



Produktdetails / Product details

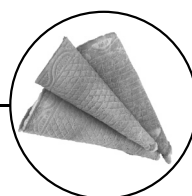
<https://go.cloer.eu/IM-0289ESR>

cloer®



Bedienungsanleitung Instruction Manual

Hörnchenautomat Cloer-0289ESR
Crispy Cone maker Cloer-0289ESR



SPRACHEN - LANGUAGES

DE	Bedienungsanleitung	S.3
GB	Operating Instructions	S.6
FR	Notice d'utilisation	S.9
NL	Gebruiksaanwijzing	S.12
IT	Istruzioni sull'uso	S.15
ES	Instrucciones de uso	S.18
PT	Instruções de operação	S.21
DK	Brugsanvisning	S.24
FI	Käyttöohjeet.....	S.27
SE	Brugsanvisning	S.30
NO	Brugsanvisning	S.33
LT	Instrukcijos.....	S.36
CZ	Návod k použití	S.39
PL	Instrukcja obsługi	S.42
RU	Руководство к применению	S.45

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).
- 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 den folgenden Seiten.
- 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.

DE

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
0289ESR	230	50	800

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

DE

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



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

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



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

- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Hörnchen nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihaftbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.



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

Inbetriebnahme / Vorheizen

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose 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.
- 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.
- 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.

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.
- Alle Zutaten sollten die gleiche Temperatur haben.
- Verwenden Sie lauwarme, zerlassene Butter.
- Damit die Hörnchen knusprig bleiben, verwenden Sie bitte keine Milch. Milch macht die Hörnchen weich.
- Der Teig darf nicht zu dünn sein, es muss jedoch gut vom Löffel fließen.
- Hörnchen lassen sich problemlos für einige Wochen aufbewahren, wenn Sie diese in einer Dose gut verschließen.
- **Füllungen für süße Hörnchen:** Eiscreme, Schlagsahne, Buttercreme, Früchte
- **Füllung für pikante Hörnchen:** Salate (Fleisch- oder Gemüsesalat), Käsecreme, Spargel, Ragout fin.

Rezepte

Carlos Hörnchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Zimt Hörnchen

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Reinigung

- 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.
- **Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.**

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören
nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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





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>

DE

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 breakfast 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).
- 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.
- Do not immerse the appliance in water.
- **ATTENTION:** The housing will be hot during the process, please only touch the appliance by the grips.

GB

Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
0289ESR	230	50	800

Before the first use



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

- Remove all packaging and any stickers, except the type plate, serial number and Caution: Hot Surface sticker.
- Place the Crispy cone maker on a dry, flat, nonslip surface.
- Clean the baking surface with a damp cloth.



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

- The two first crispy cones are unfit for human consumption because of hygienical reasons.

CE Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable CE directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.

- Use wood or heat resistant plastic cutlery, otherwise the non-stick surface could be damaged.



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

Starting up / Preheating

- Plug the appliance into the wall socket. 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 rolled 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.

GB

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.

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.

Recipes

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.

Cinnamon Cone

Ingredients:

- 125 g butter
- 250 g sugar
- 4 - 5 eggs
- 1 tsp rum
- 1 tsp cinnamon
- Some salt
- 200 g flour

Preparation:

Beat the butter, sugar and whole eggs, then add the other ingredients a little at a time.

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.**

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 base de sécurité

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ainsi qu'à des utilisations similaires, comme par exemple :
 - dans des cuisines pour collaborateurs dans des magasins et bureaux,
 - dans les propriétés agricoles,
 - par les clients des hôtels, motels et autres installations locatives ou bien dans les pensions avec petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations de vos appareils électriques Cloer qu'au service après-vente de la maison Cloer exclusivement. Des réparations incorrectement réalisées peuvent entraîner d'importants dommages pour l'utilisateur. Votre droit à garantie devient alors caduc.
- Utilisez uniquement l'appareil sur des prises de courant domestiques ordinaires. Vérifiez si la tension réseau indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre.
- Si le cordon de raccordement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service après-vente de la maison Cloer, afin d'éviter tout risque inutile.
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant,
 - si un dysfonctionnement se produit ;
 - si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période ;
 - avant tout nettoyage.
 - en l'absence de surveillance,
 - avant le retrait du couvercle.
- Veuillez tirer uniquement sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Ne tirez pas la ligne d'alimentation au-dessus de bords coupants et ne la tendez pas trop, car sinon il existe un danger de basculement de l'appareil.
- N'utilisez pas la ligne d'alimentation pour transporter l'appareil et protégez-la de la chaleur (plaque de cuisson / flamme ouverte).
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- **ATTENTION!** Le broyeur du moulin à café est tranchant. Danger de blessures !

FR

Caractéristiques techniques

Type	voltage	hz	watt
0289ESR	230	50	800

Avant la première utilisation



Lisez cette notice avec soin avant la première utilisation.

- Retirez tout l'emballage et tous les autocollants, à l'exception de la plaque signalétique, du numéro de série et de l'autocollant Attention : Surface chaude.
- Placez l'appareil sur un support sec, non glissant et plan.
- Nettoyez les surfaces de cuisson avant la première utilisation avec un chiffon humide.

FR



La présence de résidus de fabrication peut provoquer l'apparition de fumée pendant les premières minutes. Veuillez donc assurer une bonne ventilation lors du premier chauffage de l'appareil.

- Pour des raisons hygiéniques, les deux premières gaufres sont impropres à la consommation.

Marquage CE / consignes de sécurité



L'appareil répond aux exigences des directives pertinentes de la CE.



L'appareil est destiné exclusivement à une utilisation dans des locaux fermés.

- 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.



ATTENTION ! En cas de non-utilisation et avant tout nettoyage de l'appareil, retirez la prise d'alimentation électrique.

Mise en service / préchauffage

- Enfoncez la prise de l'appareil dans la prise du réseau électrique et mettez le régulateur en position 3 afin de préchauffer l'appareil. Un préchauffage à un plus haut niveau doit être évité afin de ne pas surchauffer le revêtement. Lorsque le voyant de contrôle s'éteint, ceci signifie que l'appareil est chaud et que vous pouvez commencer à cuire les gaufres.



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

Cuisson

- Après le préchauffage, vous pouvez régler le niveau de brunissement des croissants selon vos souhaits. Pour des croissants clairs, sélectionnez un niveau bas

et pour des croissants plus dorés un niveau plus élevé. Il se peut que le premier croissant ne corresponde pas exactement au niveau de brunissement réglé. Nous vous conseillons de préparer un deuxième croissant avant de modifier le niveau de réglage.

- Remplissez la pâte au centre du plateau de cuisson inférieur. Lors de la cuisson des croissants, il est important de déterminer la quantité exacte de pâte (environ une cuillerée. Si possible, veiller à ce que la pâte ne coule pas du tout sur le rebord de trop-plein large d'un pouce. Si cela vous arrivait malgré tout, en particulier lors des premiers essais de cuisson, l'excédent de pâte pourrait aussi, facilement, être éliminé du croissant roulé et refroidi.
- Après avoir rempli la pâte, fermez l'appareil et poussez-le vers le bas en appuyant sur sa poignée. Ceci répartit la pâte de façon uniforme. En principe, si la pâte est fluide, elle coule bien et il suffit juste de la presser un tout petit peu. Pour les pâtes épaisses, il faut presser davantage.
- La quantité de pâte et la pression des plaques de cuisson influencent considérablement le résultat de la cuisson.
- Si la pression est trop basse et la pâte épaisse, une tache claire se forme sur la zone avant car les plaques de cuisson n'obtiennent pas un bon contact thermique avec la pâte sur cette zone. De plus, le croissant y est un peu plus épais.
- Si la pression est trop élevée, les bulles de vapeur qui apparaissent lors de la cuisson produisent de petits trous sur le croissant.
- Juste avant de remplir la surface de cuisson de pâte, le voyant de contrôle vert s'éteint et la lampe rouge s'allume. Lorsque le croissant est prêt, le signal sonore retentit.
- Vous pouvez alors sortir le croissant de l'appareil. Utilisez pour ce faire une fourchette en bois ou un couvert en plastique résistant à la chaleur.
- Après être retirés de l'appareil, les croissants doivent être immédiatement roulés pendant qu'ils sont encore chauds. Une fois refroidis, ils ne peuvent plus être roulés.

Remarque :

Pour retirer le croissant, utilisez la fourchette en bois Cloer et pour le rouler, le cornet de gaufre Cloer. Vous trouverez ces accessoires et d'autres encore sur notre boutique en ligne.

Conseils

- Si un croissant n'est pas réussi, il peut y avoir plusieurs raisons. Dans la section suivante, vous trouverez quelques astuces qui vous permettront de cuire plus facilement vos croissants.
- Tous les ingrédients devraient être soumis à la même température.
- Utilisez du beurre tiède, fondu.
- Pour que les croissants restent croustillants, veuillez ne pas utiliser de lait. Le lait rend les croissants mous.
- La pâte ne doit pas être trop fluide, mais elle doit pouvoir couler facilement de la cuillère.
- S'ils sont bien fermés dans une boîte, les croissants peuvent facilement être conservés pendant plusieurs

semaines.

- Farce pour les croissants sucrés : Crème glacée, crème fouettée, crème au beurre, fruits
- Farce pour les croissants épicés : Salades (salade de viande ou de légumes), crème au fromage, asperges, ragoût fin.

Recettes

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.

Croissants à la cannelle

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 250 g de sucre
- 4 à 5 œufs
- 1 cuillère à café de rhum
- 1 cuillère à café de cannelle
- Un peu de sel
- 200 g de farine

Préparation :

Mélanger le beurre, le sucre et les œufs en une pâte crémeuse, ajouter progressivement les autres ingrédients.

Nettoyage

- Nettoyez l'appareil encore chaud avec un chiffon microfibre afin que son revêtement sensible ne soit pas rayé.



- Pour terminer, nettoyer l'appareil avec un chiffon humide, jamais sous l'eau courante.
- **N'utilisez pas d'outils de nettoyage pointus.**

Mise au rebut respectant l'environnement

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



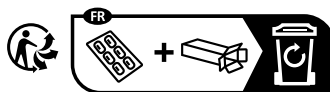
ATTENTION !

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

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

Informations sur les règles de tri

FR



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).
- 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.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen).
- 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.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- **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.

Technische gegevens

Type	volt	Hz	watt
0289ESR	230	50	800

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder alle verpakking en eventuele stickers, behalve het typeplaatje, het serienummer en de sticker Let op: hete oppervlakken.
- 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.

- Gebruik alleen houten of hittebestendig kunststof keukengerei om gebakken wafels uit het apparaat te nemen, zodat de antiaanbaklaag van het apparaat niet beschadigd raakt.



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

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 beantwoordt 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.

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.

NL

Recepten

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.

NL

Kaneelcroissants

Ingrediënten:

- 125 g boter
- 250 g suiker
- 4 - 5 eieren
- 1 eetlepel rum
- 1 eetlepel kaneel
- snufje zout
- 200 g patentbloem

Bereiding:

Klop de boter, suiker en hele eieren waarbij geleidelijk de andere ingrediënten worden toegevoegd.

Reiniging

- Reinig het nog warme apparaat met een microvezeldoek, zodat er op de gevoelige coating geen krassen komen.



- Reinig het apparaat vervolgens met een vochtige doek. Houd het apparaat in geen geval onder stromend water.
- **Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.**

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 garantiëvoorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garantiëvoorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie

<https://cloer.eu/garantie>

Precauzioni di sicurezza

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

IT

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
0289ESR	230	50	800

Prima del primo utilizzo



Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.

