Produktdetails / Product details
https://go.cloer.eu/IM-2898EF

cloer



Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Hörnchenautomat Cloer-2898EF
Crispy Cone Maker Cloer-2898EF



SPRACHEN - LANGUAGES

DE **Bedienungsanleitung** ..... **S. 3**

PLATT **Instruksje** ..... **S. 7**

EN **Operating Instructions** ..... **S. 10**

FR **Notice d´utilisation** ..... **S. 13**

NL **Gebruiksaanwijzing** ..... **S. 16**

IT **Istruzioni sull´uso** ..... **S. 19**

ES **Instrucciones de uso** ..... **S. 22**

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  – in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
  – in landwirtschaftlichen Anwesen,
  – von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur durch den Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  – wenn eine Störung auftritt,
  – wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird,
  – vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung. Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten und spannen Sie diese nicht zu stramm, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte/offene Flamme).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Reinigung und die Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen). Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch eine Zeitschaltuhr oder einen externen Timer bedient zu werden.
- Für den gewerblichen Betrieb ist die Erweiterungsbox mit den zwei mitgelieferten Schrauben hinten am Gerät zu verschrauben. Die Erweiterungsbox stellt sicher, dass das Gerät auch bei Aufstellung an einer Wand einen großen Öffnungswinkel hat.
- **ACHTUNG:** Betrieben Sie das Gerät nicht im Leerlauf mit geschlossenen Backplatten. Durch ein Austrocknen der Fettrückstände wird die Beschichtung beschädigt. Wenn Sie keine Hörnchen backen, schalten Sie das Gerät am Schalter aus.
- Das Gerät ist mit einer Temperatursicherung ausgestattet, die im Falle eines Defekts am Regler das Gerät abschaltet. Bitte wenden Sie sich an den Cloer Werkskundendienst.
- **ACHTUNG:** Beachten Sie, dass das Gehäuse im Betrieb heiß wird und dass beim Backen heißer Dampf seitlich an den Backplatten austritt. Bitte fassen Sie nur die Griffe und Bedienelemente an.

Technische Daten

Type	Volt	Hz	Watt
2898	220-240	50/60	800

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

DE

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild und die Seriennummer.
- 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 Antihaftbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.

Inbetriebnahme / Vorheizen

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Schalten Sie das Gerät am Schalter ein und stellen Sie den Regler auf Stufe 3, um das Gerät vorzuheizen. Ein Vorheizen auf einer höheren Stufe sollte vermieden werden, um die Beschichtung nicht zu überheizen. Sobald der Signalton ertönt, ist das Gerät heiß und Sie können mit dem Hörnchenbacken beginnen.



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

Backen

- Sie können den Bräunungsgrad nach dem Vorheizen beliebig einstellen. Wählen Sie für helle Hörnchen eine niedrigere Stufe und für dunkle Hörnchen eine höhere Stufe. Das erste Hörnchen entspricht unter Umständen noch nicht exakt dem eingestellten Bräunungsgrad. Warten Sie deshalb ein weiteres Hörnchen ab, bevor Sie die Reglerstufe ändern.
- Die Backzeit beträgt, abhängig vom Teig, ca. 1 ½ bis 3 Minuten.
- 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.
- Nach dem Einfüllen des Teiges schließen Sie das Gerät und drücken es am Griff herunter. Dadurch verteilt sich der Teig gleichmäßig. Grundsätzlich gilt: Ist der Teig dünnflüssig, verfließt er gut und es muss nur wenig gedrückt werden. Bei dickflüssigen Teigen, sollte mehr gedrückt werden.
- Teigmenge und Druck der Backplatten beeinflussen das Backergebnis wesentlich.
- Bei zu schwachem Druck und dickem Teig, bildet sich im vorderen Bereich ein heller Fleck, da die Backplatten vorne keinen guten Wärmekontakt mit dem Teig haben. Außerdem ist das Hörnchen dort etwas dicker.
- Bei zu starkem Druck reißen die Dampfbläschen, die beim Backen entstehen, kleine Löcher in das Hörnchen.
- Kurz nach dem Einfüllen des Teiges erlischt die grüne Kontrolllampe und die rote Lampe leuchtet auf. Danach, wenn das Hörnchen fertig ist, ertönt der Signalton.
- Nehmen Sie das Hörnchen 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.

Hinweis

Verwenden Sie zum Herausnehmen des Hörnchens die Cloer Holzgabel und das Cloer Waffelhorn zum Rollen der Hörnchen. Dieses und weiteres Zubehör finden Sie in unserem Online-Shop: https://cloer.de

Tipps

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

- Gleichmäßige Hörnchen backen Sie, wenn alle Zutaten die gleiche Temperatur haben und der Teig gründlich gerührt wird.
- Verwenden Sie lauwarme, zerlassene Butter.
- Damit die Hörnchen knusprig bleiben, verwenden Sie bitte keine Milch. Milch macht die Hörnchen weich.
- Der Teig sollte dickflüssig sein, aber noch gut vom Löffel fließen. Füllen Sie soviel Teig ein, dass die Backform ganz ausgefüllt ist. Ideal ist dafür ein kleiner Saucen- oder Esslöffel.

- **Füllungen für süße Hörnchen:** Eiscreme, Schlagsahne, Buttercreme, Früchte
- **Füllung für pikante Hörnchen:** Salate (Fleisch- oder Gemüsesalat), Käsecreme, Spargel, Ragout fin.
- Hörnchen lassen sich problemlos für einige Wochen aufbewahren, wenn Sie diese in einer Dose gut verschließen.

