

cloer



Bedienungsanleitung Instruction Manual

Hörnchenautomat 2632
Crispy cone maker 2632



DE

Bedienungsanleitung 4

PLATT

Instruksje 8

EN

Operating Instructions 12

NL

Gebruiksaanwijzing 16



- Backampel mit optischer Fertigmeldung. Grüne Lampe signalisiert „die Waffel ist fertig“.
- Backampel mit optischer Klaarmellen to kieken. Gröön Lamp heet: Kook is klaar
- Optical finish advice. Green light shows „waffle is ready“.



- Kabelaufwicklung mit Steckerdepot dient gleichzeitig als Verriegelung des Waffelautomatens.
- Kavelupwicklung mit Steekerdepot is ok de Slöt van de lester
- Cabel storage area with plug depot, is used at the same time as a lock for the waffle maker.



- Kabelaufwicklung zum optimalen Verstauen. Platzsparende, auf den Griffen stehende Aufbewahrung.
- Kavelupwicklung för optimales Wechstoppen. Platzsparende up de Greepen stahnt kann upbewahrt worden
- Space-saving design, store unit by standing on its handles.



- Stufenlos wählbarer Bräunungsgrad mit Drehregler.
- Stufenlos wählbarer Bräunungsgrad mit Dreischalter
- Infinitely variable browning control

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.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden. Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn eine Störung auftritt.
 - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
 - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- 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 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch eine Zeitschaltuhr oder einen externen Timer bedient zu werden.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Nähere Infos zur Reinigung finden Sie auf S.7.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- **ACHTUNG!** Beachten Sie, dass das Gehäuse im Betrieb heiß wird. Bitte fassen Sie nur die Griffe und Bedienelemente an.

Vorwort

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

Aufstellen

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

CE-Kennzeichnung



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.

Innengebrauch



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

Vor dem Erstgebrauch

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



**ACHTUNG! Aufgrund von Ferti-
gungsrückständen kann es in den
ersten Minuten zu erhöhter Rauch-
entwicklung kommen. Deshalb
beim ersten Aufheizen für gute
Durchlüftung sorgen.**

- Die ersten 2 Hörnchen sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.

Sicherheitshinweise für den Hörnchenautomaten



**ACHTUNG! Die Backflächen und
das Gehäuse werden im Betrieb
sehr heiß. Bitte vermeiden Sie eine
Berührung. Verbrennungsgefahr!**

- Bitte nehmen Sie die Hörnchen nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Messer, Metallgabel) aus dem Gerät. Dies kann die Antihafbeschichtung zerstören. Verwenden Sie nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck.



**ACHTUNG! Bei Nichtgebrauch
und vor jeder Reinigung des**

Gerätes Netzstecker ziehen!

Vorheizen

- Stecken Sie zuerst den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Regler auf Stufe 3, um das Gerät vorzuheizen.
 - Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
 - **ACHTUNG! Das Gerät wird jetzt heiß.**
 - Ein Vorheizen auf einer höheren Stufe sollte vermieden werden, um die Beschichtung nicht zu überheizen.
- Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe und die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Sie können mit dem Hörnchenbacken beginnen.

Backen

Einfüllen des Teigs

- Füllen Sie den Teig in die Mitte der unteren Backform ein. Beim Backen von Hörnchen ist es wichtig, dass Sie die genaue Teigmenge ermitteln (ca. 1 gestr. EL). In den daumenbreiten Überlauftrand sollte möglichst kein Teig fließen.
- Sollte Ihnen dieses doch einmal passieren, besonders bei den ersten Backversuchen, so lässt sich der überschüssige Teig vom gerollten, erkalteten Hörnchen leicht abbrechen.

Tipp: Für das Gelingen Ihrer Hörnchen ist es wichtig, dass Sie nach dem Einfüllen des Teiges das Gerät schließen und die Griffe fest zusammen drücken. Durch den Druck wird der Teig schnell und gleichmäßig verteilt und gebräunt. Dies ist vor allem bei dickflüssigen Teigen notwendig. Je dünner der Teig umso weniger muss gedrückt werden.