- Rimuovere tutto l'imballaggio e tutti gli adesivi, ad eccezione della targhetta identificativa, del numero di serie e dell'adesivo Attenzione: superficie calda.
- Posizionare la piastra automatica per waffel su una superficie asciutta, antiscivolo e piana.
- Pulire le superfici di cottura prima del primo riscaldamento con un panno umido.
- I primi di due waffel non sono edibili per ragioni igieniche.



A causa dei residui di lavorazione, si possono formare dei fumi nei primi minuti. Assicurarsi che vi sia una buona aerazione quando si riscalda l'apparecchio per la prima volta.

Marchio CE / Avvertenze di sicurezza



Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.



Utilizzare il dispositivo esclusivamente in ambienti chiusi.

- Per estrarre i waffel utilizzare solo posate di legno o di plastica resistente al calore, in modo da non graffiare lo strato antiaderente dell'apparecchio.



ATTENZIONE! Staccare la spina del dispositivo, se non si utilizza l'apparecchio e ogni volta prima di pulirlo!

Messa in servizio / Preriscaldamento

- Collegare il cavo di alimentazione alla presa e mettere il regolatore su 3 per preriscaldare l'apparecchio. Bisognerebbe evitare il preriscaldamento ad un livello più alto, per non surriscaldare il rivestimento. Non appena viene emesso il segnale acustico, la macchina è calda ed è possibile iniziare con la cottura dei croissant.



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

Cottura

- Dopo il preriscaldamento è possibile impostare il grado di doratura a piacere. Per croissant chiari, impostare un livello basso, per croissant più scuri, impostare un livello più alto. E' possibile che il primo croissant non corrisponda ancora esattamente al grado di doratura impostato. Pertanto procedere con un altro croissant prima di modificare il livello di regolazione.
- Versare l'impasto nel centro della teglia inferiore. Per la cottura di croissant è importante stabilire la quantità esatta d'impasto (ca. 1 cucchiaino raso). Evitare che l'impasto finisca nel bordo di troppopieno largo come un pollice. Tuttavia, qualora accada, particolarmente nei primi tentativi di cottura, l'impasto in eccesso potrà essere facilmente rimosso dal croissant arrotondato e raffreddato.
- Dopo aver versato l'impasto, chiudere la macchina e spingere l'impugnatura verso il basso. In questo modo l'impasto si distribuisce uniformemente. In linea di principio va considerato quanto segue: Se l'impasto è liquido, fluisce bene ed è sufficiente una pressione leggera. Se l'impasto è denso, è necessario premere più forte.
- La quantità di impasto e la pressione delle piastre di cottura influiscono notevolmente sul risultato.
- In caso di pressione troppo leggera e impasto denso, nell'area anteriore si forma una macchia chiara, in quanto nell'area anteriore le piastre di cottura non hanno un contatto termico ideale con l'impasto. Inoltre, in quell'area, i croissant sono leggermente più spessi.
- In caso di pressione eccessiva, le bolle di vapore che si formano durante la cottura, si rompono, creando piccoli fori nel croissant.
- Poco dopo il versamento dell'impasto, si spegne la spia verde e si accende quella rossa. Successivamente, quando il croissant è pronto, viene emesso un segnale acustico.
- A questo punto estrarre il croissant dalla macchina. A tale scopo utilizzare una forchetta di legno o una posata di plastica resistente al calore.
- I croissant devono essere arrotondati subito dopo l'estrazione fino a quando sono ancora caldi. Una volta raffreddati non si fanno più arrotondare.

Avviso

Per estrarre il croissant, utilizzare la forchetta di legno Cloer e il cono per waffel Cloer per arrotondare i croissant. Questi e altri accessori sono disponibili nel nostro shop online.

Consigli

- I motivi per la mancata riuscita di un croissant possono essere diversi. La sezione seguente contiene alcuni consigli che possono facilitare la cottura dei croissant.
- Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura.
- Utilizzare burro fuso, tiepido.
- Affinché i croissant rimangano croccanti, non utilizzare latte. Il latte rende i croissant morbidi

- L'impasto non deve essere troppo morbido, ma deve scendere bene dal cucchiaio.
- I croissant possono essere conservati senza problemi per alcune settimane se sono ben chiusi in un barattolo.
- Farciture per croissant dolci: gelato, panna, crema al burro, frutta
- Farciture per croissant saporiti: insalate (insalata di carne o verdure), crema al formaggio, asparagi, ragù fin.

Ricette

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.

Croissant alla cannella

Ingredienti:

- 125 g di burro
- 250 g di zucchero
- 4 – 5 uova
- 1 cucchiaino di rum
- 1 cucchiaino di cannella
- poco sale
- 200 g di farina

Preparazione:

Amalgamare il burro, lo zucchero e le uova intere fino a ottenere un impasto cremoso, aggiungere uno alla volta gli altri ingredienti.

Pulizia

- Pulire la macchina ancora calda con un panno in micro-fibra per evitare di graffiare il delicato rivestimento.



- Pulire la piastra per waffle in modo definitivo con un panno umido, senza metterla sotto l'acqua corrente.
- **Non utilizzare detergenti aggressivi.**

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 dei prodotti sono reperibili qui di seguito:



Garanzia del produttore

<https://cloer.eu/guarantee>

IT

Instrucciones básicas de seguridad

- Este aparato está indicado únicamente para uso doméstico o similares como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos laborales,
 - granjas,
 - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
 - en pensiones con desayuno incluido.
- Las reparaciones de aparatos Cloer deben ser llevadas a cabo únicamente por el servicio de atención al cliente Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- Utilice el aparato solo con los enchufes domésticos habituales. Compruebe que el voltaje indicado se corresponde con su red de alimentación.
- El enchufe debe conectarse a una toma de tierra con protección.
- Si el cable de administración está dañado este debe ser reemplazado únicamente por un agente de servicio de cloer para evitar daños.
- Retire el enchufe de la toma de corriente:
 - en caso de defecto,
 - si el aparato no va a ser usado por un largo periodo de tiempo,
 - antes de cualquier limpieza.
- Desconecte siempre retirando el enchufe, nunca tire del cable.
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- No use el cable para transportar y protéjalo del calor (placas calientes/ llamas).
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales, o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños, a no ser que tengan 8 años de edad o más y estén vigilados.
- Mantener el aparato junto con el cable de corriente alejado de los niños menores de 8 años para evitar que jueguen con estos.
- No usar el aparato en el exterior
- Proteja el aparato de la humedad (salpicaduras, lluvia).
- Este aparato no está diseñado para ser usado con un temporizador externo.
- El aparato debe enfriarse por completo antes de limpiarlo o almacenarlo. Más información sobre la limpieza en las páginas siguientes.
- No sumergir el aparato en agua.
- **ATENCIÓN:** Tenga en cuenta que la carcasa se calentará durante el proceso, toque el aparato solo por las asas y los mandos.

ES

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
0289ESR	230	50	800

Antes del primer uso



Lea estas instrucciones detenidamente.

- Retire todo el embalaje y todas las pegatinas, excepto la placa de tipo, el número de serie y la pegatina de Precaución: Superficie caliente.
- Coloque la máquina para gofres en una superficie seca, antideslizante y lisa.
- Limpie el aparato con un paño de microfibra húmedo antes del primer uso.
- Por razones de higiene los dos primeros gofres no están destinados al consumo.



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

Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



El aparato cumple con los requisitos de seguridad de la CE.



El uso del aparato está reservado exclusivamente a habitaciones cerradas.

- Utilice cubiertos de madera o de plástico resistente al calor para extraer el gofre, ya que de esta manera no se dañará la superficie antideslizante.



¡ATENCIÓN! Desconectar el aparato de la corriente si no va a ser usado y antes de limpiarlo.

Puesta en funcionamiento / Precalentamiento

- Conecte el enchufe a la corriente y coloque el regulador en el nivel 3 para precalentar el aparato. Se debe evitar el precalentamiento en un nivel superior para no sobrecalentar el revestimiento. Una vez que ha sonado la señal acústica, el dispositivo está caliente y pueden empezar a hornear los cruasanes.



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

Hornear

- Puede ajustar el grado de dorado tras el precalentamiento según lo desee. Para los cruasanes claros seleccione un nivel más bajo y para los cruasanes más oscuros niveles mayores. El primer cruasán no cumplirá en algunas circunstancias con el grado exacto de dorado ajustado. Espere al siguiente cruasán, antes de cambiar el nivel del regulador.
- Rellene la masa en el medio del molde inferior. Para el horneado de los cruasanes es importante añadir la cantidad precisa de masa (aprox. 1 cuchara colmada). En el borde de rebosamiento del ancho de un dedo no debe haber masa, si es posible. Pero si esto le ocurriese alguna vez, especialmente durante los primeros intentos de horneado, entonces la masa sobrante se puede separar fácilmente del cruasán enrollado y enfriado.
- Una vez rellena la masa, cierre el dispositivo y presione el agarre hacia abajo. De esta forma la masa se distribuye uniformemente. Normalmente rige: Si la masa está más bien líquida, fluye bien y no es necesario presionar mucho. Con masas más viscosas, debe presionarse más.
- La cantidad de masa y presión de las placas del horno influyen bastante en el resultado del horneado.
- Si la presión es demasiado débil y la masa es viscosa, se forma en la zona delantera una mancha clara, porque la placa de horneado delantera no tiene un buen contacto térmico con la masa. Además el cruasán es en este caso más ancho.
- En caso de una presión demasiado fuerte se rompen las pequeñas burbujas de vapor, que se forman al hornear, y se producen pequeños agujeros en el cruasán.
- Poco después del relleno de la masa, se apaga la luz de control verde y se enciende la luz roja. Después, una vez terminado el cruasán, suena la señal acústica.
- Retire el cruasán del dispositivo. Para ello, use una pinza de madera o un cubierto de plástico resistente al calor.
- El cruasán debe enrollarse inmediatamente, todavía en caliente, tras la extracción. Una vez que se hayan enfriado ya no se pueden enfriar.

ES

Aviso

Para la extracción del cruasán, use el tenedor de madera de Cloer y el cuerno para barquillo de Cloer para enrollar el cruasán. Encontrará estos y otros accesorios en nuestra tienda online.

Consejos

- Si alguna vez el cruasán falla, esto puede deberse a muchas razones. En el siguiente párrafo encontrará algunos consejos que le pueden facilitar el horneado de cruasanes.
- Todos los ingredientes deben tener la misma temperatura.
- Use mantequilla tibia y derretida.
- Para que los cruasanes estén crujientes, no use leche. La leche hace que el cruasán se vuelva blando.
- La masa no debe ser demasiado líquida, aunque debe fluir bien desde la cuchara.
- Los cruasanes se pueden conservar sin problemas durante una semana, si se introduce en un bote bien cerrado.
- Rellenos para cruasanes dulces: Helado, nata montada, crema de mantequilla, frutas
- Rellenos para cruasanes picantes: Ensaladas (ensalada de carne o verduras), queso crema, espárragos, ragú fino.

Recetas

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.

Cruasán de canela

Ingredientes:

- 125 g de mantequilla
- 250 g de azúcar
- 4 - 5 huevos
- 1 cucharilla de ron
- 1 cucharilla de canela
- Algo de sal
- 200 g de harina

Preparación:

Remover la mantequilla, el azúcar y todo el huevo, después ir añadiendo poco a poco el resto de ingredientes.