Reinigung

- Ziehen Sie vor dem reinigen bitte den Netzstecker.
- Reinigen Sie das noch warme Gerät mit einem Microfasertuch, damit die empfindliche Beschichtung nicht zerkratzt wird.
- Reinigen Sie den Hörnchenautomaten abschließend mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- **Tipp:** Legen Sie zwei saugfähige Küchenkrepptücher zwischen die Backflächen und klappen Sie das Gerät zu.
- **Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.**

Rezepte

Traditioneller Ostfriesischer Neujahrskuchen

Zutaten:
- 2 Eier
- 125 g Fett (Butter, Magarine)
- 150 g Zucker
- 150 g Kandis
- ca. 1/2 l Wasser
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pfund Mehl (ca. 450 g)
- etwas Anis
- etwas Kardamom

Zubereitung:
Kandis in etwas Wasser auflösen. Dazu den Kandis in eine passende Schüssel legen und komplett mit Wasser bedecken. Die zu verarbeitende Menge ergibt sich aus der gewünschten Konsistenz des Teiges.

Fett und Zucker schaumig rühren. Die Eier und die Gewürze hinzugeben und das Mehl abwechselnd mit dem Kandiswasser unterrühren, so dass ein dünner Teig entsteht. Der Teig sollte über Nacht ruhen. Vor Backbeginn den Teig kurz umrühren.

Tipp: Der Teig sollte leicht zähflüssig sein. Wie zum Beispiel eine leckere Vanillesoße

RCP-1524.0.0

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 Kartonagen und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.



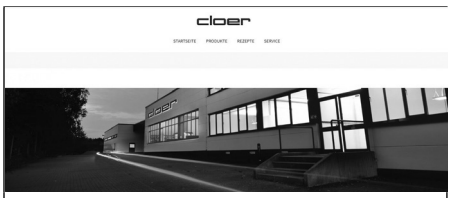
ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

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

DE

Cloer Online-Shop

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



Cloer Online-Shop
https://cloer.de

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

Grundlegend Sekerheit: Dor mutt ji unbedingt up achten

- De Iesder is nich vör de gewerbliche Gebruuck, jümmers blot vör de Huushollen. De kannst gaud in Köken,
  – up Hoff,
  – un vör Arbeider in Loden un
  – Büros bruken.
- Nich sülms an warkeln, wenn dat nich geiht, mutt de na well henn, de dat kann ode van de Warkskundendienst Cloer, sülms maaken is veboden un gefahrelk Un heel wichtig, de Garantie is ok wech.
- Blod an Steekdöös mit Schutzleiter anschluten un kieken of de Nettspannung passt.
- Wenn de Leitung kött is, mutt de na Een henn, de dat ok kann oder na de Warkskundendienst van Cloer.
- Wenn de Iesder nich brukt woord, een Störung kummt oder de Iesder schoonmakt woord, Steeker rut.
- Jümmers blod an Steeker trecken, nich an de Leitung.
- De Leitung nich stramm holln, nich över scharp Kanten trecken, nich to dragen bruken un vör Hitz schütten, acht dor up dat ji nich över de Leitung falln.
- De Iesder kann van Kinner av acht Jahr brukt worden, wenn well uppasst un se weten, wo dat geiht.
- Schoonmaken düren Kinner över acht Jahr of oller, wenn well uppasst.
- Dat Iesder is keen Spööltüüg, Kinner unner acht Jahr hebbt dor nix an to söken.
- Jede de dat Iester brukt, mutt dormit umgahn könen, ansonsten blod unner Upsicht.
- Nich buten bruken.
- De Iesder hört nich int Regen, Water mach de nich.
- Ers heel kolt worn lorten, wenn de schoonmakt un wechpackt word, kiekt na de Regeln vör dat Schoonmaken.
- Nich an een Tiedschaltclock anschluuten.
- De Iesder nich in Water schmieten.
- De Backplatten un umto word bannig heet, Nich anpacken. Fingers wech...Ji könt jo seer doon. Gefahrelk!
- För de gewerbliche Bedriev is de Erweiterungsbox mit de twee mitleverten Schruven achtern ant Gereedskupp to veschruven. De Erweiterungsbox stellt seker , dat de Gereedskupp ok bi Upstellen an een Müür een groot Winkelgatt hett.
- **Uppassen:** Bedrieven Se dat Gereedskupp nich in Leeglop mit dicht Backplatten. Dör een Utdrögen van Fettrückstände geiht de Beschichtung stücken. Wenn Se keen Rullerkes backen, schalten Se dat Gereedskupp an de Schalter of.
- Dat Gereedskupp is mit een Temperatursicherung utrüst, de utschalt, wenn de Regler stücken is. Bitte wennen Se sük an de Cloer Warkskundendienst.
- **Uppassen:** Achten Se daarup, dat de Huuske in Bedriev heet word un dat bi dat Backen heet Damp siedels an de Backplatten uttreedt. Bitte griepen Se blot de Greepen un de Bedrievelemente an. Bruken Se dat Gereedskupp egens to Backen van Rullerkes.

Technische Daten

Type	Volt	Hz	Watt
2898	220-240	50/60	800

Dat erste Maal



Gaud lesen, wat hier steiht, de Backplatten gaud mit een fuchtig Dook schoon maken.

- Utpacken, all Papp entsörgen, de Typenschild dran laten Up een drög, rutschfast un liek Plaat stellen.
- De lesder up een dröge, stumpe un liek Unnerlaag stellen.
- Mit een fuchtig Microfaserdook vör de erste Maal Upheizen schoonmaaken.
- De erste twee Kooken ut hygienische Grund nich eeten. De hört int Müll.



ACHTUNG! Up Grund van Resten vant Backen kann dat in de erste Minüten na Backbeginn to mehr Qualm int Köken koomen. Dorüm gaud lüften un Fenster open.

CE Teken / Seekerheitsverwies



Dit lesder is na EU Richtlinien baut



Blood binnen brucken, nix vör Buten.



ACHTUNG! Wenn ji klaar sünd, Steeker rut.

- De Neeijahrskoken nich mit Mest of spitz Wark ut lesder holln. Dor bie kann de Antihaftschicht kött gaan. Blot Holt ode warmte beständige Kunststoff brucken.

Inschalten/Upheizen

- Steeker int Steekdöös. Vör de Backvörgang up Stufe 3 upheize. Nich hoger inheizen, denn kunn de Beschichtung lieden. Settje wachten, denn kummt de Piep. Nu kann dat los gaan.