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 Hörnchen ab bevor Sie die Reglerstufe ändern.
- 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.
- Nehmen Sie das Hörnchen bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck.
- Die Hörnchen müssen nach dem Herausnehmen sofort, noch heiß gerollt werden. Sie lassen sich, sobald sie erkaltet sind, nicht mehr rollen.

Tipp: Zum Hörnchenrollen können Sie ein Sektglas verwenden.

Tipps

- Sollte einmal ein Hörnchen misslingen, so kann das vielfältige Gründe haben. Im folgenden Abschnitt finden Sie einige Tipps, die Ihnen das Hörnchenbacken erleichtern können.
- Durch eine bestimmte Zusammensetzung des Teiges (z.B. zu viele Nüsse, Früchte, Fruchtsäuren o.ä.) kann die Antihaftwirkung der Beschichtung nachlassen. Bitte vermindern Sie dann den Anteil dieser Bestandteile.
- Verwenden Sie nur hochwertiges Mehl.
- Gleichmäßige Hörnchen backen Sie, wenn alle Zutaten die gleiche Temperatur haben und der Teig gründlich gerührt wird.
- Verwenden Sie lauwarmer, zerlassene Butter.
- Damit die Hörnchen knusprig bleiben, verwenden Sie bitte keine Milch. Milch macht die Hörnchen weich.
- Ein weiterer Tipp: Um eine gleichmäßigere Bräunung des Hörnchens zu bekommen ist es oft hilfreich, nach dem Aufleuchten der grünen Lampe zusätzlich 5-10s zu warten und danach das Hörnchen entnehmen.
- Hörnchen lassen sich problemlos für einige Wochen aufbewahren, wenn Sie diese in einer Dose gut verschließen.

Füllungen für süße Hörnchen:
Eiscreme, Schlagsahne, Buttercreme, Früchte
Füllung für pikante Hörnchen:
Salate (Fleisch- oder Gemüsesalat),
Käsecreme, Spargel, Ragout fin.

Rezepte

Traditioneller Ostfriesischer Neujahrskuchen

Zutaten:

- 2 Eier
- 125 g Fett (Butter, Magarine)
- 150 g Zucker
- 150 g Kandis
- etwas 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.

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

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: Neujahrskuchen zum Auskühlen einzeln legen und zur Aufbewahrung in einem luftdichten Behälter lagern.



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.

TIPP: Der Teig darf nicht zu dünn sein, er muss jedoch gut vom Löffel fließen.



Zimt Hörnchen

Zutaten:

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

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

Kandis Hörnchen

Zutaten:

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

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

Knetwaffeln

Zutaten:

- 8 Eier
- 250 g Margarine
- 500 g Zucker
- 750 g Mehl
- ca. 1 Messerspitze Zimt, je nach Geschmack

Zubereitung: Bereiten Sie aus den Zutaten einen Knetteig zu. Vermischen Sie dazu die 8 Eier zunächst mit Zucker und Butter. Geben Sie anschließend das Mehl und den Zimt hinzu. Lassen Sie den Teig über Nacht im Kühlschrank stehen.



TIPP:

Nehmen Sie eine kleine Portion Teig auf einen Teelöffel und streichen Sie diese mit einem zweiten Löffel mittig ins Eisen.

Reinigung

- Ziehen Sie vor dem Reinigen bitte den Netzstecker.
- Reinigen Sie das noch warme Gerät mit einem Papiertuch.

TIPP: Legen Sie zwei saugfähige

Küchenkrepptücher zwischen die Backflächen und klappen Sie das Gerät zu.

- Reinigen Sie den Hörnchenautomaten abschließend mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören
nicht in den Hausmüll.

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

Kunden-Service

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

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften.

Garantiebedingungen für Deutschland

Cloer gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, eine **limitierte Herstellergarantie**. Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise verpflichten wir uns, das Gerät kostenlos instandzusetzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der schadhaften Komponenten. Ausgewechselte Teile werden Eigentum der Firma Cloer. Weitere Ansprüche, gleich welcher Art, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

Diese Garantie beeinträchtigt keine Rechte, die Verbraucher gemäß den jeweils geltenden nationalen Gesetzen bezüglich des Verkaufs von Waren haben. Die Garantiefrist beträgt **2 Jahre** und beginnt mit dem Datum, an dem das Produkt erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem oder wird anderweitig beeinflusst.

