai henkinen rajoite tai joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisina tai sillä ehdolla, että he saavat opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja ymmärtävät laitteen mahdolliset vaarat.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja ellei heitä pidetä silmällä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Laite ja sen virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä upota laitetta veteen.
- Suojaa laite kosteudelta (roiskuva vesi, sade).
- Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista tai varastointia. Lisätietoa siivouksesta löydät seuraavilta sivuilta.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai ajastimella.
- **Huomio!** Les surfaces de cuisson de l'appareil deviennent très chaudes pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les parties métalliques. Risque de brûlure!

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
26	230	50	800
27			
28			

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mahdolliset tarrat paitsi tyyppikilpi ja sarjanumero.
- Aseta laite kuivalle, liukumattomalle ja tasaiselle alustalle.
- Toutefois, si vous utilisez de la maïzena ou du lait, graissez de temps en temps votre appareil pour que les gaufres ne collent pas.
- Pour des raisons d'hygiène, veuillez ne pas consommer les 2 toutes premières gaufres.



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

CE-Merkintä / Turvaohjeet



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi



HUOMIO! Kun laitetta ei käytetä sekä ennen jokaista puhdistusta irrota verkkopistoke!

- Pour prendre les gaufres, n'utilisez que des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif de l'appareil.
- Après un certain temps d'utilisation, les boîtiers ou les parties en plastique blanc ou de couleur claire des appareils brunissent. Ce phénomène est dû aux vapeurs de cuisson et est inévitable.
- **Huomaa:** Taikina ei saa käyttää happamia komponentteja (esim. hedelmiä, hedelmämehuja), koska ne voivat vahingoittaa leivinalustoja.

Esilämmitys

Kytke pistoke pistorasiaan ja aseta säädin asentoon 1 esilämmittämään laitetta. Esilämmitystä suuremmalla asetuksella on vältettävä, jotta pinnoite ei ylikuumentuisi. Kun punainen valo sammuu, laite on kuuma ja voit aloittaa vohvelien paistamisen.



HUOMIO! Laite kuumenee. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita

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

- Punainen merkkivalo syttyy.
- Muutaman minuutin kuluttua punainen merkkivalo sammuu ja vihreä merkkivalo syttyy.
- Kuuluu äänimerkki.

2. Eri värisillä merkkivaloilla varustetut laitteet (tyyppi 271)

- Punainen merkkivalo syttyy.
- Muutaman minuutin kuluttua punainen merkkivalo sammuu ja vihreä merkkivalo syttyy.

3. Merkkivalolla varustettu laite (tyyppi 261)

- 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).

Paistaminen

- Esikuumennuksen jälkeen voit asettaa paistoasteen halutulla tavalla. Valitse pienempi aste vaaleille vohveleille ja suurempi aste tummemmille vohveleille. Ensimmäinen vohveli ei ehkä vastaa tarkasti asetettua paistoastetta. Tee siksi useampi vohveli ennen asetuksen muuttamista.
- Täytä taikina muotin alemman puoliskon keskelle. Vohveleita paistettaessa on tärkeää, että taikina määrä mitataan tarkaan (n. 1 ruokalusikallinen). Taikinan ei tulisi valua laitteessa olevaan n. peukalon levyiseen reunukseen. Jos näin kuitenkin varsinkin ensimmäisten käyttökertojen yhteydessä käy, ylimääräinen taikina voidaan murtaa irti jäähtyneestä vohvelista.
- 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.
- Poista vohvelit laitteesta heti, kun paisto aika on päätynyt. 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. kuuhiinilasia.

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

- Vihreä merkkivalo sammuu pian taikinan annostelun jälkeen. Punainen merkkivalo syttyy.
- Kun paisto on päätynyt, punainen merkkivalo sammuu ja vihreä merkkivalo syttyy jälleen.
- Merkkiäni 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 voite- luun margariinia tai voita, ei öljyä.
- Merkkivalo ilmaisee vain laitteen käyttötilan. Tätä laitetta käytettäessä sopiva paistoaika on mitattava kellon avulla.

Puhdistaminen

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista. Pyyhi vielä lämmin laite talouspaperilla.
- Puhdista laite kostealla liinalla. Älä käytä juoksevaa vettä.
- **Vihje** Aseta kaksi imukykyistä talouspaperiarkkia paistinpintojen väliin ja sulje laite.
- **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 aineiden 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 lusikasta hyvin juoksevaa. Täytyä niin paljon taikinaa, että muotti on aivan täynnä. Pieni kastikekauha on ihanteellinen apuväline.
- Vohvelit säilyvät muutaman viikon hyvin suljetussa rasiassa tai tölkillä.
- Makeiden vohvelien täytteitä:
 - jäätelö, kermavaahto, hedelmä
- Suolaisten vohvelien täytteitä:
 - salaatti (liha tai vihannes), juusto, parsa, liha- höyry

Resepti

Carlön sarvet

Ainekset:

- 2 munaa
- 175 g voita
- 200 g sokeria
- 250 ml vettä
- 2 annospak. vaniljasokeria
- 350 g jauhoja

Valmistus: Sulata voi kattilassa. Sekoita sokeri vaniljasokeriin, sekoita sulatettu voi, jauhot, munat ja vesi tasaiseksi taikinaksi. Taikinan tulee valua helposti lusi- kasta. Jos näin ei tapahdu, lisää vähän vettä. Taikinan tulee levätä vähintään 2 tuntia, mielellään yön yli.

RPC-1521.1.0

Ympristön huomioiva hävittäminen

Laitteemme pakataan kuljetusta varten ympäristön huomioiviin pakkauksiin. Vie kartonki ja paperi pape- rinkeräykseen, muovipakkaukset hyötyjätekeräykseen



HUOMIO!

Sähkölaitteet eivät ole kotitalousjätettä.

Sähkölaitteissa on arvokkaita raaka-aineita. Toiminta käytöstä poistettu laite kierrätettäväksi. Kysy lisä- tie- toja kotikuntasi hyötyjäteneuvonnasta.

Takuu

Cloer-sähkölaitteet ovat voimassa olevien EY-direkt- iivien ja turvallisuusmääräysten mukaisia. Jos Cloer- laitteessasi on vika tai se ei toimi kunnolla, ota yhteys jälleenmyyjään tai Cloer-tehtaan asiakaspalveluun. Asiakaspalvelumme on myös rekisteröityneiden asi- akkaiden käytettävissä.

