



Produktdetails
<https://cloer.eu/3080>

cloer®



Bedienungsanleitung Instruction Manual

**Brötchenbäcker Art-3080
Bread roll baker Art-3080**



SPRACHEN - LANGUAGES - LANGUES - TALEN - LINGUE

DE	Bedienungsanleitung	S. 4
EN	Instruction Manual	S. 7
FR	Notice d'utilisation	S. 10
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 13
IT	Istruzioni sull'uso	S. 16
ES	Instrucciones de uso	S. 19
PT	Instruções de uso	S. 22
LT	Naudojimo instrukcija	S. 25
LV	Lietošanas instrukcija	S. 28
DK	Brugsanvisning	S. 31
NO	Bruksanvisning	S. 34
SE	Bruksanvisning	S. 37
FI	Használati utasítás	S. 40
PL	Instrukcja obsługi	S. 43
HU	Használati utasítás	S. 46
TR	Kullanım kılavuzu	S. 49



DE 1 Kippdeckel 2 Herausnehmbarer Backrost 3 Krümelschublade 4 Ein/Aus-Kontrolllampe 5 Zeitschaltuhr mit Alarmglocke 6 Kabelaufwicklung (an der Gehäuseunterseite)	EN 1 Tilting lid 2 Removable baking grill 3 Crumb tray 4 On/Off control lamp 5 Timer with alarm bell 6 Cord wrap (on bottom of housing)	FR 1 Couvercle basculant 2 Grille de cuisson amovible 3 Tiroir à miettes 4 Témoin marche - arrêt 5 Minuterie avec alarme sonore 6 Enroulement du cordon (en dessous de l'appareil)
NL 1 Schuifdeksel 2 Uitneembaar bakrooster 3 Kruimellade 4 Aan/Uit-Kontrolelampje 5 Alarmklokje 6 Kabelhuis (aan de onderzijde v/h apparaat)	IT 1 Coperchio inclinabile 2 Griglia estraibile 3 Cassetto raccogli-brisiole 4 Luce di controllo 5 Timer con allarme 6 Avvolgicavo (sul fondo della custodia)	ES 1 Tapadera deslizante 2 Rejilla extraíble 3 Bandeja para las migas 4 Lampara de encendido/apagado 5 Temporizador con alarma de campana 6 Enrollamiento del cable (debajo del cuerpo del producto)
PT 1 Tampa de inclinação 2 Grelha removível 3 Gaveta para migalhas 4 Lâmpada de controle On/Off 5 Temporizador com campainha de alarme 6 Enrolamento do cabo (na parte inferior do aparelho)	LT 1 Atverčiamas dangtis 2 Išimamas kepimo grotelės 3 Dulkių surinkimo dėžutė 4 Įjungimo/išjungimo kontrolinė lemputė 5 Laikmatis su signaliniu varpeliu 6 Kabelio vyniojimo įtaisas (korpuso apačioje)	LV 1 Atverams vāks 2 Izņemams cepšanas režģis 3 Smalku drupu atkritumu kaste 4 Ieslēgšanas/izslēgšanas kontrolgaismas indikators 5 Laika tālmeris ar signālu zvanīnu 6 Kabeļa uzglabāšanas vieta (korpusa apakšā)
DK 1 Vippelåg 2 Udtagelig bagerist 3 Tænd og sluk-ur med alarmklokke 4 Tænd/Sluk-kontrollampe 5 Krummeskuffe 6 Kabeloprul (på husets underside)	NO 1 Vippedeksel 2 Uttakbar bakerist 3 Tidsbryter med alarmklokke 4 Av/på-kontrollampe 5 Smuleskuff 6 Kabeloppulling (på apparatets underside)	SE 1 Tippetlock 2 Urtagbara bakgaller 3 Tidur med ringklocka 4 Kontrollampa TILL / FRÅN 5 Smulfsack 6 Kabelvinda (på höljets undersida)
FI 1 Kallistuva kansi 2 Irrotettava paistoritilä 3 Ajastin ja hälytyskello 4 Merkkivalo 5 Murualusta 6 Johdinkela (laitteen alla)	PL 1 Odchylana pokrywa 2 Wyjmowana kratka do pieczenia 3 Szuflada na okruszki 4 Kontrolka włączania/wyłączania 5 Zegar z dzwonkiem alarmowym 6 Zwijacz kabla (na spodzie obudowy)	HU 1 Felfelé nyíló fedél 2 Kivehető sütőrács 3 Morzsagyűjtő tálcái 4 Be/ki jelzőfény 5 Időzítő riasztócsengővel 6 Kábeltekercs (a készülék alján)
TR 1 Kippikansi 2 Irrotettava paistoritilä 3 Murupelti 4 Päälle/pois-merkkivalo 5 Ajastin hälytyskellolla 6 Kaapelikeläus (kotelon pohjassa)		

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.
- 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, nicht über scharfe Kanten ziehen, nicht zum Tragen benutzen und vor Hitze (z.B. Herdplatte) schützen.
- 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).
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch einen externen Timer oder eine Zeitschaltuhr betrieben 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.
- Flächen mit dem Symbol  gekennzeichnet werden im Betrieb heiß und sollen nicht angefasst werden.
- VORSICHT! Backwaren können brennen. Zudem strahlt der Brötchenbäcker starke Hitze nach oben ab. Betreiben Sie das Gerät daher niemals in der Nähe oder unterhalb von Gardinen und anderen brennbaren Materialien, sowie in Regalen oder unmittelbar unterhalb von Schränken.
- Legen Sie niemals Backpapier oder andere brennbare Materialien in den Brötchenbäcker.

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
308	220-240	50	570

- Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0,0 W
- Das Gerät verfügt nicht über einen Standby-Zustand.

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Stellen Sie den Brötchenbäcker auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



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



ACHTUNG! Heiße Oberfläche. Verbrennungsgefahr!

- Nehmen Sie das Gerät zunächst ohne Inhalt in Betrieb.
- Stellen Sie dazu den Zeitschalter auf 5 Minuten.
- Beim ersten Betrieb entsteht eine technisch bedingte, leichte Geruchsentwicklung. Das ist jedoch ganz normal und hat keinerlei Einfluss auf die Funktion des Gerätes oder später auf das Backergebnis.
- Stellen Sie kein Geschirr in den Brötchenbäcker.
- Der Backrost wird ebenfalls sehr heiß. Stellen Sie ihn nach dem Backvorgang nicht auf empfindliche Flächen. **Empfehlung:** Stellen Sie den Backrost auf einem Holzbrett ab.
- Verteilen Sie das Backgut gleichmäßig auf dem Backrost. Achten Sie darauf, dass das Backgut nicht an die Metallteile des Geräteinnenraums stößt.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Transport und der Reinigung immer erst abkühlen.



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

Anwendung

- Öffnen Sie den Kippdeckel des Brötchenbäckers. Legen Sie das Backgut auf den Backrost.
- Schließen Sie den Kippdeckel.
- Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschten Minutenzahl.



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

- Sobald Sie die Zeitschaltuhr betätigen, leuchtet die Kontrolllampe auf. Die Zeitschaltuhr gibt ein vernehmliches Ticken von sich.
- Nach Ablauf der vorgewählten Backdauer
 - ertönt eine Alarmglocke.
 - schaltet sich das Gerät automatisch ab.
 - erlischt die Kontrolllampe.

HINWEIS

Bei der Zeitschaltuhr handelt es sich um ca. Minutenangaben.

- Öffnen Sie den Kippdeckel (Wärmeisolierter Griff).
- Entnehmen Sie den Backrost mit dem Backgut.
- Jetzt können Sie den Brötchenbäcker erneut verwenden. Wiederholen Sie einfach die einzelnen Schritte wie in diesem Abschnitt beschrieben.



VORSICHT! Fassen Sie nach Backende niemals mit den bloßen Händen das Gerät an. Verbrennungsgefahr! Fassen Sie den Backrost immer nur am wärmeisolierten Kunststoffgriff an!

HINWEIS

Mit dem Gebrauch dieses Gerätes leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, denn der Brötchenbäcker ist ein echter Energiesparer. Der zu erheizende Garraum des Brötchenbäckers ist um ein vielfaches kleiner als der Garraum eines Backofens. Daher benötigt der Brötchenbäcker deutlich weniger Heizleistung um auf Betriebstemperatur zu kommen und die Brötchen werden schneller aufbacken. Weniger Leistung und kürzere Backzeit führen zu einem deutlich niedrigeren Energieverbrauch.

Nützliche Tipps für das Backen mit dem Cloer Brötchenbäcker:

Allgemeines

Der Cloer Brötchenbäcker ist geeignet zum Aufbacken, Fertigbacken (sog. Halbbackwaren) und Überbacken von Backwaren. Auch tiefgefrorene Backwaren werden in wenigen Minuten knusprig frisch. Die Backzeit beeinflusst den Bräunungsgrad des Backguts. Wählen Sie anfangs zunächst lieber eine etwas niedrigere Backzeit. Verlängern Sie nötigenfalls die Backzeit noch einmal um 1-2 Minuten. Wenn das Backgut von der Oberseite zu wenig gebräunt ist, sollten Sie es zwischendurch wenden.

HINWEIS

Erfahrungen mit dem Auf-, Fertig- oder Überbacken in Elektrobacköfen lassen sich nicht unbedingt auch auf den Brötchenbäcker anwenden. Das gilt auch für die auf den Verpackungsfolien der Lebensmittel angebrachten Back- und Aufwärmzeiten.

DE

Aufbacken

Entscheidend für ein gutes Aufbackergebnis ist der Feuchtigkeitsgehalt Ihrer Brötchen. Lagern Sie diese daher in einer luftdichten Plastiktüte (oder luftdichtem Behälter). Dadurch bleibt die Feuchtigkeit im Backgut erhalten. Wenn Sie das Backgut in diesem Zustand aufbacken, erhalten Sie z. B. Brötchen wie frisch vom Bäcker. Legen Sie das Backgut vom Vortag, wie z. B. Brötchen, Croissants oder Baguette in Ihren Brötchenbäcker. Je nach Bräunungsgrad drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 3 bis 4 Minuten. Eventuell führt leichtes anfeuchten des Backgutes zu einem besseren Backergebnis. Bitte entnehmen Sie das Backgut, sobald sich das Gerät abgeschaltet hat, da es sonst in der Restwärme leicht trocken wird.

Fertigbacken

Vorgebackene, aber nicht zu Ende gebackene Brötchen oder Baguette (sog. Halbbackwaren) werden in Ihrem Brötchenbäcker energiesparend, schnell fertig gebacken. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 5 bis 6 Minuten. Bitte beachten Sie dabei, dass die Backwaren verschiedener Hersteller unterschiedlich lange Backzeiten benötigen.

Überbacken

Sie können Brötchen oder Baguette belegen und im Brötchenbäcker mit z. B. Käse überbacken. Legen Sie dafür das Backgut auf den Backrost und wählen Sie die Backzeit. Achten Sie darauf, dass Sie den Brötchenbäcker durch saftige Beläge nicht von innen verschmutzen. Die Temperatur im Innenraum des Gerätes erreicht ca. 250 bis 270° C. Daher müssen Sie beim Überbacken sicherstellen, dass saftige Beläge und Käse nicht auf die Schutzbleche der Heizkörper tropfen. Sie können in solchen Fällen Alufolie zwischen Backrost und Backgut verwenden. Die Alufolie sollte aber so klein wie möglich gehalten werden, damit sich die Hitze gleichmäßig im ganzen Garraum verbreiten kann.

Reinigung und Pflege

- **ACHTUNG!** Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker heraus.
- Lassen Sie das Gerät immer erst vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel.
- Die beweglichen Teile (und nur diese!) sind auch spülmaschinengeeignet.
- Herab gefallene Krümel sammeln sich in der Krümelschublade. Der Griff befindet sich in der linken Gehäuseseite.
- Ziehen Sie die Krümelschublade vorsichtig heraus, um sie zu reinigen. Schieben Sie sie anschließend wieder vollständig in das Gehäuse. Um größere Verunreinigungen zu vermeiden, können Sie Alufolie unter das Backgut auf den Backrost legen.

Umweltfreundliche Entsorgung

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

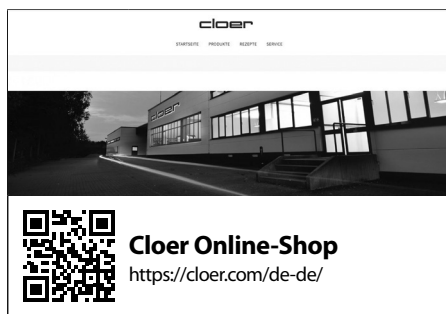


ACHTUNG! Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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



Cloer® Werkskundendienst & Produktregistrierung

Die Marke Cloer® steht für außergewöhnliche Haltbarkeit und Performance. Um diesen Standard langfristig zu sichern, führen wir kontinuierliche Qualitätsüberwachungen und Haltbarkeitsstudien durch.

Durch die zeitnahe Registrierung sämtlicher Cloer®-Produkte mit der jeweiligen Seriennummer helfen Sie uns aktiv dabei, ein lückenloses Qualitätsmonitoring zu gewährleisten und die Kundenzufriedenheit sicherzustellen.

Bitte beachten Sie: Die Inanspruchnahme unseres freiwilligen Werkskundendienstes im Falle von technischen Serviceanfragen oder individuellen Kulanzprüfungen setzt Ihre Registrierung zwingend voraus. Ein Rechtsanspruch auf kostenfreie Leistungen wird hierdurch nicht begründet; Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte im Falle eines Produktmangels bestehen ausschließlich und unberührt gegenüber Ihrem Verkäufer (Handelspartner). Prüfen Sie online, ob unser Werkskundendienst aktuell in Ihrem Land angeboten wird.



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,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
 - 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.
- 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 it too tight, do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate, for example).
- 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 user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years 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.
- CAUTION! Baked goods can burn. In addition, the bread roll baker radiates strong upward heat. Never operate the appliance near or under curtains or other flammable materials, or in shelves or directly beneath cabinets. Never place baking paper or other flammable materials in the bread roll baker.

EN

Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
308	220-240	50	570

- Power Consumption in off mode: 0,0 W
- There is no standby mode.

Before the first use



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

EN

- Remove all packaging elements and labels, but not the rating plate.
- Place the bread roll baker on a dry, even, non-slip surface.
- Plug the appliance into the wall socket.

EC Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



The appliance is designed for indoor domestic use only.



CAUTION! Hot surfaces. Danger of being burned!

- Please read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.
- Operate the appliance without baked goods the first time.
- Set the timer to 5 minutes.
- The first few times the appliance is operated, there will be a slight odor for technical reasons. This is completely normal, however, and will not affect the operation of the appliance or the baking results.
- Do not place dishes in the roll toaster.
- The baking grill also becomes very hot. Do not place it on sensitive surfaces after baking.
- Place the baking grill on a wooden board e.g.
- Distribute the baked goods evenly on the baking grill. Please make sure that the baked goods do not touch the metal parts on the inside of the appliance. Allow the appliance to cool before transporting or cleaning.



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

Starting up

- Open the tilting lid of the bread roll baker.
- Place the baked goods on the baking grill.
- Close the lid and set the timer to the desired setting.



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

- As soon as you set the timer, the control lamp lights up. The timer makes an audible ticking sound.
- After the selected time has elapsed
 - the alarm bell rings.
 - the appliance automatically switches off.
 - the control lamp goes out.

INFO

The timer is approx. minutes.

- Open the tilting lid (with heat-insulated handle).
- Remove the baking grill with the baked goods.
- Now you can use the bread roll baker again. Simply repeat the individual steps described in this section.



CAUTION! Never reach with your bare hands into the appliance. Danger of being burned! Hold the baking grill only by the handle!

Notes on saving energy

By using this appliance you are helping to protect the environment. Because the bread roll baker is a real energy saver. An electric oven has an output of approximately 2,500 watts during normal operation and 5,000 watts with the grill setting. For comparable baking results (e.g. thawing and baking a frozen roll), an electric oven would need about 25 minutes including pre-heating. The power consumption would be about 800 watts. The bread roll baker achieves the same results in less than half the time, using only about 50 watts - which is 16 times less energy. Therefore, you can save up to 90 % or more!

Useful tips for the Cloer bread roll baker

General

The Cloer bread roll baker is suitable for warming up rolls and for the final baking of half-baked goods, as well as for melting toppings. Even deep-frozen baked goods become crispy fresh within a few minutes. The baking time determines the degree of browning. At the beginning, you should select a somewhat lower baking time. If necessary, you can then increase the baking time, beginning with setting 1 or 2.

INFO

Experience with the preparation, baking or baking in electric ovens can not necessarily apply to the bread baker. This also applies to the baking and warm-up times applied to the food packaging films.

Warming

The moisture content is crucial for warming up baked goods successfully. Therefore, you should store them in an airtight plastic bag (or other airtight container). This maintains the moisture in the baked goods. If you warm up rolls stored in this way, they will taste like they are fresh from the bakery.