De Backplatten un dat Huuske worden bannig heet, nich anpacken, givt Aua.

Backen

- Mit de stufenlose Bräunungsregler na de Vörheizen kann de Kook beliebig hell of dunkelinstellt worden. Vör helle Kook een niedrige Stufe, vör dunkel Kook een hogere. De eerst Kook is nich jümmers futt na instellt Bräunungsgrad, even een Kook mehr maaken un denn eers nastellen.
- Deeg in de Mitte van de unnerste Platte, richtige Menge nehmen. Bi dat Backen van Kookjes is dat wichtig, dat de genaue Deeg-Mass bruukt word (ca. 1 getr. El). In de duumdick Överlop sall keen Deeg wesen. Sull dat geböhren, nett to Anfang, so kann de overscherig Deeg van de uprullt Kook, wenn he kolt is, licht ofbroken worn.
- Na Deeg indoon, lesder sluten un düchtig an Greep andaal drücken. Denn vedelt sück de Deeg fein. Wenn de Deeg dünnflüssig is vedelt he sück gaud, wenn de Deeg dickflüssig is, mutt mehr drückt worn.
- Deeg-Mass un Druck van de Backplatten doon wesentlik wat an an de Backergebnis.
- Bi to minn Druck un dick Deeg bild sück vörn en helle Stee, umdat de
- Backplatten vörn keen Kontakt mit de Deeg hebben, butendem is de Kook dor wat dicker.
- Bi to vööl Druck rieten de Dampfblaasen, de bi dat Backen entstahn, lütt Locken in de Kook.
- Kört na Infüllen van de Deeg geiht de gröön Lücht ut un de roode Lamp lücht up. Daarna, wenn de Kook kloor is, klingt de Signaalton.
- Rut mit de Kook. Blot mit Holt of hitzebeständige Kunststofflepel rutnehmen.
- Futt trüllern, solang de heet is. Sonst hest een Knitterkook. Dat is Schiet.

Verwies
Bruken Se to Rutnehmen van de Kook de Cloer Holtgabel un dat Cloer Waffelhorn to rullen van de Kook. De finden Se in uns Online Shop: https://cloer.de

Tipps

- Wenn dat mol nich klappt, kann dat masse Gründe hebben. Hier sün nu een poor Tipps de jo dat Backen lichter maken.
- Mooi word de Kook, wenn de Temperatur van all Bigaaven gliek is un de Deeg good mischt is.
- Jümmers lauwarme Botter bruken.
- Keen Melk bruken, Melk makt de Kook week.
- De Deeg dürt nich to dünn wesen, mutt avers good van Lepel lopen.
- De Kooken kann man good över mehr Weken in een schloten Behälter upbewahren.
- **Füllsel vör sööt Koken:** lescreme, Schlagrohm, Bottercreme, Frücht.
- **Füllsel vör pikant Koken:** Salat, (Fleesk of Gemüsesalat), Keescreme, Spargel, Ragout fin.

Reinigung

- Schoonmakt word de lesder mit een Microfasertuch, daarmit de fien Beschichtung nich köttkrabbt word Schoonmaaken van de Gehäuse mit een fuchtig Dook, nich in Water schmieten.
- **Kien scharp Reinigungsmiddel brucken.**

PLATT

Rezepte

Oostfreeske Neeijahrskoken

Biggaaven:

- Twee Eier
- 125 g Fett (Margarine/Butter)
- 150 g Zucker
- 150 Gramm Kluntje
- ca. half Liter Water (sovöl dat de Kluntje un Zucker gaud bedeckt is (dat mutt naast een dünne Mengsel geeven)
- 2 Pack Vanille Zucker
- 500 Gramm Mehl
- bitche Anis un Kardamom (na Geschmack)

So word maakt:
Kluntje und Zucker in kookt Water uplösen. Fett un Kluntje/Zuckerwater schumig röhren, De Eier un de Gewürze togeeven, Denn Mehl un dat Zuckerwater in Wessel unnerröhren. De Deeg mutt fein dünn ween. De klaar Deeg sull över een Nacht stahn blieven. Am besten buten ofdeckt. Vör Backbeginn pröven, of de Deeg fein dünn is. Meest dickt de över Nacht na. Denn bitche Zuckerwater nageeven un unnerröhren.

Tipp: De Deeg mutt as een licht Vanillesoße ween

RCP-1524.0.0

Carlos Hörnchen

Bigaaven:

- Twee Eier
- 175 g Botter
- 200 g Zucker
- 250 ml Water
- Twee Pack Vanille Zucker
- 350 g Mehl

So word maakt:
De Botter in een Pott uplösen, Zucker mit Vanillezucker mischen, mit Water as Deeg röhren. De Deeg mutt good van de Lepel lopen. Wenn nich, bitche Water to. Deeg mindestens twee Stünd stahn late, beter över Nacht.

RCP-1521.1.0

Umweltfründlich Entsörgen van de lesder

Uns geräte hebbt all umweltfründlich Verpackung. De hört in de Oltpapier und Kunststoffe in de Wertstoffmüll



Achtung:
Elektrogeräte hörn nich in Huusmüll

Elektrogeräte hebbt masse wertvolle Rohstoffe, De hört, wenn ji hum nich mehr brukt, na de anerkannte Recycling Partner henn, Stadt un Gemeen weeten worhenn.

Kundendienst:

Wenn jo Iesder mol nich will, eenfach em an de Fachhändler oder de Kundendienst van Cloer wenden, de helpt jo.

Garantiebedingungen für Deutschland

Siehe Seite 6 in dieser Anleitung.