Valmistajan takuu

Ole hyvä ja rekisteröi laite 6 kuukauden kuluessa ost- osta, jotta voit hyödyntää valmistajan takuun. Rekis- teröintihetkellä julkaistut takuuehdot ovat voimassa. Takuuehdot ja tuotteiden rekisteröinnin löydät täältä:



Tuotteen rekisteröinti
<https://cloer.eu/guarantee>

Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
 - parduotuvėse ir biuruose darbuotojų virtuvėse,
 - sodybose,
 - viešbučių, motelių ir kitose gyvenamosiose įstaigose arba,
 - pensionatuose.
- Paveskite remontuoti „Cloer“ elektros prietaisus tik „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje. Dėl neišmanančių asmenų taisymo, gali naudotojui atsirasti didelis pavojus. Tokiu atveju neteksite garantijos teisės.
- Naudokite prietaisą tik buityje naudodami kištukines rozetes Patikrinkite, ar tipiniame skydelyje nurodyta tinklo įtampa atitinka tinklo srovę.
- Prietaisas turi būti įjungiamas į kištukinę rozetę su žemintu laidu.
- Jei pažeistas prijungimo laidas, jį būtina pakeisti „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje, kad išvengtumėte pavojų.
- Ištraukite tinklo kištuką iš rozetės
 - jeigu pasireiškia gedimas,
 - jeigu prietaisas nebuvo naudojamas ilgesnį laiką,
 - prieš kiekvieną valymą.
- Traukite tik kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido
- Nenaudokite laido nešimui ir saugokite jį nuo karščio (kaitlentės/ atvira liepsna).
- Netraukite maitinimo laido per aštrias briaunas ir neįtempkite per standžiai, nes atsiras pavojus, kad prietaisas apsivers.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir taip pat asmenys su sumažintais fiziniais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, jeigu Jūs prižiūrėsite arba nurodysite dėl prietaiso saugaus naudojimo ir jie supras dėl galimo pavojaus.
- Valymo ir priežiūros negali atlikti vaikai, nebent jiems yra 8 metai ir juos prižiūri vyresni.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia laikyti nepasiekiamą vaikams iki 8 metų.
- Niekada nepanardinkite prietaiso į vandenį.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės (purškiamo vandens/ lietaus).
- Leiskite prietaisui atvėsti, prieš jį valant arba tvarkant. Platesnę informaciją dėl jo valymo, rasite kituose puslapiuose.
- Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
- **Pavojus!** Prietaiso kepimo paviršiai veikimo metu įkaista. Nudegimų pavojus!

Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
26	230	50	800
27			
28			

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją

- Nuimkite visas pakuotes ir lipdukus, išskyrus tipo plokštelę ir serijos numerį.
- Pastatykite vaflių automatą ant sauso, neslidaus ir lygaus pagrindo.
- Prieš pirmą įkaitinimą išvalykite kepimo paviršių drėgnu skudurėliu



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

CE-žymėjimas / saugumo nurodymai



Prietaisas atitinka reikalavimus, atitinkantiems ES- direktyvoms



Prietaisas skirtas naudojimui tik uždarose patalpose.



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

- Vaflių išėmimui naudokite medinius arba karščiui atsparius plastmasinius įrankius, kad nebūtų pažeista prilipimui atspari danga.
- Prietaisuose su baltomis arba ryškiomis plastmasinėmis dalimis po trumpo naudojimo laiko atsiranda rusvas atspalvis. Šie pažeidimai atsiranda dėl garų susidarymo kepimo metu ir jų išvengti neįmanoma.
- **Pastaba:** Tešloje negalima naudoti rūgščių komponentų (pvz., vaisių, vaisių sulčių), nes jie gali pažeisti kepimo plokštes.

Išankstinis pašildymas

Įkiškite tinklo kištuką į kištukinį elektros lizdą, ir nustatykite reguliatoriuje 1 pakopą, kad pašildytume prietaisą. Pašildymo aukštesne pakopa reikėtų vengti, kad neperkaistų danga.



PAVOJUS! Prietaisas dabar įkaista. Palieskite tik rankenas ir valdiklius.

1. Prietaisai su garsiniu signalu ir kepimo būsenos lemputėmis (281 ir 285 tipas)

- Įsižiebia raudona kontrolinė lemputė.
- Po kelių minučių raudona kontrolinė lemputė užgesa ir įsižiebia žalia kontrolinė lemputė. Įsijungia garsinis signalas.

2. Prietaisai su kepimo būsenos lemputėmis (271 tipas)

- Įsižiebia raudona kontrolinė lemputė.
- Po kelių minučių raudona kontrolinė lemputė užgesa ir įsižiebia žalia kontrolinė lemputė.

3. Prietaisas su kontroline lempute (261 tipas)

- Įsižiebia raudona kontrolinė lemputė.
- Po kelių minučių raudona kontrolinė lemputė vėl užgesa.

4. Prietaisas su temperatūros reguliatoriumi (260 tipas)

- Įkaitinkite prietaisą, kad užgestų raudona kontrolinė lemputė (apie 5 min.).

Kepimas

- Po pirminio pakaitinimo galite nustatyti bet kokį apskrudimo lygį. Šviesiems rageliams pasirinkite žemą pakopą, o tamsesniems – aukštesnę. Pirmasis ragelis ne visada dar tiksliai atitinka nustatytą apskrudimo lygį. Todėl kepkite kitą, prieš keisdami reguliatoriaus pakopą.
- Tešlą pilkite į apatinės kepimo formos vidurį. Kepant ragelius svarbu nustatyti tikslių tešlos kieki (apie 1 nubrauktas valgomasis šaukštas). Reikia stengtis, kad į apsauginį nykščio platumo kraštą tešlos visai nepatektų. Tačiau, jei taip kada atsitiktų, ypač pirmaisiais bandymais, tešlos perteklių nuo susukto, atvėsusio ragelio lengvai nulaušite.
- Kad Jūsų rageliai pavyktų, užpylus tešlos, prietaisą svarbu uždaryti ir trumpam lengvai suspausti jo rankenas. Suspausta tešla tolygiau pasiskirsto ir vienodžiau ruošia.
- Baigę kepti iš karto išimkite ragelius iš prietaiso. Tam naudokitės medine šakute arba karščiui atspariu plastikiniu virtuvės įrankiu.
- Ragelius išėmus, juos reikia susukti iš karto, dar karštus. Kai jie atvės, susukti ir formuoti jų nebegalėsite.
- **Patarimas.** Rageliams susukti galite naudoti šampano taurę.

1. Prietaisas su garsiniu signalu ir kepimo būsenos lemputėmis (281 ir 285 tipas)

- Įdėjus tešlą, netrukus užgesa žalia kontrolinė lemputė. Įsižiebia raudona kontrolinė lemputė.
- Baigus kepti, raudona kontrolinė lemputė užgesa ir vėl įsižiebia žalia kontrolinė lemputė.
- Pasigirsta garsinis signalas: Ragelis iškepė.

2. Prietaisas su kepimo būsenos lemputėmis (271 tipas)

- Įdėjus tešlą, netrukus užgesa žalia kontrolinė lemputė. Įsižiebia raudona kontrolinė lemputė.
- Baigus kepti, raudona kontrolinė lemputė užgesa ir vėl įsižiebia žalia kontrolinė lemputė.
- Ragelis iškepė.

3. Prietaisas su kontroline lempute (261 tipas)

- Įdėjus tešlą, netrukus užgesa raudona kontrolinė lemputė.
- Kepimo procesui pasibaigus, raudona kontrolinė lemputė vėl užgesa.
- Ragelis iškepė.

4. Prietaisas su temperatūros reguliatoriumi (260 tipas)

- Prieš kiekvieną kepimo procesą patepkite kepimo paviršių riebalais, nes šis prietaisas neturi nepridegančio paviršiaus. Tepimui naudokite margariną arba sviestą, bet ne aliejų.
- Kontrolinė lemputė tik rodo darbinį režimą. Naudodami šį prietaisą, norimo apskrudimo laiką nustatykite kepimo laikrodžiu.