Place day-old baked goods, such as rolls, croissants bagels or baguettes, in your roll toaster. Depending on the darkness desired, set the timer to 3 or 4 minutes. Moistening the baked goods slightly with a damp paper towel may produce better results. Please remove the baked goods as soon as the appliance switches off, since otherwise they can dry out from the heat.

Melting cheese

You can use your bread roll baker to melt cheese on sandwiches, rolls or baguettes. Place the bread on the baking grill and set the timer. Make sure that the toppings do not drip onto the interior of the roll toaster. The temperature inside the appliance reaches approx 250 to 270° C. Therefore, you must make sure that juicy toppings or cheese do not drip onto the protective covers of the heating elements. For this reason, place a layer of aluminum foil between the grill and the sandwiches, etc.

Cleaning and care

- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- Always allow the appliance to cool off first.
- Clean the appliance with a damp cloth, but never under flowing water.
- Do not use caustic cleaning or scouring agents.
- The movable parts (and only these parts!) are dishwasher-safe.
- Crumbs are collected in the crumb tray. The handle is located in the left side of the housing.
- Pull out the crumb tray carefully in order to clean it. Afterwards, reinsert it fully into the housing.
- **Tip:** To make cleaning up easier, you can place aluminum foil under the goods to be baked on the baking grill.

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.

Cloer® Manufacturer Service & Product Registration

The Cloer® brand stands for exceptional durability and performance. To maintain this standard over the long term, we conduct continuous quality monitoring and durability studies.

By promptly registering all Cloer® products using their respective serial numbers, you actively help us ensure comprehensive quality monitoring and guarantee customer satisfaction.

Please note: Registration is a mandatory requirement for accessing our voluntary manufacturer service in the event of technical service inquiries or individual goodwill assessments. This does not establish a legal entitlement to free services; your statutory warranty rights in the event of a product defect remain solely with—and unaffected by—your retailer (trading partner). Check online whether our manufacturer service is currently available in your country.

EN



Product registration

<https://cloer.com/service>

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple :
 - dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
 - dans les propriétés agricoles;
 - par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation;
 - dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations 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.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- Si le cordon 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 mâle de la prise de courant
 - lorsqu'un dérangement survient.
 - si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir.
 - avant chaque nettoyage.
- Veuillez tirer uniquement sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Veillez à ne pas trop tendre les câbles d'alimentation, ne pas frotter contre des arêtes vives, ne pas utiliser pour le transport et protéger de la chaleur (p. ex. le foyer de la cuisinière).
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chauffée ou dans un four chaud.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans ou plus à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient été instruits à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers auxquels ils s'exposent.
- Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants à moins que ces derniers ne soient âgés de 8 ans ou plus et qu'ils soient surveillés.
- L'appareil et son câble de raccordement doivent être conservés hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Surveillez les enfants pour être sûr(e) qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou ne disposant d'aucune expérience et / ou connaissances à condition que ces personnes soient surveillées ou qu'elles aient été instruites à propos de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers auxquels elles s'exposent.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Protégez votre appareil contre l'humidité (projections d'eau / pluie).
- Laissez l'appareil intégralement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par le biais d'une minuterie ou d'un autre chronomètre externe. Ne pas immerger dans l'eau.
- PRUDENCE ! Les petits pains peuvent brûler. En outre, le four à petits pains diffuse une forte chaleur vers le haut. C'est pourquoi il ne faut jamais faire marcher l'appareil à proximité ou sous des rideaux ou autre matériel combustible, ni dans des étagères ni au pied des armoires. Ne posez jamais de papier sulfurisé ni autres matériaux combustibles dans le four à petits pains.

Caractéristiques techniques

Type	voltage	hz	watt
308	220-240	50	570

- Consommation d'énergie en mode arrêt : 0,0 W
- L'appareil ne dispose pas de mode veille.

Avant la première utilisation



Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

- Enlevez tous les éléments de l'emballage et les étiquettes éventuelles (excepté la plaque signalétique).
- Posez le four à petits pains sur une surface plane, sèche et non glissante.
- Branchez la fiche dans la prise électrique.

Marquage CE / Consignes de sécurité



L'appareil correspond aux normes des directives CE en vigueur.



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



PRUDENCE ! Surfaces chaudes. Vous risquez de vous brûler !

- Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.
- Mettez l'appareil en marche sans rien dedans.
- Pour ce faire, réglez la minuterie sur la position 5. Les premières fois que l'appareil est en marche, il va dégager une légère odeur pour des raisons techniques. Ceci est normal et n'a aucune conséquence sur le fonctionnement de l'appareil ni sur le résultat de la cuisson.
- Ne placez pas de vaisselle dans le four à petits pains.
- La grille également chauffe beaucoup. Après la cuisson, ne la déposez pas sur des surfaces sensibles.
- **Recommandation:** Déposez la grille sur une planche en bois.
- Disposez les petits pains de manière régulière sur la grille. Veillez à ce que les petits pains ne touchent pas les parties métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- Avant le transport ou le nettoyage, laissez toujours refroidir l'appareil.



ATTENTION ! Si l'appareil n'est pas utilisé et avant chaque nettoyage, débrancher la fiche secteur!

Mise en service

- Ouvrez le couvercle basculant du four à petits pains.
- Posez les petits pains sur la grille.
- Fermez le couvercle basculant.
- Réglez la minuterie sur la valeur voulue.



PRUDENCE ! L'appareil chauffe et devient très chaud.

- Quand vous actionnez la minuterie, le témoin lumineux s'allume. On entend distinctement la minuterie faire tic-tac.
- A expiration de la durée choisie pour la cuisson
 - une alarme sonore retentit.
 - l'appareil s'arrête automatiquement.
 - le témoin lumineux s'éteint.
- Ouvrez le couvercle basculant (poignée avec isolation thermique).
- Sortez la grille et les petits pains.
- Vous pouvez ensuite utiliser le four à petits pains pour d'autres cuissons. Il vous suffit de répéter les différentes séquences décrites dans cette section.



PRUDENCE ! A la fin de la cuisson, n'introduisez pas vos mains nues à l'intérieur de l'appareil. Vous risquez de vous brûler! Saisissez toujours la grille par la poignée plastique à isolation thermique.

FR

Conseils pour économiser de l'énergie

En employant cet appareil, vous contribuez à la protection de l'environnement.

Car ce four à petits pains est un véritable économiseur d'énergie. Un four électrique par exemple consomme environ 2500 watts pour chauffer en haut et en bas, et même 5000 watts si le grill est allumé. Pour donner un résultat de cuisson comparable (par exemple pour cuire complètement un petit pain congelé), un four électrique devrait rester 25 minutes en marche, préchauffage compris. Il consommerait ce faisant 800 watts. Le four à petits pains fait la même chose en moitié moins de temps et en ne consommant que 50 watts environ, soit 6 fois moins. Vous pouvez donc économiser plus de 90 % d'énergie!

Quelques conseils utiles pour la cuisson avec le four à petits pains Cloer

Généralités

Le four à petits pains Cloer est destiné à cuire des pains précuits ou à réchauffer des pains ou viennoiseries. Même les pains congelés deviennent croustillants.

Notre conseil

La durée de demeure dans le four détermine la dorure du pain. Au début, optez plutôt pour une durée de cuisson plus faible. Rallongez plutôt la durée de cuisson, de 1 ou de 2 repères.

Remarque:

Les expériences faites avec le four électrique ne peuvent pas être transposées sur le four à petits pains. Cette remarque s'applique également pour les durées de cuisson ou de réchauffement indiquées sur le film d'emballage des denrées alimentaires.

Cuisson

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, le degré d'humidité de vos petits pains est très important. Conservez-les dans un sac en plastique hermétique à l'air (ou dans un récipient hermétique à l'air).

Les pains conservent ainsi leur humidité. Et lorsque vous les cuisez, vous obtenez des petits pains aussi frais que chez le boulanger.

Placez la pâte à petits pains, à croissants ou à baguette de la veille dans votre four à petits pains. Pour obtenir une pâte plus ou moins dorée, tournez la minuterie sur la position 3 ou 4. Vous pouvez aussi améliorer le résultat de cuisson en humidifiant légèrement la ou les boules de pâte avec un chiffon. Retirez la préparation dès le four est arrêté pour ne pas qu'elle se dessèche avec la chaleur résiduelle du four.

Pâtes précuites

La pâte à petits pains ou à baguette qui est à moitié cuite (ce qu'on appelle les produits précuits) cuit rapidement dans votre four à petits pains tout en économisant de l'énergie. Pour ce faire, mettez la minuterie sur la position 5 ou 6. Attention, le temps de cuisson peut varier en fonction de la marque des pâtes précuites.

Gratiner

Vous pouvez tartiner, par exemple avec du fromage, vos petits pains ou votre baguette et les faire gratiner dans votre four. Disposez la pâte sur la grille de cuisson et sélectionnez le temps de cuisson. Veillez à ce que la garniture ne coule pas dans le four. La température à l'intérieur du four atteint 250 à 270° C. C'est pourquoi, lorsque vous faites gratiner un plat, vous devez veiller à ce que la garniture juteuse ou le fromage ne coule pas sur les tôles de protection des éléments chauffants. Mettez une feuille de papier d'aluminium sur la grille de cuisson, puis la pâte à cuire sur cette feuille.

Nettoyage et entretien

- **ATTENTION!** Débranchez toujours avant de nettoyer.
- Laissez toujours l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide mais jamais sous de l'eau courante.
- N'utilisez pas de détergents agressifs.
- Les parties mobiles (uniquement celles-ci) peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Les miettes tombent dans le tiroir ramasse-miettes. La poignée se trouve du côté gauche de l'appareil.
- Sortez le tiroir ramasse-miettes avec précaution pour le vider. Puis remettez-le entièrement dans le carter.
- **Recommandation:** Pour éviter un encrassement trop important, vous pouvez disposer une feuille d'aluminium sous les petits pains sur la grille.

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.

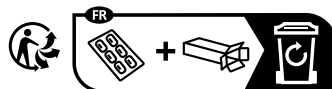


ATTENTION!

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



Service fabricant et enregistrement des produits Cloer®

La marque Cloer® est synonyme de durabilité et de performances exceptionnelles. Afin de maintenir ce niveau d'exigence sur le long terme, nous effectuons un suivi qualité continu ainsi que des tests de durabilité.

En enregistrant rapidement tous vos produits Cloer® à l'aide de leur numéro de série, vous nous aidez activement à assurer un suivi qualité complet et à garantir la satisfaction de la clientèle.

Veuillez noter : l'enregistrement est une condition préalable pour bénéficier de notre service fabricant (prestation volontaire) en cas de demande d'assistance technique ou d'examen d'une prise en charge à titre commercial. Cela ne confère aucun droit légal à des prestations gratuites ; vos droits à la garantie légale en cas de défaut du produit relèvent exclusivement de votre revendeur (partenaire commercial) et ne sont pas affectés par cette procédure. Vérifiez en ligne si notre service fabricant est actuellement disponible dans votre pays.



Productregistratie

<https://cloer.com/service>

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
 - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches;
 - op tuincentra's;
 - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden;
 - in bed-and-breakfasts.
- Reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer dienen of door de reparatieservice van Cloer. Onoordeelkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker veroorzaken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, of door de reparatieservice van Cloer laten vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
 - wanneer een storing optreedt.
 - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt.
 - voor iedere reiniging.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- 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 dat door de gebruiker mag worden gedaan, mag niet worden uitgevoerd door kinderen, behalve als zij 8 jaar of ouder zijn en alleen onder toezicht van een volwassene.
- 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.
- **VOORZICHTIG!** Bakwaren kunnen branden. De broodjesoven straalt warmte uit naar boven. Gebruik het apparaat nooit vlak naast of onder gordijnen of andere brandbare materialen. Het apparaat nooit in een kast of naast een kast gebruiken. Nooit bakpapier of andere brandbare materialen in de broodjesoven gebruiken.

NL

Technische gegevens

Type	volt	Hz	watt
308	220-240	50	570

- Stroomverbruik in uitgeschakelde stand: 0,0 W
- Het apparaat heeft geen stand-bymodus.

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder alle verpakkingsdelen en evt. plakplaten, niet het typeplaatje verwijderen.
- Plaats de broodjesoven op een droge, stroeve en vlakke ondergrond.
- Plaats de contactstop in de wandkontaktdoos.

CE-markering / Veiligheidsinstructies

NL



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



Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



Voorzichtig! De broodjesoven wordt tijdens gebruik heet.! Er is kans op verbrandingsgevaar.

- **Let op:** lees voor gebruik altijd eerst zorgvuldig de gebruiksaanwijzing door.
- Voor eerste gebruik dient u de broodbakoven in te schakelen zonder de inhoud.
- Hiervoor stelt u de tijdschakelaar in op stand 5.
- Bij eerste gebruik ontstaat een technisch lichte schroeilucht. Dit is geheel normaal en heeft verder geen invloed op het functioneren en het bakresultaat van het apparaat.
- Geen aardewerk in de broodjesoven gebruiken.
- Het rooster wordt bij gebruik zeer heet. Plaats het rooster na het afbakken nooit op een kwetsbare ondergrond.
- **Advies:** Plaats het rooster hiervoor op een houten broodplank.
- Het af te bakken brood altijd gelijkmatig verdelen op het rooster. Let hierbij op dat de bakwaren niet in aanraking komen met de metalen delen binnenin het apparaat.
- Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens u het gaat reinigen of verplaatsen.



LET OP! Wanneer niet in gebruik en voor iedere reiniging van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken!

Ingebruikname

- Open de deksel van uw broodjesoven.
- Plaats de bakwaren op het rooster.
- Sluit vervolgens de deksel.
- Stel de tijdsklok op de gewenste tijd in.



VOORZICHTIG!
Het apparaat wordt heet.

- Het controlelampje gaat branden zodra u de tijdschakelaar instelt. De tijdschakelaar geeft een tikkend geluid.
- Na de verstreken baktijd:
 - U hoort een signaal.
 - Het apparaat schakelt uit.
 - Het controlelampje gaat uit.
- Open nu de deksel van het apparaat (geïsoleerde handgreep).
- Haal het rooster uit de oven.
- U kunt de broodjesoven opnieuw in gebruik nemen. Herhaal stap voor stap de hierboven beschreven punten.



VOORZICHTIG!
Nooit met uw handen in het apparaat komen! Verbrandingsgevaar! Altijd het rooster vastpakken aan de kunststof handgrepen.

Energiebesparend

Uw broodbakoven is energie besparend. Een gemiddelde oven heeft bij boven- en onderverwarming circa 2500 Watt nodig, in de grillstand circa 5000 Watt. Voor vergelijkbaar bakresultaat (voor afbakken van diepgevroren broodjes) moet een elektrische oven ca. 25 minuten voorverwarmen. Hij verbruikt daarbij rond 800 Watt. De Broodjesoven gebruikt hiervoor de helft van de tijd en gebruikt hierbij ca. 50 Watt- dus 16 keer minder vermogen. U bespaart hier ca. 90% energie.

Nuttige tips voor het gebruik van uw Cloer broodjesoven

Algemeen

De Cloer Broodjesoven is geschikt voor opbakken, afbakken (voorgebakken bakwaren) Ook diepgevroren bakwaren worden in een paar minuten knapperig.

TIP

De baktijd bepaalt de bruiningsgraad van het bakken. Stel de broodjesoven op een lage baktijd in. Verleng vervolgens de baktijd nogmaals een keer op stand 1 of 2.

Aanwijzing

Ervaringen met het afbakken, opbakken of opwarmen in een elektrische oven qua instellingen staat niet in verhouding met uw Cloer broodjesoven. Dit geldt ook voor de baktijden die aangegeven staan op de verpakkingen uit de winkel.

Opbakken

Voor een optimaal goed bakresultaat is de vochtigheidsgraad van de broodjes van belang. Bewaar uw broodjes in een dichte plastic zak (of luchtdichte trommel). Hierdoor blijft het bakresultaat vers.

Wanneer u de bakwaren nu afbakt zijn de broodjes zo vers als van de bakker. Leg stokbrood, croissants of broodjes op het rooster en laat deze kort warmworden op stand 3 of 4. Eventueel de broodjes licht bevochtigen voor een beter bakresultaat. Neem na het uitschakelen van het apparaat direct de broodjes uit de broodjesoven. De restwarmte kan anders de bakwaren uitdrogen.

Afbakken

Voorgebakken, maar nog niet afgebakken broodjes of stokbrood (z.g. halfbakwaren) worden in uw broodjesoven energie besparend snel afgebakken. Stel de tijdschakelaar in op stand 5 - 6. Volg de aanwijzingen op de verpakking van de verschillende bakwaren.

Licht aanbakken

U kunt in de broodjesoven broodjes en stokbrood b.v. met kaas opbakken. Plaats daarvoor het bakgoed op het bakrooster en u stelt de baktijd in. Let erop dat het broodjesapparaat door bijvoorbeeld gesmolten kaas, etc van binnen niet smerig wordt. De binnen temperatuur van het apparaat bereikt een temperatuur van ca. 250 graden tot 270 graden celsius. Hierdoor moet u erop letten, dat vloeibare toebehoren zoals b.v. kaas niet op het beschermblak van het element druppelen. Gebruik daarom aluminiumfolie als bescherming tussen grillrooster en bakgoed.