Basic Safety Instructions

- The appliance is intended to be used in household only and similar environments like:
  – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
  – in farm houses,
  – by clients in hotels, motels and other residential type environments or on bed and break fast type of environments.
- Repairs of Cloer electronic appliances should be carried out only by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Moreover, it will void your warranty claims.
- Operate the appliance only with household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is the same that your power supply network.
- The device must be connected to a power outlet with protective ground.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer in order to avoid any hazards.
- Pull power plug of the power socket
  – in case of a defect,
  – if the appliance is not used for a longer time,
  – before any cleaning.
- Only pull out at the plug, never at the feed cable. Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten the feed cable too tight as otherwise the appliance is likely to tip over.
- Do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate/ open flame)
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old to avoid they play with it.
- Do not use the appliance outdoors. Protect your appliance from humidity (splash water/ rain). Do not immerse the appliance in water.
- This appliance is not designed to be used with an external timer or separate remote-control system.
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away. More information about cleaning on the following pages.
- For commercial use, the expansion box must be screwed to the back of the appliance with the two screws supplied. The extension box ensures that the appliance has a large opening angle even if it is installed next to a wall.
- Do not operate the appliance empty with closed baking plates. Drying out of the grease residues will damage the coating. If you are not baking waffles, switch off the appliance with the switch.
- **CAUTION:** Note that the housing becomes hot during operation and that hot steam escapes from the sides of the baking plates during baking. Please ensure to only touch the handles and controls.
- The appliance is equipped with a thermal fuse which switches off the appliance in case of a failure of the controller. Please contact the Cloer factory customer service.
- **ATTENTION:** The housing will be hot during the process, please only touch the appliance by the grips.

Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
2898	220-240	50/60	800

Before the first use



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

- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate and the 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.

Starting up / Preheating

- Plug the appliance into the wall socket. Switch on the device at the switch, set the controller to 3 to preheat the appliance. Preheating in a higher level should be avoided in order not to overheat the coat. The machine beeps as soon as it is hot. Then you can begin baking.



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

Baking

- It is possible to set the browning level however you like after preheating. Choose a lower level for lighter cones and a higher level for darker cones. The first cone won't always match the chosen browning level exactly. Therefore, see how the next cone turns out before you adjust the controller level.
- Pour the dough into the centre of the lower baking mould. When making cones it is important to determine the exact quantity of dough (around 1 level tablespoon). Ideally, dough should not flow into the thumb-wide overflow area on the edge of the machine. If this does happen to you, especially in your first baking attempts, the excess dough can be easily broken off from the cone when it has been rolled and cooled.
- After pouring in the dough, close the device and press it down with the handle. This will distribute the dough evenly. In general the following rule applies: If the dough is runny, it will flow out well and doesn't need to be pressed much. Thicker doughs need to be pressed more.
- The amount of dough and the pressure of the baking plates have a significant impact on the baking outcome.
- If the pressure is too weak or the dough too thick, a light spot will form in the front area, because the baking plates won't have good heat contact with the dough at the front. The cone will also be somewhat thicker there.
- If the pressure is too strong, the steam bubbles that form during baking will tear small holes in the cone.
- Shortly after the dough is poured in, the green control light goes out and the red light comes on. Then, when the cone is ready, the machine beeps.
- Take the cone out of the device. Use a wooden fork or a heat-resistant plastic tool to remove the cone.
- The cones must be rolled immediately after removing them, while they are still hot. Once they have cooled down they can no longer be rolled.

Suggestion
Use the Cloer wooden fork to remove the cones and use the Cloer waffle cone roller to roll them. These and other accessories can be found in our online shop: https://cloer.de

Tips

- If a cone ever goes wrong, this can have many different causes. In the following paragraph are a few tips that can make your cone-making easier.
- All ingredients should have the same temperature.
- Use lukewarm, melted butter.
- To ensure the cones stay crispy, please don't use any milk. Milk makes the cones soft.
- The dough must not be too thin, but it must still pour easily from the spoon.
- Cones can be stored for a few weeks without any problem when kept in a sealed container.
- **Fillings for sweet cones:** Ice cream, whipped cream, butter cream, fruit
- **Fillings for savoury cones:** Salads (meat or vegetable salad), cream cheese, asparagus, ragout fin.

Cleaning

- Clean the device while still warm; use a microfibre cloth so that the sensitive coating doesn't get scratched.
- Afterwards, wipe the crispy cone maker with a damp cloth but never under running water.
- **Do not use caustic cleaning agents.**

Recipes

Traditional East Frisian New Year´s Cake

Ingredients:

- 2 eggs
- 125g butter
- 150g sugar
- 150g candy
- half a litre of water
- 2 packets vanilla sugar
- 1 lb flour (around 450g)
- some anis
- some cardamom

Preparation:
Dissolve the candy in water. After that, cover the candy with water in a suitable bowl. The quantity to be prepared will depend on the desired consistency of the batter. TIP: The dough should be slightly viscous. Like a delicious vanilla sauce. Stir in butter and sugar until creamy. Gradually add the eggs and the spices. Stir the flour with the candy-water until a thin dough is formed. The dough should sit overnight and be stirred just before the baking process.

Tip: Let the New Year´s Cake cool down separate and storage in an airtight container.

RCP-1524.0.0

Carlos Cone

Ingredients:

- 2 eggs
- 175 g butter
- 200 g sugar
- 250 ml water
- 2 packets vanilla sugar
- 350 g flour

Preparation:
Melt the butter in a pot. Mix the sugar with the vanilla sugar and stir together with the melted butter, flour, eggs and water to form a smooth dough. The dough must pour easily from the spoon. If this is not the case, add a little more water. The dough must rest for at least 2 hours, preferably overnight.