Patarimai

Jei kada ragelis nepavyktų, priežasčių gali būti daug. Tolesniame skyriuje rasite keletą patarimų, kurie gali praversti kepančią ragelius.

- Naudokite tik aukščiausios kokybės miltus.
- Rageliai išeis tolygiai, jei naudosite vienodos temperatūros ingredientus ir tešlą gerai išmaišysite.
- Naudokite nekarštą išlydytą sviestą.
- Kad rageliai būtų traškūs, nenaudokite pieno. Pienas ragelius suminkština.
- Tešla turi būti ne per skysta, tačiau gerai tekėti nuo šaukšto.
- Ragelius nesunkiai išlaikysite kelias savaites, jei juos sandariai uždarysite dėžutėje.
- Įdarai saldiems rageliams:
 - ledai, plakta grietinėlė, sviestinis kremas, vaisiai
- Įdaras pikantiškiems rageliams:
 - salotos (mėsos arba daržovių), kreminis sūris, smidrai, aštrusis ragu.

Valymas

- Dar šiltą prietaisą išvalykite popierine šluoste.
- Tada vafelinę nuvalykite drėgna šluoste, tačiau neplaukite po tekančio vandens srove
- **PATARIMAS.** Įdėkite du drėgmę sugeriančio virtuvinio rankšluosčio lapelius tarp kepimo paviršių ir uždarykite prietaisą.
- **Nenaudokite braižančių valiklių.**

Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



DĖMESIO!

Elektros prietaisas epriskiriamas buitinėms atliekoms.

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

Garantija

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

Gamintojo garantija

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



Produkto registravimas

<https://cloer.eu/guarantee>

Pamata drošības norādes

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā vai līdzīgos apstākļos, piemēram:
 - darbinieku virtuvē veikalos un birojos,
 - lauku īpašumā,
 - klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvokļu vienībās vai vietās,
 - kur piedāvā naktsmītņi un brokastis.
- Cloer elektroierīču remonta darbus uzticiet veikt tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veiktu remonta darbu rezultātā var rasties ievērojams apdraudējums lietotājam. Turklāt šādi tiek zaudētas jūsu tiesības uz garantijas pakalpojuma izmantošanu.
- Ierīci darbiniet, izmantojot tikai mājāsaimniecības kontaktligzdas. Pārbaudiet, vai tehnisko datu plāksnītē norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Ierīci jāpieslēdz pie kontaktligzdas ar zemējumu.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
 - ja rodas traucējums,
 - ja ierīce ilgāku laiku netiks izmantota,
 - pirms katras tīrīšanas.
- Kontaktdakšas atvienojiet, tikai turot aiz kontaktdakšu, bet nekad velkot vadu.
- Neizmantojiet vadu nešanai un sargājiet to no karstuma (plīts virsmas/atklātas liesmas).
- Nevelciet vadu gar asām malām un nenostiepiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā pastāv ierīces apgāšanās risks.
- Bērni no 8 gadu vecuma, personas ar ierobežotām fiziskām, sensorajām vai garīgām spējām un personas ar nepietiekamām zināšanām un pieredzi ierīci drīkst lietot tikai, ja tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par drošu ierīces izmantošanu un izprot iespējamo apdraudējumu.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir sasnieguši 8 gadu vecumu un atrodas pieaugušas personas uzraudzībā.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Sargājiet ierīci un tās pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī.
- Sargājiet ierīci no mitruma (ūdens šļakatām/lietus).
- Pirms ierīces uzglabāšanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Plašāku informāciju par tīrīšanu skatiet tālāk norādītajās lapās.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- **Briesmas!** Ierīces cepamās virsmas darbības laikā kļūst karstas. Apdegumu risks!

Tehniskie dati

Tīps	volti	Hz	vati
26	230	50	800
27			
28			

Pirms pirmās lietošanas



Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.

- Noņemiet visu iepakojumu un visas uzlīmes, izņemot tipa plāksnīti un sērijas numuru.
- Padēkiet raguoliņ aparātā ant sauso, neslidaus ir ly-gaus paviršiaus.
- Prieš kaitindami orkaitē pirmā kartā, kepimo pa-viršius nuvalykite drēgna mikropluošto šluoste.
- Pirmieji du kruasanai netinka vartoti dēl higienos.



Dēl gamybos likučiu per pirmasias minutes gali padidēti dūmų susidarymas. Todēl pirmā kartā šildydami pasirūpinkite gera ventilacija.

CE markējums / Drošības norādes



Ierice atbilst prasībām, kas noteiktas piemērojamajās EK direktīvās.



Ierice ir paredzēta lietošanai tikai un vienīgi slēgtās telpās.



UZMANĪBU! Neizmantošanas gadījumā un pirms katras tīrīšanas izvelciet ierices tīkla kontaktspraudni!

- Kruasanams išimti naudokite tik medinius arba karščiui atsparaus plastiko stalo įrankius, kad nesubraižytų prietaiso neprideganti danga.
- Prietaisai su baltomis arba šviesios spalvos plastikinėmis dalimis ar korpusais po trumpo naudojimo paruduoja. Tai sukelia susidarantys kepimo garai ir to negalima išvengti.
- **Pastaba:** Tešloje negalima naudoti rūgščių komponentų (pvz., vaisių, vaisių sulčių), nes jie gali pažeisti kepimo plokštes.

Uzsildīšana

Iespraudiet tīkla kontaktdakšu kontaktligzdā un pārslēdziet regulētāju 1. līmenī, lai uzsildītu ierīci. Neizmantojiet augstāku līmeni, lai uzsildītu ierīci, citādi tiek pārkarsēts pārklājums.



BĪSTAMI! Ierice tagad kļūst karsta. Lūdzu, pieskarieties tikai rokturiem un vadības ierīcēm.

1. Ierices ar skaņas signālu un trīskrāsu cepšanas indikatoru (281. un 285. tips)

- Iedegas sarkanā kontrollampīņa.
- Pēc dažām minūtēm sarkanā kontrollampīņa nodziest un iedegas zaļā kontrollampīņa.
- Atskan skaņas signāls.

2. Ierices ar trīskrāsu cepšanas indikatoru (271. tips)

- Iedegas sarkanā kontrollampīņa.
- Pēc dažām minūtēm sarkanā kontrollampīņa nodziest un iedegas zaļā kontrollampīņa.

3. Ierices ar kontrollampīņu (261. tips)

- Iedegas sarkanā kontrollampīņa.
- Pēc dažām minūtēm sarkanā kontrollampīņa nodziest.

4. Ierices bez temperatūras regulētāja (260. tips)

- Uzsildiet ierīci, līdz nodziest sarkanā kontrollampīņa (apmēram 6 minūtes).

