

cloer



Bedienungsanleitung mit Rezepten

Zimt-Waffelautomat 1431



Gerätebeschreibung



Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
 - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn eine Störung auftritt.
 - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
 - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch einen externen Timer oder eine Zeitschaltuhr betrieben zu werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, mit dem Kauf des Cloer Zimtwaffelautomats haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, welches hinsichtlich Technik und Funktionalität modernstem Entwicklungsstandard entspricht.

Bitte machen Sie sich vor dem Erstgebrauch mit dem Gerät vertraut und lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Zimtwaffelautomat.

Aufstellen und Anschließen

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

CE-Kennzeichnung



Innengebrauch



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

Vor dem Erstgebrauch

- Bitte lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- Reinigen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch.
- Fetten Sie die Backflächen vor dem allerersten Gebrauch ein, ansonsten entfällt für Sie das Einfetten, aufgrund der Antihafbeschichtung.
- Verwenden Sie zum Einfetten entweder Butter oder Margarine, kein Öl.
- Die ersten Waffeln sind aus hygienischen Gründen nicht zum Verzehr geeignet.

Sicherheitshinweis zur Bedienung



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

- Lassen Sie Ihren Zimtwaffelautomat bei Betrieb nie unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass Sie Ihren Zimtwaffelautomat niemals in der Nähe von Gegenständen aus Papier, Stoff o.ä. aufstellen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nie mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Greifen Sie niemals mit den Fingern in das Gerät. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Waffeln nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung des Gerätes nicht zerkratzt wird.



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

Inbetriebnahme und Bedienungshinweise

- Kabel vollständig abwickeln.
- Stecker in die Steckdose stecken.



Achtung!
Das Gerät wird jetzt heiß.

- Bevor Sie die Waffeln backen, muss das Gerät aufgeheizt werden. Dies dauert bei geschlossenem Gerät etwa 5 Minuten.
- Gehen Sie beim **Aufheizen** wie folgt vor:
- Mittlere Reglerstellung wählen.
- Rote Kontrolllampe brennt.
- Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe, die grüne leuchtet auf.

Backen

- Formen Sie aus dem Teig zunächst 9 kleine walnussgroße Kugeln. Dies gelingt am besten mit mehlabgestäubten Händen.
- Legen Sie die Kugeln in die Backformen.
- Schließen Sie das Gerät und drücken Sie es fest zu, damit sich der Teig in den Formen gut verteilt. Nehmen Sie zum Zusammendrücken des Gerätes ein Tuch zur Hilfe, damit ausströmender Dampf von den Händen ferngehalten wird.
- Kurz nach dem Schließen leuchtet die rote Kontrolllampe auf (wenn das Gerät länger offen gestanden hat, kann es auch sein, dass sie bereits leuchtet).
- Sobald die Zimtwaffeln fertig sind, leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf. Nehmen Sie die Waffeln bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät.
- Sollten Sie zu hell geworden sein, müssen Sie den Regler höher einstellen, wenn sie zu dunkel sind, wählen Sie eine niedrigere Reglereinstellung.
- An den ersten Zimtwaffeln erkennen Sie, ob ihre geformten Kugeln zu groß oder zu klein waren. Sie werden sehr schnell die richtige Größe herausgefunden haben.

Hinweise

- Bei antihafbeschichteten Backflächen entfällt das Einfetten vor dem Backen, sofern Sie sich nach unseren Rezepten richten.
- Dieses Gerät ist für den normalen Hausgebrauch mit einer durchschnittlichen Gebrauchsdauer von 2 – 3 Std. pro Tag konstruiert. Danach muss es sorgfältig gereinigt werden. Es ist nicht für den Dauergebrauch bzw. den gewerblichen Dauergebrauch einsetzbar.
- Die Waffeln bitte nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Messer, Metallgabel) aus dem Gerät nehmen. Dies kann die Antihafbeschichtung zerstören.