RCP-1521.1.0

EN

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.
- Ne tendez pas le cordon d'alimentation car il y a sinon risque que l'appareil se renverse.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne frotte pas contre des arêtes vives. N'utilisez jamais le cordon d'alimentation pour porter l'appareil et protégez aussi le cordon contre la chaleur (foyer de cuisinière / flammes nues).
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- Surveillez les enfants pour être sûr(e) qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou ne disposant d'aucune expérience et / ou connaissances à condition que ces personnes soient surveillées ou qu'elles aient été instruites à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers auxquels elles s'exposent.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air. Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie). Ne pas immerger dans l´eau.
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- **Remarque!** Le boîtier d'extension doit être vissé à l'arrière de l'appareil à l'aide des deux vis fournies pour une utilisation professionnelle. Le boîtier d'extension permet d'assurer un grand angle d'ouverture même en cas de positionnement contre une paroi.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui l'éteint en cas de défaillance du régulateur. Veuillez svp vous adresser au service après-vente d'usine de Cloer.
- **Remarque!** Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide avec les plaques couvercles fermées. Le fait de laisser sécher les restes de graisse endommage le revêtement. Lorsque vous ne faites pas cuire de gaufres, éteignez l'appareil à l'interrupteur.

Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt
2898	220-240	50/60	800

Avant la première utilisation



Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

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

FR

Marquage CE



L'appareil corespondait 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

Mise en service et consignes d'utilisation

- Branchez la prise mâle sur une prise de courant murale.
- Allumez l'appareil à l'interrupteur
- Attention! L'appareil devient très chaud.
- Il faut préchauffer l'appareil avant d'y faire cuire des cornets. Ce préchauffage prend environ 6 minutes quand l'appareil est fermé.



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

Opération

- Versez la pâte au milieu du moule de cuisson inférieur. Pendant la cuisson des cornets, il est important de déterminer la quantité exacte de pâte (env. 1 cuillère à soupe à ras). Veillez à ce que la pâte ne coule pas sur le bord de débordement, qui fait la largeur du pouce. Si cela devait se produire occasionnellement, surtout lors des premiers essais de cuisson, il sera facile de briser la pâte excédentaire des cornets enroulés et refroidis.
- UN CONSEIL: Pour que les cornets réussissent, il est important de refermer l'appareil après l'avoir regarni de pâte, et de pousser fermement les poignées l'une contre l'autre. La pression répartit et brunit la pâte rapidement et uniformément.
- Le bouton de réglage progressif vous permet de régler le degré de cuisson que vous préférez pour vos cornets. Pour obtenir des cornets légèrement dorés, sélectionnez la petite position (1 - 2), et pour des cornets plus cuits, sélectionnez une position supérieure (4 - 5). Le temps de cuisson dépend de la pâte: de 1,5 à 3 minutes.

Remarque
Ne sortez pas les cornets de l'appareil à l'aide d'objets pointus (tel qu'un couteau ou une fourchette en métal). Vous risquez d'abîmer le revêtement anti-adhésif: https://cloer.de

Astuces

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

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

Recettes

Gateau de nouvel an traditionnel

Ingrédients :

- 2 œufs
- 125 g de matière grasse
- 150 g de sucre candi
- de l'eau
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 livre de farine (environ 450 g)
- de l'anis
- du cardamome

Préparation :

Dissoudre le sucre candi dans un peu d'eau en plaçant le sucre candi dans un bol approprié et en le recouvrant complètement d'eau.

La quantité à traiter résulte de la consistance souhaitée de la pâte. Remuer la graisse et le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter les œufs et les épices et incorporer la farine en alternance

avec l'eau sucrée, de manière à former une pâte fine.

La pâte doit reposer une nuit. Brièvement remuer la pâte avant de commencer à cuire. Placez les gâteaux de Nouvel An individuellement pour qu'ils refroidissent et conservez-les dans un récipient hermétique pour le stockage.

Astuces : La pâte doit être légèrement visqueuse, comme par exemple la consistance d'une sauce à la vanille.

RCP-1524.1.0

Croissants 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 :

Liquéfier le beurre dans une casserole. Mélanger le sucre avec le sucre vanillé, avec le beurre liquide, la farine, les œufs et l'eau pour obtenir une pâte lisse. La pâte doit couler facilement de la cuillère. Si ce n'est pas le cas, rajouter un peu d'eau. La pâte doit reposer pendant au moins 2 heures, mieux encore toute une nuit.

RCP-1521.1.0

Nettoyage

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

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.

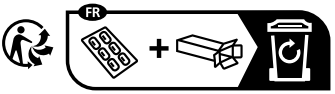


ATTENTION !
Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.

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







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

Essentiële veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  – in de personeelskeuken van een winkel of kantoor,
  – in agrarische bedrijven,
  – door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie of in B&B's.
- Reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer dienen of door de reparatieservice van Cloer. Onoordeelkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker veroorzaken. Bovendien vervalt daarmee de aanspraak op garantie.
- Sluit het apparaat uitsluitend op gewone stopcontacten aan. Controleer eerst of de spanning die op het typeplaatje is aangegeven overeenkomt met die van uw elektriciteitsnet.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarding.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, of door de reparatieservice van Cloer laten vervangen.
- Trek de stekker uit het stopcontact
  – in geval van storing.
  – als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
  – iedere keer voordat het apparaat wordt schoongemaakt.

- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Laat de kabel niet over scherpe randen lopen en trek deze niet strak; hierdoor kan het risico ontstaan dat het apparaat valt.
- Gebruik de kabel niet om het apparaat aan op te tillen en bescherm de kabel tegen hitte (fornuis/open vuur). Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht van een volwassene of als zij zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij dat ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen). Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met behulp van een schakelklok of externe timer.
- Laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt. Meer informatie over het schoonmaken vindt u op de volgende pagina's.
- Gebruik het apparaat niet in stationaire toestand met gesloten bakplaten. Als de vetresten uitdrogen, raakt de baklaag beschadigd. Als u geen wafels bakt, moet u het apparaat aan de schakelaar uitschakelen.
- **LET OP:** Houd er rekening mee dat de behuizing heet wordt tijdens het gebruik van het apparaat. Raak het apparaat alleen aan aan de handgrepen en de bedieningselementen.
- Het apparaat is met een temperatuurbeveiliging uitgerust die het apparaat bij een defect aan de regelaar uitschakelt. Neem contact op met de reparatieservice van Cloer.
- **LET OP:** Let erop dat de behuizing in werking heet wordt en dat bij het bakken hete damp aan de zijkant van de bakplaten eruit komt. Pak het apparaat alleen vast aan de handgrepen en de bedieningselementen.