Limpieza

- Limpie el dispositivo todavía en caliente con un trapo de microfibras, para que el delicado revestimiento no se raye.



- Limpie finalmente el aparato con un paño húmedo, pero nunca bajo el agua.
- **No emplee ningún limpiador agresivo.**

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>

Indicações de segurança básicas

- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - em cozinhas de funcionários em lojas e escritórios,
 - em propriedades agrícolas,
 - por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais ou
 - em pensões de alojamento e pequeno-almoço.
- Solicite a reparação de aparelhos elétricos Cloer apenas ao serviço de atendimento ao cliente da fábrica Cloer. Reparações incorretas podem causar riscos significativos para o utilizador. Além disso, perderá o direito à garantia.
- Utilize o aparelho apenas em tomadas domésticas padrão. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de identificação corresponde à da sua rede elétrica.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- Se o cabo de ligação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, para evitar riscos.
- Desligue a ficha da tomada,
 - se ocorrer uma avaria.
 - se o aparelho não for utilizado por um longo período.
 - antes de cada limpeza.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Não puxe o cabo de alimentação sobre arestas afiadas e não o estique demasiado, caso contrário, existe o risco de o aparelho tombar.
- Nunca use o cabo de alimentação para transporte e proteja-o do calor (fogão/chama acesa).
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção só devem ser entregues a crianças com idade igual ou superior a 8 anos e devidamente supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Proteja o seu aparelho contra a humidade (salpicos de água/chuva).
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro ou um temporizador externo.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo. Mais informações sobre a limpeza podem ser encontradas nas páginas seguintes.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- **ATENÇÃO:** Tenha em atenção que o aparelho fica quente durante o funcionamento. Agarre apenas nas pegadas e nos elementos de comando.

PT

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
0289ESR	230	50	800

Antes da primeira utilização



Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.

- Remova toda a embalagem e quaisquer adesivos, exceto a placa de identificação, o número de série e o adesivo Cuidado: Superfície quente.
- Coloque a máquina de fazer waffles numa superfície seca, antiderrapante e nivelada.
- Antes de aquecê-lo pela primeira vez, limpe as superfícies de assadura com um pano de microfibra.



Devido a resíduos de fabrico, pode ocorrer nos primeiros minutos uma maior formação de fumo. Por isso, assegure uma boa ventilação ao aquecer o aparelho pela primeira vez.

- Por motivos de higiene, os dois primeiros waffles não são adequados para consumo.

Marcação CE/ Indicações de segurança



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



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

- Use apenas utensílios de madeira ou de plástico resistente ao calor para remover os waffles, para que o revestimento antiaderente do aparelho não seja riscado.



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

Colocação em funcionamento/Pré-aquecimento

- Introduza a ficha elétrica na tomada e coloque o botão regulador no nível 3 para pré-aquecer o aparelho. Deve-se evitar o pré-aquecimento a um nível mais alto para não superaquecer o revestimento. Quando o sinal sonoro soar, o aparelho está quente e pode começar a cozer os croissants



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

Cozer

- Pode definir o grau de escurecimento conforme desejar, após o pré-aquecimento. Escolha um nível mais baixo para os croissants mais claros e um nível mais alto para os croissants mais escuros. O primeiro croissant pode não corresponder exatamente ao nível de escurecimento definido. Portanto, espere por outro croissant antes de alterar o nível do regulador.
- Encha a massa no centro da forma inferior. Ao cozer os croissants, é importante, determinar a quantidade exata de massa (ca. 1 colher de sopa rasa). Na borda de transbordamento, do tamanho do polegar, não deverá fluir massa. Se isso acontecer, especialmente durante as primeiras tentativas de cozimento, o excesso de massa do croissant enrolado e arrefecido, pode partir-se facilmente.
- Depois de encher a massa, feche o aparelho e pressione para baixo. Assim a massa é distribuída uniformemente. Basicamente, aplica-se o seguinte: Se a massa estiver líquida, flui bem e só precisa de ser um pouco pressionada. Para massas viscosas, deverá ser mais pressionada.
- A quantidade de massa e a pressão das placas de cozadura influenciam substancialmente o resultado do cozimento.
- Se a pressão é muito baixa e a massa grossa, forma-se na parte dianteira uma mancha clara, porque as placas de cozimento dianteiras não tem um bom contato térmico com a massa. Além disso, o croissant é lá um pouco mais grosso.
- Se a pressão for muito alta, as bolhas produzidas pelo cozimento farão pequenos buracos no croissant.
- Pouco depois de encher a massa, a lâmpada de controlo verde apaga-se e a luz vermelha acende-se. Depois disso, quando o croissant estiver pronto, soará um sinal sonoro.
- Retire o croissant do aparelho. Para isso, use um garfo de madeira ou talheres de plástico resistentes ao calor.
- Os croissants, ainda quentes, devem ser enrolados imediatamente, depois da remoção. Se arrefecerem, não é possível serem enrolados.

Nota

Para retirar o croissant, use o garfo de madeira Cloer e a corneta de enrolamento Cloer para enrolar os croissants. Este e outros acessórios podem ser encontrados na nossa loja online.

Dicas

- Se um croissant falhar, pode haver muitas razões. Na seção a seguir, encontrará algumas dicas que poderão facilitar a produção de croissants.
- Todos os ingredientes devem ter a mesma temperatura.
- Use manteiga morna e derretida.
- Para manter os croissants crocantes, por favor, não use leite. O leite amacia os croissants.
- A massa não deve ser muito fina, mas deve fluir bem da colher.
- Croissants podem ser facilmente armazenados por várias semanas, se selá-los bem numa lata.

- Recheios para croissants doces: Gelado, chantilly, creme de manteiga, frutos
- Recheios para croissants picantes: Saladas (salada de carne ou vegetais), creme de queijo, espargos, ragout fin.

Receitas

Croissants Carlos

Ingredientes:

- 2 Ovos
- 175G de manteiga
- 200G açúcar
- 250 ml de água
- 2 pacote de açúcar baunilhado
- 350G de farinha

Preparação:

Liquefazer a manteiga num tacho. Misture o açúcar com o açúcar baunilhado, misture com a manteiga líquida, a farinha, os ovos e a água até obter uma massa homogênea. A massa deve fluir bem da colher. Se não, adicione mais um pouco de água. A massa deve descansar por pelo menos 2 horas, melhor ainda durante a noite.

Croissants de canela

Ingredientes:

- 125g de manteiga
- 250G de açúcar
- 4-5 ovos
- 1 colher de chá de rum
- 1 colher de chá de canela
- sal
- 200g de farinha

Preparação:

Misturar cremosamente a manteiga, o açúcar e os ovos inteiros, adicione gradualmente os outros ingredientes.

Limpeza

- Limpe o aparelho ainda quente com um pano de micro fibra para que o revestimento sensível não seja arranhado.



- Por fim, limpe as placas de waffle com um pano húmido, mas nunca debaixo de água corrente.
- Não utilize objetos de limpeza agressivos.

Eliminação ecologicamente correta

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



ATENÇÃO!

Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico.

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

Garantia

Os aparelhos elétricos Cloer cumprem as diretivas atuais da CE e as normas de segurança.

No caso improvável de o aparelho Cloer ter algum defeito ou não funcionar corretamente, entre em contacto com o revendedor ou com o serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer.

O nosso serviço de atendimento ao cliente da fábrica também está disponível para clientes regulares registados.

Garantia do fabricante

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

PT



Garantia do fabricante

<https://cloer.eu/guarantee>

Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug el.lign., eksempelvis:
 - i køkkenet til medarbejderne i forretninger og på kontorer
 - på landbrugsejendomme
 - til logerende på hoteller, moteller og i andre boligformer eller
 - bed and breakfast.
- Reparation af el-apparater fra Cloer må kun foretages af Cloers egen kundeservice. Usagkyndigt foretagne reparationer kan indebære en betydelig fare for brugeren. Desuden vil garantien miste sin gyldighed.
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, som de er gængse i en almindelig husholdning. Kontroller, om netspændingen, der er angivet på mærkepladen, er i overensstemmelse med det forhåndenværende strømforsyningsnet.
- Apparatet skal sluttes til en stikkontakt med jordleder.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Cloers egen kundeservice, for at undgå enhver risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten
 - hvis der skulle indtræde en forstyrrelse
 - hvis apparatet ikke er i brug i længere tid
 - inden rengøring.
- Hiv ikke i ledningen, men tag altid fat i selve stikket.
- Træk ikke ledningen hen over skarpe kanter, og stram den ikke for meget, da der er fare for, at apparatet vælter.
- Bær ikke apparatet i ledningen, og beskyt den mod varme (kogeplade/åben ild).
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke gennemføres af børn, med mindre de er 8 år eller ældre og under opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Brug ikke apparatet i det fri.
- Beskyt apparatet mod fugt (stænkvand/regn).
- Dette apparat er ikke beregnet til brug med kontaktur eller en ekstern timer.
- Lad apparatet køle helt af, inden du rengør det eller sætter det på plads. Mere information om rengøring findes på de følgende sider.
- Dyp aldrig apparatet i vand.
- **VIGTIGT:** Bemærk, at apparatet bliver meget varmt udenpå under brugen. Tag kun fat i håndtagene og betjeningselementerne.

Tekniske data

Typ	Volt	Hz	Watt
0289ESR	230	50	800

Inden brug første gang



Læs denne brugsanvisning, inden du tager apparatet i brug første gang.

- Fjern al emballage og eventuelle klistermærker, undtagen typeskiltet, serienummeret og klistermærket Forsigtig: Varm overflade.
- Stil vaffeljernet på et tørt, skridfast og plant underlag.
- Rengør bagefladerne med en fugtig klud, inden de varmes op første gang.



Produktionsbetingede rester kan føre til øget røgudvikling i de første minutter. Sørg derfor for god udluftning, første gang vaffeljernet varmes op.

- De første to vaffler må af hygiejniske grunde ikke spises.

CE-mærke/Sikkerhedsanvisninger



Apparatet opfylder kravene, der følger af relevante EF-direktiver.



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.

Brug kun bestik af træ eller varmebestandigt kunststof til at tage vafflerne ud med, så slip let-overfladen ikke ridses.



VIGTIGT! Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og inden det rengøres!

Ibrugtagning/Forvarmning

- Sæt stikket i stikkontakten, og sæt temperaturknappen på trin 3 for at forvarme apparatet. Forvarmning på et højere trin bør undgås, så belægningen ikke overophedes. Når den røde kontrollampe går ud, er apparatet varmt, og du kan gå i gang med vaffelbagningen. Når der lyder en signaltone, er apparatet varmt, og du kan gå i gang med at bage horn.