Diese Garantie wird von Ihrem Händler an Sie weitergegeben. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, **wenden Sie sich direkt an Ihren Händler**.

In Deutschland bietet Cloer registrierten Verbrauchern die Möglichkeit, **erweiterte Garantieleistungen** direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass das Produkt bei einem autorisierten Händler gekauft und per Postkarte oder über Internet unter <http://www.cloer.de/service> registriert wurde. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden sich registrierte Verbraucher in jedem Fall zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete **niemals unfrei** eingesendet werden. Diese werden von den Paketdiensten nicht zugestellt, sondern für Sie kostenpflichtig retourniert. Sprechen Sie daher zuerst mit uns.

Wir sagen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen. Wenden Sie sich an:

DE

Cloer Werkskundendienst
Tel.: +49 2932.6297-660
Fax: +49 2932.6297-860
Mail: service@cloer.de

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

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf

- unsachgemäße Nutzung,

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

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät

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

Für Verbrauchsmaterial wird ebenfalls keine Garantie übernommen.

* Wasserkocher / Kaffeeautomat / Teeautomat



Instruksje

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Mit der plattdeutschen Übersetzung der Gebrauchsanweisung möchten wir Ihnen eine kleine Freude machen. Sie beruht zum größten Teil auf der Vorgabe der plattdeutschen Rechtschreibung der ostfriesischen Landschaft in Aurich, aber eben auch aus gebietsbezogenen Redewendungen der einzelnen Regionen Ostfrieslands. Wir denken mit dieser Schreibweise, dass jeder Ostfrieser, aber auch alle anderen mit ein bisschen Geduld, den kompletten Text lesen können. Es hat uns sehr viel Spaß gemacht, den deutschen Text umsetzen zu lassen, denn gerade in Ostfriesland werden traditionell zum Jahreswechsel die bekannten Neujahrskuchen gebacken. Auch das Rezept dazu finden Sie in unserer Gebrauchsanweisung.

Bitte nehmen Sie nun diese Gebrauchsanweisung aus den genannten Gründen nicht ganz so ernst.

Sie soll einfach Spaß machen und zum Lesen animieren.

Grundlegend Sekerheit: Dor mutt ji unbedingt up achten

- De lesder 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 lesder nich brukt woord, een Störung kummt oder de lesder 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 lesder 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 lesder is keen Spööltüüg, Kinner unner acht Jahr hebbt dor nix an to söken.
- Jede de dat lester brukt, mutt dormit umgahn können, ansonsten blod unner Upsicht.
- Nich buten bruken.
- De lesder 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 anschluten.
- De lesder nich in Water schmieten.
- **Achtung!** De Backplatten un umto word bannig heet, Nich anpacken. Fingers wech...Ji könt jo seer doon. **Gefahrelk!**

PLATT



Lütt Vorwoord

Leev Lütt,
mit disse lesder hebbt een Qualitätsprodukt van beste Funktionalität un Technik köfft,
Lest genau wat hier steiht, bevör ji de lester brukt,
wi wünscht jo masse Bliedskupp mit de lester.

PLATT

Upstellen

- Utpacken, all Papp entsörgeren, de Typenschild dran laten Up een drög, rutschfast un liek Plaat stellen.

CE Teken



Dit lesder is na EU Richtlinien baut

Binnengebruuk



Blood binnen brucken,
nix vör Buten.

Dat erste Maal

- Gaud lesen, wat hier steiht, de Backplatten gaud mit een fuchtig Dook schoon maken.
- Vör de erste Gebruuk infetten.



**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.**

- De erste twee Kooken ut hygienische Grund nich eeten. De hört int Müll.

Sekerheitsverwies för de lesder



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

- De Backplatten un dat Huuske worden bannig heet, nich anpacken, givt Aua.
- De Neeijahrskoken nich mit Mest of spitz Wark ut lesder holln. Dor bie kann de Antihafschicht kött gaan. Blot Holt ode warmte beständige Kunststoff brucken.