Cepšana

- Pēc uzsildīšanas apcepšanas pakāpi varat iestatīt atbilstoši jūsu vēlmēm. Gaišiem vafeļu konusiem izvēlieties zemāku līmeni un tumšākiem vafeļu konusiem — augstāku līmeni. Dažos gadījumos pirmāis izceptais vafeļu konuss vēl precīzi neatbilst iestatītajai apcepšanas pakāpei. Tāpēc izceptiet vēl vienu, pirms maināt iestatīto līmeni.
- Iepildiet miklu apakšējās cepšanas formas vidū. Cepot vafeļu konusus, ir svarīgi noteikt precīzu miklas daudzumu (apmēram 1 ēdamkarote bez kaudzes). Raugiet, lai mikla pēc iespējas neizplūstu iekšā platuma pārplūdes malā. Ja tas tomēr notiek, īpaši cepot pirmos vafeļu konusus, lieko miklu var viegli nolauzt no saritinātā vafeļu konusa, kad tas ir atdzisis.
- Lai vafeļu konusi izdotos, ir svarīgi pēc miklas iepildīšanas uzreiz aizvērt ierīci un uz brīdi cieši saspiest ierīces rokturus. Spiediena ietekmē mikla tiek ātri un vienmērīgi sadalīta un apacepta.
- Uzreiz pēc cepšanas pabeigšanas uzreiz pēc izņemšanas no ierīces, kamēr tie vēl ir karsti. Atdzisušas vafeles vairs nav iespējams saritināt vai citādi veidot.
- **Padoms:** lai saritinātu vafeļu konusus, varat izmantot šampanieša glāzi.

1. Ierice ar skaņas signālu un trīskrāsu cepšanas indikatoru (281. un 285. tips)

- Īsi pēc miklas iepildīšanas nodziest zaļā kontrollampīņa. Iedegas sarkanā kontrollampīņa.
- Pēc cepšanas procesa beigām sarkanā kontrollampīņa nodziest un atkal iedegas zaļā kontrollampīņa.
- Pīkstošs skaņas signāls signalizē: vafeļu konusus ir gatavs.

2. Ierice ar trīskrāsu cepšanas indikatoru (271. tips)

- Īsi pēc miklas iepildīšanas nodziest zaļā kontrollampīņa. Iedegas sarkanā kontrollampīņa.
- Pēc cepšanas procesa beigām sarkanā kontrollampīņa nodziest un atkal iedegas zaļā kontrollampīņa.
- Vafeļu konusus ir gatavs.

3. Ierīces ar kontrollampiņu (261. tips)

- Īsi pēc miklas iepildīšanas iedegas sarkanā kontrollampiņa.
- Pēc cepšanas procesa beigām sarkanā kontrollampiņa nodziest.
- Vafeļu konuss ir gatavs.

4. Ierīces bez temperatūras regulētāja (260. tips)

- Pirms katras cepšanas ieziediet cepšanas virsmas ar taukvielām, jo ierīcei nav pretpielipšanas pārklājuma. Ieziediet ar margarīnu vai sviestu, bet ne eļļu.
- Kontrollampiņa norāda tikai darba stāvokli. Ierīces vēlamās apcepšanas pakāpes cepšanas laiku nosakiet, izmantojot pulksteni.

Ieteikumi

Ja neizdodas izcept vafeļu konusu, kā vajadzīgs, tam var būt dažādi iemesli. Šajā sadaļā varat izlasīt vairākus ieteikumus, lai vafeļu konusu cepšana būtu vienkārša.

- Izmantojiet tikai augstākā labuma miltus.
- Lai izceptu vienmērīgus vafeļu konusus, visām sastāvdaļām jābūt vienādā temperatūrā un mīkla rūpīgi jāsamaisa.
- Izmantojiet pasīlta izkausētu sviestu.
- Lai vafeļu konusi būtu kraukšķīgi, neizmantojiet pienu. Piens vafeļu konusus padara mīkstus.
- Mīkla nedrīkst būt pārāk šķidra, taču tai ļoti jābūt no karotes.
- Slēgtā traukā ievietotus vafeļu konusus bez problēmām var uzglabāt dažas nedēļas.
- Saldo vafeļu konusu pildījums:
 - saldējums, putukrējums, sviesta krēms, augļi.
- Pikanto vafeļu konusu pildījums:
 - salāti (gaļas vai dārzeņu salāti), siera krēms, sparģeļi, rūgū.

Valymas

- Dar šiltā prietaisā išvalykite popierine šluoste.
- Tada vafliņę nuvalykite drėgna šluoste, tačiau neplaukite po tekančio vandens srove
- **PATARIMAS.** Įdėkite du drėgmę sugeriančio virtuvinio rankšluosčio lapelius tarp kepimo paviršių ir uždarykite prietaisą.
- **Nenaudokite braižančių valiklių.**

Videi draudzīga utilizācija

Mūsu iekārtu transportēšanai tiek izmantots tikai videi draudzīgs iepakojums. Nododiet kartonu un papīru papīra savākšanas centrā, plastmasas iepakojumu izmetiet kopā ar otrreizējās pārstrādes atkritumiem.



UZMANĪBU!

Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem.

Elektriskās iekārtas satur vērtīgus izejmateriālus. Nogādājiet savu mūžu nokalpojušo iekārtu atbilstošā otrreizējās pārstrādes centrā. Par utilizācijas iespējām jūs informēs jūsu pašvaldība.

Garantija

Cloer elektriskās iekārtas atbilst spēkā esošajām EK direktīvām un drošības normatīviem. Ja jūsu Cloer iekārtai tiek konstatēts defekts vai arī tā nepareizi darbojas, vērsieties pie mūsu izplatītāja vai arī Cloer klientu apkalpošanas dienestā.

Reģistrētiem pastāvīgajiem klientiem turklāt ir pieejami arī mūsu klientu apkalpošanas dienesta pakalpojumi.

Ražotāja garantija

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



Ražotāja garantija

<https://cloer.eu/guarantee>

Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym itp., np.
 - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur,
 - w posiadłościach rolnych,
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych lub, w pensjonatach.
- Naprawy urządzeń elektrycznych firmy Cloer należy powierzać wyłącznie autoryzowanym fachowcom handlu branżowego lub specjalistom z obsługi serwisowej firmy Cloer. Przez naprawy przeprowadzone niefachowo mogą powstać znaczne zagrożenia dla użytkownika. Dodatkowo do tego gasną roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwach domowych. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem domowej sieci elektrycznej.
- Urządzenie zaopatrzone jest w przewód przyłączający rodzaju przyłączenia „Y”. Jeżeli przewód ten jest uszkodzony, to aby niedopuszczyć do powstania zagrożeń, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego przez firmę Cloer fachowca handlu branżowego lub fachowca obsługi serwisowej firmy Cloer.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
 - jeżeli dojdzie do zakłócenia.
 - jeżeli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane.
 - przed każdym czyszczeniem.
- Ciągnąć tylko za wtyczkę, nigdy za kabel.
- Nie używać kabla do przenoszenia i chronić go przed wysoką temperaturą (patka kuchenna/otwarty piekarnik).
- Nie naciskać zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się. Nie naciskać kabla na ostrych krawędziach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją wynikające z tego zagrożenia
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie należy chronić przed wilgocią (woda rozpryskowa / deszcz).
- Zanim przystąpi się do czyszczenia urządzenia lub do jego chowania, urządzenie musi się całkowicie ochłodzić. Więcej informacji na temat czyszczenia znajdziesz na kolejnych stronach.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi poprzez programator czasowy lub zewnętrzny licznik czasowy.
- **UWAGA!** Podczas pieczenia powierzchnie urządzenia są gorące. Należy unikać zetknięcia się z częściami metalowymi. Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia się!