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

Bagning

- Efter foropvarmningen kan du indstille bruningsgraden efter ønske. Vælg et lavere trin for lyse horn og et højere trin for mørke horn. Det kan forekomme, at det første horn ikke svarer nøjagtigt til den indstillede bruningsgrad. Vent derfor med at ændre reguleringstrinnet, til det næste horn er blevet bagt.
- Fyld dejen i midten af den nederste bageform. Ved bagning af horn er det vigtigt at finde frem til den passende dejmængde (ca. 1 strøget spiseske). Der bør ikke komme dej i overløbsranden, som er en tommelfinger bred. Hvis dette dog skulle finde sted, her især ved de første bageforsøg, er det let at brække overskydende dej af det rullede, afkølede horn.
- Når dejen befinder sig i apparatet, skal du lukke det og trykke grebet nedad. Dejen fordeler sig regelmæssigt. Principielt gælder: Hvis dejen er tyndtflydende, fordeler den sig godt og skal kun trykkes en smule. Ved tyktflydende dej, skal der trykkes mere.
- Dejmængden og bagepladernes tryk har betydelig indflydelse på bageresultatet.
- Ved for svagt tryk og tyk dej, danner der sig i det forreste område en lys plet, eftersom bagepladerne ikke har en god varmekontakt med dejen forrest. Derudover er hornet på dette sted en smule tykkere.
- Ved for kraftigt tryk sørger dampblæserne, som opstår ved bagningen, for små huller i hornet.
- Kort efter at dejen er fyldt i, slukker den grønne kontrollampe og den røde lampe begynder at lyse. Når hornet derefter er færdigt, lyder der en signaltone.
- Tag hornet ud af apparatet. Anvend en trægaffel eller varmebestandigt plastikbestik til dette.
- Hornet skal rulles med det samme, efter det er taget ud, mens det stadig er varmt. Det er ikke længere muligt at rulle det, når det er koldt.

DK

Henvisning

Anvend Cloer trægafflen til at tage hornet ud og Cloer vaffelhornet til at rulle hornet. Dette og yderligere tilbehør findes i vores online-shop.

Tips

- Hvis det ikke lykkedes at lave et horn, kan det have flere grunde. I følgende afsnit kan du finde nogle tips, som kan være nyttige ved bagning af horn.
- Alle ingredienser skal have den samme temperatur.
- Anvend lun, smeltet smør.
- For at hornene forbliver sprøde, skal du lade være med at anvende mælk. Mælk gør hornene bløde.
- Dejen må ikke være for tynd, men den skal dog glide let af skeen.
- Hornene kan uden problemer opbevares et par uger, hvis de befinder sig i en dåse, som er lukket godt.
- **Fyldning til søde horn:** Iscreme, fløde, smørcreme, frugt
- **Fyldning til pikante horn:** Salat (kød- eller grøntsagssalat), ostcreme, asparges, ragout fin.

Opskrift

Carlos vaffel horn

Ingredienser:

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

Tilberedning:

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

Kanel-horn

Ingredienser:

- 125 g smør
- 250 g sukker
- 4 – 5 æg
- 1 teske rom
- 1 teske kanel
- en smule salt
- 200 g mel

Tilberedning:

Smør, sukker og alle æggene skal røres til en cremet masse, og derefter skal de andre ingredienser tilføjes efter hinanden.

Rengøring

- Rengør det varme apparat med en mikrofiberklud for at den sarte belægning ikke bliver kradset.



- Rengør til sidst vaffeljernet med en fugtig klud, dog ikke under rindende vand.
- **Brug ikke skrappe rengøringsmidler.**

Miljøvenlig bortskaffelse

Vi gør udelukkende brug af miljøvenlige emballager til transporten af vores apparater. Kartonnager/papir og kunststofemballage skal affaldssorteres.



VIGTIGT!

El-apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.

El-apparater indeholder råstoffer, der kan genbruges. Også selve apparatet skal indleveres til genbrug, når det er udtjent. Kontakt din kommune for mere information om, hvordan du kan skille dig af med apparatet.

Garanti

El-apparater fra Cloer lever op til aktuelle EF-direktiver og sikkerhedsforskrifter. Skulle det ske, at dit Cloer-produkt har en defekt eller ikke fungerer ordentligt, skal du kontakte din forhandler.

Registrerede stamkunder kan desuden benytte sig af vores fabrikskundeservice.

Producentgaranti

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



Producentgaranti

<https://cloer.eu/guarantee>

Perusturvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Lisäksi laitetta voidaan käyttää muissa vastaavissa käyttöpaikoissa, esimerkiksi:
 - toimistojen ja liikehuoneistojen sosiaaliiloissa työntekijöiden käytössä,
 - maatalousyrityksissä,
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa yöpymispaikoissa, sekä
 - aamiaismajoituksissa.
- Cloer-sähkölaitteiden korjauksia saa tehdä vain Cloerin -tehtaan asiakaspalvelu. Väärä korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja. Sellaisessa tapauksessa myös laitteen takuu raukeaa.
- Kytke laite vain tavalliseen pistorasiaan. Tarkista, että tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Laite on liitettävä suojamaadoituksella varustettuun pistorasiaan.
- Jos liitäntäkaapeli on vaurioitunut, Cloer-tehtaan asiakaspalvelun on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Vedä pistoke pistorasiasta,
 - kun ilmenee toimintahäiriö,
 - kun et käytä laitetta pitkään aikaan,
 - aina ennen puhdistusta.
- Vedä pistokkeesta, älä johdosta.
- Älä vedä syöttökaapelia terävien reunojen yli tai venytä sitä liian tiukalle. Muutoin on olemassa vaara, että laite kaatuu.
- Älä käytä syöttökaapelia laitteen kantamiseen, ja suojaa sitä kuumuudelta (keittolevy / avotuli).
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai kokemattoman kokemuksen puute, jos heitä valvotaan tai on ohjeistettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen aiheuttamat vaarat.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja huoltoa, paitsi jos nämä ovat vähintään 8 vuotta vanhoja ja näitä valvotaan.
- Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella. Laite ja sen liitäntäkaapeli on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä käytä tätä laitetta ulkona.
- Suojaa laitetta kosteudelta (roiskuva vesi / sade).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käyttämään aikakytkimellä tai ulkoisella ajastimella.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista tai säilytykseen asettamista. Lisätietoja puhdistuksesta löytyy seuraavilta sivuilta.
- Älä upota laitetta veteen.
- **HUOMIO:** Huomaa, että kotelo kuumenee käytön aikana. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
0289ESR	230	50	800

Ennen ensimmäistä käyttökertaa



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat paitsi tyyppikilpi, sarjanumero ja Varoitus: Kuuma pinta -tarra.
- Aseta vohvelirautu kuivalle, luistamattomalle ja tasaiselle pinnalle.
- Puhdista paistopinnat kostealla liinalla ennen ensimmäistä kuumennusta.



Valmistusjäämien takia laite saattaa tuottaa savua ensimmäisten minuuttien aikana. Varmista siis hyvä ilmanvaihto kuumennettaessa laitetta ensimmäistä kertaa.

- Hygienesyistä kahta ensimmäistä vohvelia ei saa syödä.

CE-merkintä / turvaohjeita



Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.

FI

- Käytä vain puisia tai lämpöä kestäviä, muovisia ruuanlaittovälineitä vohveleiden ottamiseen, jotta laitteen tarttumaton pinnote ei naarmuuntuisi.



HUOMIO! Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen jokaista puhdistusta

Käyttöönotto / esilämmitys

- Kytke pistoke pistorasiaan ja aseta säädin asentoon 3 esilämmittämään laitetta. Esilämmitystä suuremmalla asetuksella on vältettävä, jotta pinnote ei ylikuumentuisi. Kun punainen valo sammuu, laite on kuuma ja voit aloittaa vohvelien paistamisen. Kun merkkiäni kuuluu, laite on kuuma ja voit aloittaa vohvelien paistamisen.



HUOMIO! Laite kuumenee. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita

Paistaminen

- Esikuumennuksen jälkeen voit asettaa paistoasteen halutulla tavalla. Valitse pienempi aste vaaleille vohveleille ja suurempi aste tummemmille vohveleille. Ensimmäinen vohveli ei ehkä vastaa tarkasti asetettua paistoastetta. Tee siksi useampi vohveli ennen asetuksen muuttamista.
- Laita taikina alemman paistopinnan keskelle. Vohveleita paistettaessa on tärkeää, että määrität juuri oikean taikinan määrän (noin yksi tasainen rkl). Peukalonlevyiseen ylivuotoreunaan ei saa valua taikinaa. Jos näin tapahtuu, etenkin ensimmäisten paistokokeen aikana, rullatun, jäähdytetyn vohvelin ylimääräinen taikina voidaan helposti murtaa.
- Sulje laite taikinan asettamisen jälkeen ja paina kahva alas. Tämä jakaa taikinan tasaisesti. Periaatteessa seuraavat asiat pätevät: Jos taikina on ohutta, se valuu hyvin ja sitä on painettava vain vähän. Paksumpaa taikinaa on painettava enemmän.
- Taikinan määrä ja paistopinnan painaminen vaikuttavat paistotulokseen olennaisesti.
- Jos painetaan liian kevyesti ja taikina paksua, etualueelle muodostuu vaalea alue, koska etuosan paistolevyillä ei ole hyvää lämpökontaktia taikinan kanssa. Lisäksi vohveli on hieman paksumpi.
- Jos painetaan liikaa, paiston aikana muodostuvat höyrykuplat repeävät aiheuttaen pieniä reikiä vohveleihin.
- Pian taikinan lisäämisen jälkeen vihreä merkkivalo sammuu ja punainen syttyy. Kun vohveli on valmis, kuuluu merkkiäni.
- Ota vohveli laitteesta. Käytä puuhaarukkaa tai lämmönkestävää muovista aterinta.
- Vohvelit on rullattava välittömästi pois ottamisen jälkeen, kun ne ovat vielä kuumia. Niitä ei voi rullata enää jäähtymisen jälkeen.

Ohje

Käytä vohvelien pois ottamiseen Cloerin puuhaarukkaa ja Cloerin vohvelisarvea vohveleiden rullaamiseen. Nämä ja muut tarvikkeet löydät verkkokaupastamme.

Vinkki

- Jos vohveli epäonnistuu, siihen voi olla monia syitä. Seuraavasta osiosta löydät vinkkejä, jotka voivat helpottaa vohvelien valmistusta.
- Kaikkien ainekseen on oltava saman lämpöisiä.
- Käytä haaleaa, sulatettua voita.
- Jotta vohvelit pysyvät rapeina, älä käytä maitoa. Maito tekee vohveleista pehmeitä.
- Taikina ei saa olla liian ohutta, mutta sen on valuttava hyvin lusikasta.
- Vohvelit säilyvät hyvin muutamia viikkoja, kun suljet ne hyvin laatikkoon.
- Makeiden vohvelien täytteitä: Jäätelö, kermavaahto, voikreemi, hedelmät
- Suolaisten vohvelien täytteitä: Salaatti (liha- tai vihannessalaatti), juustokreemi, parsia, hieno ragu.

Reseptit

Carlos-vohvelit

Ainekset:

- 2 kananmunaa
- 175 g voita
- 200 g sokeria
- 250 ml vettä
- 2 pientä pakkausta vaniljasokeria
- 350 g jauhoja

Valmistus:

Sulata voi kattilassa. Sekoita sokeri ja vaniljasokeri voisulan, jauhojen, kananmunien ja veden kanssa tasaiseksi taikinaksi. Taikinan on valuttava lusikasta helposti. Jos näin ei ole, lisää hieman vettä. Taikinan on levättävä vähintään 2 tuntia, mieluummin yön yli.

Kanelivohvelit

Ainekset:

- 125 g voita
- 250 g sokeria
- 4–5 kananmunaa
- 1 tl rommia
- 1 tl kanelia
- hieman suolaa
- 200 g jauhoja

Valmistus:

Sekoita voi, sokeri ja kananmunat kermamaiseksi seokseksi ja lisää muut ainesosat.

Puhdistus

- Puhdista vielä lämmin laite mikrokuituliinalla, jotta herkkä pinnoite ei naarmuunnu.