**ACHTUNG! Wenn ji klaar sünd,
Stecker rut.**

Nu geht dat los! Vörheizen

- Stecker int Steekdöös
- Vör de Backvörgang up Stufe 3 upheizen
- De roode Lamp lücht up.
- **ACHTUNG! Nu woord dat heet.**
- Nich hoger inheizen, denn kunn de Beschichtung liden.
- Settje wachten, denn kummt de grööne Lamp.
- Nu kann dat los gaan.

Backen:

Deeg in lesder

- Deeg in de Mitte van de unnerste Platte, richtige Menge nehmen. Ca een Etlepel full.
- Nich över de Rand kleien. Wenn dat geböhrt, de Rand Deeg na de Backvörgang ofbreken.

Tipp

Dormit de Kook wunnerbaar woord, de Greepen drücken dat sück de Deeg gaud vedeelt. Bi dicke Deeg is dat besünners wichtig So woord de Kook fein glikmässig un een wunnerbaar Kook. Heel wat besünners.

Backen

- Mit de stufenlose Bräunungsregler na de Vörheizen kann de Kook beliebig hell of dunkel instellt worden. Vör helle Kook een niedrige Stufe, vör dunkel Kook een hogere.
Wenn de Deeg int lesder kummt, geht de gröön Lamp ut, de roode lücht up Kook is klaar.
- De erste Kook is meest noch nich so gaud, wachten bit de tweede, na de Änderung van een Backstufe in een anner Stufe, denn ruutkummt.
- Wenn de Kook klaar is, lücht de gröön Lamp wedder up. De roode Lamp is nu ut.
- Rut mit de Kook.
- Blot mit Holt of hitzebeständige Kunststofflepel rutnehmen.
- Futt trüllern, solang de heet is. Sonst hest een Knitterkook. Dat is Schiet.
- Tipp: ji köönt een Sektglas to stülpen van de Kook brucken.

Tipps

- Wenn dat mol nich klappt, kann dat masse Gründe hebben. Hier sün nu een paar Tipps de jo dat Backen lichter maken.
- Ween de Deeg nich recht tosaumenstellt is, kann dat an de Platten sitten blieven. (to völ Nöten, Frücht, Früchtsäure, o.ä.) Denn de Andeel mindern.
- Jümmers gaud Mehl brucken.
- Mooi word de Kook, wenn de Temperatur van all Bigaaven glik is un de Deeg good mischt is.
- Jümmers lauwarmer Botter brucken.
- Keen Melk brucken, Melk makt de Kook week.
- Besünner Tipp: Vör een wunnerbaar Kook bi de Backvörgang is dat gaud, 5 bit 10 Sekunden to wachten, wenn de gröön Lamp uplücht, un denn eers de Kook rutnehmen.
- De Kook kann man good över mehr Weken in een schloten Behälter upbewahren.

Füllsel vör sööt Koken:

Iescreme, Schlagrohm, Bottercreme, Frücht.

Füllsel vör pikant Koken:

Salat, (Fleesk of Gemüsesalat), Keescreme,
Spargel, Ragout fin.

Rezepte:

Oostfreeske Neeijahrskoken

- **Bigaaven:**

- Twee Eier
- 125 g Fett (Margarine/Butter)
- 150 g Zucker
- 150 Gramm Kluntje
- ca. half Liter Water (soväl 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 dikt de över Nacht na. Denn bitche Zuckerwater nageeven un unnerröhren. **Tipp:** De Deeg mutt as een licht Vanillesoße ween

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.

Zimt Hörnchen

- **Bigaaven:**

- 125 g Botter
- 250 g Zucker
- 4-5 Eier
- 1TI Rum
- 1TL Zimt
- bitche Solt
- 200 g Mehl

- **So word maakt:**

Botter, Zucker un de Eier sahnig röhren, na un na de annern Bigaaven to doon.

Kluntje Hörnchen

- **Bigaaven:**

- 450 g Meh
- 200 g Botter
- Een Ei

- 225 g Kluntje
- half Liter Water

- **So word maakt:**

de Kluntje in Water uplösen, Botter un Ei schumig röhren, in Wessel Mehl un Water to doon. De Deeg bitche stahn lorten.