Reiniging en Onderhoud

- **LET OP!** Voor het reinigen van het apparaat de kontaktstop uit de wandkontaktdoos nemen.
- Apparaat geheel laten afkoelen.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek, echter apparaat nooit in water dompelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of scherpe delen.
- De losse onderdelen zijn geschikt voor de vaatwasser (let op: alleen deze delen in de vaatwasser!)
- Kruimels vallen in de kruimellade. De handgreep bevindt aan de linkerzijde van het apparaat.
- Om de kruimellade te reinigen trek deze zachtjes open. Schuif de kruimellade na het reinigen terug in het apparaat.
- **Tip:** Om vervuiling te vermijden kunt u extra aluminiumfolie onder de bakwaren op het rooster leggen.

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.

Cloer®-fabrikantenservice & productregistratie

Het merk Cloer® staat voor uitzonderlijke duurzaamheid en prestaties. Om deze standaard op de lange termijn te waarborgen, voeren wij voortdurend kwaliteitscontroles en duurzaamheidstests uit.

Door uw Cloer®-producten tijdig te registreren met het bijbehorende serienummer, helpt u ons actief bij het garanderen van een grondige kwaliteitsbewaking en klanttevredenheid.

Let op: Registratie is vereist om gebruik te kunnen maken van onze vrijwillige fabrikantenservice bij technische vragen of individuele beoordelingen op basis van coulance. Hierdoor ontstaat geen wettelijk recht op gratis diensten; uw wettelijke garantierechten bij een defect aan het product blijven uitsluitend van kracht bij uw winkelier (handelspartner) en worden hierdoor niet beïnvloed. Controleer online of onze fabrikantenservice momenteel beschikbaar is in uw land.

NL



Productregistratie

<https://cloer.com/service>

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.
- Azionare l'apparecchio solo attraverso prese elettriche domestiche standard. Verificare se la tensione di rete riportata sull'etichetta corrisponde alla fornitura di energia elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- Qualora il cavo di collegamento fosse danneggiato, farlo sostituire dal Servizio clienti Cloer, al fine di evitare ulteriori rischi.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
 - se si verifica un guasto.
 - se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato
 - prima di ogni pulizia.
- Si prega di staccare la spina, senza tirare mai il cavo di alimentazione.
- Non tendere eccessivamente il cavo di alimentazione, non deve essere teso su spigoli troppo affilati; non utilizzarlo per il trasporto e proteggerlo dal calore (per es. dalla piastra di cottura).
- Non posizionare l'elettrodomestico sopra o nelle vicinanze di un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- I dispositivi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o a condizione che tali persone siano state istruite all'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi derivanti.
- La pulizia e la manutenzione da parte degli utenti non può essere eseguita da bambini, sia che abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano sorvegliati.
- Non far giocare i bambini con il dispositivo. Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età superiore agli 8 anni.
- Non 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!** I prodotti da forno possono bruciare. Inoltre il fornello per pane irradia verso l'alto un calore molto forte. Pertanto non far funzionare mai l'apparecchio nei pressi o sotto tende ed altri materiali infiammabili, nonché in scaffali o immediatamente sotto agli armadietti. Non mettere mai nel fornello per pane carta da forno o altri materiali infiammabili.

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
308	220-240	50	570

- Consumo energetico a dispositivo spento: 0,0 W
- Il dispositivo non dispone di una modalità standby.

Prima del primo utilizzo



Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i componenti dell'imballo e gli eventuali adesivi, ma non la targhetta di omologazione.
- Appoggiare il fornello per pane su una base asciutta, piana e non scivolosa.
- Inserire la spina nella presa di rete.

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza



L'elettrodomestico soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CE.



Utilizzare l'elettrodomestico esclusivamente in ambienti chiusi.



ATTENZIONE! Superfici estremamente calde. Pericolo di ustioni!

- Prima del primo utilizzo leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Inizialmente mettere in funzione l'apparecchio vuoto.
- Per far ciò impostare il timer sulla posizione 5. Le prime volte che si fa funzionare il fornello per pane, per ragioni legate alla sua struttura tecnica, si forma un po' di fumo. Ciò è del tutto normale e non influenza in alcun modo il funzionamento dell'apparecchio o successivamente il risultato della cottura.
- Non mettere stoviglie nel fornello per pane.
- Anche la griglia di cottura diventa estremamente calda. Dopo la cottura non appoggiarla su superfici delicate.
- **Raccomandazione:** Appoggiare la griglia di cottura su un tagliere in legno.
- Distribuire uniformemente i prodotti da cuocere sulla griglia di cottura. Accertarsi che i prodotti da cuocere non tocchino alcuna parte metallica del vano interno dell'apparecchio.
- Far sempre raffreddare l'apparecchio prima del trasporto e della pulizia.



ATTENZIONE! In caso di mancato uso e prima della pulizia staccare la spina dell'elettrodomestico!

Messa in funzione

- Aprire il coperchio reclinabile del fornello per pane.
- Appoggiare i prodotti da cuocere sulla griglia di cottura.
- Chiudere il coperchio reclinabile.

- Impostare il timer sul valore desiderato.



ATTENZIONE!

A questo punto l'apparecchio diventa estremamente caldo.

- Non appena si aziona il timer, la spia di controllo si accende. Il timer emette un ticchettio percepibile.
- Una volta trascorsa la durata della cottura preselezionata
 - risuona un campanello di allarme.
 - l'apparecchio si disattiva automaticamente.
 - la spia di controllo si spegne.
- Aprire il coperchio reclinabile (manico termoisolato).
- Estrarre la griglia di cottura con i prodotti cotti.
- Ora è possibile utilizzare nuovamente il fornello per pane. Ripetere semplicemente i singoli punti come illustrato nella presente sezione.



ATTENZIONE! Dopo la fine della cottura non mettere mai le mani nude all'interno dell'apparecchio. Pericolo di ustioni! Afferrare la griglia di cottura sempre soltanto per il manico in plastica termoisolato!

IT

Avvertenze per il risparmio energetico

Utilizzando questo apparecchio si dà il proprio contributo alla salvaguardia dell'ambiente. Infatti il fornello per pane è un grande risparmiatore di energia. Un forno elettrico con riscaldamento sopra e sotto eroga circa 2500 watt, per l'impostazione grill addirittura 5000 watt. Per un risultato della cottura paragonabile (ad es. fine cottura di un panino surgelato parzialmente precotto), un forno elettrico dovrebbe rimanere in funzione, preriscaldamento compreso, per circa 25 minuti, consumando all'incirca 800 watt. Il fornello per pane assolve la stessa funzione in meno di metà tempo, consumando esclusivamente 50 Watt circa - ovvero 16 volte di meno. In molti casi è pertanto possibile risparmiare più del 90% di energia.

Suggerimenti utili per la cottura con il fornello per pane Cloer

Generalità

Il fornello per pane Cloer è indicato per far rinvenire, finire di cuocere (cosiddetti prodotti da forno a cottura parziale) e scaldare prodotti da forno. Anche i prodotti da forno surgelati divengono, in pochi minuti, freschi e croccanti.

Il nostro suggerimento

Il tempo di cottura influenza il grado di doratura dei prodotti cotti. Inizialmente è opportuno selezionare preferibilmente un tempo di cottura piuttosto corto prolungando quindi se necessario il tempo di cottura, a partire dalla marcatura 1 o 2.

Avvertenza

Le esperienze fatte con il rinvenimento, la fine cottura o il riscaldamento nei forni elettrici non sono necessariamente trasponibili al fornello per pane. Ciò vale anche per i tempi di cottura e riscaldamento indicati sulle confezioni degli alimenti.

Cottura

Per un buon risultato di cottura è determinante il contenuto di umidità dei Vostri panini. Introduceteli in un sacchetto di plastica a tenuta ermetica (o un recipiente a tenuta ermetica).

Così l'umidità si conserva nel prodotto cotto. Se cuocete tale prodotto in queste condizioni, otterrete per es. dei panini freschi di forno.

Introduce nel Vostro forno tutto ciò che avete cotto il giorno prima, come per es. panini, croissants o baghette. A seconda del grado di abbrustolimento ruotate l'orologio temporizzatore sulla graduazione 3 fino a 4. Eventualmente una leggera umidità proveniente dall'esterno porta ad un migliore risultato di cottura utilizzando un tovagliolino di carta. Vi preghiamo di togliere il prodotto cotto, quando l'apparecchio è spento, altrimenti il calore residuo lo fa leggermente seccare.

Cottura finale

I panini o le baghette precotti, ma non completamente cotti (i cosiddetti semicotti) vengono cotti rapidamente e in modo definitivo nel Vostro forno per la cottura dei panini con un notevole risparmio energetico. Ruotate l'orologio temporizzatore sulla graduazione da 5 fino a 6. Vi facciamo notare che i prodotti cotti di diversi produttori necessitano tempi di cottura di diversa durata.

Cottura con altri prodotti

Potete farcire i Vostri panini o le baghette e cuocerli insieme ad altri prodotti, per es. formaggio nel forno di cottura. Collocate i prodotti da cuocere sulla griglia di cottura e selezionate il tempo di cottura. Badate di non insudiciare il forno per la cottura dei panini con infarciture succulente. La temperatura all'interno del forno va da ca. 250 fino a 270° C. Quando dovete cuocere insieme altri prodotti, dovrete assicurarvi che le infarciture succulente e il formaggio non gocciolino sulle lamiere di protezione dei corpi di riscaldamento. A tale scopo utilizzate fogli di alluminio come strato fra la griglia e il prodotto da cuocere.

Pulizia e cura

- **ATTENZIONE!** Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di rete.
- Prima far raffreddare sempre completamente l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido, tuttavia mai sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare detergenti o panni per pulizia aggressivi.
- Le parti mobili (e soltanto queste!) sono resistenti alla lavastoviglie.
- Le briciole cadute si raccolgono nell'apposito cassetto. Il manico si trova sul lato sinistro della custodia.

- Per pulire il cassetto per le briciole estrarlo cautamente e quindi reinserirlo completamente nella custodia.
- **Suggerimento:** Per evitare l'accumulo di grossi quantitativi di sporco, è possibile mettere una pellicola di alluminio sotto ai prodotti da cuocere sulla griglia di cottura.

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.

Servizio di assistenza del produttore e registrazione del prodotto Cloer®

Il marchio Cloer® è sinonimo di eccezionale durata e prestazioni. Per mantenere questo standard nel tempo, effettuiamo un monitoraggio continuo della qualità e studi sulla durata dei prodotti.

Registrando tempestivamente tutti i prodotti Cloer® tramite i relativi numeri di serie, ci aiutate attivamente a garantire un monitoraggio completo della qualità e la soddisfazione del cliente.

Nota: la registrazione è un requisito indispensabile per accedere al nostro servizio di assistenza volontario del produttore, in caso di richieste di assistenza tecnica o valutazioni individuali di cortesia commerciale. Ciò non conferisce alcun diritto legale a prestazioni gratuite; i diritti di garanzia previsti dalla legge in caso di difetto del prodotto restano di competenza esclusiva del rivenditore (partner commerciale) e non vengono in alcun modo pregiudicati. Verificate online se il nostro servizio di assistenza del produttore è attualmente disponibile nel vostro Paese.



Registrazione del prodotto

<https://cloer.com/service>

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 o distribuidores autorizados por Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente.
- Utilice el aparato solo con los enchufes domésticos habituales. Compruebe que el voltaje indicado se corresponde con su red de alimentación.
- 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 que el cable quede demasiado tirante o que entre en contacto con bordes afilados. No lo utilice para transporta y protéjalo del calor (por ejemplo, placas calientes).
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años si se encuentran bajo supervisión o si han recibido información con respecto al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica.
- La limpieza o reparación del aparato no puede ser llevada a cabo por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el aparato alejado de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser usado 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.
- No utilizar el aparato en el exterior.
- Proteja el aparato de la humedad (salpicaduras de agua / lluvia).
- Este aparato no ha sido diseñado para ser usado con temporizadores o accesorios externos.
- Dejar enfriar el aparato por completo antes de limpiarlo o almacenarlo. Más información sobre la correcta limpieza en las páginas siguientes.
- No sumergir nunca en agua.
- ATENCIÓN: Lo alimentos cocinados pueden quemar. El horno emite un calor intenso hacia arriba. Por esto, no utilice el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales inflamables como estanterías o debajo de armarios directamente. No coloque papel de hornear ni cualquier otro material inflamable en el horno de panecillos.

ES

Datos técnicos

Tipo	Voltaje	Hz	Watt
308	220-240	50	570

- Consumo de energía en modo apagado: 0,0 W
- El aparato no dispone de modo de espera.

Antes del primer uso



Lea las instrucciones detenidamente antes del primer uso.

- Retire todas las piezas de embalaje y las posibles pegatinas, pero no la etiqueta identificativa.
- Coloque el horno en una superficie seca, antideslizante y lisa.
- Conecte el aparato a la corriente.

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.



**¡CUIDADO!: ¡Superficies calientes!
¡Peligro de quemaduras!**

- Lea las instrucciones detenidamente antes del primer uso.
- A continuación, utilice el aparato sin introducir ningún alimento.
- Para ello sitúe el temporizador en el 5.
- Las primeras veces es posible que se produzca algo de humo debido a las condiciones técnicas. Esto es, en cualquier caso, normal y no influye en ningún caso en la función del aparato o de la cocción de los alimentos.
- No introduzca cubiertos en el horno.
- Asimismo, la rejilla se calentará, tras el proceso no la coloque sobre superficies delicadas. **Recomendación:** coloque la rejilla sobre una bandeja de madera.
- Reparta de manera uniforme los alimentos sobre la rejilla. Los alimentos no deben entrar en contacto con las partes de metal de la parte interior del aparato.
- Deje enfriar el aparato siempre antes de limpiarlo o almacenarlo.



¡ATENCIÓN! Desenchufar siempre cuando el aparato no vaya a ser usado y antes de cada limpieza.

Funcionamiento

- Abra la tapadera deslizante del horno. Coloque los alimentos sobre la rejilla.
- Cierre la tapadera
- Sitúe el temporizador en el valor deseado.



¡ATENCIÓN! El aparato se calentará, toque el aparato únicamente por los mangos y las asas.

- Una vez que accione el temporizador la lámpara se iluminará. El temporizador emitirá un tic bastante perceptible.
- Una vez que el tiempo concluya:
 - Sonará una alarma.
 - El aparato se apagará automáticamente.
 - La lámpara de control se apagará.

INFORMACIÓN

La información del temporizador se encuentra en minutos.

- Abra la tapadera (por el mango aislante del calor).
- Saque la rejilla con los alimentos.
- Puede repetir este proceso, tal y como se ha descrito en este aparatado, las veces que desee.



**¡CUIDADO! Al finalizar el proceso no tocar el aparato con las manos
¡Peligro de quemaduras! Utilice la rejilla únicamente por el asa aislante del calor.**

Información para ahorrar energía

Con el uso de este horno le hará un favor al medio ambiente ya que el horno para panecillos es un verdadero ahorrador de energía. Un horno eléctrico utiliza para proporcionar calor arriba y abajo alrededor de 2500 Watt, para gratinar incluso 5000 Watt. Para un resultado parecido (por ejemplo, para hacer panecillos congelados) el horno eléctrico tiene además que precalentarse unos 25 minutos. Para esto emplea alrededor de 800 Watt. El horno para panecillos consigue esto en menos de la mitad de tiempo y para ello utiliza alrededor de 50 Watt, es decir, 16 veces menos. ¡De esta manera se puede ahorrar más de 90% de energía!

Trucos prácticos para concinar con el horno de panecillos:

General

El horno de Cloer está diseñado para tostar, calentar y gratinar todo tipo de alimentos para hornear. También los productos congelados estarán listos y crujientes enseguida. El tiempo de horneado influye en el grado de tostado de los alimentos. Seleccione al principio un tiempo de cocción más bajo. Prolongue algo más el tiempo en la marca de tiempo 1 o 2.

INFORMACIÓN

Las experiencias con los hornos eléctricos a la hora de tostar, hornear o gratinar no serán iguales con este horno. Lo mismo ocurre con los tiempos de cocción en los paquetes de los alimentos para hornear.

Hornear

Resulta decisivo el nivel de humedad en los panecillos para un buen resultado. Por esto, guarde los panecillos en una bolsa de plástico hermética (o un recipiente hermético). Así se mantendrá la humedad de los panecillos en su estado. Si hornea los panecillos en este estado el resultado será como el de panadería.

Coloque los alimentos (como panecillos, croissants o baguettes) en el horno de panecillos el día anterior. Según el nivel de tostado, sitúe el temporizador en el nivel 3 o 4. Humedecer los alimentos ayuda también a un mejor resultado. Retire los alimentos tan pronto como se apague el aparato, ya que de lo contrario el calor restante podría secar los alimentos.