Technische gegevens

Type	volt	Hz	watt
2898	220-240	50/60	800

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal 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 aangezet, sprake zijn van ongewone rookontwikkeling. Zorg daarom voor een goede ventilatie wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet.

CE-markering/ veiligheidsaanwijzingen



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.

Ingebruikneming/voorverwarmen

- Steek de stekker in het stopcontact. en zet de regelknop op 3 om het apparaat op te laten warmen. Laat het apparaat niet op een hogere stand opwarmen, anders kan de antiaanbaklaag oververhit raken. Zodra de pieptoon klinkt, is het apparaat opgewarmd en kunt u met het bakken van de croissants beginnen.



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

Bakken

- U kunt de bruiningsgraad na het voorverwarmen naar wens instellen. Selecteer voor lichte croissants een lager niveau en voor donkere croissants een hoger niveau. De eerste croissant beantwoord mogelijk niet exact aan de ingestelde bruiningsgraad. Wacht daarom op de volgende croissant, voordat u het niveau wijzigt.
- Plaats het deeg in het midden van de onderste bakvorm. Bij het bakken van croissants is het belangrijk, dat u de juiste hoeveelheid deeg bepaalt (ca. 1 afgestreken eetlepel). Voor zover mogelijk mag er geen deeg in de duimbrede overlooprand lopen In het geval dat dit toch een keer gebeurt, bijvoorbeeld tijdens de eerste bakpogingen, kan het overtollige deeg gemakkelijk van de gerolde, afgekoelde croissants worden afgebroken.
- Nadat u het deeg hebt afgevuld, sluit u het apparaat en drukt de handgreep naar beneden aan. Hierdoor wordt het deeg gelijkmatig verdeeld. In principe geldt: Als het deeg dun vloeibaar is, vloeit het mooi en moet er slechts zacht worden aangedrukt. Bij dikker deeg moet er harder worden aangedrukt.
- De hoeveelheid deeg en de druk van de bakplaten beïnvloeden het resultaat behoorlijk.
- Als de druk te zwak is en het deeg te dik, vormt zich in het voorste gedeelte een lichte vlek, omdat de bakplaat aan de voorkant geen goed thermisch contact maakt met het deeg. Bovendien is de croissant daar iets dikker.
- Als de druk te zwaar is, maken de dampbellen, die bij het bakken ontstaan, kleine gaatjes in de croissant.
- Kort na het plaatsen van het deeg dooft het groene controlelampje en gaat het rode lampje branden. Daarna, wanneer de croissant klaar is, klinkt de pieptoon.
- Neem de croissant uit het apparaat. Gebruik daarvoor een houten vork of hittebestendig plastic bestek.
- De croissants moeten onmiddellijk na het verwijderen, nog warm, worden gerold. Nadat de croissants zijn afgekoeld, kunnen ze niet meer worden gerold.

Aanwijzing

Gebruik voor het verwijderen van de croissants de houten vork van Cloer en de wafelhoorn van Cloer voor het rollen van de croissants. Deze en andere accessoires vindt u in onze online shop: https://cloer.de

Tips

- Als er ooit een croissant mislukt, dan zijn daar vele oorzaken voor. In de volgende sectie vindt u enige tips, die het bakken van croissants voor u gemakkelijker kunnen maken.
- Alle ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.
- Gebruik lauwwarme gesmolten boter.
- Gebruik geen melk, zodat de croissants knapperig blijven. Melk maakt de croissants zacht.
- Het deeg mag niet te dun zijn, het moet echter goed van de lepel lopen.
- Croissants kunnen zonder probleem enkele weken worden bewaard in een goed afgesloten blik.
- Vullingen voor zoete croissants: Roomijs, slagroom, boterroom, vruchten

- Vullingen voor pittige croissants: Salades (vlees- of groentesalade), roomkaas, asperges, ragout.

Reiniging

- Reinig het nog warme apparaat met een microvezeldoek, zodat er op de gevoelige coating geen krassen komen.
- Reinig het apparat vervolgens met een vochtige doek. Houd het apparaat in geen geval onder stromend water.
- **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.**

Recepten

Traditioneel Ostfriesische nieuwjaarsgebak

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 125 g vet (boter, margarine)
- 150 g suiker
- 150 g kandij
- een halve liter water
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 pond bloem (ca. 450 g)
- een beetje anijs
- Een beetje kardemon

Bereiding:
Kandij in een beetje water oplossen. Leg de kandij daarvoor in een passende schotel en bedek volledig met water. De te verwerken hoeveelheid wordt bepaald door de gewenste consistentie van het deeg. Vet en suiker tot schuim roeren. De eieren en de kruiden toevoegen en de bloem afwisselend met het kandijwater onderroeren zodat er een dun deeg ontstaat. Het deeg moet een nacht rusten. Het deeg voor het bakken kort omroeren.

Tip: Het deeg moet kleverig zijn. Zoals een lekkere vanillesaus.

RCP-1524.0.0

Carlos Croissants

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 175 g boter
- 200 g suiker
- 250 ml water
- 2 pakjes vanillesuiker
- 350 g patentbloem

Bereiding:
Smelt de boter in een steelpan. Vermeng de suiker met de vanillesuiker en kneed het met de gesmolten boter, de bloem, de eieren en het water tot een glad deeg. Het deeg moet goed van de lepel lopen. Wanneer dit niet het geval is, moet nog wat water worden toegevoegd. Het deeg moet ten minste 2 uur rusten, beter nog een hele nacht.