Knippkooken

- **Bigaaven:**

- 8 Eier
- 250 Gramm Margarine
- 500 Gramm Zucker
- 750 Gramm Mehl
- ca. Een Messerspitz Zimt (na Geschmack)

- **So word maakt:**

De Bigaaven all tohop in een Schöttel to een Deeg röhren un över Nacht kolt staan lorten. **Tipp:** Am besten een lütt Portion Deeg as een Kugel up een Teelepel/ Koffjelepel mittig mit een tweede Lepel int lesder doon.



- **Reinigung:**

Stecker rut, mit Papierdook schoon maaken, so lang dat lesder noch warm is.

Tipp: Twee saugfähige Doken tüsken de Backplatten leggen, lesder dicht klappen.

- Schoonmaaken van de Gehäuse mit een fuchtig Dook, nich in Water schmieten.
- Kien scharp Reinigungsmittel brucken.

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 lesder mol nich will, einfach em an de Fachhändler oder de Kundendienst van Cloer wenden, de helpt jo.

Garantiebedingungen für Deutschland

Siehe Seite 7 in dieser Anleitung.

PLATT

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
 - on bed and breakfast type environments.
- Repairs of Cloer electronic appliances should be carried out only by authorized Cloer specialist dealers or 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 at 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, its service agent or similarly qualified persons 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 persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not leave children unattended to ensure they do not play with the appliance
- Do not use the appliance outdoors.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- This appliance is not designed to be used with an external timer or separate remote-control system.
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away. More information about proper cleaning on page 15.
- Do not immerse the appliance in water.
- **ATTENTION:** The housing will be hot during the process, please only touch the appliance by the grips.

Introduction

Dear Customer,

With your purchase of the Cloer Crispy Cone Maker you have chosen a high-quality product in terms of technology and functionality. Please become familiar with the appliance before initial use and read the operating instructions carefully. We wish you much pleasure with your new appliance.

Preparing for use

- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate.
- Place the crispy cone maker on a dry, flat, nonslip surface.

CE marking



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.

Indoor use



The appliance is intended for indoor use only.

Before initial use

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



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

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

Safety notices for the crispy cone maker



ATTENTION! The baking surfaces and the housing are very hot during the process. Please do not touch. Danger of being burned!

Do not use pointed objects such as knives or metal forks to remove the crispy cones from the appliance. This could damage the non-stick surface. Use wood or heat resistant plastic cutlery



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

Starting up

- Plug the appliance into the wall socket. Set the controller to 3 to preheat the appliance.
- The red light turns on.
- **CAUTION! Appliance becomes hot.**
- It should be avoided to preheat the appliance to the highest level since this could damage the non-stick surface.
- After a few minutes, the red light will turn off and the green one will light.
- You can begin with the cone baking.

Operation

Filling batter

- Fill the batter in the middle of the lower baking tin. When baking crispy cones, it is important to ascertain the exact batter quantity (approx. 1 level tablespoon). You should try to avoid the batter 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 of batter from the rolled, cold cone.

ADVICE: For making your crispy cones a success it is important to close the appliance after having filled in the batter and to press the handles together. Due to the pressure the batter is fast and evenly spread and browned. This is especially necessary in the case of very viscous batters. The thinner the batter is, the less it will have to be pressed.

Baking

- The continuously adjustable browning regulator allows you to control the browning level when baking crispy cones. Select a low setting (1 - 2) for light crispy or a high setting (4 - 5) for dark crispy cones.
- The first cone possibly does not correspond to the exact browning level. Wait for another cone before adjusting the regulator.
- 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.
- The baking time lasts from 1 ½ to 3 minutes, depending on the batter. Take the crispy cones out of the appliance immediately after termination of the baking process. We recommend using a wooden fork or heat resistant plastic cutlery.
- After having been taken out the crispy cones must be rolled immediately 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.