Reinigung

- Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie das noch warme Gerät mit einem Papiertuch.
- Teigreste entfernen Sie am einfachsten mit einer weichen Bürste.
- Niemals scharfe Mittel oder harte Bürsten verwenden.
- Niemals das Gerät unter Wasser reinigen.
- Nach der Reinigung können Sie nach Bedarf Ihr Kabel aufwickeln. Den Stecker können Sie im Steckerdepot deponieren.

Rezepte

Grundrezept

Zutaten:

- 60 - 70g Butter
- 125g Zucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Zimt
- Schale einer halben Zitrone
- 200 - 250g Mehl (Teig ruhen lassen)

Zubereitung:

Butter, Zucker und die Eier sahnig rühren. Nach und nach das Mehl und die übrigen Zutaten hinzufügen. Falls erforderlich, etwas Wasser hinzufügen.

Wichtig: Der Teig muss gut steif sein, damit Sie die zum Backen erforderlichen Kugeln formen können.

Original Saarländische Zimtwauffeln

Zutaten:

- 250g Butter
- 625g Zucker
- 5 Eier
- 3 EL Kakao
- 40g Zimt
- Rumaroma
- etwas Muskat und Nelken
- 700-750g Mehl

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Die restlichen Zutaten mischen und in die aufgeschlagene Creme geben. Gut verrühren und den Teig im Kühlschrank ruhen lassen (am Besten über Nacht). Zum Backen haselnussgroße Kugeln formen oder rollen, und in den Zimtwauffelautomaten geben.

Rezept mit Marzipan und Schokolade

Zutaten:

- 85g Butter
- 85g Zucker
- 2 Eigelb
- 40 - 50g Rohmarzipan
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 20g Zimt
- 35g geriebene Schokolade
- 200 - 250g Mehl.

Zubereitung:

Wie zuvor beschrieben.

Rezept mit Mandeln

Zutaten:

- 125g Butter
- 125g Zucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Zimt
- 125g geriebene Mandeln
- 200 - 250g Mehl
- Abrieb von einer halben Zitronenschale.

Zubereitung:

Wie zuvor beschrieben.

Problem / Ursache / Abhilfe

Problem	Eventuelle Ursache	Abhilfe
Gerät hat keine Funktion	Gerät nicht angeschlossen	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
Waffeln werden zu dunkel	Temperaturregler zu hoch eingestellt	Temperaturregler niedriger stellen
Waffeln werden zu hell	Temperaturregler zu niedrig eingestellt	Temperaturregler höher einstellen
Teig klebt an der Backform fest	Zutaten haben unterschiedliche Temperaturen	Alle Zutaten müssen gleich temperiert sein (Zimmertemperatur)
	Verwendung von nicht geeignetem Backfett	Geeignete Fette zum Backen benutzen

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

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

Kunden-Service

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

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften.

Garantiebedingungen für Deutschland

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

Diese Garantie beeinträchtigt keine Rechte, die Verbraucher gemäß den jeweils geltenden nationalen Gesetzen bezüglich des Verkaufs von Waren haben.

Die **Garantiefrist** beträgt **2 Jahre** und beginnt mit dem Datum, an dem das Produkt erstmals von einem Endverbraucher erworben wurde. Die **Garantiefrist** wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem oder wird anderweitig beeinflusst.

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

In Deutschland bietet Cloer registrierten Verbrauchern die Möglichkeit, **erweiterte Garantieleistungen** direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist,

dass das Produkt bei einem autorisierten Händler gekauft und per Postkarte oder über Internet unter <http://www.cloer.de/service> registriert wurde. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden sich registrierte Verbraucher in jedem Fall zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete **niemals unfrei** eingesendet werden. Diese werden von den Paketdiensten nicht zugestellt, sondern für Sie kostenpflichtig retourniert. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät an uns ein-senden sollen.

Wenden Sie sich an den:

Cloer Werkskundendienst
Tel.: 02932.6297-660
Fax: 02932.6297-860
Mail: service@cloer.de

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

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf

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

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät

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

Für Verbrauchsmaterial wird ebenfalls keine Garantie übernommen.

* Wasserkocher / Kaffeeautomat / Teeautomat

cloer

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

Datum / Date

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer

© 2015 by Cloer Germany GmbH&Co.KG

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.

We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.

AW-3109.6.0