Specyfikacja techniczna

Typ	Volt	Hz	Watt
26	230	50	800
27			
28			

Przed pierwszym użyciem



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

- Usunąć całe opakowanie i wszystkie naklejki, za wyjątkiem tabliczki znamionowej i numeru seryjnego.
- Automat do wypieku wafli należy ustawić na suche, równej i nie ślizgającej się podstawie.
- Przed pierwszym rozgrzaniem powierzchnię przez aczoną na pieczenie należy oczyścić wilgotną ścierką.
- Ze względów higienicznych nie należy spożywać pierwszych 2 wafli.



Jednakże w wypadku stosowania Mondaminu lub mleka należy od czasu do czasu urządzenie natłuścić, aby niedopuścić do przypalenia się wafli.

Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.



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

- Aby nie uszkodzić warstwy antyadhezyjnej urządzenia, do wyjmowania wafli należy używać wyłącznie przyborów wykonanych z drewna lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie wysokich temperatur.
- W wypadku urządzeń posiadających białe lub jasne elementy lub obudowę z tworzywa sztucznego dochodzi po krótkim okresie użytkowania do brązowych zabarwień. Jest to spowodowane oparami wydobywającymi się podczas pieczenia i nie można tego uniknąć.
- **Wskazówka:** w cieście nie można stosować składników kwasowych (np. owoców, soków owocowych), ponieważ mogą one uszkodzić blachy do pieczenia.

Podgrzewanie

Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i ustawić regulator na poziom 1, aby rozgrzać urządzenie. Powinno się unikać rozgrzewania na wyższym poziomie, ponieważ może to spowodować przegrzanie powierzchni.



OSTROŻNOŚĆ!

Urządzenie się teraz nagrzewa. Proszę dotykać wyłącznie uchwytów i elementów sterujących.

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

- 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)

- 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)

- 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).

Assar

- Po rozgrzaniu urządzenia możliwe jest ustawienie stopnia przypieczenia w zależności od własnych preferencji. Chcąc uzyskać jaśniejsze gofry, należy wybrać niższy poziom, analogicznie chcąc uzyskać ciemniejsze gofry, należy ustawić wyższy poziom. Wygląd pierwszego gofra może być jeszcze nie do końca zgodny z ustawionym stopniem przypieczenia. Dlatego przed zmianą ustawień należy poczekać na wypieczenie kolejnego gofra.
- Wlej ciasto na środek dolnej formy. Ważne jest, aby sprawdzić dokładną ilość ciasta podczas pieczenia różka (ok. 1 CS płytko). Jeśli to możliwe, nie pozwól, aby ciasto sięgało do krawędzi szerokości kciuka. Jeśli tak się stanie, zwłaszcza za kilkoma pierwszymi razami, nadmiar ciasta można łatwo usunąć z rozwałkowanego Hoerchen po ostygnięciu.
- Aby z powodzeniem wykonać Hoerchen, ważne jest, aby zamknąć urządzenie i mocno ścisnąć uchwyty po wlaniu ciasta. Nacisk sprawi, że ciasto upiecze się szybko i równomiernie.
- Stożek należy wyjąć tuż przed końcem procesu pieczenia. Użyj do tego drewnianego widelca.
- Rożki należy zwinąć zaraz po wyjęciu, gdy są jeszcze gorące.
- Po ostygnięciu nie można ich już zwijać.

Wskazówka: Do zwijania rożków można użyć miski.

1. Urządzenie z brzęczykiem i lampką sygnalizacyjną (typ 281, 285)

- Krótko po wlaniu ciasta zielona lampka kontrolna gaśnie. Zapali się czerwona lampka kontrolna.
- Pod koniec czasu pieczenia czerwona lampka kontrolna gaśnie, a zielona zapala się ponownie.
- Rozlegnie się brzęczyk: rożek jest gotowy.

2. Urządzenie z lampką sygnalizacyjną (typ 271)

- Krótko po wlaniu ciasta zielona lampka kontrolna wyłącza się. Zapali się czerwona lampka kontrolna.
- Po upływie czasu pieczenia czerwona lampka kontrolna zgaśnie, a zielona zaświeci się ponownie.
- Rożek jest gotowy.

3. Urządzenie z lampką kontrolną (261)

- Krótko po wlaniu ciasta włącza się czerwona lampka kontrolna.
- Po zakończeniu procesu pieczenia zaświeci się czerwona lampka kontrolna.
- Rożek jest gotowy.

4. Urządzenie bez regulatora temperatury (typ 260))

- Przed każdym pieczeniem należy natłuścić blachy do pieczenia, ponieważ urządzenie nie jest wyposażone w powłokę zapobiegającą przywieraniu. Do smarowania należy używać margaryny lub masła, a nie oleju spożywczego..
- Lampka kontrolna wskazuje jedynie, że urządzenie działa. W przypadku tego urządzenia należy ustawić czas pieczenia za pomocą zegara.

Limpeza

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

Wskazówki

Jeśli kiedykolwiek stożek nie wyjdzie dobrze, może być wiele przyczyn takiego stanu rzeczy. Poniżej znajdziesz kilka wskazówek, które mogą ułatwić produkcję szyszek.

- Używaj wyłącznie mąki dobrej jakości.
- Łatwiej będzie wyprodukować jednorodne rożki, jeśli wszystkie składniki będą miały tę samą temperaturę, a ciasto będzie dobrze wymieszane. Używaj ciepłego, roztopionego masła.
- Aby rożki były chrupiące, nie używaj mleka. Mleko sprawia, że Hoernchen stają się miękkie.
- Ciasto powinno być gęste, ale dobrze odchodzić od łyżki. Wlej tyle ciasta, aby forma była całkowicie wypełniona. Do zanurzania najlepiej używać małej łyżeczki.
- Hoernchen mogą być przechowywane przez kilka tygodni bez żadnych problemów, jeśli są umieszczone w szczelnie zamkniętej puszcze lub słoiku.
- Słodkie nadzienia do rożków:
 - Lody, bita śmietana, krem masłany, owoce
- Pikantne nadzienia do rożków:
 - Sałatki (mięsne lub warzywne), serek śmietankowy, szparagi, ragout fin

Przepis

Wafelek Carlos

Składniki:

- 2 jajka
- 175 g masła
- 200 g cukru
- 250 ml wody
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 350 g mąki

Przygotowanie: Rozpuścić masło w rondelku. Zmieszać cukier z cukrem waniliowym, rozpuszczonym masłem, mąką, jajkami i wodą do uzyskania gładkiego ciasta. Ciasto musi swobodnie spływać z łyżki. W przeciwnym razie należy dodać trochę więcej wody. Ciasto musi odpocząć przez co najmniej 2 godziny, a najlepiej przez całą noc.

RCP-1521.1.0

Utilizacja zgodnie z zasadami ochrony środowiska

Nasze urządzenia są pakowane w sposób przyjazny dla środowiska na czas transportu. Prosimy o wyrzucanie opakowań papierowych / kartonowych i plastikowych do odpowiednich pojemników na surowce wtórne.



OSTRZEŻENIE!

Urządzeń elektrycznych nie wolno wyrzucać razem ze śmieciami domowymi.