Tostar

Los alimentos que hayan sido precalentados, pero no estén completamente horneados se pueden completar de una manera más rápida y ahorrando más energía con el horno de panecillos. Para esto, coloque el temporizador en el nivel 5 o 6. Tenga en cuenta que los productos de diferentes marcas emplearán diferentes tiempos.

Gratinar

Es posible rellenar las tostadas o las baguettes y colocarlas en el horno para gratinarlas con queso. Para ello, coloque los alimentos en la rejilla y seleccione el tiempo. Compruebe que los ingredientes líquidos no ensucien el interior del horno. La temperatura en el interior del aparato alcanza los 250° hasta los 270°C. Por esto es importante comprobar que los ingredientes líquidos o el queso no goteen sobre la cubierta de protección del cuerpo caliente. Para ello, emplee papel de aluminio entre la rejilla y los alimentos.

Limpieza y cuidado

- **¡ATENCIÓN!** Desenchufe el aparato antes de proceder con la limpieza.
- Deje siempre enfriar el aparato por completo.
- Limpie el aparato con un paño húmedo, nunca bajo el agua.
- No emplee limpiadores ni estropajos agresivos.
- Las partes que se mueven (¡solo estas!) son aptas para el lavavajillas.
- Las migas se acumulan en la bandeja para las migas. El mango se encuentra en el lado izquierdo del producto.
- Extraiga la bandeja para las migas del aparato para limpiarla. Introdúzcala de nuevo completamente en el aparato. Para evitar una mayor suciedad, puede colocar papel de aluminio sobre la rejilla bajo de los alimentos.

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.

Servicio del fabricante y registro de productos Cloer®

La marca Cloer® es sinónimo de durabilidad y rendimiento excepcionales. Para mantener este estándar a largo plazo, llevamos a cabo un control continuo de la calidad y estudios de durabilidad.

Al registrar puntualmente todos los productos Cloer® mediante sus respectivos números de serie, usted contribuye activamente a garantizar un control exhaustivo de la calidad y la satisfacción del cliente.

Nota importante: El registro es un requisito indispensable para acceder a nuestro servicio voluntario del fabricante en caso de consultas técnicas o evaluaciones individuales por cortesía comercial. Esto no genera un derecho legal a servicios gratuitos; sus derechos de garantía legal ante defectos del producto dependen exclusivamente de su distribuidor (socio comercial) y permanecen inalterados. Consulte en línea si nuestro servicio del fabricante está disponible actualmente en su país.



Registro de producto

<https://cloer.com/service>

ES

Orientações básicas de segurança

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico ou utilizações semelhantes tais como:
 - Cozinhas para funcionários em lojas e escritórios,
 - Em instalações agropecuárias,
 - Pelos clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais ou
 - Em pensões com serviço de pequeno-almoço.
- As reparações dos aparelhos eléctricos Cloer apenas devem ser efectuadas por representantes autorizados Cloer ou pelo serviço de assistência ao cliente da Cloer. Por meio de reparações não apropriadas podem acarretar perigos para o utilizador. Além disso perde-se o direito à garantia.
- Apenas utilize o aparelho em tomadas domésticas comuns. Verifique se a tensão de rede especificada na placa de identificação corresponde à da rede eléctrica.
- O aparelho está equipado com um cabo de ligação do tipo “Y”. Se estiver danificado, deve ser substituído por um representante autorizado Cloer ou pelo serviço de assistência da Cloer para evitar possíveis perigos.
- Tire a ficha de rede da tomada
 - quando ocorrer alguma falha.
 - quando não utilizar o período por períodos prolongados.
 - antes de toda limpeza.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Não tensionar o cabo de entrada em excesso, não puxar o cabo por cima de arestas vivas, não usar para o transporte e proteger contra calor (por ex. placa de fogão).
- Não coloque o aparelho em cima ou na proximidade de um fogão a gás/fogão eléctrico ou dentro de um forno aquecido.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos ou mais, sob supervisão e após lhes terem sido fornecidas as devidas instruções sobre a utilização segura do aparelho e se estes compreenderem os possíveis riscos que possam ocorrer.
- A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças, a menos que estes sejam de idade superior a oito anos e sejam supervisionados durante o processo.
- O aparelho e o cabo de ligação deve ser mantido fora do alcance de crianças menores 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.
- **ATTENZIONE!** I prodotti da forno possono bruciare. Inoltre il fornello per pane irradia verso l'alto un calore molto forte. Pertanto non far funzionare mai l'apparecchio nei pressi o sotto tende ed altri materiali infiammabili, nonché in scaffali o immediatamente sotto agli armadietti. Non mettere mai nel fornello per pane carta da forno o altri materiali infiammabili.

Dados técnicos

Modelo	Volts	Hz	Watts
308	220-240	50	570

- Consumo de energia no estado desligado: 0,0 W
- O aparelho não possui modo de espera (standby).

Antes da primeira utilização



Antes da primeira utilização, leia este manual com atenção.

- Remova todas as partes da embalagem e quaisquer adesivos, mas não a placa de identificação.
- Limpe o aparelho com um pano húmido.

Marcação CE / Recomendações de segurança



O aparelho corresponde aos requisitos das respetivas diretivas CE.



O aparelho destina-se exclusivamente ao uso dentro de espaços fechados.



CUIDADO! Superfícies quentes. Perigo de queimaduras!

- Coloque o aparelho em funcionamento, da primeira vez sem pães inseridos.
- Coloque para isso o temporizador na posição 5. Durante as primeiras operações poderá notar, por motivos técnicos, a libertação de alguns cheiros ligeiros.
- Mas isso é absolutamente normal e não tem qualquer influência sobre o funcionamento do aparelho e o resultado de cozer pão.
- Não coloque louças no interior da máquina de fazer pão.
- A grelha também fica muito quente. Não pouse a máquina de fazer pão depois do uso em cima de superfícies sensíveis. **Recomendação:** Pouse a grelha numa tábua de madeira.
- Distribua os pães de forma uniforme na grelha. Tenha o cuidado para que os pães no entrem em contacto com as partes metálicas do interior do aparelho.
- Deixe arrefecer o aparelho sempre antes de transportar ou limpá-lo.



ATENÇÃO! Se o aparelho não for utilizado e antes de cada limpeza do aparelho, retire a ficha da tomada!

Colocação em funcionamento

- Abra a tampa basculante da máquina de fazer pão.
- Coloque o pão na grelha.
- Feche a tampa basculante.
- Ajuste no temporizador o valor desejado



CUIDADO! O aparelho fica quente.

- A partir do momento em que ajustar o temporizador, acende a luz de aviso auf. O temporizador faz um ti-quetaque bem audível.
- Após a conclusão da duração de cozedura ajustada
 - toca o alarme.
 - desliga-se aparelho automaticamente.
 - apaga-se a luz de aviso.
- Abra a tampa basculante (pega com isolamento térmico).
- Retire a grelha com o pão em cima dela. Agora pode usar a máquina de fazer pão novamente.
- Repita os diversos passos conforme descrito na presente secção.



CUIDADO! Depois de concluir a cozedura nunca introduza as mãos desprotegidas no interior do aparelho. Perigo de queimaduras! Agarre a grelha sempre e somente pela pega plástica com isolamento térmico!

Avisos para poupança de energia

Com o uso deste aparelho contribui para a protecção do meio ambiente. Porque a máquina de fazer pão é um verdadeiro campeão de poupança de energia. Um forno eléctrico consome, com as resistências de cima e de baixo ligadas, aprox. 2.500 W, e quando está na posição „grill“, 5.000 W ou mais! Para obter o mesmo resultado, por exemplo, concluir a cozedura de um pão congelado, um forno eléctrico demoraria, o tempo de pré-aquecimento incluído, cerca de 25 minutos. O consumo seria à volta de 800 W. A máquina de fazer pão consegue o mesmo resultado em menos da metade do tempo e consome para isso apenas aprox. 50 W, ou seja, 16 vezes menos! Assim pode poupar, em muitas ocasiões, mais de 90% de energia!

PT

Dicas úteis para usar a máquina de fazer pão da Cloer

Informação geral

A máquina de fazer pão da Cloer serve para cozer, completar a cozedura (produtos de panificação pré-cozidos) e gratinar pães. Também os pães congelados ficam frescos e estaladiços em poucos minutos.

A nossa dica

O tempo de cozedura influencia o grau de torrefacção do pão. Por isso seleccione, no início, de preferência um tempo de cozedura mais curto. Se necessário, aumente então o tempo de cozedura, a partir da marca 1 ou 2, por exemplo.

Aviso

As experiências de cozer, completar a cozedura ou gratinar adquiridas no uso de fornos eléctricos não se deixam aplicar automaticamente à sua máquina de fazer pão. Por isso deve ter cautela com os tempos de aquecer ou cozer indicados nas embalagens dos alimentos.

Aquecer pão

O factor determinante para um bom resultado é o teor de humidade dos seus pãezinhos. Guarde o pão portanto num saco plástico selado ao ar (ou num recipiente selado). Isto faz conservar a humidade do pão. Se aquecer os pães nesse estado, obterá pãezinhos tão frescos como no padeiro.

Insira o pão do dia anterior, por exemplo, pãezinhos, croissants ou cacetes, na sua máquina para aquecer pão. Em função do grau de torrefacção desejado, selecione o nível 3 a 4 no temporizador. Se humedecer, ligeiramente, os pães por fora com um pano de papel, talvez consiga obter um resultado ainda melhor. Por favor retire o pão da grelha quando o aparelho desligar. Por causa do calor remanescente no interior pode secar facilmente.

Cozer pães pré-cozinhados

A cozedura de pãezinhos ou cacetes pré-cozinhados pode ser completada de forma económica e rápida na sua máquina para aquecer pão. Selecione para isso o nível 5 a 6 no temporizador. Por favor tenha em conta que os produtos dos diferentes fabricantes requerem tempos de cozedura diferentes.

Gratinar

Pode gratinar os seus pãezinhos ou cacetes, por exemplo, com queijo, na sua máquina para aquecer pão. Coloque para isso o pão na grelha e selecione o tempo de cozedura. Tenha o cuidado para não sujar o interior da máquina para aquecer pão por causa da guarnição suculenta. A temperatura no interior do aparelho atinge aproximadamente 250 - 270 °C. Por isso deve assegurar durante o gratinar que guarnições suculentas e queijo não se derretam sobre os deflectores das resistências. Coloque por isso papel de alumínio entre a grelha e o pão.

Limpeza e conservação

- **ATENÇÃO!** Antes de limpar o aparelho, desligue sempre a ficha de alimentação da tomada.
- Deixe arrefecer o aparelho sempre completamente.
- Limpe o aparelho com um pano húmido, mas nunca debaixo de água corrente.
- Não utilize detergentes abrasivos.
- As partes móveis (mas apenas estes!) também podem ser lavados na máquina lava-louça.
- As migalhas acumulam-se na gaveta recolhamigalhas. A pega da gaveta encontra-se do lado esquerdo da carcaça.
- Para limpar a gaveta recolhamigalhas, puxe-a com cuidado para fora.
- Depois de limpá-la, introduza-a outra vez totalmente para dentro da carcaça.
- **Dica:** Para não sujar tanto o aparelho, pode colocar papel de alumínio entre o pão e a grelha.

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.

Serviço de Apoio ao Cliente e Registo de Produtos da Cloer® Factory

A marca Cloer® é sinónimo de durabilidade e desempenho excepcionais. Para garantir a manutenção deste padrão a longo prazo, realizamos uma monitorização contínua da qualidade e estudos de durabilidade.

Ao registar prontamente todos os produtos Cloer® com os seus respetivos números de série, ajuda-nos ativamente a garantir uma monitorização de qualidade impecável e a satisfação do cliente.

Nota: O registo é obrigatório para utilizar o nosso serviço pós-venda voluntário para consultas de assistência técnica ou avaliações de satisfação. Isto não garante qualquer direito legal a serviços gratuitos; os seus direitos de garantia legal em caso de defeito do produto permanecem exclusivos e inalterados em relação ao seu vendedor (parceiro comercial). Verifique online se o nosso serviço pós-venda está disponível no seu país.



Cadastro de produto

<https://cloer.com/service>

Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
 - parduotuvėse ir biuruose dirbujų 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.
- Naudokite prietaisą tik buityje naudodami kištukines rozetes Patikrinkite, ar tipiniame skydelyje nurodyta tinklo įtampa atitinka tinklo srovę.
- Jei pažeistas prijungimo laidas, jį būtina pakeisti „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje, kad išvengtumėte pavojų.
- Ištraukite tinklo kištuką iš rozetės
 - jeigu pasireiškia gedimas,
 - jeigu prietaisas nebuvo naudojamas ilgesnį laiką
 - prieš kiekvieną valymą.
- Traukite tik kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido
- Nenaudokite laido nešimui ir saugokite jį nuo karščio (kaitlentės/ atvira liepsna).
- Netraukite maitinimo laido per aštrias briaunas ir neįtempkite per standžiai, nes atsiras pavojus, kad prietaisas apsivers.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir taip pat asmenys su sumažintais fiziniais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, jeigu Jūs prižiūrėsite arba nurodysite dėl prietaiso saugaus naudojimo ir jie supras dėl galimo pavojaus.
- Vaikai negali atlikti valymo ir techninės priežiūros darbų, tai gali būti tik tada, jeigu jie yra 8 metų arba vyresni ir yra prižiūrimi.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti.
- Įrenginiai gali būti naudojami asmenų, turinčių ribotas fizines, jutimo ar protines galimybes arba trūkstamų patirties ir (arba) žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba yra buvę supažindinti su saugaus įrenginio naudojimo taisyklėmis ir supranta su tuo susijusius pavojus. Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
- Apsaugokite savo įrenginį nuo drėgmės (purškimų / lietaus).
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar laikrodžiu.
- Leiskite prietaisui atvėsti, prieš jį valant arba tvarkant. Platesnę informaciją dėl jo valymo, rasite kituose puslapiuose.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį.
- Paviršiai, pažymėti simboliu , veikimo metu įkaista ir jų negalima liesti.
- DĖMESIO! Kepiniai gali sudegti. Be to, duonos kepimo aparatas skleidžia stiprią šilumą į viršų. Todėl niekada nenaudokite prietaiso šalia arba po užuolaidomis ir kitomis degiomis medžiagomis, taip pat lentynose arba tiesiai po spintelėmis. Niekada nedėkite kepimo popieriaus ar kitų degių medžiagų į duonos kepimo aparatą.

LT

Techniniai duomenys

Tipas	voltas	Hz	vatas
308	220-240	50	570

- Energijos sąnaudos išjungus: 0,0 W.
- Įrenginys neturi budėjimo režimo.

Prieš pirmąjį naudojimą



Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.

- Nuimkite visas pakuotės dalis ir lipdukus, nenuimkite tipo ženklą ir serijos numerio.
- Pastatykite duonos kepimo aparatą ant sauso, neslidus ir lygaus paviršiaus.
- Įjunkite kištuką į rozetę.

CE ženklas / saugos nurodymai



Prietaisas atitinka jam taikomų ES direktyvų reikalavimus.



Prietaisas yra skirtas naudoti tik uždaroje patalpose.



DĖMESIO! Karšta paviršius. Gresia nudegimų pavojus!

- Pirmiausia įjunkite prietaisą be turinio.
- Tam nustatykite laikmatį 5 minutėms.
- Pirmą kartą įjungus prietaisą, dėl techninių priežasčių gali atsirasti silpnas kvapas. Tai yra visiškai normalu ir neturi jokios įtakos prietaiso veikimui ar vėlesniam kepimo rezultatui.
- Nėkelkite indų į duonos kepimo aparatą.
- Kepimo grotelės taip pat labai įkaista. Po kepimo jų nestatykite ant jautrių paviršių.
- Rekomendacija: kepimo grotelės pastatykite ant medinės lentos.
- Kepinius tolygiai paskirstykite ant kepimo grotelių. Atkreipkite dėmesį, kad kepiniai neliesytų prietaiso vidaus metalinių dalių.
- Prieš transportuojant ir valant prietaisą, visada palaukite, kol jis atvės.



DĖMESIO! Jei prietaiso nenaudojate ir prieš valydami prietaisą, ištraukite maitinimo laido kištuką!

Pritaikymas

- Atidarykite duonos kepimo aparato atverčiamą dangtį. Padėkite kepinus ant kepimo grotelių.
- Uždarykite atverčiamą dangtį.
- Nustatykite laikmatį norimam minučių skaičiui.



DĖMESIO! Prietaisas dabar įkaista. Prašome liesti tik rankenas ir valdymo elementus.

- Kai tik įjungiate laikmatį, užsidega kontrolinė lemputė. Laikmatis skleidžia girdimą tikslėjimą.
- Pasibaigus iš anksto nustatytam kepimo laikui – suskamba signalinis varpelis.
- prietaisas automatiškai išsijungia.
- kontrolinė lemputė užgesa.

PASTABA

Laikmatis rodo apytikriai minutes.