Tips

- There may be many reasons for a crispy cone not turning out right. The following section provides some tips for successful crispy cones.
- Certain batter consistencies (e.g. batter containing too many nuts, fruits, fruit acids, etc.) can hinder the effectiveness of the non-stick coating. In that case, reduce the amount of such ingredients.
- Use only premium quality flour.
Make sure to have all ingredients at the same temperature and mix the batter until it is smooth.
- Use melted butter that is lukewarm.
For "crunchy" crispy cones, do not use milk. Milk will make the crispy cones soft.
- Some more advice: You can wait 5-10 seconds after the green light turns on before extracting the cones. This way, the crispy cones will obtain an evenly brown.
- 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

Traditional East Frisian New Year's Cake

Ingredients

- 2 eggs
- 125g butter
- 150g sugar
- 150g candy
- some 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 batter 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.

Carlos' Crispy Cones

Ingredients:

- 2 eggs
- 175 g butter
- 200 g sugar
- 250 ml water
- 2 packets 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 at least 2 hours, better overnight.



Cinnamon Crispy Cones

Ingredients:

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

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

Candy Crispy Cones

Ingredients:

- 450 g flour
- 200 g butter
- 1 egg
- 225 g candy
- ½ l water

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

Kneaded Waffles

Ingredients:

- eggs
- 250g margarine
- 500g sugar
- 750 flour
- just a trace of cinnamon depending on taste.

Preparation: Knead all the ingredients in a batter. Stir the 8 eggs with sugar and butter. Finally, add the flour and the cinnamon. Allow the batter to sit overnight in the fridge.

Tip: take a small piece of batter with a teaspoon and spread it with another spoon on the plates.



Cleaning

- Please unplug the appliance before cleaning.
- Use a paper towel to clean the appliance while still warm.

Tip: Place two absorbent paper towels between the baking surfaces and close the appliance. Afterwards, wipe the crispy cone maker with a damp cloth, but never under running water.

- Do not use caustic cleaning agents.

Environmentally friendly disposal

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



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

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

Customer service

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

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

Conditions of warranty

Cloer grants you, **the private end user, a limited manufacturer's warranty.** Assuming careful handling and compliance with the operating instructions and safety notices, we will be obligated to replace the appliance at no cost, insofar as there are defects in material or workmanship. The repair will be effected by repairing or replacing defective components. Any parts replaced will become the property of Cloer. All further claims of any type, especially claims for indemnification, are not valid. This warranty does not affect any rights of the customer with respect to the sale of goods in accordance with the applicable national laws.

The warranty period is **2 years** starting from the date on which the product was first purchased by an end consumer. The warranty period will not be extended or begin anew or in any other way be affected by the subsequent sale, repair or replacement of the product. This warranty is passed on to you by your retail dealer. In order to assert a warranty claim, please **contact your dealer directly.**

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

service-uk@cloer.de

As proof of warranty entitlement you must submit the original **sales receipt** with the date of sale and the dealer's address. Without the sales receipt, the repair will be carried out at your expense without asking.

The warranty does not cover damages resulting from

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

The warranty will be void if the appliance

- is used commercially,
- is opened or modified without authorisation
- or if unauthorised repairs are attempted.

Also, the warranty does not apply to consumable materials.

* electric kettle / coffemaker / teamaker

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is uitsluitend geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
 - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches;
 - in tuincentra;
 - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden;
 - in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer. Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantieaanspraken.
- 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 moet op een stopcontact met massakabel aangesloten worden.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer vervangen worden om gevaren te vermijden.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
 - wanneer er een storing optreedt.
 - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt.
 - voor iedere reiniging.
- Trek uitsluitend aan de contactstop, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet over scherpe randen en span deze niet te strak. Bij strak spannen bestaat het gevaar van omvallen van het apparaat.
- Gebruik de kabel niet om het apparaat te dragen en bescherm de kabel tegen hitte (fornuis / vuur).
- Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden worden gebruikt wanneer ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het apparaat en het aansluitsnoer moeten buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar worden gehouden.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spattend water / regen).
- Dit apparaat is niet geschikt om door een (externe) timer te worden bediend.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.
- Meer informatie over de reiniging vindt u op pagina 19. Het apparaat nooit onder stromend water reinigen of onderdompelen.
- **Let op:** denk eraan de behuizing in bedrijf zeer heet wordt. Raak enkel de grepen en bedieningselementen aan.