Urządzenia gospodarstwa domowego zawierają cenne surowce. Dlatego też należy oddać zużyte urządzenie do organizacji, która wysła je do uznanego zakładu recyklingu. Informacje na temat użycia urządzeń gospodarstwa domowego można uzyskać w każdym Eco-centrum, Radzie Parafialnej lub Urzędzie Miasta.

Gwarancja

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

Gwarancja producenta

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



Warunki gwarancji

<https://cloer.eu/guarantee>

Základní bezpečnostní pokyny

- Tento přístroj je určen výhradně k používání v domácnosti a podobně, jako například:
 - v kuchyních pro zaměstnance obchodů a kanceláří,
 - na zemědělských usedlostech,
 - zákazníky hotelů, motelů a dalších ubytovacích zařízení nebo, v penzionech se snídání
- 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 přírodní vedení.
- Přírodní vedení nepoužívejte k nošení a chraňte ho před teplem (sporák / otevřený oheň).
- Přírodní vedení příliš nenapínejte, jinak hrozí nebezpečí, že se přístroj převrátí. Přírodní vedení nevedte přes ostré hrany.
- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumí výsledným nebezpečím
- Čištění a údržbu uživatelem nesmí provádět děti, pokud nejsou ve věku nebo starší 8 let a nemají dozor.
- Děti si nesmí se zařízením hrát.
- Přístroj a jeho napájecí vedení musí být chráněny před zacházením dětmi pod 8 let věku.
- Nepokládejte přístroj v žádném případě do vody.
- Přístroj chraňte před vlhkem (stříkající voda /déšť).
- Než budete přístroj čistit nebo ukládat, nechte ho úplně vychladnout. Více informací o čištění najdete na následujících stránkách.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Tento přístroj není určen k tomu, aby byl obsluhován spínacími nebo externími hodinami.
- **POZOR!** Pečící plochy přístroje jsou při provozu horké. Vyhýbejte se prosím kontaktu s kovovými částmi. Nebezpečí popálení!

Technické specifikace

Typ	Volt	Hz	Watt
26	230	50	800
27			
28			

Před prvním použitím



Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod.

- Odstraňte veškerý obal a veškeré nálepky kromě typového štítku a sériového čísla.
- Postavte vaflovač na suchou, neklouzavou a rovnou podložku.
- Před prvním zahřátím očistěte pečicí plochy vlhkým hadrem.
- První 2 vafle nejsou z hygienických důvodů vhodné ke spotřebě.



Pokud byste ovšem použili škrob nebo mléko, čas od času přístroj namastěte, aby se vafle nepřipékaly.

Značení CE / bezpečnostní instrukce



Přístroj splňuje požadavky příslušných norem EU



Přístroj je určen pouze pro domácí použití



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

- K vyjímání vafel používejte pouze dřevěné nebo plastové přístroje odolné vůči teplotě, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu přístroje.
- U přístrojů s bílými nebo světlými plastovými díly nebo kryty dochází po krátké době používání ke zbarvení do hněda. To je způsobeno zapařením při pečení a nelze se tomu vyhnout
- **Upozornění:** Do těsta se nesmí přidávat žádné kyselé součásti (např. ovoce, ovocné šťávy), mohly by poškodit pečicí plochy.

Předehřívání

Zasuňte zástrčku do zásuvky, nastavte ovladač na stupeň 1 pro předehřátí zařízení. Je třeba se vyhnout předehřívání na vyšší úroveň, aby nedošlo k přehřátí povlaku.



POZOR! Zařízení se nyní zahřívá. Dotýkejte se pouze rukojetí a ovládacích prvků.

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

- 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)

- Rozsvítí se červená kontrolka.
- Po několika minutách zhasne červená kontrolka a rozsvítí se kontrolka zelená.

3. Přístroj s kontrolkou (typ 261)

- Rozsvítí se červená kontrolka.
- Po několika minutách zhasne červená kontrolka.

4. Přístroj bez regulace teploty (typ 260)

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

Pečení

- Po předehřátí můžete nastavit stupeň zhnědnutí podle potřeby. Vyberte nižší úroveň pro světlé vafle a vyšší úroveň pro tmavší vafle. První vafle ještě nemusí přesně odpovídat nastavenému stupni zhnědnutí. Před změnou úrovně ovladače byste proto měli počkat na další vafle.
- Naplňte těsto do středu spodní pečicí formy. Při pečení rohlíčků je důležité, abyste zjistili přesné množství těsta (cca 1 zarovnaná polévková lžice). 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.
- Pro úspěch pečení je důležité, abyste po naplnění těsta přístroj zavřeli a rukojetí pevně stiskli k sobě. Tlakem se těsto rychle a rovnoměrně rozdělí a zhnědne.
- 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.

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 namastíte 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.

Čištění

- Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku.
- Ještě teplý přístroj očistěte papírovou utěrkou.
- Na závěr očistěte výstupy vlhkým hadrem, ale nikoli pod tekoucí vodou.
- **Tip:** Mezi pečicí plochy vložte dvě savé papírové utěrky a přístroj zavřete.
- 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.

- Používejte pouze kvalitní mouku.
- Stejněomérné 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.

Recept

Rohlíky Carlos

Prísady:

- 2 vejce
- 175 g másla
- 200 g cukru
- 250 ml vody
- 2 balíčky vanilkového cukru
- 350 g mouky

Příprava: V hrnci rozpustte máslo. Smíchejte cukr s vanilkovým cukrem, smíchejte s tekutým máslem, moukou, vejci a vodou, aby vzniklo hladké těsto. Těsto musí dobře stékat ze lžice. Pokud tomu tak není, přidejte trochu vody. Těsto by mělo odpočívat alespoň 2 hodiny, lépe přes celou noc.

RCP-1521.1.0

Ekologická likvidace

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



UPOZORNĚNÍ!

Elektrospotřebiče nepatří do domovního odpadu.

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

Záruka

Elektrické přístroje Cloer odpovídají aktuálním směrnici EU a bezpečnostním předpisům. Pokud by se stalo, že se na vašem přístroji Cloer vyskytne závada nebo že přístroj nebude správně fungovat, obraťte se na svého prodejce. Zaregistrovaným zákazníkům je navíc k dispozici náš zákaznický servis Cloer.

Záruka výrobce

Zaregistrujte svůj přístroj do 6 měsíců od koupe, získáte tak výhody naší záruky výrobce. Platí záruční podmínky, zveřejněné v okamžiku registrace.