- Atidarykite pakeliamą dangtį (šilumą izoliuojanti rankena).
- Išimkite kepimo grotelės su kepiniais.
- Dabar galite vėl naudoti duonos kepimo aparatą. Tiesiog pakartokite visus šioje dalyje aprašytus veiksmus.



DĖMESIO! Po kepimo niekada nelieskite prietaiso plikomis rankomis. Gresia nudegimo pavojus! Kepimo grotelės visada laikykite tik už šilumai izoliuotos plastikinės rankenos!

PASTABA

Naudodami šį prietaisą, prisidedate prie aplinkos apsaugos, nes duonos kepimo aparatas yra tikras energijos taupytojas. Duonos kepimo aparato kaitinama kepimo kamera yra daug mažesnė nei orkaitės kepimo kamera. Todėl duonos kepimo aparatas, norėdamas pasiekti darbinę temperatūrą, sunaudoja žymiai mažiau energijos, o duona išeina greičiau. Mažesnė galia ir trumpesnė kepimo laikas lemia žymiai mažesnę energijos suvartojimą.

Naudingi patarimai kepimui su Cloer duonos kepimo aparatu:

Bendra informacija

Cloer duonos kepimo aparatas tinka duonos kepinui, pusiau iškeptų kepinų kepimui ir kepinų apkeitimui. Netgi šaldytos duonos kepiniai per kelias minutes tampa traškūs ir švieži. Kepimo laikas turi įtakos kepinų rudos spalvos intensyvumui. Pradžioje geriau pasirinkite šiek tiek trumpesnę kepimo laiką. Jei reikia, kepimo laiką pratęskite dar 1–2 minutėmis. Jei kepinys iš viršaus yra per mažai parudęs, jį reikia apversti.

PASTABA

Patirtis, įgyta kepanant, ruošiant ar užkepanant elektrinėse orkaitėse, nebūtinai tinka ir duonos kepimo aparatams. Tai taip pat taikoma ir ant maisto produktų pakuočių nurodytam kepimo ir šildymo laikui.

Kepimas

Svarbus veiksnys, lemiantis gerą kepimo rezultatą, yra jūsų bandelių drėgmės kiekis. Todėl laikykite jas sandariai uždarytame plastikiniame maiše (arba sandariai uždarytame inde). Taip kepinuose išliks drėgmė. Jei kepinus kepsite tokiomis sąlygomis, gausite, pvz., bandeles, tarsi ką tik iškeptas kepyklos. Įdėkite į duonos kepimo aparatą iš vakaro likusius kepinus, pvz., bandeles, raguolius ar bagetes. Priklausomai nuo norimo rudos spalvos laipsnio, nustatykite laikmatį nuo 3 iki 4 minučių. Galbūt kepinus šiek tiek sudrėkintus, kepimo rezultatas bus geresnis. Išimkite kepinus, kai prietaisas išsijungs, nes kitaip jie gali išdžiūti dėl likusio šilumos.

Iškepti

Iš anksto iškeptos, bet ne iki galo iškeptos bandelės ar bagetės (vadinamosios pusiau iškeptos bandos) jūsų bandelių kepimo aparate bus greitai ir energiją taupant iškeptos iki galo. Nustatykite laikmatį 5–6 minutėms. Atkreipkite dėmesį, kad skirtingų gamintojų kepiniai reikalauja skirtingo kepimo laiko.

Apkepti

Galite uždėti įdarą ant bandelių ar bageto ir kepti bandelių kepimo aparate, pvz., su sūriu. Tam padėkite kepinį ant kepimo grotelių ir pasirinkite kepimo laiką. Atkreipkite dėmesį, kad bandelių kepimo aparatas nebūtų iš vidaus užterštas sultingais įdariais. Temperatūra prietaiso viduje siekia apie 250–270 °C. Todėl kepdami užpilkite sultingais užpildais ir sūriu, kad jie nenukristų ant kaitinimo elementų apsauginių plokščių. Tokiais atvejais galite naudoti aliuminio foliją tarp kepimo grotelių ir kepinys. Tačiau aliuminio folija turėtų būti kuo mažesnė, kad karštis galėtų tolygiai pasiskirstyti visoje kepimo kameroje.

Valymas ir priežiūra

- **DĖMESIO! Prieš valydami ištraukite kištuką iš rozetės.**
- Visada palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
- Prietaisą valykite drėgnu skudurėliu, bet niekada ne po tekančiu vandeniu.
- Nenaudokite stiprių valymo ar šveitimo priemonių. Judamosios dalys (ir tik jos!) taip pat tinka plauti indaplovėje.
- Nukritusios trupinės surenkamos į trupinių dėžutę. Rankena yra kairėje korpuso pusėje.
- Norėdami išvalyti trupinių dėžutę, atsargiai ją ištraukite. Po to vėl visiškai įstumkite ją į korpusą. Norėdami išvengti didesnių nešvarumų, po kepamuoju produktu ant kepimo grotelių galite padėti aliuminio foliją.

Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



DĖMESIO!

Elektros prietaisas epriskiriamas buitinėms atliekoms.

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

„Cloer®“ gamintojo aptarnavimas ir gaminių registracija

„Cloer®“ prekės ženklas reiškia išskirtinį patvarumą ir našumą. Siekdami ilgalaikėje perspektyvoje išlaikyti šį standartą, nuolat atliekame kokybės stebėseną ir patvarumo tyrimus.

Nedelsdami registruodami visus „Cloer®“ gaminius naudodami atitinkamus serijos numerius, jūs aktyviai padedate mums užtikrinti išsamią kokybės stebėseną ir garantuojate klientų pasitenkinimą.

Atkreipkite dėmesį: registracija yra privaloma norint gauti mūsų savanorišką gamintojo aptarnavimą techninių užklausų ar individualių geros valios vertinimų atveju. Tai nesuteikia teisinės teisės į nemokamas paslaugas; jūsų įstatyminės garantijos teisės gaminio defekto atveju lieka tik jūsų mažmenininkui (prekybos partneriui) ir joms įtakos neturi. Patikrinkite internete, ar mūsų gamintojo aptarnavimas šiuo metu teikiamas jūsų šalyje.



Produkto registracija

<https://cloer.com/service>



Pamata drošības norādījumi

- Šī ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:
 - veikalu un biroju darbinieku virtuvēs,
 - lauku saimniecībās,
 - viesnīcās, motelos un citās naktsmītnēs vai
 - brokastu viesnīcās.
- Cloer elektriskās ierīces remontu drīkst veikt tikai autorizēti Cloer speciālie tirgotāji vai Cloer rūpnīcas klientu apkalpošanas dienests. Nepareizi veikts remonts var radīt būtiskus draudus lietotājam.
- Ierīci lietojiet tikai ar parastajām mājāsaimniecības rozetēm. Pārbaudiet, vai uz tipa plāksnītes norādītais tikla spriegums atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Ja savienojuma vads ir bojāts, to jānomaina autorizētam Cloer specializētajam tirgotājam vai Cloer rūpnīcas klientu apkalpošanas dienestam, lai izvairītos no briesmām.
- Izvelciet barošanas vadu no rozetes,
 - ja rodas kļūme,
 - ja ierīce netiek lietota ilgāku laiku,
 - pirms katras tīrīšanas.
- Lūdzu, velciet tikai par spraudni, nekad par vadu.
- Nevajadzētu pārāk sasprindzināt vadu, velkot to pāri asām malām, izmantot to kā nesamrīku un aizsargāt no karstuma (piemēram, plīts).
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma, ja viņi ir uzraudzīti vai ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un saprot ar to saistītos draudus.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vismaz 8 gadus veci un tiek uzraudzīti.
- Ierīce un tās savienojuma vads ir jātur tālāk no bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.
- Bērniem nav atļauts spēlēties ar ierīci.
- Ierīces var lietot personas ar samazinātām fiziskām, sensorālām vai garīgām spējām vai nepietiekamu pieredzi un/vai zināšanām, ja tās tiek uzraudzītas vai ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu lietošanu un saprot no tās izrietošos draudus.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Aizsargājiet ierīci no mitruma (šļakatas / lietus).
- Šī ierīce nav paredzēta darbībai ar ārēju taimeru vai laika slēdzi.
- Pirms tīrīšanas vai uzglabāšanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Sīkāka informācija par tīrīšanu atrodama turpmākajās lapās.
- Nekad nemērcējiet ierīci ūdenī.
- UZMANĪBU! Maizes izstrādājumi var aizdegties. Turklāt maizes cepējs izstaro spēcīgu siltumu uz augšu. Tāpēc nekad nedarbiniet ierīci aizkaru vai citu uzliesmojošu materiālu tuvumā vai zem tiem, kā arī plauktos vai tieši zem skapjiem. Nekad nelieciet maizes cepējā cepamā papīra vai citus uzliesmojošus materiālus.

Tehniskie dati

Tīps	volti	Hz	vati
308	220-240	50	570

- Elektroenerģijas patēriņš izslēgtā režīmā: 0,0 W
- Ierīcei nav gaidstāves režīma.

Pirms pirmās lietošanas



Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.

- Noņemiet visas iesaiņojuma daļas un, ja ir, arī uzlīmes, bet nenoņemiet datu plāksnīti un sērijas numuru.
- Novietojiet maizes cepšanas mašīnu uz sausas, neslīdošas un līdzenas virsmas.
- Levietojiet kontaktdakšu rozetē.

CE marķējums / Drošības norādes



Ierīce atbilst prasībām, kas noteiktas piemērojamajās EK direktīvās.



Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai un vienīgi slēgtās telpās.



Uzmanību! Karsta virsma. Adeguma risks!

- Sākumā ierīci lietojiet bez satura. Lai to izdarītu, iestatiet laika slēdzi uz 5 minūtēm.
- Pirmās lietošanas reizē rodas neliels tehniski izraisīts smaržas veidošanās. Tas ir pilnīgi normāli un nekādi neietekmē ierīces darbību vai vēlāko cepšanas rezultātu.
- Nelieciet traukus maizes cepšanas ierīcē.
- Cepšanas restes arī kļūst ļoti karstas. Pēc cepšanas tās nelieciet uz jutīgām virsmām.
- Ieteikums: cepšanas restes novietojiet uz koka dēļa.
- Cepamo produktu vienmērīgi izklīdējiet uz cepšanas restēm. Pievērsiet uzmanību, lai cepamais produkts nesaskartos ar ierīces iekšējās daļas metāla elementiem.
- Pirms transportēšanas un tīrīšanas vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist.



UZMANĪBU! Neizmantošanas gadījumā un pirms katras tīrīšanas izvēliet ierīces tīkla kontaktspraudni!

Lietošana

- Atveriet maizes cepšanas krāsns vāku. Uzlieciet cepamo izstrādājumu uz cepšanas restes.
- Aizveriet vāku.
- Uzdādiert taimeris uz vēlamo minūšu skaitu.



UZMANĪBU! Iekārta tagad ir karsta. Pieskarieties tikai rokturim un vadības elementiem.

- Tiklīdz jūs ieslēdzat taimeris, iedegas kontrolspuldzīte. Taimeris izdod skaidri dzirdamu klikšķi.
- Pēc iepriekš izvēlēta cepšanas laika beigām
 - atskan traukmes zvans.
 - ierīce automātiski izslēdzas.
 - kontrolgaismā izdziest.

PIEZĪME

Laika slēdzis rāda aptuveno minūšu skaitu.

- Atveriet vāku (siltumizolēts rokturis).
- Izņemiet cepšanas resti ar cepamo izstrādājumu.
- Tagad maizes cepēskrāsnī varat izmantot atkārtoti. Vienkārši atkārtojiet šajā sadaļā aprakstītos soļus.



UZMANĪBU! Pēc cepšanas nekad neaiztieci ierīci ar karstām rokām. Adeguma risks! Cepšanas resti aiztieci tikai ar siltumizolētu plastmasas rokturi!

PIEZĪME

Lietojot šo ierīci, jūs sniegsiet ieguldījumu vides aizsardzībā, jo maizes cepējs ir patiesi enerģijas taupīgs. Maizes cepšanas ierīces sildāmā kamera ir daudz mazāka nekā cepeškrāsns kamera. Tāpēc maizes cepšanas ierīcei ir nepieciešama daudz mazāka sildīšanas jauda, lai sasniegtu darba temperatūru, un maizes tiek izceptas ātrāk. Mazāka jauda un īsāks cepšanas laiks nodrošina ievērojami zemāku enerģijas patēriņu.

LV

Noderīgi padomi cepšanai ar Cloer maizes cepšanas mašīnu:

Vispārīga informācija

Cloer maizes cepšanas mašīna ir piemērota maizes izcepšanai, gatavu izstrādājumu (t. s. pusfabrikātu) cepšanai un cepumu pārcepšanai. Arī saldēti izstrādājumi dažās minūtēs kļūst kraukšķīgi un svaigi. Cepšanas laiks ietekmē cepšanas izstrādājuma brūnumus. Sākumā labāk izvēlieties nedaudz īsāku cepšanas laiku. Ja nepieciešams, pagariniet cepšanas laiku vēl par 1–2 minūtēm. Ja cepšanas izstrādājums no augšas nav pietiekami brūns, to vajadzētu pagrieziet.

PIEZĪME

Pieredze, kas gūta, cepot, gatavojot vai pārcepot elektriskajās cepeškrāsnīs, ne vienmēr ir piemērojama maizes cepšanai. Tas attiecas arī uz cepšanas un uzsildīšanas laikiem, kas norādīti uz pārtikas produktu iepakojuma plēves.

Atkausēšana

Lai iegūtu labu atkausēšanas rezultātu, izšķīroša nozīme ir maizes izstrādājumu mitruma saturam. Tāpēc glabājiet tos hermētiski noslēgtā plastmasas maisiņā (vai hermētiski noslēgtā traukā). Tādējādi maizes izstrādājumi saglabā mitrumu. Ja atkausējat maizes izstrādājumus šādā stāvoklī, tie būs tādi paši kā svaigi no maizes veikala. Ielieciet iepriekšējā dienā ceptos izstrādājumus, piemēram, maizi, kruasānus vai bagetes, maizes cepšanas ierīcē. Atkarībā no apbrūnināšanas pakāpes, iestatiet taimerī uz 3 līdz 4 minūtēm. Iespējams, izstrādājumu nedaudz samitrinot, cepšanas rezultāts būs labāks. Lūdzu, izņemiet cepējamo produktu, tiklīdz ierīce ir izslēgusies, jo pretējā gadījumā tas var viegli izžūt atlikušajā siltumā.

Gatavošana

Iepriekš izcepta, bet ne pilnībā izcepta maizīte vai bagete (t. s. pusfabrikāti) maizes cepšanas ierīcē tiek ātri un enerģijas taupīgi izcepta. Uzstādiet taimerī uz 5 līdz 6 minūtēm. Lūdzu, ņemiet vērā, ka dažādu ražotāju maizes izstrādājumiem nepieciešams atšķirīgs cepšanas laiks.

Pārklāt ar sieru

Jūs varat uzlikt uz maizītēm vai bagetēm pildījumu un pārklāt ar sieru maizīšu cepšanas ierīcē. Lai to izdarītu, novietojiet cepamo produktu uz cepšanas restes un izvēlieties cepšanas laiku. Pievērsiet uzmanību tam, lai maizīšu cepšanas ierīce netiktu netīrīta no iekšpuses ar sulīgiem pildījumiem. Iekārtas iekšējā temperatūra sasniedz apmēram 250 līdz 270 °C. Tāpēc, cepot, jāpārliedzinās, ka sulīgi pildījumi un siers nekrīt uz sildelementu aizsargplāksnēm. Šādos gadījumos var izmantot alumīnija foliju starp cepšanas resti un cepamo produktu. Alumīnija folija tomēr jāizmanto pēc iespējas mazākā daudzumā, lai siltums varētu vienmērīgi izplatīties visā cepšanas telpā.

Tīrīšana un kopšana

- **UZMANĪBU!** Pirms tīrīšanas izvelciet kontaktdakšu no rozetes.
- Vienmēr ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist. Tīrīt ierīci ar mitru drānu, bet nekad zem tekoša ūdens.
- Nelietojiet asus tīrīšanas vai berzes līdzekļus.
- Kustīgās daļas (un tikai tāsl!) var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Nokritušās drupatas savācas drupatu atvilktnē. Rokturi atrodas korpusa kreisajā pusē.
- Lai iztīrītu drupatu atvilktni, uzmanīgi izvelciet to. Pēc tam atkal ievietojiet to korpusā. Lai izvairītos no lielākiem netīrumiem, zem cepamā izstrādājuma uz cepšanas restes var uzklāt alumīnija foliju.

Videi draudzīga utilizācija

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



UZMANĪBU!

Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar majsaimniecības atkritumiem.

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

Cloer® klientu apkalpošana un produktu registrācija

Cloer® zīmols apzīmē izcilu izturību un veiktspēju. Lai nodrošinātu šī standarta saglabāšanu ilgtermiņā, mēs veicam nepārtrauktu kvalitātes uzraudzību un izturības pētījumus.

Nekavējoties reģistrējot visus Cloer® produktus ar to attiecīgajiem sērijas numuriem, jūs aktīvi palīdzat mums garantēt nevainojamu kvalitātes uzraudzību un nodrošināt klientu apmierinātību.