- **Vinkki:** Laita kaksi imukykyistä talouspaperiarkkia paistopintojen väliin, ja sulje laite.
- Puhdista vohvelirauta lopuksi kostealla liinalla, mutta ei koskaan juoksevalla vedellä.
- **Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.**

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laitteemme on pakattu kuljetusta varten ympäristöystävällisesti. Hävitä pahvi ja paperi jätepaperina, muovipakkaukset kierrätettäviin materiaaleihin.



HUOMIO!

Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

Sähkölaitteet sisältävät arvokkaita raaka-aineita. Vie myös käytöstä poistettu laite hyväksytyyn kierrätyspaikkaan. Saat kunnan tai kaupungin hallinnosta tietoa mahdollisista hävittämispaikoista.

Takuu

Cloer-sähkölaitteet ovat voimassa olevien EY-direktiivien ja turvallisuusmääräysten mukaisia.

Jos Cloer-laitteessasi on vika tai se ei toimi kunnolla, ota yhteys jälleenmyyjään tai Cloer-tehtaan asiakaspalveluun.

Asiakaspalvelumme on myös rekisteröityneiden asiakkaiden käytettävissä.

Valmistajan takuu

Ole hyvä ja rekisteröi laite 6 kuukauden kuluessa ostosta, jotta voit hyödyntää valmistajan takuun. Rekisteröintihetkellä julkaistut takuuehdot ovat voimassa. Takuuehdot ja tuotteiden rekisteröinnin löydät täältä:



Valmistajan takuu

<https://cloer.eu/guarantee>

Grundläggande säkerhetsinformation

- Produkten är uteslutande avsedd för användning i hushåll och för liknande bruk, till exempel:
 - i personalkök till butiker och kontor,
 - i jordbrukslokaler,
 - av kunder på hotell, motell och andra övernattningsinrättningar eller
 - på frukostpensionat.
- Reparationer av elektriska produkter från Cloer får endast utföras av Cloers kundservice. Felaktigt utförda reparationer kan medföra väsentliga risker för konsumenten. Dessutom upphör garantin att gälla.
- Produkten får endast anslutas till den typ av eluttag som används i bostäder. Kontrollera att den nätspänning som anges på typskylten motsvarar spänningen i ditt elnät.
- Produkten måste anslutas till ett jordat eluttag.
- Om anslutningskabeln är skadad måste den bytas ut av Cloers kundservice för att undvika faror.
- Dra ut stickkontakten ur uttaget.
 - vid tekniska fel.
 - om produkten inte ska användas på en längre tid.
 - innan produkten rengörs.
- Dra alltid i stickkontakten, aldrig i kabeln.
- Dra inte kabeln över vassa kanter och spänn den inte för hårt, annars finns risk för att produkten välter.
- Håll inte i kabeln när du bär produkten och skydda kabeln mot värme (spisplattor / öppen eld).
- Produkten får användas av barn från och med 8 år och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller brist på erfarenhet och kunskaper, om detta sker under uppsikt eller om användaren har erhållit instruktioner om hur produkten används på ett säkert sätt och vilka risker som kan uppstå i samband med användningen.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte har fyllt 8 år och utför detta under uppsikt.
- Barn får inte leka med produkten. Produkten och dess anslutningskabel måste förvaras utom räckhåll för barn under 8 år.
- Använd inte produkten utomhus.
- Skydda produkten mot väta (stänk / regn).
- Produkten är inte avsedd att användas tillsammans med ett omkopplingsur eller en extern timer.
- Låt alltid produkten svalna helt innan du rengör eller ställer undan den. Mer information om rengöring finns på nedanstående sidor.
- Doppa aldrig ned produkten i vatten.
- **OBS:** Observera att höljet blir mycket varmt vid drift. Greppa endast handtagen och manöverelementen.

Teknisk information

Typ	Volt	Hz	Watt
0289ESR	230	50	800

Innan produkten tas i bruk



Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk.

- Ta bort all förpackning och alla klistermärken, förutom typskylten, serienumret och klistermärket Varning: Het yta.
- Ställ det automatiska väffeljärnet på en torr, halksäker och jämn yta.
- Rengör gräddningsytorna med en fuktig trasa innan de värms upp för första gången.
- De första två väfflorna är inte lämpliga för förtäring av hygieniska skäl.



Eventuellt bildas det mer rök under de första minuterna efter att produkten tas i bruk, på grund av restprodukter från tillverkningen. Sörj för god ventilation första gången produkten värms upp.

CE-märkning / säkerhetsinformation



Produkten motsvarar kraven i motsvarande EG-direktiv.



Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.

- VAnvänd alltid köksredskap av trä eller värmetålig plast när du tar upp väfflorna ur produkten, så att nonstick-beläggningen inte skadas.



WARNING! Dra alltid ur kontakten när produkten inte används och innan den rengörs!

Idrifttagning / uppvärmning

- Sätt kontakten i eluttag och ställ reglaget på nivå 3 för att värma upp apparaten. Använd inte en högre nivå när produkten värms upp, annars kan beläggningen överhettas. Så snart den röda kontrollampen slocknar är apparaten varm och du kan börja grädda väfflor.
- Så snart signalen hörs är apparaten varm och ni kan börja baka gifflar.



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

Gräddning

- När apparaten har värmts upp kan ni välja gräddningsnivå. Ställ in en lägre nivå för ljusa gifflar och en högre nivå om ni vill ha mörka gifflar. Den första giffeln motsvarar eventuellt inte exakt den inställda gräddningsnivån. Vänta tills ytterligare en giffel har gräddats innan ni justerar reglaget.
- Fyll i degen i mitten av den undre bakformen. Vid bakning av gifflar är det viktigt att ni har rätt degmängd (ca. 1 struken matsked). I den tumsbreda överflödeskanten ska om möjligt ingen deg finnas. Om detta ändå skulle hända er, särskilt vid första bakförsöket, kan den överflödiga degen lätt brytas av sedan giffeln har svalnat.
- Efter att ni fyllt på med deg, stänger ni apparaten och trycker ner handtaget. På så vis fördelas smeten jämnt. I princip gäller: Är degen tunnflytande, flyter den lätt ut och man måste inte trycka så mycket. Vid kraftigare deg måste man trycka mer.
- Degmängd och trycket på bakplattan påverkar bakresultaten mycket.
- Vid för svagt tryck och tjock deg, bildas i främre delen en ljus fläck, eftersom bakplattan framtill inte får så god värmekontakt med degen. Dessutom är giffeln där lite tjockare.
- Vid för stort tryck river ångblåsorna, som uppstår vid bakningen, små hål i giffeln.
- Kort efter att man har hållt i degen slocknar den gröna kontrollampen och den röda tänds. Sen när giffeln är färdig, hörs en signalton.
- Ta ut giffeln ur apparaten. Använd då en trägaffel eller en gaffel av värmebeständig plast.
- Giffeln måste nu rullas direkt efter uttagningen, medan den ännu är varm. När den har kallnat, kan den inte rullas.

Anvisning

Använd Cloer trägaffel för att ta ut giffarna och Cloer väffelhorn för att rulla giffarna. Dessa och andra tillbehör hittar ni i vår online-shop.

SE

Tips

- Om en giffel misslyckas, kan det bero på flera orsaker. I följande avsnitt finner ni några tips som kan hjälpa er vid baket av gifflar.
- Alla ingredienser ska ha samma temperatur.
- Använd ljummt skirat smör.
- För att giffarna ska förbli knapriga, ska ni inte använda mjölk. Mjölk gör giffarna mjuka.
- Degen får inte vara för tunn, men den ska ändå flyta lätt från skeden.
- Gifflar kan förvaras utan problem i några veckor, om ni bara lägger dem i en väl försluten burk.
- Fyllningar för söta gifflar: Glass, vispgrädd, smörkräm, frukt
- Fyllningar för pikanta gifflar: Sallader (kött- eller grönsakssallad), mjukost, sparris, stuvning.

Recept

Carlos giffjar

Ingredienser:

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

Tillagning:

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

Kanelgiffjar

Ingredienser:

- 125 g smör
- 250 g socker
- 4 - 5 ägg
- 1 tesked rom
- 1 tesked kanel
- Lite salt
- 200 g mjöl

Tillagning:

Rör samman smör, socker och hela äggen till en krämig konsistens och tillsätt sen de andra ingredienserna, en efter en.

Rengöring

- Rengör den ännu varma apparaten med en mikrofiberduk, så att den känsliga ytan inte skrapas.



- Rengör sedan väffeljärnet med en fuktig trasa, men aldrig under rinnande vatten.
- Använd inga starka rengöringsmedel.

Miljövänlig avfallshantering

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



WARNING! Elektriska apparater får inte kastas i hushållssoporna.

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

Garanti

Elektriska produkter från Cloer motsvarar aktuella EG-direktiv och säkerhetsföreskrifter.

Skulle det dock hända att din Cloer-produkt är defekt eller inte fungerar som den ska, ber vi dig kontakta din återförsäljare eller till Cloers kundtjänstverkstad. Registrerade stamkunder kan dessutom utnyttja vår kundtjänstverkstad.

Tillverkargaranti

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



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

Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Denne enheten skal kun brukes i husholdninger eller lignende, for eksempel:
 - på personalkjøkken i butikker og kontorer
 - på gårdsbruk
 - av kunder på hoteller, moteller eller i andre innkvarteringer på frokostpensjonater
- Laat reparaties aan elektrische apparaten van Cloer alleen door de Cloer klantenservice uitvoeren. Ved ikke-forskriftsmessig utførte reparasjoner kan brukeren bli utsatt for betydelig risiko. I tillegg blir garantien ugyldig.
- Enheten skal kun kobles til en standard stikkontakt. Kontroller at strømmettet innfrir kravene til nettspenning som er angitt på typeskiltet.
- Enheten må kobles til en jordet stikkontakt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, door een goedgekeurde Cloer-dealer of door de klantenservice van Cloer laten vervangen.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten:
 - hvis det oppstår en feil
 - hvis enheten ikke skal brukes på lengre tid
 - før hver rengjøring
- Trekk alltid i støpselet, og ikke i selve ledningen.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- Enheten kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med manglende erfaring/kunnskap eller nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette forutsetter imidlertid at bruken skjer under tilsyn, eller at vedkommende brukere får en innføring i trygg bruk av enheten og gjøres oppmerksom på potensielle risikoer.
- Enheten skal ikke rengjøres eller vedlikeholdes av barn med mindre de er over 8 år og en voksen har tilsyn med dem. Ikke la barn leke med enheten. Oppbevar enheten og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Ikke la enheten være uovervåket under bruk.
- Ikke bruk enheten utendørs.
- Beskytt enheten mot fuktighet (vannsprut/regn).
- Ikke legg enheten i bløt.
- Du skal verne apparatet ditt mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- Du skal la apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort.
- Dette apparatet er ikke laget for å bli betjent av et tidsur eller en ekstern timer.
- Vær oppmerksom på, at huset blir varmt under driften.
- **Oppmerksom:** Nedsenk ikke apparatet i vann.

NO

Tekniske data

Type	volt	Hz	watt
0289ESR	230	50	800

Før førstegangsbruk



Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før du tar i bruk enheten for første gang.

- Fjern all emballasje og eventuelle klistremerker, unntatt typeskiltet, serienummeret og klistremerket Forsiktig: Varm overflate.
- Krumkakejernet må plasseres på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.
- Rengjør krumkakejernet mens det fortsatt er varmt. Bruk en mikrofiberklut, slik at det følsomme belegget ikke får riper.
- Av hygieniske årsaker spises ikke de første 2 krumkaker.