Záruční podmínky
<https://cloer.eu/guarantee>

CZ

Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék kizárólag háztartásban való vagy hasonló felhasználásra szolgál, mint például:
 - üzletek és irodák dolgozói számára kialakított konyhákban,
 - mezőgazdasági birtokokon,
 - az odalátogató vendégek számára hotelekben, motelekben és, egyéb szálláshelyeken illetve, reggeliző panziókban.
- A Cloer elektromos készülékeket csak erre feljogosított Cloer szakboltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni. A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára. Ezen kívül így a garanciális igényjogosultság is megszűnik.
- A készüléket csak egy szokásos háztartási dugaszolóaljzatról üzemeltesse. Ellenőrizze, hogy a típustáblán megadott hálózati feszültség megegyezik-e az Ön villamos hálózatának feszültségével.
- A készülék egy „Y”-típusú csatlakozó vezetékkel van felszerelve. Ha ez megrongálódna, akkor azonnal cseréltesse azt egy feljogosított Cloer szakboltban vagy a Cloer gyári vevőszolgálatával ki, hogy megelőzze a veszélyes helyzeteket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzathól,
 - 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.
- Ne használja a hálózati csatlakozó vezetéket a készülék felemelésére és óvja meg a hőhatástól (tűzhelylap / nyitott láng).
- 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.
- Ezt az eszközt 8 éves kortól gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek vagy tapasztalat- és tudáshiányos személyek használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy elsajátították az eszköz biztonságos használatát, és megértik az ebből eredő veszélyeket.
- A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag 8 éves kortól, felügyelet mellett végezhetik el.
- A készülékkel játszani tilos!
- A készülék és csatlakozó vezetéke 8 év alatti gyermekektől távol tartandó!
- A készüléket soha ne merítse vízbe!
- Óvja meg a készüléket a nedvesség behatásától (fröccsenő víz / eső).
- Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná, vagy elrakná. További információkat a tisztításról a következő oldalakon talál.
- Kültérben ne használja a készüléket!
- Ezt a készüléket az időkapcsolós órával vagy időzítővel történő kezelésre tervezték.
- **FIGYELEM!** A sütőfelületek az üzemeltetés során forrók lesznek. Kérjük ne érjen hozzá a fémrészekhez. Megégési veszély!

Műszaki adatok

Malli	V	Hz	W
26	230	50	800
27			
28			

Az első használat előtt



Kérjük az első használat előtt gondosan olvassa végig ezt az útmutatót.

- Távolítsa el minden csomagolóanyagot és matricát, kivéve a típusábrát és a sorozatszámot.
- Az első felfűtés előtt tisztítsa meg a sütőfelületeket egy nedves puha kendővel.
- Ha Mondamint vagy tejet használ, akkor a készüléket időről időre zsírozza be, nehogy az ostya rásüljön.
- Az első 2 ostya higiéniai megfontolásból nem fogyasztható.



A gyártási maradványok miatt az első néhány percben fokozottfüstképződés fordulhat elő. Ezért gondoskodjon a jó szellőzésről az első melegítéskor.

CE jelölés / Biztonsági előírások



A készülék megfelel az Európai Unió által meghatározott vonatkozó követelményeknek.



A készülék kizárólag beltérben használható.



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

- Az ostyák kivételére csak fa- vagy hőálló műanyag eszközöket használjon, nehogy megkarcolja a készülék tapadásgátló bevonatát.
- A fehér vagy világos műanyag alkatrészekkel vagy házzal felszerelt készülékek egy rövid használati idő elteltével kissé megbarnulnak. Ez a sütés során keletkező gőzök hatásának eredménye és ezt nem lehet elkerülni.
- **Megjegyzés:** A tésztaiban nem szabad savas alkotórészeket használni (pl. gyümölcsöket, gyümölcsleveket stb.), mert ezek károsíthatják a sütőlemezeket.

Üzembevétel

Először dugja be a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzatba. A berendezés most forró lesz. Az ostya-sütés megkezdése előtt fel kell fűteni a készüléket. Ez az eljárás lezárt készülékesetén kb. 5 percgig tart.



VIGYÁZAT! A készülék most felforrósodik. Kérjük, csak a fogantyúkat és a kezelőszerveket érintse meg.

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

- 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)

- A piros ellenőrző lámpa kigyullad.
- A piros ellenőrző lámpa néhány perc elteltével kialszik, és a zöld ismét kigyullad.

3. Ellenőrző lámpával felszerelt készülék (típusjel: 261)

- 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).

Sütés

- A gofri barnulási fokát az előmelegítés után ízlés szerint tudja beállítani. Világos gofrihoz alacsonyabb fokozatot, míg sötétebbhez magasabbat válasszon. Előfordulhat, hogy adott körülmények között az első gofri nem felel meg pontosan a beállított barnulási foknak. Ezért készítsen még egy gofrit, mielőtt módosítja a sütési fokozatot.
- Töltse be a tésztát az alsó sütőforma közepébe. A kiflisütésnél fontos, hogy meghatározza a pontos tészta mennyiséget (kb. 1 csapott evőkanál). A sütőforma hüvelykujnyi széles túlfolyójára lehetőleg ne kerüljön tészta. Ha ez, főleg az első sütési kísérletek során mégis előfordulna, a felesleges tésztát a kihűlt kifiről könnyen le lehet törni.
- A kiflisütés sikeréhez az is fontos, hogy a tészta betöltése után összezárja és szorosan összenyomja a fogantyúkat. A nyomás eredményeképpen a tészta gyorsan és egyenletesen szétoszlik, és megbarnul.
- 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 összesodorni.
- **Tipp:** A kiflik összesodrásához használjon egy pezsgőspoharat.

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 sípoló hang jelzése: A kifli készen van.

2. Többszínű sütőlámpával felszerelt készülék (típusjel: 271)

- 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 kifli készen van.

3. Ellenőrző lámpával felszerelt készülék (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 (260)

- A sütőfelületeket minden egyes sütés előtt kenje be zsírral, ha a készülék nincs ellátva tapadásgátló bevonattal. A bezsírozáshoz csak margarint vagy vajat, sohasé olajat használjon.
- Az ellenőrző lámpa itt csak az üzemmállapotot jelzi. Ennél a készüléknél egy órával kell a kívánt barnulási fokhoz szükséges időt meghatározni.

Tisztítás

- A tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót.
- Tisztítsa meg a még meleg berendezést egy papírtörölközővel.
- **Tipp:** Tegyen két szívóképes krepp-papír-törölközőt 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 tisztítószert.**

Tippek

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

- Csak jóminőségű lisztet használjon.
- Egyenletes kifliket akkor tud sütni, ha minden hozzávalónak azonos a hőmérséklete és a tésztát alaposan kikeverte. Használjon langyos, felolvadt vaját.
- 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, vajaskrém, gyümölcsök
- Töltelékek édes kiflihez és palacsintához:
 - Saláták (hús- vagy zöldségsaláta), sajtkrém, spárga, finom borjúragu.

Recept

Carlos-ostyák

Hozzávalók:

- 2 tojás
- 175 g vaj
- 200 g cukor
- 250 ml víz
- 2 csomag vaníliás cukor
- 350 g liszt

Elkészítés: Egy edényben olvassa fel a vaját. Keverje össze a cukrot a vaníliás cukorral, keverje össze az olvasztott vajjal, a liszttel, a tojással és a vízzel egy sima tésztához. A tésztát könnyen folyjon le a kanálról. Ha nem, adjon hozzá még egy kis vizet. A tészta álljon legalább 2 órát, még jobb egész éjszaka.

RCP-1521.1.0

Környezetbarát selejtezés

Készülekeink 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.

Gyártói garancia

A vásárlást követő 6 hónapon belül regisztrálja a készülékét, hogy részesülhessen a gyártói garancia előnyeiből. A regisztrálás időpontjában közzétett garanciális feltételek érvényesek.