Lūdzu, ņemiet vērā: reģistrācija ir obligāta, lai izmantotu mūsu brīvprātīgo klientu apkalpošanas dienestu tehnisko pakalpojumu jautājumiem vai individuāliem labas gribas novērtējumiem. Tas nerada nekādas likumīgas tiesības uz bezmaksas pakalpojumiem; jūsu likumīgās garantijas tiesības produkta defekta gadījumā paliek ekskluzīvas un neietekmētas pret jūsu pārdevēju (tirdzniecības partneri).

Pārbaidiet tiešsaistē, vai mūsu klientu apkalpošana pašlaik tiek piedāvāta jūsu valstī.



Produktu registrācija

<https://cloer.com/service>

Grundlæggende sikkerhedsoplysninger

- Dette apparat er beregnet til at bruges i husholdningen eller lignende, som f.eks:
 - i køkkenet til medarbejdere i forretninger, kontorer og andre kommercielle områder;
 - i landbrug;
 - af kunderne i hoteller, moteller og andre bo-indretninger;
 - i morgenmadspensioner.
- Få kun el-apparater fra Cloer repareret hos autoriserede Cloer forhandlere eller af Cloers egen serviceafdeling. På grund af uautoriserede reparationer kan der opstå betydelige farer for brugeren.
- Apparatet må kun benyttes i forbindelse med almindelige stikkontakter. Kontroller, om den på typeskiltet angivne netspænding svarer til den lokale netspænding.
- Apparatet er forsynet med en tilslutningsledning af typen „Y“. Hvis denne er beskadiget, skal den skiftes af en autoriseret Cloer forhandler eller af Cloers kundeservice, for at undgå farer.
- Træk netstikket ud af stikkontakten,
 - hvis apparatet er defekt.
 - hvis apparatet ikke benyttes i længere tid.
 - før al rengøring.
- Træk kun i stikket, aldrig i ledningen.
- Ledningen må ikke strammes for meget, da der ellers er fare for, at apparatet vælter.
- Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter.
- Benyt ikke ledningen til at bære apparatet i og beskyt den mod varme (kogeplade / åben flamme).
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og opefter, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i hvordan apparatet kan bruges på sikker vis og har forstået hvilke farer der er forbundet med det.
- Bruger-rengøring og -vedligeholdelse bør ikke foretages af børn, medmindre de er 8 år eller derover og er under opsyn.
- Apparatet og dets netledning skal holdes borte fra børn under 8 år.
- Børn skal være under opsyn, for at være sikker på at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet kan betjenes af personer med reducerede psykiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i hvordan apparatet kan bruges på sikker vis og har forstået hvilke farer der er forbundet med det.
- Ikke bruger apparatet udendørs.
- Beskyt apparatet mod fugt (vandstænk / regn).
- Lad apparatet køle helt af, før du rengør det eller pakker det ned.
- Dette apparat er ikke konstrueret med henblik på betjening via et tænd og sluk-ur eller en ekstern timer.
- Apparatet må aldrig neddykkes i vand.
- OPMÆRKSOMHED! Bagværk kan brænde. Derudover udstråler brødbageren intens varme opad. Brug derfor aldrig enheden i nærheden af eller under gardiner og andre brændbare materialer i hylder eller umiddelbart under skabe. Læg aldrig bagepapir eller andre brandfarlige materialer i brødbageren.

DK

Tekniske data

type	volt	hz	watt
308	220-240	50	570

- Strømforsbrug i slukket tilstand: 0,0 W
- Enheden har ikke en standby-tilstand.

Inden brug første gang



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

- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad ty-peskiltet sidde.
- Stil brødmaskinen på et tørt, skridsikkert og plant underlag.
- Sæt stikket i stikkontakten.

CE-mærkning / Sikkerhedsanvisninger



Apparatet opfylder kravene i de relevante direktiver. EU-direktiver.



Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.



OBS! Varm overflade. Fare for forbrænding!

- Brug apparatet første gang uden indhold.
- Sæt tænd og sluk-uret på afbryderstilling 5.
- De første gange, hvor apparatet bruges, lugter det lidt. Det er teknisk betinget og ganske normalt, og har ikke på nogen måde indflydelse på apparatets funktion eller senere på bageresultatet. Lad derefter apparatet afkøle fuldstændigt.
- Rengør apparatet med en fugtig klud.
- Sæt ikke service ind i miniovnen.
- Bageristen bliver også meget varm. Stil den ikke på følsomme flader efter bagningen.
- **Anbefaling:** Stil bageristen på et træskærebæret.
- Fordel bagværket jævnt på bageristen. Sørg for, at bagværket ikke støder mod metaldele inde i ovnen.
- Lad altid apparatet afkøle inden transport og rengøring.



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

Ansøgning

- Åbn miniovns vippelåg.
- Læg bagværket på bageristen.
- Luk vippelåget.
- Stil uret på den ønskede værdi.



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

- Så snart uret aktiveres, lyser kontrollampen.
- Uret tikker hørligt under brugen.
- Efter den forvalgte bagetid yder der
 - en alarmklokke.
 - afbrydes apparatet automatisk.
 - slukker kontrollampen.

HINWEIS

Ved tidsuret er der tale om ca.-angivelser i minutter.

- Åbn vippelåget (varmeisoleret håndtag).
- Tag bageristen med bagværket ud.
- Nu er miniovnen klar til brug igen. Gentag blot de enkelte trin, som er beskrevet i dette afsnit.



FORSIGTIG! Rør aldrig apparatet med bare hænder efter bagning. Fare for forbrænding! Rør altid kun bageristen ved det varmeisolerede plastikhåndtag!

HINWEIS

Ved at bruge dette apparat er du med til at beskytte miljøet, da rundstykkebageren er en ægte energibesparer. Bagekammeret i rundstykkebageren er mange gange mindre end bagekammeret i en ovn. Det betyder, at rundstykkerne kræver betydeligt mindre varmeeffekt for at nå driftstemperatur, og at rundstykkerne bages hurtigere. Mindre strøm og en kortere bagetid resulterer i et betydeligt lavere energiforbrug.

Nyttige tips for bagning

Cloer's miniovn egner sig til at lune bagværk, til at færdigbake halvbagt bagværk, og til at lune belagt bagværk. Selv dybfrosset agværk bliver knasende sprødt i løbet af få minutter.

Vores tip

Bagetiden bestemmer, hvor brunt bagværket bliver. Vælg i begyndelsen først lidt lavere bagetid. Forlæng derefter om nødvendigt bagetiden nok en gang. Hvis toppen af bagværket ikke er brunet nok, bør du vende det en gang imellem.

HINWEIS

Erfaringer fra en elektrisk ovn vedr. luning, færdigbagning eller lune belagt bagværk kan ikke ubetinget overføres til miniovnen. Det samme gælder for de bage- og opvarmningstider, der står på bagværks folieemballage.

Lune boller

Bollernes indhold af fugtighed er afgørende for et godt resultat, når de skal lunes. Læg derfor bollerne i en lufttæt plastikpose.

På den måde bliver fugtigheden i bagværket. Hvis du luner bagværk på denne måde, får du f.eks. boller så friske som fra bageren.

Læg bagværk fra i går i ovnen, f.eks. boller, rundstykker, croissanter eller baguette. Sæt tænd og sluk-uret på trin 3 - 4 afhængig af bruningsgrad. Ved at fugte bagværket let udvendigt med et stykke køkkenrulle får du eventuelt et bedre resultat. Tag bagværket ud, når apparatet afbryder, da det ellers let bliver tørt i restvarmen.

Færdigbagning

Forbagte, men ikke færdigbagte boller eller baguette, er hurtigt bagt færdige i din energibesparende bake-off ovn. Drej uret til trin 5 - 6. Vær opmærksom på, at bagværk fra forskellige leverandører kræver forskellige bagetider.

Belagt bagværk

Du kan belægge boller eller baguette med f.eks. ost og bage bagværket færdigt i ovnen. Læg bagværket på bageristen og vælg bagetiden. Sørg for, at du ikke snavser ovnen til indvendig ved saftige belægnings. Temperaturen inde i apparatet når op på ca. 250 til 270° C. Derfor skal du ved belagt bagværk sikre dig, at saftige belægnings og smeltende ost ikke drypper på varmeelementets beskyttelsesplade. I sådanne tilfælde kan du bruge aluminiumsfolie mellem risten og maden. Alufolien skal dog være så lille som muligt, så varmen kan spredes jævnt i hele tilberedningssområdet.

Rengøring og vedligeholdelse

- **GIV AGT!** Træk altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Lad altid apparatet afkøle fuldstændigt.
- Rengør apparatet med en fugtig klud, aldrig under rindende vand.
- Brug ikke skrappe rengørings- eller skuremidler.
- De bevægelige dele (og kun dem) kan også komme i opvaskemaskinen.
- Nedfaldne krummer samler sig i krummeskuffen. Grebet sidder i venstre side af huset.
- Træk krummeskuffen forsigtigt ud og gør den ren. Sæt den derefter helt ind i huset igen.
- **Tip:** For at undgå større forurening kan det betale sig at lægge alufolie på bageristen under bagværket.

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.

Cloer® Producentsservice & Produktregistrering

Cloer®-mærket står for exceptionel holdbarhed og ydeevne. For at opretholde denne standard på lang sigt udfører vi løbende kvalitetsovervågning og holdbarhedsundersøgelser.

Ved at registrere alle Cloer®-produkter omgående med deres respektive serienumre hjælper du os aktivt med at sikre omfattende kvalitetsovervågning og garantere kundetilfredshed.

Bemærk venligst: Registrering er et obligatorisk krav for at få adgang til vores frivillige producentsservice i tilfælde af tekniske serviceforespørgsler eller individuelle vurderinger af goodwill. Dette giver ikke en juridisk ret til gratis service; dine lovfæstede garantirettigheder i tilfælde af en produktfejl forbliver udelukkende hos – og upåvirket af – din forhandler (handelspartner).

Tjek online, om vores producentsservice i øjeblikket er tilgængelig i dit land.



Produktregistrering

<https://cloer.com/service>

DK

Grunnleggende sikkerhetshenvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
 - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
 - på gårder / jordbruks gods,
 - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
 - på Bed & breakfasts.
- Du skal kun la Cloer elektroapparater bli reparert av autoriserte Cloer fagforhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg bortfaller på grunn av dette garantien.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt som du har hjemme. Du skal kontrollere, om nettpenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet ditt.
- Apparatet er utstyrt med en tilkopplingsledning montasjetype „Y“. Er denne skadd, må den bli byttet ut av en autorisert Cloer fagforhandler eller av Cloer kundeservice for å unngå å bli utsatt for fare.
- Du trekker kontakten for tilkoplingen til ledningsnettet ut av stikkontakten
 - når det oppstår en funksjonssvikt.
 - når apparatet ikke blir brukt i en lengere periode.
 - før hver rengjøring.
- Du skal være så vennlig aldri å trekke ut kontakten med hjelp av ledningen, trekk kun på kontakten.
- Stram aldri ledningen for tilkoplingen til ledningsnettet for mye, blir det gjort, er det fare for at apparatet velter.
- Du skal ikke trekke ledningen for tilkoplingen til ledningsnettet over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen for tilkoplingen til ledningsnettet og vern dette mot varme (kokeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn i alderen 8 og over, hvis disse er under oppsyn, eller hvis de har lært å bruke apparatet trygt, og forstått farene som kan oppstå.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under oppsyn.
- NO** • Apparatet og tilhørende strømkabelen bør holdes utilgjengelig for barn under 8.
- Barn skal være under oppsikt for å være sikker på at de ikke leker med apparatet.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med utilstrekkelig erfaring eller kunnskap med hensyn til bruk av apparatet, hvis disse er under tilsyn, eller hvis de har lært å bruke apparatet trygt, og forstått farene som kan oppstå.
- Ikke bruk produktet utendørs.
- 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.
- Nedsenk ikke apparatet i vann.
- **MERK FØLGENDE!** Bakevarer kan brenne. I tillegg utstråler brødbakeren intens varme oppover. Bruk derfor aldri enheten i nærheten av eller under gardiner og andre brennbare materialer, i hyller eller rett under skap. Legg aldri bakepapir eller andre brennbare materialer i brødbakeren.

Tekniske data

type	volt	hz	watt
308	220-240	50	570

- Strømförbruk i av-modus: 0,0 W
- Enheten har ikke standby-modus.

Før første gangs bruk



Les bruksanvisningen oppmerksom før De bruker apparatet for første gang.

- Fjern alle forpakkingsdeler og eventuelle klistremerker (ikke merkeplaten).
- Rundstykketekemaskinen må plasseres på et tørt, sklisikkert og jevnt underlag.
- Sett pluggen i stikkontakten.

CE-mark / Sikkerhetsinstruks



Dette produktet følger kravene tilhørende i EU direktivet.



Dette produktet er kun beregnet for bruk innendørs.



OBS!
Varm overflate.
Fare for forbrenning!

- Bruk apparat først tomt.
- Sett tidsbryteren på stilling 5.
- De første gangene De tar apparatet i bruk oppstår det teknisk betinget litt lukt. Dette er derimot helt normalt og har ingen innflytelse på apparatets funksjon og senere på bakeresultatet. Etterpå må De la apparatet bli helt avkjølt.
- Apparatet rengjøres med en fuktig fille.
- Ikke sett kjøkkentøy i rundstykketekemaskinen.
- Bakeristen blir også veldig varm. De må ikke sette den på ømfintlige flater etter at bakingen er avsluttet.
- Anbefaling: Sett bakeristen på en trefjøl. Fordel baksten jevnt på bakeristen. Pass på at baksten ikke kommer bort i metalleder inne i apparatet. Før transport og rengjøring må apparatet alltid først avkjøles



MERK! Kople alltid fra strømmen før rengjøring og etter bruk av produktet!

Igangkjøring og bruksanvisning

- Åpne rundstykketekemaskinens vippedeksel.
- Legg baksten på bakeristen.
- Lukk vippedekselet.
- Innstill tidsbryteren på den ønskede verdien



OBS!
Apparatet blir nå varmt.

- Når De slår på tidsbryteren lyser kontrollampen. Tidsbryteren høres tydelig ved at den tikker.
- Når den innstilte steketiden er løpt ut
 - høres en alarmklokke.
 - apparatet slår seg av automatisk.
 - kontrollampen slår seg av.

HINWEIS

Tidsurene viser angivelser i minutter.

- Åpne vippedekselet (varmeisoleret håndtak).
- Ta ut bakeristen med baksten.
- Nå kan De ta rundstykketekemaskinen i bruk igjen. Gjenta ganske enkelt de enkelte trinnene som beskrevet i dette avsnittet.



OBS!
De må aldri gripe med bare hender inn i apparatet. Fare for forbrenning! Bakeristen må kun tas på de varme isolerte plasthåndtakene!

OBS

Ved å bruke dette apparatet bidrar du til å beskytte miljøet, ettersom rundstykketekemaskinen er en ekte energisparer. Stekekammeret i rundstykketekemaskinen er mange ganger mindre enn stekekammeret i en stekeovn. Derfor trenger rundstykketekemaskinen betydelig mindre varmeeffekt for å oppnå driftstemperatur, og rundstykketekemaskinen stekes raskere. Mindre effekt og kortere steketid gir et betydelig lavere energiforbruk.

Nyttige råd for å bake med Cloer rundstykketekemaskinen

Generelt

Cloer rundstykketekemaskinen kan brukes til oppvarming, ferdigsteking (av såkalte halvstekte varer) og gratinering av bakervarer. Også dypfrysede bakervarer blir i løpet av noen minutter deilig sprø. Vårt råd: Steketiden har innflytelse på bakstens brunningsgrad. Velg til å begynne med heller en litt kortere steketid. Øk heller steketiden om nødvendig en gang til, for eksempel fra markeringspunktet 1 eller 2. Hvis toppen av bakevarene ikke er brunet nok, bør du snu dem av og til.

OBS

Erfaringer med andre elektriske komfyrer ang. oppvarming, gratinering osv. kan nødvendigvis ikke overføres til rundstykketekemaskinen. Dette gjelder også for oppvarmings- og steketider som er oppgitt på forpakkningene av bakervarene.

NO

Oppvarming

Avgjørende for et godt resultat ved oppvarming er fuktighetsinnholdet av Deres rundstykker. Disse må derfor lagres i en lufttett plastikkpose (eller lufttett beholder).

Slik forblir fuktigheten i baksten. Når De steker bakst i en slik tilstand får De f.eks. rundstykker som er like ferske som rett fra bakeren.

Legg baksten fra dagen før som f.eks. rundstykker, croissanter eller bagetter i Deres brødstekemaskin. Avhengig av bruningsgraden dreier De tidsbryteren på trinn 3 til 4. Eventuelt kan De også få et bedre resultat ved å fukte baksten med husholdningspapir. Når apparatet er slått av må De ta ut baksten, ellers kan restvarmen tørke den ut.