Voorwoord

Zeer geachte klant,

Met de aankoop van het Cloer oublie-ijzer heeft U gekozen voor een kwaliteitsproduct, dat gefabriceerd is volgens de huidige stand van de techniek en functionaliteit. Voordat U het apparaat gaat gebruiken, maakt u zich met het apparaat vertrouwd en leest u aandachtig de gebruiksaanwijzing. Wij wensen U veel plezier met het nieuwe Cloer oublie-ijzer.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle onderdelen van de verpakking en eventuele stickers, niet het typeplaatje.
- Plaats het oublie-ijzer op een droog, niet-schuivend en egaal oppervlak.

CE Keurmerk



Het apparaat is gefabriceerd overeenkomstig de huidige EG-voorschriften.

Gebruik binnenshuis



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.

Voor het eerste gebruik

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



LET OP! Vanwege productieresten kan het in de eerste paar minuten of eerste gebruik zijn dat er wat meer rook ontwikkeling is. Zorg daarom voor goede ventilatie wanneer u voor de eerste keer opwarmt.

- Om hygiënische redenen zijn de eerste 2 hoorntjes niet geschikt voor consumptie.

Veiligheidsvoorschriften voor het oublie-ijzer



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

- De oublies niet met scherpe voorwerpen (b.v. messen, metalen vorken) uit het apparaat nemen. Dit kan de teflonbekleding beschadigen. Gebruik uitsluitend houten en hittebestendig kunststof bestek.



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

Voorverwarmen

- Plaats de contactstop in de wandcontactdoos en stel de regelaar in op niveau 3 om het toestel voor te verwarmen.
- Het rode controlelampje gaat branden.
- **OPGELET! Het apparaat wordt heet.**
- Voorverwarmen op een hoger niveau moet vermeden worden om de baklaag niet te beschadigen.
- Na enkele minuten gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje op.
- U kunt nu beginnen met het bakken van de oublies.

Bakken

Giet het beslag

- Plaats het deeg in het midden van de onderste bakvorm. Bij het bakken van oublies 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 de gerolde, afgekoelde oublie worden afgebroken.

TIP: Voor het lukken van uw oublies is het belangrijk, dat u nadat het deeg gegoten is, het apparaat sluit en de grepen stevig tegen elkaar drukt. Door de druk wordt het deeg snel en gelijkmatig verdeeld en gebruid. Dit is vooral nodig bij dik deeg. Hoe dunner het deeg, hoe minder er gedrukt moet worden.

Bakken

- U kunt de bruiningsgraad na het voorverwarmen instellen naar smaak. Kies voor lichte oublies een lager niveau en voor donkere oublies een hoger niveau.
- De eerste oublie komt onder bepaalde omstandigheden niet exact overeen met de ingestelde bruiningsgraad. Wacht daarom nog een oublie af voor u het regelniveau wijzigt.
- Kort nadat het deeg is gegoten, gaat het groene controlelampje uit. Het rode controlelampje licht op.
- Na het einde van de baktijd gaat het rode controlelampje uit en licht het groene controlelampje weer op.
- De oublie is klaar.
- Gelieve de oublie onmiddellijk na het einde van de baktijd uit het apparaat te nemen. Gebruik daarvoor een houten ovenvork of hittebestendig kunststof bestek.
- De oublies moeten na het uitnemen meteen nog heet is worden opgerold. Nadat de oublie is afgekoeld, kunt u het niet meer oprollen.

TIP: Voor het oprollen van de oublie kunt u een champagneglas gebruiken.

Tips

- Indien een oublie mislukt dan kan, dit vele oorzaken hebben. Hieronder volgen enkele tips om U het bakken te vergemakkelijken.
- Door een bepaalde samenstelling van het deeg (bv. te veel noten, vruchten, vruchtsappen) kan de teflonbekleding beschadigd worden.
- Verminder dan het aandeel van deze bestanddelen.
- Gebruik altijd kwalitatief goed meel.
- Gelijkmatische oublies bakt U wanneer alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben en alles goed geroerd is.
- Gebruik lauwwarme gesmolten boter.
- Om de oublies knapperig te houden gebruikt u geen melk. Melk maakt de oublies zacht.
- Nog een tip: om een gelijkmatigere bruining van de oublie te bereiken is het vaak handig om na het oplichten van het lampje nog 5-10s te wachten en de oublie daarna te verwijderen.
- Oublies kunt U probleemloos bewaren gedurende enige weken in een goed afgesloten trommel.