På grunn av produksjonsrester kan det oppstå økt røykutvikling de første minuttene. Sørg derfor for god ventilasjon første gang du varmer opp enheten.

CE Merking / Sikkerhetshenvisninger



Enheten innfrir kravene i aktuelle EU-direktiver.



Enheten er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.

Før å ta ut vafflene må De kun bruke tre- eller varmebestandig plastikkbestikk for å unngå atantiheftebelegget ødelegges.



OBS! Trekk ut støpselet etter bruk og før rengjøring!

NO

Igangkjøring og bruksanvisning / varme opp

- Sett støpselet i stikkkontakten, og still regulatoren til trinn 3 for å forhåndsvarme enheten. Forhåndsvarming på et høyere trinn bør unngås, da belegget ellers kan bli overopphetet. Så snart lydsignalet høres, er apparatet varmt, og du kan begynne å steke krumkaker



OBS! Nå blir apparatet varmt. Ta kun i håndtaket og betjeningselementene.

Steking

- Etter at jernet er oppvarmet, kan du stille inn ønsket styrke på steking. Ønsker du lyse krumkaker, velger du et lavt trinn på bryteren, og for mørkere kaker, et høyere trinn. Den første kaken kan avvike noe fra ønsket stekegrad. Derfor bør du vente til kake nummer to er stekt før du eventuelt endrer på stekeinnstillingen.
- Fyll litt røre i midten av den nedre stekeplaten. Når man steker krumkaker, er det viktig å legge i riktig mengde røre (ca. 1 strøken ss). Det skal helst ikke komme røre inn i den tommelfingerbrede randen ytterst. Skulle dette likevel skje, kan overflødig røre lett knekkes av når kakene er ferdig sammenrullede og har kjølnet.
- Når du har fylt i røren, lukker du jernet og trykker ned håndtaket. Dermed fordeles røren jevnt utover. Som hovedregel gjelder: Er røren tyntflytende, fordeler den seg fint, og man trenger bare trykke lett. Hvis røren er tykkere, må man bruke mer trykk.
- Mengden røre og trykket på krumkakejernet påvirker resultatet en hel del.
- Hvis man bruker for lite trykk og røren er tykk, vil det dannes en lys flekk i fremre kant. Dette er fordi stekeplatene har dårlig kontakt med røren foran ved håndtaket. I tillegg er krumkaken litt tykkere fremme.
- Ved for mye trykk, blir det små hull i krumkaken på grunn av dampboblene som oppstår under steking.
- Etter at røren er fylt i, slukkes det grønne lyset, og det røde lyset slås på. Lydsignalet høres når krumkaken er ferdig stekt.
- Ta krumkaken ut av stekejernet. Bruk en tregaffel eller kunststoffbestikk som tåler varme.
- Krumkakene må straks ruller sammen mens de fortsatt er varme. Så snart de er blitt kalde, kan de ikke formes.

Anbefaling

Bruk Cloer tregaffel til å ta ut krumkakene med og Cloer krumkakepinne til å rulle krumkakene med. Dette, og mer tilbehør, finner du i vår nettbutikk.

Tips

- Skulle en krumkake bli mislykket, kan dette ha mange grunner. I det følgende avsnittet finner du noen tips som kan lette krumkakebakingen for deg.
- Alle ingredienser bør ha samme temperatur.
- Bruk lunkent, smeltet smør.
- For at krumkakene skal holde seg sprø, må det ikke brukes melk. Melk gjør krumkakene myke.
- Røren må ikke være for tynn, men må likevel kunne renne lett av skjeen.
- Krumkaker kan fint oppbevares i noen uker i en tett boks.
- **Fyll til søte krumkaker:** Iskrem, pisket krem, smørkrem, frukt.
- **Fyll til pikante krumkaker:** Salater (kjøtt- eller grønnsakssalat), ostekrem, asparges, kjøttsaus.

Oppskrifter

Carlos' krumkaker

Ingredienser:

- 2 egg
- 175 g smør
- 200 g sukker
- 250 ml vann
- 2 strøkne teskjeer vaniljesukker
- 350 g hvetemel

Tilberedning:

Smelt smøret i en kjele. Sukker og vaniljesukker blandes sammen med det flytende smøret, ha i resten og bland alt til en glatt røre. Røren må kunne renne lett av skjeen. Gjør den ikke det, kan du tilsette litt vann. Kakerønen må hvile i minst to timer, og gjerne over natten.

Kanelhorn

Ingredienser:

- 125 g smør
- 250 g sukker
- 4 – 5 egg
- 1 teskje rom
- 1 teskje kanel
- Litt salt
- 200 g hvetemel

Tilberedning:

Rør smør, sukker og upiskede egg lyst og kremaktig. Tilsett de andre ingrediensene litt etter litt.

Rengjøring

- Rengjør krumkakejernet mens det fortsatt er varmt. Bruk en mikrofiberklut, slik at det følsomme belegget ikke får riper.



- Rengjør krumkakejernet med en fuktig klut, men aldri under rennende vann.
- **De må ikke bruke sterke rengjøringsmidler.**

Miljøvennlig kassering

Enhetene våre leveres i miljøvennlig emballasje. Sorter og gjenvinn papp, papir og plastemballasje.



OBS!

Elektronisk utstyr skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.

Elektronisk utstyr inneholder verdifulle råvarer. Lever derfor inn enheten til gjenvinning når den skal kasseres. Kontakt ditt lokale renholdsverk for mer informasjon om hvordan du kasserer enheten på en forskriftsmessig måte.

Garanti

De elektroniske produktene fra Cloer innfrir aktuelle EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter.

Hvis et Cloer-produkt likevel har en feil eller ikke fungerer slik det skal, kontakter du nærmeste faghandler eller Cloers verkstedstjeneste.

Registrerte stamkunder kan henvende seg til vår verkstedstjeneste.

Produsentgaranti

Registrer produktet ditt innen 6 måneder fra kjøpsdato for å dra fordel av vår produsentgaranti. Garantivilkårene som var offentliggjort på tidspunktet for registreringen, gjelder. Du kan lese garantivilkårene og registrere produktet ditt her:



Produsentgaranti

<https://cloer.eu/guarantee>

NO

Pagrindiniai saugumo nurodymai

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

Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
0289ESR	230	50	800

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją

- Nuimkite visas pakuotes ir lipdukus, išskyrus tipo plokštelę, serijos numerį ir lipduką „Atsargiai: karštas paviršius“.
- Pastatykite vaflių automatą ant sauso, neslidaus ir lygaus pagrindo.
- Prieš pirmą įkaitinimą išvalykite kepimo paviršius drėgnu skudurėliu.
- Pirmą du vaflius dėl higieninių priežasčių netinkami maistui.



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

CE-žymėjimas / saugumo nurodymai



Prietaisas atitinka reikalavimus, atitinkantiems ES- direktyvoms.



Prietaisas skirtas naudojimui tik uždarose patalpose.

- Verwenden Sie zum Herausnehmen der Hörnchen nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.



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

Eksplotacijos pradžia /įkaitinimas

- Įkiškite tinklo kištuką į rozetę ir pasukite reguliatorių į pakopą 3, kad prietaisas įkaištų. Reikia vengti įkaitinimo aukštesniame lygmenyje, kad neperkaitinti padengtos dangos. Kai užsidegs raudona kontrolinė lemputė, prietaisas yra įkaitęs ir vaflius galite pradėti kepti. Kai tik pasigirsta garso signalas, prietaisas yra įkaitęs ir galite pradėti kepti ragelius.



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

kepimas

- Po pirminio pakaitinimo galite nustatyti bet kokį apskrudimo lygį. Šviesiems rageliams pasirinkite žemą padalą, o tamsesniems – aukštesnę. Pirmasis ragelis ne visada dar tiksliai atitinka nustatytąjį apskrudimo

lygį. Todėl, prieš pakeisdami reguliatoriaus padalą, palaukite kito ragelio.

- Tešlą pilkite į apatinės kepimo formos vidurį. Kepant ragelius svarbu nustatyti tikslų tešlos kiekį (apie 1 nubrauktas valgomasis šaukštas). Reikia stengtis, kad į apsauginį nykščio platumo kraštą tešlos visai nepatektų. Tačiau, jei taip kada atsitiktų, ypač pirmaisiais bandymais, tešlos perteklių nuo susukto, atvėsusio ragelio lengvai nulaušite.
- Įpylę tešlos, prietaisą uždarykite ir rankeną nuleiskite žemyn. Taip tešla paskirstoma tolygiai. Paprastai galioja tokia taisyklė: Jei tešla skysta, ji gerai teka ir ją reikia spausti labai nedaug. Jei tešla kieta, spausti reikia daugiau.
- Nuo tešlos kiekio ir kepimo plytelių paspaudimo labai priklauso kepimo rezultatas.
- Jei spaudžiama per silpnai, o tešla yra kieta, priekinėje dalyje atsiranda šviesi dėmė, nes kepimo plytelės priekyje nėra tinkamo šilumos sąlyčio su tešla. Be to, ragelis toje vietoje yra kiek storesnis.
- Jei spaudžiama per stipriai, dėl kepimo metu susidarančių garų burbuliukų ragelyje atsiranda nedidelės skylutės.
- Įpylus tešlos netrukus užgesta žalia kontrolinė lemputė ir užsidega raudona. Vėliau, kai ragelis paruošiamas, pasigirsta garso signalas.
- Išimkite ragelį iš prietaiso. Tam naudokitės medine šakute arba karščiui atspariu plastikiniu virtuvės įrankiu.
- Ragelius išėmus, juos reikia susukti iš karto, dar karštus. Kai jie atvės, susukti jų nebegalėsite.

Pastaba

Rageliui išimti naudokite medinę „Cloer“ šakutę, o rageliams sukuti – „Cloer“ rago formos vaflių sukimo įrankį. Šiuos ir kitus priedus rasite mūsų interneto parduotuvėje.

Patarimai

- Jei kada ragelis nepavyktų, priežasčių gali būti daug. Tolesniame skyriuje rasite keletą patarimų, kurie gali praversti kepant ragelius.
- Visų ingredientų temperatūra turi būti vienoda.
- Naudokite nekarštą išlydytą sviestą.
- Kad rageliai būtų traškūs, nenaudokite pieno. Pienas ragelius suminkština.
- Tešla turi būti ne per skysta, tačiau gerai tekėti nuo šaukšto.
- Ragelius nesunkiai išlaikysite kelias savaites, jei juos sandariai uždarysite dėžutėje.
- Įdarai šaldies rageliams: ledai, plakta grietinėlė, sviestinis kremas, vaisiai
- Įdaras pikantiškiems rageliams: salotos (mėsos arba daržovių), kreminis sūris, smidrai, aštrusis ragu.

LT

Receptai

Carlos rageliai

Reikės:

- 2 kiaušinių
- 175 g sviesto
- 200 g cukraus
- 250 ml vandens
- 2 pakelių vanilinio cukraus
- 350 g miltų

Paruošimas:

Puode ištirpinkite sviestą. Cukrų sumaišykite su vaniliniu cukrumi ir su lydytu sviestu, miltais, kiaušiniais ir vandeniui išsukite į vienalytę tešlą. Tešla turi gerai tekėti nuo šaukšto. Jei taip nėra, įpilkite dar šiek tiek vandens. Tešlą reikėtų palikti bent 2 val., geriausia per naktį.