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/guarantee

Indicazioni di sicurezza fondamentali

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad essere utilizzato in casa e per applicazioni simili, come per esempio:
  – nelle cucine per i collaboratori, negozi e uffici,
  – nelle proprietà agricole,
  – dai clienti negli alberghi, motel e altre strutture residenziali oppure
  – bed and breakfast.
- Fate eseguire le riparazioni degli apparecchi Cloer soltanto da rivenditori specializzati Cloer o dal servizio assistenza clientela Cloer. Attraverso riparazioni non appropriate possono sorgere pericoli rilevanti per l'utilizzatore. Inoltre si estingue il diritto di garanzia.
- Fate funzionare l'apparecchio solo nelle prese di normale uso domestico. Controllate se la tensione di rete riportata sulla targhetta corrisponde alla Vostra rete elettrica.
- L'apparecchio è provvisto di un cavo di collegamento del tipo d'applicazione „Y". Se questo è danneggiato, allora, per evitare pericoli, deve essere sostituito attraverso un rivenditore specializzato Cloer o dal servizio assistenza clientela della fabbrica Cloer.
- Stacchi la spina dalla presa,
  – se emerge un guasto.
  – se l'apparecchio non viene usato per lungo tempo.
  – prima di ogni pulizia.
- Tirate per favore solo dalla spina, mai dal cavo. Non tendete troppo il cavo d'alimentazione, altrimenti si corre il pericolo che l'apparecchio si capovolga.
- Non tirate il cavo conduttore su angoli acuminati. Non utilizzate il cavo conduttore per il trasporto e proteggetelo dal calore (piastra del focolare / fiamma aperta).
- Questo apparecchio può essere usato dai bambini maggiori di 8 anni se sono sotto la vigilanza di adulti, oppure se sono istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che potrebbero risultare dal suo utilizzo.
- La pulizia e la manutenzione da parte di chi utilizza questo apparecchio non devono essere effettuate dai bambini, solo nel caso in cui questi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- L'apparecchio e i cavi per l'allacciamento devono essere tenuti lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non si mettano a giocare con l'apparecchio.
- Proteggete il Vostro apparecchio dall'umidità (spruzzi d'acqua / pioggia). Non immergere mai l'apparecchio in acqua.
- Fate raffreddare l'apparecchio, prima di pulirlo o di conservarlo.
- Per l'uso commerciale avvitare la scatola di estensione nella parte posteriore dell'apparecchio con le due viti fornite. La scatola di estensione garantisce che l'apparecchio abbia un ampio angolo di apertura anche in caso di installazione su una parete.
- **ATTENZIONE:** Non azionare l'apparecchio a vuoto con le piastre chiuse. Se i residui di grasso si seccano, il rivestimento viene danneggiato. In caso di non utilizzo spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore.
- L'apparecchio è dotato di un termofusibile che spegne l'apparecchio in caso di un difetto sul regolatore. Si prega di rivolgersi al servizio assistenza clienti Cloer.
- **ATTENZIONE:** si prega di considerare che durante il funzionamento la scatola si riscalda e durante la cottura fuoriesce vapore caldo dai lati delle piastre. Si prega di toccare soltanto

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
2898	220-240	50/60	800

Prima del primo utilizzo



Prima del primo utilizzo legga con attenzione questo manuale.

- Rimuova tutte le parti dell'imballo ed eventualmente gli adesivi, ma non la targhetta.
- Metta la macchina automatica per cornetti su una superficie asciutta, piana ed anti-scivolo.
- Le prime 2 cialde non sono adatte al consumo per motivi igienici.



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

Segnatura CE



L'apparecchio corrisponde alle esigenze delle giuste norme EG



L'apparecchio è destinato esclusi vamente per l´uso interno.



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

- Pulisca la superficie di cottura con un panno umido.
- Ingrassi la superficie di cottura prima del primissimo utilizzo.

Messa in funzione ed istruzioni di utilizzo

- Inserisca la spina nella presa.
- Attenzione! l'apparecchio si riscalda.
- Prima di cuocere i cornetti è necessario riscaldare l'apparecchio.
- Con l'apparecchio chiuso questo dura ca. 6 minuti.



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

Riempire con impasto

- Mettete la pasta al centro dello stampo inferiore. Nel cuocere i cornetti è importante che calcolate l'esatta quantità di pasta (circa 1cucchiaio raso). Sull'orlo del troppopieno della larghezza di un pollice non deve fluire possibilmente pasta. Se, nonostante ciò, una volta Vi dovesse succedere, in particolar modo nei primi tentativi di cuocere, la pasta superflua si può così facilmente rompere dal cornetto arrotolato e raffreddato.
- CONSIGLIO: Per la riuscita dei Vostri cornetti è importante che dopo il riempimento della pasta chiudiate la macchina e serrate saldamente i manici. Attraverso la pressione, la pasta viene suddivisa rapidamente e uniformemente, e rosolata.
- Con il regolatore di doratura a regolazione continua può impostare il grado di doratura dei cornetti a piacere. Selezioni per cornetti chiari un'impostazione più bassa (1 - 2), per cornetti scuri una alta (4 - 5). Il tempo di cottura va da ca. 1,5 a 3 minuti a seconda della impasto.

Avviso
Non togliere i cornetti dall'apparecchio con oggetti appuntiti (ad es. coltelli, forchette di metallo). Potrebbero distruggere il rivestimento antiaderente: https://cloer.de

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.

- on una determinata composizione dell'impasto (ad es. troppe noci, frutti, acidi di frutta o altro) l'effetto anti-aderente del rivestimento può diminuire. Ridurre quindi la percentuale di questi ingredienti.
- Utilizzi solo farina di qualità.
- Può cuocere cornetti uniformi se tutti gli ingredienti hanno la stessa temperatura e l'impasto viene mescolato bene. Utilizzi burro tiepido, sciolto.
- Perché i cornetti rimangano fragranti, non utilizzi latte. Il latte rende i cornetti morbidi.
- L'impasto dovrebbe essere denso ma dovrebbe anche poter scorrere bene dal 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 crèpe dolci:
  – crema di gelato, panna, crema di burro, frutti
- Ripieni per cornetti e crèpe piccanti:
  – insalate (di carne o di verdura), crema di formaggio, asparagi, ragù fine

Pulizia

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

Ricette

Torta tradizionale di capodanno della frisia

Ingredienti:
- 2 uova
- 125 g grasso
- 150 g zucchero candito
- un po' d'acqua
- 2 bustine zucchero vanigliato
- 1 libbra di farina (circa 450 g)
- un po' di anice
- un po' di cardamomo

Preparazione:
Sciogliere lo zucchero candito in un po' d'acqua. A questo scopo riporlo in un'apposita ciotola e coprirlo completamente con acqua. La quantità da lavorare dipende dalla consistenza desiderata dell'impasto.
Mescolare il grasso e lo zucchero fino a ottenere una schiuma. Aggiungere le uova e le spezie e mescolare la farina alternativamente con l'acqua dolce in modo che si formi un impasto sottile.
L'impasto dovrebbe riposare durante la notte. Mescolare brevemente l'impasto prima di infornare.