Vullingen voor zoete oublies:
ijs, slagroom, botercrème, vruchten.
Vullingen voor pikante oublies: Salades (vlees of groentesalades), kaascrème, asperges, ragout.

Recepten

Traditioneel Ostfriesische nieuwjaarsgebak

Ingrediënten:

- 2 eieren
- 125 g vet (boter, margarine)
- 150 g suiker
- 150 g kandij
- een beetje 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.

TIP: het deeg moet kleverig zijn. Zoals een lekkere vanillesaus.



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: nieuwjaarsgebak apart leggen om te laten afkoelen en in een luchtdichte container bewaren.

Carlos oublies

Ingrediënten:

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

Bereiding: de boter in een pan vloeibaar maken. Suiker met vanillesuiker mengen, met de vloeibare boter, de bloem, de eieren en het water tot een glad deeg roeren. Het deeg moet goed van de lepel vloeien. Voeg nog een beetje water toe als dit niet het geval is. Het deeg moet nog minstens 2 uur rusten, beter nog een nacht.

TIP: het deeg mag niet te dun zijn. het moet goed van de lepel vloeien.

Kaneeloublies

Ingrediënten:

- 125 g boter
- 250 g suiker
- 4 – 5 eieren
- 1 TL rum
- 1 TL kaneel
- een beetje zout
- 200 g bloem

Bereiding: boter, suiker en alle eieren romig roeren, de andere ingrediënten geleidelijk toevoegen.



Kandij-oublies

Ingrediënten:

- 450 g bloem
- 200 g boter
- 1 ei
- 225 g kandij
- ½ l water

Bereiding: de kandij in water oplossen, Boter en kandij schuimig roeren, afwisselend bloem en water toevoegen. Het deeg kort laten rusten.

Gekneden Deeg Wafels

Ingrediënten:

- 8 eieren
- 250 g margarine
- 500 g suiker
- 750 g bloem
- ca. 1 mespunt Kaneel, naar eigen smaak

Bereiding: Bereid uit de ingrediënten en kneeddeeg. Meng daarvoor eerst de 8 eieren met suiker en boter. Voeg vervolgens de bloem en het Kaneel toe. Laat het deeg een nacht in de koelkast staan.

TIP: Doe een kleine portie deeg op een theelepel en strijk dit met een tweede lepel centraal op het ijzer.



Schoonmaken

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

Milieuvriendelijke afhandeling

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



OPGELET!
Elektrische apparaten behoren
niet bij het huisvuil.

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

Servicedienst

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

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

Garantiebepalingen

Cloer verleent U, als **huishoudelijk gebruiker een gelimiteerde garantie**. Bij zorgvuldig gebruik en met in achtname van de gebruiksaanwijzing alsmede de veiligheidsvoorschriften verplichten wij het apparaat zonder kosten te repareren indien het euvel terug te voeren is op materiaal – of fabricage fouten. De defecte componenten worden hersteld c.q. vervangen. De vervangen onderdelen blijven eigendom van Cloer. Verdere claims van welke aard of wijze ook, in het bijzonder aanspraken op schadeuitkeringen, zijn uitgesloten. Deze garantie geeft geen rechten, de verbruiker, overeenkomstig de geldende nationale wetten, welke betrekking hebben op de verkoop van waren.

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

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

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

service-nl@cloer.de

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

Uitgesloten van garantie en schade zijn:

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

De garantie vervalt, wanneer het apparaat

- professioneel gebruikt wordt,
- geopend wird, veranderd wird of hersteld wird,
- niet door een erkende vakman.

Vor gebruikte materialen wordt eveneens geen garantie verleend.

* Waterkoker / Koffi automaat / Thee automaat



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

Datum / Date

A large, empty rectangular box with a thin black border, intended for a stamp and signature.

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer

IM_ART-2632_AW-3559.2.0