Rageliai su cinamonu

Reikės:

- 125 g sviesto
- 250 g cukraus
- 4–5 kiaušinių
- 1 arbatinio šaukštelio romo
- 1 arbatinio šaukštelio cinamono
- šiek tiek druskos
- 200 g miltų

Paruošimas:

Sviestą, cukrų ir visus kiaušinius išsukite iki grietinės tirštumo plakinio, paeiliui sudėdami visus ingredientus.

Valymas

- Valykite dar šiltą prietaisą su popierine servetėle.



- Po to valykite vaflinę drėgna servetėle, tačiau ne po tekančiu vandeniu
- **Nenaudokite ėdžių valymo priemonių.**

Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



DĖMESIO!

Elektros prietaisas nepriskiriamas buitiniams atliekoms.

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

Garantija

Cloer elektros prietaisai atitinka aktualias EB direktyvas ir saugumo nurodymus. Jeigu Jums atrodytų, kad Jūsų Cloer prietaisas yra su defektu arba veikia netinkamai, kreipkitės Jūs prašau į savo prekybinę firmą arba Cloer-klientų aptarnavimo tarnybą.

Be to, registruoti pastovūs pirkėjai yra mūsų klientų tarnybos dispozicijoje.

Gamintojo garantija

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



Gamintojo garantija

<https://cloer.eu/guarantee>

Základní bezpečnostní pokyny

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

Technické údaje

Typ	Volt	Hz	Watt
0289ESR	230	50	800

Před prvním použitím



Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod.

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



Kvůli zbytkům z výroby může v prvních minutách docházet ke zvýšené tvorbě kouře. Proto při prvním zahřátí dobře větrejte.

Značení CE / Bezpečnostní pokyny



Přístroj splňuje požadavky příslušných norem EU.



Přístroj je určen pouze pro domácí použití

- K vyjímání vafelí používejte pouze dřevěné nebo plastové přístroje odolné vůči teplotě, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu přístroje.



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

Uvedení do provozu / předehřátí

- Zastrčte zástrčku do zásuvky a nastavte ovladač na stupeň 3, přístroj se předehřeje. Přístroj byste neměli předehřívát na vyšší stupeň, mohlo by dojít k přehřátí povrchové vrstvy. Jakmile zazní pípnutí, přístroj je horký a můžete začít s pečením rohlíčků.



POZOR!
Přístroj se nyní rozzhívá. Dotýkejte se pouze rukojetí a ovládacích prvků.

Pečení

- Po předehřátí můžete stupeň zhnědnutí libovolně nastavit. Pro světlé rohlíčky zvolte nižší stupeň a pro tmavší rohlíčky vyšší stupeň. První rohlíčky ještě nemusí přesně odpovídat nastavenému stupni zhnědnutí. Proto tedy počkejte na další rohlíčky, než stupeň na regulátoru změníte.
- Naplňte těstem střed spodní část formy na pečení. Při pečení rohlíčků je důležité stanovit přesné množství těsta (cca 1. plnou polévkovou lžící). V přepadovém okraji o šířce palce by nemělo téct žádné těsto. Pokud k tomu dojde, zejména během prvních pokusů s pečením, lze přebytečné těsto z uválených, vychlazených rohlíčků snadno odlomit.
- Po naplnění těsta přístroj zavřete a stlačte rukojeť. Těsto se tím rovnoměrně rozdělí. Zásadně platí, že: Pokud je těsto řídké, dobře teče a musí se jen málo mačkat. U hustého těsta by se mělo mačkat víc.
- Množství těsta a tlak pečicích desek podstatně ovlivňuje výsledek pečení.
- Při nízkém tlaku a hustém těstu se v přední oblasti vytvoří světlá skvrna, protože pečicí desky v přední části nemají s těstem dobrý tepelný kontakt. Kromě toho je v tomto místě rohlíček o něco silnější.
- Pokud je tlak příliš vysoký, bubliny páry, které vznikají při pečení, roztrhají malé otvory v rohlíčku.
- Krátce po naplnění těsta zhasne zelená kontrolka a rozsvítí se červená kontrolka. Poté, co je rohlíček hotový, zazní pípnutí.
- Vyjměte rohlíček z přístroje. Použijte k tomu dřevěnou vidličku nebo žáruvzdorný plastový přístroj.
- Rohlíčky se musí ihned po vyjmutí zakroutit, ještě horké. Jakmile jsou vychladlé, již je nelze zakroutit.

Upozornění

Pro vyjmutí rohlíčku použijte dřevěnou vidlici Cloer a vaflový válec Cloer k zakroucení rohlíčků. Toto a další příslušenství najdete v našem internetovém obchodě

Tipy

- Pokud se rohlíček nepovede, může to mít rozličné důvody. V následující části naleznete několik tipů, které vám mohou usnadnit pečeni rohlíčků.
- Všechny přísady by měly mít stejnou teplotu.
- Použijte vlažné rozpustěné máslo.
- Aby rohlíčky zůstaly křupavé, nepoužívejte žádné mléko. Mléko rohlíčky změkčuje.
- Těsto nesmí být příliš řídké, ale musí dobře stékat ze lžice.
- Rohlíčky lze snadno skladovat několik týdnů, pokud jsou dobře uzavřené v nádobě.
- Náplně pro sladké rohlíčky: Zmrzlina, šlehačka, máslový krém, ovoce
- Náplně pro pikantní rohlíčky: Saláty (masový nebo zeleninový salát), sýrový krém, chřest, ragú.

Recepty

Rohlíček Carlos

Přísady:

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

Příprava:

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

Skořicové rohlíčky

Přísady:

- 125 g másla
- 250 g cukru
- 4–5 vajec
- 1 čajovou lžičku rumu
- 1 čajovou lžičku skořice
- trochu soli
- 200 g mouky

Příprava:

- Z másla, cukru a celých vajec vytvoříte smetanu a postupně přidávejte další přísady.

Čištění

- Stále teplý přístroj očistíte hadříkem z mikrovlákna, aby nedošlo k poškřábání citlivého povlaku.



- Desky rohlíkovače nakonec vyčistíte vlhkou utěrkou, nikoli však pod tekoucí vodou.
- Nepoužívejte ostré čisticí prostředky.

Ekologická likvidace

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



UPOZORNĚNÍ!

Elektrospotřebiče nepatří do domovního odpadu.

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

Záruka

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

Záruka výrobce

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



Registrace produktu a záruční podmínky
<https://cloer.eu/guarantee>

Podstawowe zasady bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym lub podobnych, na przykład w:
 - kuchniach dla pracowników na terenie sklepów i w biur,
 - w gospodarstwach rolnych,
 - w hotelach, motelach i innych lokalach mieszkalnych lub pensjonatach oferujących śniadanie, do użytku przez klientów.
- Naprawy urządzeń elektrycznych Cloer należy zlecać wyłącznie serwisowi fabrycznemu Cloer. Nieprawidłowe naprawy mogą prowadzić do powstania poważnych zagrożeń dla użytkownika. Poza tym nieautoryzowane naprawy powodują utratę gwarancji.
- Urządzenie należy eksploatować podłączając je wyłącznie do standardowych gniazd wtykowych w gospodarstwie domowym. Należy upewnić się, że wskazane na tabliczce znamionowej napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem w Państwa sieci elektrycznej.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda za pomocą przewodu ochronnego.
- Jeśli kabel połączeniowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez dział obsługi technicznej firmy Cloer, aby uniknąć zagrożeń.
- Należy wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazda,
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - gdy urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy czas,
 - przed każdym czyszczeniem.
- Odłączając urządzenie należy ciągnąć za wtyczkę, nigdy za przewód.
- Przewodu nie należy przeciągać nad ostrymi krawędziami i naciągać zbyt mocno, w przeciwnym razie urządzenie może się przewrócić.
- Podczas przenoszenia urządzenia nie należy trzymać go za przewód, ponadto urządzenie należy zabezpieczyć przed wysoką temperaturą (płyta kuchenna/ otwarty ogień).
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi bądź którym brakuje doświadczenia i wiedzy tylko wtedy, gdy są one nadzorowane lub przeszły przeszkolenie z zakresu bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie i przewód do jego podłączania należy trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie należy używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy zabezpieczyć przed wilgocią (woda rozpryskowa/ deszcz).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zegara sterującego lub zewnętrznego programatora czasowego.
- Przed wyczyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie. Więcej informacji dotyczących czyszczenia znajdują Państwo na kolejnych stronach.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- **UWAGA:** Prosimy pamiętać, że urządzenie podczas pracy jest bardzo gorące. Prosimy nie dotykać innych części urządzenia niż uchwyty i elementy obsługowe.

Dane techniczne

Typ	Volt	Hz	Watt
0289ESR	230	50	800

Przed pierwszym użyciem



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

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



W pierwszych minutach użytkowania urządzenia może pojawić się nieco większa ilość dymu ze względu na możliwą obecność pozostałości poprodukcyjnych. Dlatego podczas pierwszego rozgrzewania płytek grzewczych należy zadbać o odpowiednią wentylację.

Znak CE / bezpieczeństwa wskazówka



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.

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



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

Włączanie / rozgrzewanie

- Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i ustawić regulator na poziom 3, aby rozgrzać urządzenie. Powinno się unikać rozgrzewania na wyższym poziomie, ponieważ może to spowodować przegrzanie powierzchni. Sygnał dźwiękowy oznacza, że urządzenie jest gorące i można rozpocząć pieczenie wafelków.



UWAGA!

Urządzenie jest teraz bardzo gorące. Prosimy nie dotykać innych części urządzenia niż uchwyty i elementy obsługowe.

Pieczenie

- Po rozgrzaniu urządzenia możliwe jest ustawienie stopnia przypieczenia w zależności od własnych preferencji. Chcąc uzyskać jaśniejsze wafelki, należy wybrać niższy poziom, a chcąc uzyskać ciemniejsze wafelki – wyższy. Wygląd pierwszego wafelka może być jeszcze nie do końca zgodny z ustawionym stopniem przypieczenia. Dlatego przed zmianą ustawień należy poczekać na wypieczenie kolejnego wafelka.
- Wypełnić środek dolnej formy do pieczenia ciastem. Przy pieczeniu wafelków ważne jest, aby określić dokładną ilość ciasta (ok. 1 płaskiej łyżki). W miarę możliwości ciasto nie powinno spłynąć do krawędzi przelewowej o szerokości kciuka. Jeśli tak się stanie, zwłaszcza podczas pierwszych prób pieczenia, nadmiar ciasta można łatwo oderwać od zrolowanych, schłodzonych wafelków.
- Po wypełnieniu ciastem należy zamknąć urządzenie i docisnąć uchwyt. Zapewni to równomierne rozprzawienie ciasta. Zasadniczo: Jeśli ciasto jest rzadkie, spłynie swobodnie i nie będzie wymagać większego nacisku. Jeśli ciasto jest gęste, należy zastosować większy nacisk.
- Ilość ciasta i nacisk płyty do pieczenia mają istotny wpływ na wynik pieczenia.
- Przy zbyt małym nacisku i zbyt dużej grubości ciasta z przodu powstanie jasna plama, ponieważ przednia część płyt do pieczenia nie ma dobrego kontaktu cieplnego z ciastem. Wafelk będzie też w tym miejscu nieco grubszy.
- Przy zbyt dużym nacisku pęcherzyki pary tworzące się podczas pieczenia spowodują powstanie małych otworów w wafelku.
- Krótco po wypełnieniu ciastem zielona lampka kontrolna zgaśnie, a zapali się czerwona. Gdy wafelk będzie gotowy, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy.
- Zdjąć wafelk z urządzenia. Należy stosować drewniane widelce lub sztucze z tworzywa sztucznego odporne na wysoką temperaturę.
- Wafelki należy zwinąć na gorąco natychmiast po ich zdjęciu. Po ostygnięciu nie będzie ich już można zwinąć.