Ferdigsteking

Halvstekte, men ikke ferdigstekte rundstykker og bagetter kan stekes raskt og energibesparende i Deres rundstykkestekemaskin. Drei tidsbryteren på trinn 5 til 6. Husk at bakst fra forskjellige produsenter har forskjellig lange steketider.

Gratinerer

Rundstykker og bagetter med pålegg kan f.eks. gratineres med ost. Legg baksten på bakeristen og velg steketiden. Unngå å forurense rundstykkestekemaskinen innvendig med saftig pålegg. Temperaturen inne i apparatet blir ca. 250 til 270 °C. Ved gratinering må De derfor hindre at saftig pålegg og ost drypper på beskyttelsesmetallet og varmeelementene. I slike tilfeller kan du bruke aluminiumsfolie mellom stekeplaten og maten. Aluminiumsfolien bør imidlertid være så liten som mulig, slik at varmen kan spres jevnt over hele stekeområdet.

Rengjøring og vedlikehold

- **OBS!** De må alltid dra ut nettpluggen før rengjøringen.
- Apparatet må alltid først avkjøles fullstendig.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut, men aldri under rennende vann.
- De må aldri bruke sterke rengjørings- og skuremidler.
- Dele som er bevegelige (og kun disse) kan også vaskes i oppvaskmaskin.
- Smuler som har falt ned samles i smuleskuffen. Håndtaket er på apparatets venstre side.
- Dra smuleskuffen forsiktig ut for å rengjøre den.
- Etterpå må De skyve den helt inn igjen.
- **Råd:** For å unngå større forurensning kan De legge aluminiumsfolie under baksten på bakeristen.

Miljøvennlig avfallshåndtering

Alle våre apparaters transportforpakninger er miljøvennlige. Kartonger og papir leverer De til papirinnsamlingen. Plastforpakninger må De levere på godkjent mottak.



OBS! Elektriske apparater må ikke kastes i husholdningsavfallet.

Elektriske apparater inneholder verdifulle råstoffer. Også det utbrukte apparatet må leveres til godkjent mottak for resirkulering. Informasjon om avfallshåndtering får De hos Deres lokale miljøstasjon.

Cloer® Produsentservice og Produktregistrering

Cloer®-merket står for eksepsjonell holdbarhet og ytelse. For å opprettholde denne standarden på lang sikt, gjennomfører vi kontinuerlig kvalitetsovervåking og holdbarhetsstudier.

Ved å registrere alle Cloer®-produkter raskt med deres respektive serienumre, hjelper du oss aktivt med å sikre omfattende kvalitetsovervåking og garantere kundetilfredshet.

Merk: Registrering er et obligatorisk krav for å få tilgang til vår frivillige produsentservice ved tekniske serviceforespørsler eller individuelle vurderinger av goodwill. Dette gir ikke juridisk rett til gratis tjenester; dine lovfestede garantirettigheter ved produktfeil forblir utelukkende hos – og upåvirket av – din forhandler (handelspartner).

Sjekk på nett om vår produsentservice for øyeblikket er tilgjengelig i ditt land.



Produktregistrering

<https://cloer.com/service>

Principiella säkerhetsinstruktioner

- Denna apparat är tänkt för hushållet och liknande användningsområden, som till exempel:
 - för personal i köket i butiker, på kontor och andra arbetsplatser;
 - på arbetsplatser inom jordbruket;
 - av gäster på hotell, motell och andra gästboenden;
 - på bed & breakfasts.
- Cloer apparat får endast repareras av en auktoriserad Cloer-återförsäljare eller av Cloer-kundservicen. Om apparat repareras på ej fackmässigt sätt finns risk att den som använder den skadas allvarligt.
- Anslut apparat endast till konventionella eluttag i hemmet. Kontrollera alltid först om nätspänningen som står på typskylten stämmer överens med nätspänningen hemma.
- Apparaten har en anslutningskabel typ „Y“. Om den har tagit skada på något sätt måste den bytas ut av en auktoriserad Cloer-återförsäljare eller av Cloer-kundservicen.
- Dra alltid ur stickkontakten ur eluttaget
 - om apparat inte fungerar riktigt.
 - om du inte använder den en längre tid och.
 - alltid innan du rengör apparat.
- Ta alltid tag i själva stickkontakten och inte i kabeln när du drar ur kabeln ur eluttaget.
- Se till att kabeln inte är alltför spänd, annars finns risk att apparat faller omkull.
- Se till att kabeln inte kommer i kontakt med vassa kanter.
- Använd kabeln aldrig för att bära apparat och skydda den för värme (spisplattor / öppna lågor).
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, om det sker under övervakning eller om de vet hur maskinen används och förstår vilka risker som kan uppstå.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och det sker under övervakning.
- Enheten och dess anslutningskabel måste hållas borta från barn under 8 år.
- Ha barn alltid under uppsikt, så att de inte kan börja leka med apparat.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om det sker under övervakning eller om de fått instruktioner hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och att de förstår riskerna som kan uppstå.
- De inte använder apparaten utomhus.
- Skydda apparat mot fukt (stänkvatten / regn).
- Låt apparat alltid först svalna helt innan du rengör eller ställer undan den.
- Denna apparat är inte avsedd att manövreras med tidur eller extern timer.
- Doppa inte apparaten i vatten.
- UPPMÄRKSAMHET! Bakade varor kan brinna. Dessutom strålar brödbakaren intensiv värme uppåt. Använd därför aldrig enheten nära eller under gardiner och andra lättantändliga material, på hyllor eller omedelbart under skåp. Lagg aldrig bakpapper eller andra lättantändliga material i brödbakaren.

SE

Teknisk information

type	volt	hz	watt
308	220-240	50	570

- Strömförbrukning i avstängt läge: 0,0 W
- Enheten saknar standby-läge.

Innan Du använder apparaten för första gången



Läs uppmärksamt igenom denna bruksanvisning, innan Du använder Din frallbagare för första gången.

- Ta bort alla förpackningsdelar och eventuella påklippta etiketter, men ej typskylten.
- Ställ upp Din frallbagare på ett torrt, glidsäkert och jämnt underlag.
- Sätt in stickproppen i eluttaget.

CE-märkning / Säkerhetsinstruktioner



Enheten uppfyller kraven i gällande EG-direktiv.



Enheten är avsedd att användas endast i slutna.



OBS!
Varma ytor. Risk för brännskador!

- Sätt först i gång apparaten utan innehåll.
- Ställ då in tiduret på läge 5.
- De första gångerna, som Du använder frallbagaren, uppstår av tekniska skäl en en svag lukt. Det är dock helt normalt och har ingen inverkan på apparatens funktion eller senare på bakresultatet.
- Låt alltid frallbagaren svalna fullständigt efter gräddningen.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa.
- Ställ inte in hushållskärl i frallbagaren.
- Bakgallret blir också hett. Ställ efter gräddningen inte ifrån Dig gallret på ömtåliga ytor.
- **Rekommendation:** Ställ ifrån Dig bakgallret på en skärbräda av trä.
- Fördela frallorna jämnt över hela bakgallret.
- Var uppmärksam på, att frallorna inte kommer i beröring med metalldelar inne i apparaten.
- Låt frallbagaren alltid svalna först, innan Du flyttar eller rengör den.



WARNING! Dra ut stickproppen ur vägguttaget efter användning och vid rengöring av produkten

Anvisningar

- Öppna tipplocket på frallbagaren.
- Placera ut frallorna på bakgallret.
- Stäng tipplocket igen.
- Ställ in tiduret på önskad tid.



OBS!
Nu blir apparaten varm..

- A snart Du aktiverar tiduret, börjar kontrollampen att lysa. Det hörs ett tydligt tickande från tiduret.
- När den inställda baktiden har gått ut
 - hörs en ringklocka.
 - stänger apparaten av sig själv.
 - slöcknar kontrollampen.

HÄNVISNING

Tidsinställningen på timern är ungefärliga minuter.

- Öppna tipplocket (värmeisolerat handtag).
- Ta ut bakgallret med de färdiga frallorna.
- Därefter kan Du använda frallbagaren för en ny omgång. Upprepa helt enkelt de enskilda stegen, som vi har beskrivit dem ovan.



OBS!
Stick efter gräddningen aldrig in Dina bara händer i frallbagaren. Risk för brännskador! Ta alltid bara tag i bakgallret i det värmeisolerade plast handtaget!

HÄNVISNING

Genom att använda denna apparat bidrar du till att skydda miljön, eftersom rullbageriet är en riktig energisparare. Brödkammaren i en rullbakare är många gånger mindre än i en ugn. Det innebär att det krävs betydligt mindre värmeeffekt för att uppnå arbetstemperatur och att bullarna gräddas snabbare. Mindre effekt och kortare gräddningstid resulterar i betydligt lägre energiförbrukning.

Användbara tips för bakning med frallbagaren från Cloer

Allmänt

Frallbagaren från Cloer är lämplig att användas för uppfräschning, färdigräddning (t o m av halvfärdiga bakvaror) och gratinering av bakvaror. Även djupfrys-ta bakvaror blir knaprigt fräscha på några minuter.

Vårt tips: Baktiden är avgörande för bakvarornas bryningsgrad. Välj därför hellre en något kortare baktid till att börja med. Vid behov kan Du förlänga baktiden, t ex från markeringspunkten 1 eller 2. Om bakverket inte är tillräckligt brynt på ovansidan bör du vända på det då och då.

HINWEIS

Erfarenheter från upptining, färdiggräddning eller gratinering i elektriska bakugnar kan inte utan vidare överföras till frallbagaren. Det gäller också för de bak- och uppvärmningstider, som finns angivna på förpackningsfolie till livsmedel.

Uppfräschning

Avgörande för uppfräschningsresultatet är fukthalten i frallorna. Förvara dem därför i en lufttät plastpåse (eller en lufttät burk).

Då bibehåller brödet sin fuktighet. Om man fräschar upp bröd i detta tillstånd, blir t ex frallorna precis som nygräddade direkt från bagaren. Placera bröden från igår, som t ex småfranskor, giffjar eller bagetter i Din frallbagare. Ställ in tiduret på steg 3 till 4, allt efter vilken bryningsgrad Du vill ha. Eventuellt får Du ett bättre resultat, om Du fuktar bröden lätt på utsidan med en bit hushållspapper. Plocka genast ut bröden, när apparaten har stängt av, i annat fall kan restvärmen göra dem torra.

Färdiggräddning

Förgräddade, men ej helt färdiga småfranskor eller bagetter (s k halvprodukter) kan Du snabbt och med låg energiåtgång grädda färdiga i Din frallbagare. Ställ då in tiduret på steg 5 till 6. Var uppmärksam på, att bakverk från olika tillverkare kan behöva olika långa baktider.

Gratinering

Du kan använda Din frallbagare för att gratinera småfranskor och bagetter med pålägg (t ex ost). Lagg då bröden på bakgallret och ställ in baktiden. Var uppmärksam på, att Du inte smutsar ned frallbagaren inuti genom saftiga pålägg. Temperaturen i apparatens inre kan komma upp i ca 250 till 270 °C. Därför måste Du försäkra Dig om, att saftiga pålägg och ost vid gräddningen inte kan droppa ned på värmeelementens skyddsplåtar. I sådana fall kan du använda aluminiumfolie mellan ugnsgallret och maten. Aluminiumfolien bör dock vara så liten som möjligt så att värmen kan spridas jämnt över hela ugnsutrymmet.

Rengöring och skötsel

- **OBS!** Dra alltid ur nätkontakten, innan Du påbörjar rengöringen.
- Låt alltid först apparaten svalna fullständigt.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa, men aldrig under rinnande vatten.
- Använd inga skarpa rengörings- eller skurmedel.
- De rörliga delarna (endast dessa) i apparaten är också lämpliga att diskas i maskin.
- Nedfallna smulor samlas i ett smulfack. Handtaget sitter på höljets vänstra sida.
- Dra ut smulfacket försiktigt, om Du vill rengöra det.
- Skjut efter rengöringen in facket helt i höljet.
- **Tips:** För att undvika grövre nedsmutsning i apparaten kan Du lägga aluminiumfolie under bakvarorna på gallret.

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 hushållsoporna.

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

Cloer® Tillverkarservice och Produktregistrering

Varumärket Cloer® står för exceptionell hållbarhet och prestanda. För att upprätthålla denna standard på lång sikt genomför vi kontinuerlig kvalitetsövervakning och hållbarhetsstudier.

Genom att omedelbart registrera alla Cloer®-produkter med deras respektive serienummer hjälper du oss aktivt att säkerställa omfattande kvalitetsövervakning och garantera kundnöjdhet.

Observera: Registrering är ett obligatoriskt krav för att få tillgång till vår frivilliga tillverkarservice vid tekniska serviceförfrågningar eller individuella goodwillbedömningar. Detta ger inte någon juridisk rätt till kostnadsfri service; dina lagstadgade garantitvåigheter vid produktfel förblir enbart hos – och påverkas inte av – din återförsäljare (handelspartner). Kontrollera online om vår tillverkarservice för närvarande är tillgänglig i ditt land.



Produktregistrering

<https://cloer.com/service>

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.
- 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 venytä kaapelia liian tiukalle, älä vedä terävien reunojen yli, älä käytä sitä kantamiseen ja suojaa se lämmöltä (esim. liesi).
- Älä pystytä laitetta kuumaan kaasu- tai sähkölieden tai lämmitetyn uunin läheisyydessä.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8 vuoden ikäiset tai sitä vanhemmat lapset, jos heitä valvotaan tai heitä on ohjeistettu laitteen turvallisesta käytöstä ja he ovat ymmärtäneet mahdolliset vaarat.
- Lasten ei tulisi suorittaa laitteen puhdistusta ja huoltoa, elleivät he ole 8 vuotiaita tai vanhempia, ja heitä valvotaan.
- Laite ja sen liitäntäkaapeli on pidettävä poissa alle 8 vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Laitetta voivat käyttää liikunnallisesti, aistimuksellisesti tai henkisesti rajoitteiset henkilöt, tai henkilöt joilta puuttuu kokemusta ja / tai tietoa, kun he vain ovat saaneet ohjeita ja neuvoja laitteen turvallisesta käytöstä ja ovat ymmärtäneet mahdolliset vaarat.
- Älä käytä tätä laitetta ulkona.
- Suojaa laitetta kosteudelta (roiskuva vesi / sade).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitus käyttää aikakytkimellä tai ulkoisella ajastimella.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista tai säilytykseen asettamista. Lisätietoja puhdistuksesta löytyy seuraavilta sivuilta.
- Älä upota laitetta veteen.
- VARO! Leivonnaiset voivat palaa. Sämpyläuni säteilee paljon lämpöä ylöspäin. Älä käytä laitteita verhojen tai muiden palavien materiaalien alla tai lähellä, ei myöskään hyllyistä tai kaappien alla. Älä pane leivinpaperia tai muita palavia materiaaleja sämpyläuniin.

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
308	220-240	50	570

- Virrankulutus pois päältä -tilassa: 0,0 W
- Laitteessa ei ole valmiustilaa.

Käyttöönotto ja liittäminen sähköverkkoon



Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Poista kaikki pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat, mutta ei arvokilpeä.
- Aseta sämpyläuuni kuivalle, luistamattomalle ja tasaiselle alustalle.
- Työnnä pistoke pistorasiaan.

CE-Merkintä / Turvaohjeet



Laite täyttää sovellettavien EU-direktiivien vaatimukset



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



VARO! Kuumia pintoja. Palovamman vaara!

- Älä paine ruokailuvälineitä sämpyläuuniin.
- Leivinritilä kuumenee myös paljon. Älä laske sitä aralle pinnalle paistamisen jälkeen.
- **Suositus:** Laske leivinritilä leikkuulaudalle.
- Jaa leivonnaiset tasaisesti ritilälle. Varmista, että leivonnaiset eivät kosketa laitteen sisätilan metalliosia.
- Anna laitteen jäähtyä ennen siirtämistä ja puhdistamista



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

Käyttöönotto

- Avaa sämpyläuunin kansi.
- Asettele leivonnaiset ritilälle.
- Sulje kansi.
- Aseta ajastin haluamaasi asentoon.



HUOMIO! Laite kuumenee nyt. Kosketa vain kahvoja ja käyttöpainikkeita.

- Merkkivalo syttyy, kun käännettä ajastimen nuppia. Ajastin tikittää kuuluvasti.
- Kun paistoaika on kulunut loppuun
 - hälytyskello soi.
 - virta katkeaa automaattisesti.
 - merkkivalo sammuu.

MERKINTÄ

Ajastimessa on kyse noin minuuttien tarkkuudesta.

- Avaa kansi (lämpöeristetty kahva).
- Poista ritilä leivonnaisineen.
- Nyt voi käyttää sämpyläuunia uudelleen.
- Noudata edellä olevia ohjeita.



VARO! Älä työnnä paljaita käsiä laitteen sisään. Palovamman vaara! Tartu vain paistoritilän lämpöeristettyyn muovikahvaan!