Suggerimenti: L'impasto dovrebbe essere leggermente viscoso, ad esempio come la consistenza della salsa alla vaniglia. Lasciare raffreddare la torta di Capodanno da sola e conservarla in un contenitore ermetico.

RCP-1524.1.0

Cornetti Carlos

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, amalgamare con il burro liquido, la farina, le uova e l'acqua fino a ottenere un impasto liscio. L'impasto deve cadere facilmente dal cucchiaio. In caso contrario aggiungere dell'acqua. Lasciare risposare l'impasto per almeno 2 ore, meglio ancora se per l'intera notte

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. Le condizioni di garanzia e le registrazioni del prodotti sono reperibili qui di seguito:

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

Indicaciones fundamentales de seguridad

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

- **ATENCIÓN:** Tenga en cuenta que la carcasa se calienta durante el funcionamiento y que el vapor caliente sale de los laterales de las placas de cocción durante el horneado. Por favor, toque solamente las asas y los elementos de manejo.

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
2898	220-240	50/60	800

Uso àreas confinadas



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

- Quite todas las partes del embalaje y eventuales rótulos, pero no la placa de características.
- Coloque el preparador automático de cruasanes sobre una base seca, antideslizante y plana.
- Limpie la superficie de horneado con un paño húmedo.
- Unte la superficie de horneado con manteca antes del primer uso.
- 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



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 tambièn 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.

Puesta en funcionamiento e instrucciones de uso

- Enchufe la clavija en el tomacorriente.
- Encienda el dispositivo en el interruptor
- ¡ATENCIÓN! El artefacto se calienta.
- Antes de poder comenzar a hornear barquillos, Ud. debe precalentar la plancha.



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

Hornear

- Ud. puede ajustar a discreción el grado de dorado de los cruasanes con el regulador sin escalonamientos. Para cruasanes claros seleccione un ajuste bajo del regulador (1 – 2), para cruasanes oscuros uno alto (4 – 5). El tiempo de horneado es de aprox. 1,5 a 3 minutos, dependiendo de la masa.
- 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 chorreé masa en el borde de desbordamiento, que tiene el ancho de un pulgar. Sin embargo, si esto le pasara, especialmente en los primeros intentos de hornear, Ud. puede fácilmente romper la masa excedente de los cuernecillos enrollados y enfriados.
- **CONSEJO:** Para que sus cuernecillos le salgan bien es importante que cierre el aparato después de haber llenado la masa y que apriete fuertemente los mangos uno contra otro. La presión hace que la masa se reparta y se dore rápidamente y de manera uniforme.

ES

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

Consejos

- Si alguna vez un cruasán no saliese bien, ello puede deberse a muchas causas. En la siguiente sección Ud. encontrará algunos consejos, que le pueden facilitar el horneado de cruasanes.
- Debido a una composición determinada de la masa (p.ej. demasiadas nueces, frutas, ácidos de frutas o similares) puede disminuir el efecto antiadherente del recubrimiento. Por favor, reduzca en este caso la cantidad de estos componentes.
- Use solamente harina de buena calidad.
- Ud. horneará cruasanes uniformes, si todos los ingredientes tienen la misma temperatura y la masa es cuidadosamente batida. Emplee mantequilla tibia, derretida.
- Para que los cruasanes queden crujientes, por favor no emplee leche. La leche ablanda los cruasanes.
- La masa debiera ser espesa, pero todavía fluir bien de la cuchara. Vierta tanta masa hasta que el molde de horneado esté completamente lleno. Para ello es ideal una pequeña cuchara para salsas.

- Cruasanes se dejan guardar sin problemas durante algunas semanas si los coloca en una lata o en una olla bien cerradas.
- Rellenos para cruasanes dulces:
  –Crema helada, nata batida, crema de mantequilla, frutas
- Rellenos para cruasanes picantes:
  –Ensaladas (de carne o de hortalizas), crema de queso, espárragos, ragout fin

Limpieza

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

Recetas

Pastel Tradicional de año neuvo de Firsón

Ingredientes:

- 2 huevos
- 125 g manteca
- 150 g de caramelo
- algo de agua
- 2 paquetes de azúcar de vainilla
- 1 libra de harina (aprox. 450 g)
- Algo de anís
- Algo de cardamomo

Preparación:
Diluir el caramelo en algo de agua.Además colocar el caramelo en el recipiente adecuado y cubrir completamente con agua. La cantidad a preparar depende de la consistencia desea para la masa. Batir hasta espumar la manteca y el azúcar. Añadir los huevos y las especias e ir meclando la harina envolviéndola con el agua con el caramelo, hasta que se produzca una masa fina. La masa debe descansar durante la noche. Antes de comenzar a hornear la tarta, remover brevemente.

Consejos: La masa debería ser ligeramente espesa, por ejemplo la consistencia de una salsa de vainilla. Dejar enfriar el pastel de año nuevo por separado y consevar en un recipiente estanco.

RCP-1524.1.0

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. Las condiciones de garantía y el registro del producto los encontrará aquí:

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

cloer

© 2024 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Straße 12
59757 Arnsberg Germany

https://contact.cloer.eu/

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

AW-3834_IM_ART-2898EF_DE_PLATT_EN_FR_NL_IT_ES.1.3.