Wskazówka

Aby zdjąć wafelk, najlepiej użyć drewnianego widelca marki Cloer, a do zwinienia wafelka – stożka do wafelków marki Cloer. Te i inne akcesoria można znaleźć w naszym sklepie internetowym.

PL

Porady

- Może być wiele powodów, dla których wafelek mógłby się nie udać. W następnej części znajduje się kilka wskazówek, które mogą ułatwić pieczenie wafelków.
- Wszystkie składniki powinny mieć jednakową temperaturę.
- Należy użyć letniego, roztopionego masła.
- Aby wafelki były chrupiące, nie należy używać mleka. Mleko powoduje, że wafelki robią się miękkie.
- Ciasto nie może być zbyt rzadkie, ale musi swobodnie spływać z łyżki.
- Wafelki można bez problemu przechowywać przez kilka tygodni, jeśli zostaną szczelnie zamknięte w puszcze.
- Nadzienia do wafelków na słodko: Lody, bita śmietana, krem maślany, owoce
- Nadzienia do wafelków na słono: Sałatki (sałatka mięsna lub warzywna), serek śmietankowy, szparagi, raguût fin.

Przepisy

Wafelek Carlos

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Wafelek cynamonowy

Składniki:

- 125 g masła
- 250 g cukru
- 4-5 jajka
- 1 łyżeczka rumu
- 1 łyżeczka cynamonu
- trochę soli
- 200 g mąki

Przygotowanie:

- Zmiksować masło, cukier i jajka do uzyskania konsystencji kremu, stopniowo dodając inne składniki.

Czyszczenie

- Wyczyścić jeszcze ciepłe urządzenie za pomocą ściereczki z mikrofibry, aby wrażliwa powłoka nie uległa zarysowaniu.



- Na koniec połówki do pieczenia oczyścić wilgotną ścierką, jednakże nigdy nie czyścić pod bieżącą wodą. Nie należy stosować żadnych ostrożarnistych środków czyszczących.

Usuwanie przyjazne dla środowiska

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



UWAGA! Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.

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

Gwarancja

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

Gwarancja producenta

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



Rejestracja produktu i Okres gwarancji

<https://cloer.eu/guarantee>

Основные правила по технике безопасности

- Данный прибор предназначен для использования исключительно в домашнем хозяйстве или в аналогичных условиях, например:
 - в кухнях для сотрудников торговых точек и офисов,
 - в сельских усадьбах,
 - клиентами отелей, мотелей и других заведений или
 - в отелях типа «постель и завтрак».
- Ремонт электроприборов фирмы Cloer должен производиться только уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой клиентского сервиса фирмы Cloer. Из-за некачественного ремонта пользователь может подвергаться серьезной опасности. Кроме того, становится недействительной гарантия.
- Эксплуатируйте прибор, включая его только в обычные бытовые штепсельные розетки. Проверьте, соответствует ли приведенное на типовой фирменной табличке сетевое напряжение величине напряжения в Вашей электросети.
- Электроприбор необходимо включать в розетку с защитным контактом.
- Если соединительный кабель поврежден, то во избежание опасности он подлежит замене сервисной службой фирмы Cloer.
- Извлеките штепсельную вилку из розетки
 - если возникла неисправность;
 - если прибор длительное время не используется;
 - перед каждым выполнением очистки.
- Тяните только за штепсельную вилку и ни в коем случае не за провод.
- Не прокладывайте кабель через острые кромки и не натягивайте его слишком туго, поскольку это вызывает опасность падения прибора.
- Не используйте кабель для переноски прибора и защищайте его от воздействия высокой температуры (электрическая плитка / открытое пламя).
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора, а также осознают все вытекающие из этого риски.
- Поручать детям очистку и техобслуживание можно только при условии, что они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором. Берегите от детей младше 8 лет само устройство и соединительный кабель.
- Не пользуйтесь электроприбором под открытым небом.
- Защищайте прибор от влаги (брызги/дождь).
- Данный прибор не предназначен для управления через реле времени или внешний таймер.
- Дождитесь полного остывания прибора, прежде чем начать очистку или убрать его на хранение. Более подробная информация об очистке представлена на следующих страницах.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.
- **ВНИМАНИЕ:** Имейте в виду, что во время работы корпус нагревается. Прикасайтесь только к ручкам и элементам управления.

Технические характеристики

Тип	Вольт	Гц	Вт
0289ESR	230	50	800

Перед первым использованием



Перед первым использованием внимательно прочитайте данное руководство.

- Удалите всю упаковку и все наклейки, кроме заводской таблички, серийного номера и наклейки «Осторожно: горячая поверхность».
- Поставьте вафельницу на сухую, нескользкую и ровную поверхность.
- Перед первым нагреванием протрите поверхности для выпечки влажной тряпкой.



Производственные остатки могут вызывать повышенное дымообразование в первые минуты использования. Поэтому при первом нагревании позаботьтесь о хорошей вентиляции помещения.

- Первые две вафли не пригодны к употреблению из гигиенических соображений.

СЕ-маркировка / правила по технике безопасности



Прибор отвечает требованиям соответствующих директив ЕС.



Прибор предназначен для использования только в закрытых помещениях.

- Для извлечения вафель используйте только деревянные или термостойкие пластиковые лопатки, чтобы не поцарапать антипригарное покрытие.



ВНИМАНИЕ! Если прибор не используется, а также перед каждой очисткой следует вытягивать штекер прибора из розетки!



ВНИМАНИЕ! Теперь прибор горячий. Прикасайтесь только к ручкам и элементам управления.

Выпечка

- После разогрева Вы можете выбрать любую степень подрумянивания. Для получения светлых рогаликов выберите более низкую ступень, для темных рогаликов - более высокую ступень. Первый рогалик может еще не в полной мере отвечать выбранной степени подрумянивания. Поэтому дождитесь следующего рогалика, прежде чем изменить положение регулятора.
- Залейте тесто в середину нижней формы для выпечки. При выпечке рогаликов важно точно определить необходимое количество теста (ок. 1 столовой ложки без верха). Желательно избегать растекания теста на краевые бортики шириной с большой палец. Если это все же случится, особенно при первых попытках, то лишнее тесто можно легко отломить от свернутых остывших рогаликов.
- После заливки теста закройте Ваш прибор и надавите рукоятку вниз. При этом тесто равномерно распределится. Главное правило: если тесто жидкое, оно хорошо растекается, и требуется лишь небольшое надавливание. Густое тесто требует надавливания с большим усилием.
- От количества теста и надавливания в значительной степени зависит результат выпекания.
- Если нажатие слабое, а тесто густое, то в передней части образуется светлое пятно, так как противни спереди получат слабый тепловой контакт с тестом. Кроме того, рогалик в этом месте будет иметь утолщение.
- Если нажатие окажется слишком сильным, пузырьки пара, образующиеся в процессе выпекания, сделают мелкие дырочки в рогалике.
- Вскоре после заливки теста зеленая контрольная лампочка погаснет, а красная - загорится. Затем, когда рогалик будет готов, раздастся звуковой сигнал.
- Извлеките рогалик из прибора. Воспользуйтесь для этого деревянной вилкой или жаростойкими пластмассовыми столовыми приборами.
- Рогалики необходимо сразу после извлечения, еще в горячем состоянии, свернуть. После остывания свернуть их уже не получится.

Примечание

Используйте для извлечения рогаликов деревянную вилку марки Cloer, а для их сворачивания - вафельный рожок Cloer. Эти и другие принадлежности Вы найдете в нашем онлайн-магазине.

Начало работы / Разогрев

Вставьте штепсельную вилку в розетку и установите регулятор в положение 3, чтобы предварительно нагреть прибор. Не выполняйте предварительный нагрев прибора при более высоких температурах, чтобы избежать перегрева покрытия. Как только красная контрольная лампочка погаснет, прибор нагрет, и можно приступать к выпечке вафель. Когда Вы услышите звуковой сигнал, это значит, что прибор нагрелся и Вы можете приступать к выпечке рогаликов.

Советы

- Если рогалик у Вас не получился, то это могло произойти по разным причинам. В следующем разделе Вы найдете некоторые рекомендации, которые могут оказаться Вам полезны при выпечке рогаликов.
- Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.
- Используйте растопленное сливочное масло комнатной температуры.
- Для того, чтобы рогалики оставались хрустящими, не добавляйте молока. Из-за молока рогалики становятся мягкими.
- Тесто не должно быть слишком жидким, но оно должно хорошо стекать с ложки.
- Рогалики хорошо сохраняются в течение нескольких недель, если Вы их плотно закроете в баке.
- Начинки для сладких рогаликов: мороженое, взбитые сливки, сливочный крем, фрукты
- Начинки для пикантных рогаликов: салаты (мясной или овощной салат), мягкий сыр, спаржа, деликатесное рагу.

Рецепты

Рогалики «карлос»

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 175 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 250 мл воды
- 2 пакетика ванильного сахара
- 350 г муки

Приготовление:

- Растопить сливочное масло в кастрюле. Перемешать сахар-песок с ванильным сахаром, растопленным сливочным маслом, мукой, яйцами и водой до получения гладкого теста. Тесто должно хорошо стекать с ложки. Если тесто не стекает, добавьте еще немного воды. Тесто должно настояться в течение не менее 2 часов, а еще лучше - в течение ночи.

Рогалики с корицей

Ингредиенты:

- 125 г сливочного масла
- 250 г сахара
- 4-5 яиц
- 1 чайная ложка рома
- 1 чайная ложка корицы
- немного соли
- 200 г муки

Приготовление:

- Сливочное масло, сахар и яйца перемешать до кремообразного состояния, постепенно добавляя остальные ингредиенты.

Чистка

- Протрите еще теплый прибор салфеткой из микрофибры, чтобы не поцарапать чувствительную поверхность.



- Наконец, протрите куриную машину влажной тряпкой, но не под проточной водой.
- Не используйте жесткие моющие средства.

Не наносящая ущерба окружающей среде утилизация

Наши приборы упакованы для транспортировки исключительно в тару, не загрязняющую окружающую среду. Сдавайте картонаж и бумагу в пункт сбора макулатуры, пластмассовую тару – в утиль.



ВНИМАНИЕ!

Электроприборы не являются бытовым мусором

Электроприборы содержат ценное сырьё. Отвезите отслуживший прибор в специализированный пункт вторсырья. Информацию о возможностях утилизации Вы получите в органах местного самоуправления или в мэрии.

гарантия

Электрические приборы Cloer соответствуют действующим директивам ЕС и правилам безопасности. Если когда-либо случится, что ваше устройство Cloer неисправно или не функционирует должным образом, пожалуйста, свяжитесь с вашим специалистом.

Зарегистрированные постоянные клиенты также имеют доступ к обслуживанию клиентов фабрики Cloer.

гарантия производителя

Пожалуйста, зарегистрируйте свое устройство в течение 6 месяцев с момента покупки, чтобы воспользоваться гарантией нашего производителя. Применяются условия гарантии, опубликованные при регистрации.

RU

cloer®

© 2025 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Straße 12
59757 Arnsberg Germany

<https://cloer.com/contact>

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