Termék regisztráció & garanciális feltételek

<https://cloer.eu/guarantee>

Βασικές οδηγίες ασφάλειας

- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή και παρόμοια χρήση, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εργαζομένων εντός καταστημάτων και γραφείων,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και παρόμοιων χώρων φιλοξενίας ή σε πανσιόν που σερβίρουν πρωινό.
- Αναθέστε τις επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών Cloer μόνο σε αναγνωρισμένους 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).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση και έχουν προηγουμένως λάβει γνώση και κατανοήσει πλήρως την ασφαλή χρήση, όπως και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να διενεργούνται από παιδιά, εκτός κι εάν αυτά τα παιδιά είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επιτήρηση.
- Διατηρείτε τα παιδιά κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της.
- Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλιστεί, ότι δεν παίζουν με την συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα που διαθέτουν περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή διαθέτουν ανεπαρκή εμπειρία και γνώση, εφόσον βρίσκονται υπό επιτήρηση και αφού λάβουν γνώση και κατανοήσουν την ασφαλή χρήση, όπως και τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- 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.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Τεχνικά δεδομένα

Malli	V	Hz	W
26	230	50	800
27			
28			

Πριν την πρώτη χρήση



Σας παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά πριν την πρώτη χρήση της συσκευής τις παρούσες οδηγίες.

- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες και τυχόν αυτοκόλλητα, εκτός από την πινακίδα τύπου και τον σειριακό αριθμό.
- Καθαρίστε την επιφάνεια ψησίματος προτού να την θερμάνετε για πρώτη φορά με ένα υγρό πανί.
- Θα έπρεπε όμως να χρησιμοποιείτε Mondamin ή γάλα και να επαλείψετε που και που την συσκευή με λίπος, για να μην κολλάνε οι βάφλες.
- Οι 2 πρώτες βάφλες για λόγους υγιεινής δεν ενδείκνυνται προς βρώση.



Λόγω υπολειμμάτων από την κατασκευή ενδέχεται κατά τα πρώτα λεπτά χρήσης να δημιουργεί μεγάλη ποσότητα καπνού. Γι' αυτό φροντίστε κατά την πρώτη χρήση για επαρκή αερισμό.

CE σήμανση / οδηγίες ασφαλείας



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



Η συσκευή μόνο για εσωτερική χρήση.



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

- Για την αποκόλληση των βάφλων σας παρακαλούμε να χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινα ή ανθεκτικά σε μεγάλες θερμοκρασίες εργαλεία για να μην καταστραφεί το στρώμα αντιπροσκόλλησης.
- Σε συσκευές ή πλαίσια με άσπρα ή ανοιχτόχρωμα τμήματα συνθετικών υλών παρουσιάζονται μετά από ένα μικρό διάστημα χρήσης καφετιές χρωματώσεις. Αυτό προκαλείται από τους δημιουργούμενους αχνούς ψησίματος και δεν μπορεί να αποφευχθεί.
- **Σημείωση:** Μην χρησιμοποιείτε όξινα συστατικά στη ζύμη (π.χ. φρούτα, χυμούς φρούτων), αυτά θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στις πλάκες ψησίματος.

Προθέρμανση

Εισαγάγετε το βύσμα τροφοδοσίας στην πρίζα, ρυθμίστε το χειριστήριο στο επίπεδο 1 για να προθερμάνετε τη συσκευή. Η προθέρμανση σε υψηλότερο επίπεδο πρέπει να αποφεύγεται για να μην υπερθερμανθεί η επίστρωση.



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η συσκευή πλέον ζεσταίνεται. Αγγίξτε μόνο τις λαβές και τα χειριστήρια.

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).

Ψήσιμο

- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον βαθμό ροδίσματος όπως επιθυμείτε μετά την προθέρμανση. Επιλέξτε χαμηλότερο επίπεδο για ανοιχτόχρωμες βάφλες και υψηλότερο επίπεδο για πιο σκούρες βάφλες. Η πρώτη βάφλα μπορεί να μην αντιστοιχεί ακριβώς στον βαθμό ροδίσματος που έχει καθοριστεί.
- 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 χεϊλος). Στο χειριστήριο 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 γυρίστρο, κρύο χωνάκι.
- Για να επιτύχετε τα χωνάκια σας είναι σημαντικό, να κλείνετε την συσκευή μετά το γέμισμα του ζυμαριού και να πιέζετε δυνατά τις λαβές μεταξύ τους. Με την πίεση μοιράζεται και ροδίζει το ζυμάρι γρήγορα και ομοιόμορφα.
- Σας παρακαλούμε να πάρετε το χωνάκι αμέσως μετά τη λήξη της διαδικασίας ψησίματος από την συσκευή. Χρησιμοποιείτε γι αυτό ένα ξύλινο πηρούνι.
- Τα χωνάκια πρέπει να τυλιχτούν αμέσως μετά το βγάλσιμο, όσο είναι ακόμα ζεστά.
- Εάν κρυώσουν, δεν τυλίγονται πλέον.

- **Συμβουλή:** Για το τύλιγμα των χωνακίων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα ποτήρι σαμπάνιας.

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. Συσκευή 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. Συσκευή 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. Συσκευή 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 χρησιμοποιείτε μαργαρίνη ή βούτυρο, όχι λάδι.
- Η λυχνία ελέγχου δείχνει μόνο την κατάσταση λειτουργίας. Σε αυτήν την συσκευή πρέπει να υπολογίζετε με την βοήθεια ενός ωρολογιού τον χρόνο ψησίματος για τον επιθυμητό βαθμό ροδίσματος.

Καθαρισμός

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

Συμβουλές

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

- 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.
- Χρησιμοποιείτε 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.

συνταγή

Χωνάκια βάφλας

Υλικά:

- 2 αυγά
- 175 γρ. βούτυρο
- 200 γρ. ζάχαρη
- 250 ml νερό
- 2 φακελάκια ζάχαρη βανίλια
- 350 γρ. αλεύρι

Προετοιμασία: Λιώστε το βούτυρο σε μια κατσαρόλα. Ανακατέψτε τη ζάχαρη με τη ζάχαρη βανίλια, προσθέστε το λιωμένο βούτυρο, το αλεύρι, τα αυγά και το νερό και ανακατέψτε μέχρι να γίνει μία λεία ζύμη. Η ζύμη πρέπει να ξεκολλά καλά από το κουτάλι. Αν δεν ξεκολλά καλά, τότε πρέπει να προσθέσετε λίγο νερό. Πρέπει να αφήσετε τη ζύμη να ξεκουραστεί για τουλάχιστον 2 ώρες, ακόμα καλύτερα όλη τη νύχτα.

RCP-1521.1.0

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 διάθεσής σας πληροφορεί η διοίκηση της κοινότητας ή της πόλης σας.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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

Εγγύηση κατασκευαστή

Παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας μέσα σε 6 μήνες από την αγορά της, ώστε να έχετε στη διάθεσή σας την εγγύηση κατασκευαστή. Ισχύουν οι όροι εγγύησης που είναι δημοσιευμένοι τη στιγμή της καταχώρισης.



Produktregistrierung & Garantiebedingungen

<https://cloer.eu/guarantee>



cloer®

© 2025 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Straße 12
59757 Arnsberg Germany

<https://cloer.com/contact>

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