MERKINTÄ

Käyttämällä tätä laitetta autat suojelemaan ympäristöä, sillä rullaleipuri on todellinen energiansäästäjä. Rullaleivurin kypsennyskammio on monta kertaa pienempi kuin uunin kypsennyskammio. Tämän vuoksi sämpyläpaistolaitte tarvitsee huomattavasti vähemmän lämmitystehoa saavuttaakseen käytölämpötilan, ja sämpylät paistuvat nopeammin. Pienempi teho ja lyhyempi paistoaika johtavat huomattavasti pienempään energiankulutukseen.

Cloer-sämpyläuunin käyttövinkkejä

Yleistä

Cloer-sämpyläuuni soveltuu paistamiseen, puolivalmisteiden valmiiksi paistamiseen sekä leivonnaisten kuorruttamiseen. Pakasteistakin tulee muutamassa minuutissa tuoreen rapeita.

Vihje

Leivonnaisten ruskistumisaste riippuu paistoajasta. Valitse aluksi lyhyehkö paistoaika. Jatka sitten paistoaikaa tarvittaessa (asento 1 tai 2). Jos leivonnaisten pinta ei ole tarpeeksi ruskistunut, käännä niitä aika ajoin.

MERKINTÄ

Leivinuunista saadut paisto- ja kuorrutuskokeukset eivät välttämättä sovellu sämpyläuunia käytettäessä. Tämä koskee myös elintarvikkeiden pakkauksiin merkittyjä paisto- ja lämmitysaikoja.

FI

Uppfräschning

Avgörande för uppfräschningsresultatet är fukthalten i frallorna. Förvara dem därför i en lufttät plastpåse (eller en lufttät burk). Då bibehåller brödet sin fuktighet. Om man fräschar upp bröd i detta tillstånd, blir t ex frallorna precis som nygräddade direkt från bagaren. Placera bröden från igår, som t ex småfranskor, gifflar eller bagetter i Din frall bagare. Ställ in tiduret på steg 3 till 4, allt efter vilken bryningsgrad Du vill ha. Eventuellt får Du ett bättre resultat, om Du fuktar bröden lätt på utsidan med en bit hushållspapper. Plocka genast ut bröden, när apparaten har stängts av, i annat fall kan restvärmen göra dem torra.

Färdigräddning

Förgräddade, men ej helt färdiga småfranskor eller bagetter (s k halvprodukter) kan Du snabbt och med låg energiåtgång grädda färdiga i Din frallbagare. Ställ då in tiduret på steg 5 till 6. Var uppmärksam på, att bakverk från olika tillverkare kan behöva olika långa baktider.

Paistaminen

Voit täyttää sämpylät tai patongit ja paistaa ne sämpyläkoneessa esimerkiksi juustolla. Aseta leivonnaiset leivontaritolalle ja valitse paistoaika. Varo, ettei sämpyläkoneen sisäpuoli likaannu mehukkaiden täytteiden vuoksi. Laitteen sisätilan lämpötila nousee noin 250–270 °C:seen. Siksi paistamisen aikana on varmistettava, että mehukkaat täytteet ja juusto eivät tipu lämmityselementtien suojalevyille. Tällaisissa tapauksissa voit käyttää alumiinifoliota leivinuunin ritilän ja leivottavan tuotteen välissä. Alumiinifolio tulee kuitenkin pitää mahdollisimman pienenä, jotta lämpö voi levitä tasaisesti koko uunin sisätilaan.

Hoito ja puhdistaminen

- **HUOMIO!** Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
- Puhdista laite kostealla rievulla. Älä käytä juoksevaa vettä.
- Älä käytä voimakkaita puhdistus- tai hankausai neita. Liikkuvat osat (ja vain ne) ovat konepesun kestäviä.
- Leivänmurut kertyvät murulevyille. Kahva on laitteen vasemmalla puolella.
- Vedä murulevy varovasti ulos puhdistamista varten. Työnnä se sitten kokonaan takaisin laitteen sisään.
- **Vihje:** Voit välttää likaantumista asettamalla alumiinifolion paistoritilän alle.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Laittemme 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.

Cloer®-valmistajapalvelu ja -tuotteiden rekisteröinti

Cloer®-tuotemerkki edustaa poikkeuksellista kestävyyttä ja suorituskyykyä. Tämän standardin ylläpitämiseksi pitkällä aikavälillä suoritamme jatkuvaa laadunvalvontaa ja kestävyystutkimuksia.

Rekisteröimällä kaikki Cloer®-tuotteet viipymättä niiden sarjanumeroilla autat meitä aktiivisesti varmistamaan kattavan laadunvalvonnan ja takaamaan asiakastytyväisyyden.

Huomaa: Rekisteröinti on pakollinen edellytys vapaaehtoisen valmistajapalvelumme käyttämiselle teknisten palvelukyselyiden tai yksittäisten liikearvon arviointien yhteydessä. Tämä ei luo laillista oikeutta ilmaisiin palveluihin; lakisääteiset takuuoikeudet tuotevirheen sattuessa pysyvät yksinomaan jälleenmyyjälläsi (kauppakumppanillasi), eivätkä he vaikuta niihin.

Tarkista verkosta, onko valmistajapalvelumme tällä hetkellä saatavilla maassasi.



Tuotteen rekisteröinti

<https://cloer.com/service>

Podstawowe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur,
 - w gospodarstwach rolnych,
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych lub
 - w pensjonatach oferujących śniadania.
- Naprawy urządzeń elektrycznych Cloer powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanych sprzedawców Cloer lub serwis fabryczny Cloer. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla użytkownika.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do domowych gniazdek elektrycznych. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem sieciowym.
- Jeśli przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, należy go wymienić u autoryzowanego sprzedawcy Cloer lub w serwisie Cloer, aby uniknąć zagrożeń.
- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka,
 - w przypadku wystąpienia usterki,
 - jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas,
 - przed każdym czyszczeniem.
- Proszę wyciągać tylko wtyczkę, nigdy przewód zasilający.
- Nie należy zbyt mocno napinać przewodu zasilającego, nie przeciągać go po ostrych krawędziach, nie używać do przenoszenia i chronić przed wysoką temperaturą (np. płytą kuchenną).
- Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat pod nadzorem osoby dorosłej lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są pod nadzorem osoby dorosłej.
- Urządzenie i jego przewód połączeniowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby niedoświadczone i/lub nieposiadające odpowiedniej wiedzy, pod warunkiem że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Chronić urządzenie przed wilgocią (rozpryskami wody / deszczem).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem lub timerem.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy poczekać, aż całkowicie ostygnie. Więcej informacji na temat czyszczenia znajduje się na kolejnych stronach.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- UWAGA! Wypieki mogą się przypalić. Ponadto piekarnik do bułek emituje silne ciepło w górę. Dlatego nigdy nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zasłonami i innymi łatwopalnymi materiałami, a także na półkach lub bezpośrednio pod szafkami. Nigdy nie wkładaj papieru do pieczenia ani innych łatwopalnych materiałów do piekarnika do bułek.

Specyfikacja techniczna

Typ	Volt	Hz	Watt
308	220-240	50	570

- Pobór mocy w stanie wyłączonym: 0,0 W
- Urządzenie nie posiada trybu czuwania.

Przed pierwszym użyciem



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

- Usuń wszystkie elementy opakowania i ewentualne naklejki, ale nie tabliczkę znamionową.
- Ustaw piekarnik do bułek na suchej, antypoślizgowej i równej powierzchni.
- Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Oznakowanie CE / Instrukcje bezpieczeństwa



Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.



Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.



UWAGA! Gorąca powierzchnia. Ryzyko poparzenia!

- Najpierw uruchom urządzenie bez zawartości.
- W tym celu ustaw timer na 5 minut.
- Podczas pierwszego uruchomienia pojawiają się lekkie zapach spowodowany czynnikami technicznymi. Jest to jednak całkowicie normalne i nie ma żadnego wpływu na działanie urządzenia ani na późniejszy wynik pieczenia.
- Nie wkładaj naczyń do piekarnika do pieczenia bułek.
- Ruszta do pieczenia również bardzo się nagrzewa. Po zakończeniu pieczenia nie należy stawiać go na delikatnych powierzchniach. Zalecenie: ruszta do pieczenia należy postawić na drewnianej desce.
- Wypieki należy rozłożyć równomiernie na ruszcie do pieczenia. Należy upewnić się, że wypieki nie dotykają metalowych elementów wnętrza urządzenia.
- Przed transportem i czyszczeniem należy zawsze poczekać, aż urządzenie ostygnie.



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

Zastosowanie

- Otwórz pokrywę piekarnika do bułek. Umieść wypieki na ruszcie.
- Zamknij pokrywę.
- Zamknij pokrywę.
- Ustaw minutnik na żądaną liczbę minut.



UWAGA! Urządzenie nagrzewa się. Proszę dotykać wyłącznie uchwytów i elementów sterujących.

- Po włączeniu timera zapala się lampka kontrolna. Timer wydaje wyraźny dźwięk tykania.
- Po upływie wybranego czasu pieczenia
 - rozlega się dźwięk alarmowy.
 - urządzenie wyłącza się automatycznie.
 - lampka kontrolna gaśnie.

UWAGA

W przypadku zegara sterującego podane są przybliżone wartości minutowe.

- Otwórz pokrywę uchylną (uchwyt z izolacją termiczną).
- Wyjmij ruszt wraz z pieczonymi produktami.
- Teraz możesz ponownie użyć piekarnika do bułek.
- Po prostu powtórz poszczególne kroki opisane w tej sekcji.



UWAGA! Po zakończeniu pieczenia nigdy nie dotykaj urządzenia gołymi rękami. Istnieje ryzyko poparzenia! Ruszt piekarnika należy zawsze chwycić wyłącznie za izolowany termicznie uchwyt z tworzywa sztucznego!

UWAGA

Korzystając z tego urządzenia, przyczyniacie się Państwo do ochrony środowiska, ponieważ piekarnik do bułek jest naprawdę energooszczędny. Komora piekarnika do pieczenia bułek jest wielokrotnie mniejsza niż komora piekarnika. Dlatego piekarnik do pieczenia bułek potrzebuje znacznie mniej energii, aby osiągnąć temperaturę roboczą, a bułki pieką się szybciej. Mniejsza moc i krótszy czas pieczenia prowadzą do znacznie niższego zużycia energii.

Przydatne wskazówki dotyczące pieczenia za pomocą piekarnika Cloer:

Ogólne informacje

Piekarnik Cloer Brötchenbäcker nadaje się do podgrzewania, pieczenia gotowych wypieków (tzw. półproduktów piekarniczych) oraz zapiekania wypieków. Nawet mrożone wypieki stają się chrupiące i świeże w ciągu kilku minut. Czas pieczenia wpływa na stopień zarumienienia wypieku. Na początku lepiej wybrać nieco krótszy czas pieczenia. W razie wierzch wypieku jest zbyt mało zarumieniony, należy go w międzyczasie obrócić.

UWAGA

Doświadczenia związane z pieczeniem, wykańczaniem lub zapiekaniem w piekarnikach elektrycznych niekoniecznie mają zastosowanie w przypadku piekarników do bułek. Dotyczy to również czasów pieczenia i podgrzewania podanych na opakowaniach produktów spożywczych.

Podgrzewanie

Decydujące znaczenie dla uzyskania dobrego rezultatu podgrzewania ma wilgotność bułek. Dlatego należy je przechowywać w szczelnej plastikowej torbie (lub szczelnym pojemniku). Dzięki temu wilgotność pozostaje w wypiekach. Podgrzewając wypieki w takim stanie, uzyskają Państwo bułki jak świeże z piekarni. Włóż pieczywo z poprzedniego dnia, np. bułki, rogaliki lub bagietki, do piekarnika do bułek. W zależności od stopnia przypieczenia ustaw timer na 3 do 4 minut. Lekkie zwilżenie pieczywa może zapewnić lepszy efekt pieczenia. Proszę wyjąć wypieki zaraz po wyłączeniu urządzenia, ponieważ w przeciwnym razie mogą one lekko wyschnąć pod wpływem ciepła resztkowego.

Pieczenie końcowe

Wstępnie upieczone, ale nie do końca wypieczone bułki lub bagietki (tzw. półprodukty piekarnicze) można szybko i energooszczędnie dopiec w piekarniku do bułek. Ustawić timer na 5 do 6 minut. Należy pamiętać, że wypieki różnych producentów wymagają różnego czasu pieczenia.

Zapiekaj

Możesz posmarować bułki lub bagietki i zapiec je w piekarniku do bułek, np. z serem. W tym celu umieść wypieki na ruszcie i wybierz czas pieczenia. Uważaj, aby nie zabrudzić wnętrza piekarnika do bułek soczystymi dodatkami. Temperatura wewnątrz urządzenia osiąga około 250 do 270°C. Dlatego podczas zapiekania należy upewnić się, że soczyste dodatki i ser nie kapie na blachy ochronne grzejników. W takich przypadkach można użyć folii aluminiowej między rusztem a pieczonym produktem. Folia aluminiowa powinna być jednak jak najmniej, aby ciepło mogło równomiernie rozprzestrzeniać się w całej komorze piekarnika.

Czyszczenie i konserwacja

- UWAGA! Przed czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Zawsze należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną ściereczką, ale nigdy pod bieżącą wodą.
- Nie należy używać ostrych środków czyszczących ani ściernych.
- Części ruchome (i tylko one!) można myć w zmywarce.
- Okruchy, które spadły na dno, gromadzą się w szufladce na okruchy. Uchwyt znajduje się po lewej stronie obudowy.
- Ostrożnie wyciągnąć szufladkę na okruchy, aby ją wyczyścić. Następnie wsunąć ją z powrotem do obudowy. Aby uniknąć większych zabrudzeń, można położyć folię aluminiową pod pieczonymi produktami na ruszcie.

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 licencjonowanego punktu utylizacji. Na temat możliwości utylizacji prosimy skontaktować się z kompetentnymi jednostkami administracji gminnej lub miejskiej.

Obsługa klienta i rejestracja produktu Cloer®

Marka Cloer® oznacza wyjątkową trwałość i wydajność. Aby zapewnić utrzymanie tego standardu w dłuższej perspektywie, prowadzimy ciągły monitoring jakości i badania trwałości.

Niezwłocznie rejestrując wszystkie produkty Cloer® wraz z odpowiednimi numerami seryjnymi, aktywnie pomagasz nam zagwarantować bezproblemowy monitoring jakości i zadowolenie klienta.

Uwaga: Rejestracja jest obowiązkowa, aby móc korzystać z naszej dobrowolnej obsługi klienta w celu uzyskania odpowiedzi na pytania techniczne lub indywidualnych ocen jakości. Nie daje to prawa do bezpłatnych usług; przysługujące Państwu ustawowe prawa gwarancyjne w przypadku wady produktu pozostają wyłączne i nienaruszone w stosunku do sprzedawcy (partnera handlowego).

Sprawdź online, czy nasza obsługa klienta jest obecnie dostępna w Twoim kraju.



Rejestracja produktu

<https://cloer.com/service>

Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék kizárólag háztartási és hasonló felhasználásra készült, például:
 - üzletek és irodák konyháiban,
 - mezőgazdasági üzemekben,
 - szállodákban, motelekben és más szálláshelyeken, vagy
 - panziókban.
- A Cloer elektromos készülékek javítását kizárólag a Cloer hivatalos kereskedőivel vagy a Cloer gyári szervizzel végeztesse el. A nem szakszerű javítások jelentős veszélyt jelenthetnek a felhasználó számára.
- A készüléket csak háztartási konnektorokban használja. Ellenőrizze, hogy a típusjelvényen feltüntetett hálózati feszültség megegyezik-e az Ön hálózatának feszültségével.
- Ha a csatlakozóvezeték megsérült, azt egy hivatalos Cloer szakkereskedő vagy a Cloer gyári ügyfélszolgálatnak kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból,
 - ha meghibásodás lép fel,
 - ha a készüléket hosszabb ideig nem használja,
 - minden tisztítás előtt.
- Kérjük, csak a csatlakozót húzza ki, soha ne a kábelt.
- Ne feszítse túl szorosan a kábelt, ne húzza éles széleken át, ne használja hordozásra, és óvja a hőtől (pl. főzőlap).
- Ezt a készüléket 8 éves és annál idősebb gyermekek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát, és megértették az azzal járó veszélyeket.
- A tisztítást és karbantartást a felhasználó nem végezheti gyermekek, kivéve, ha azok 8 évesek vagy idősebbek, és felügyelet alatt állnak.
- A készüléket és csatlakozóvezetékét 8 év alatti gyermekektől távol kell tartani.
- A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készülékeket fizikai, érzékszervi vagy mentális képességeikben korlátozott, illetve tapasztalatban és/vagy ismeretekben hiányos személyek is használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy a készülék biztonságos használatáról oktatást kaptak, és megértették az abból eredő veszélyeket.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Védje készülékét a nedvességtől (fröccsenő víz / eső).
- Ez a készülék nem alkalmas külső időzítővel vagy időkapcsolóval való működtetésre.
- Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt megtisztítaná vagy elrakná. A tisztításról további információkat a következő oldalakon talál.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe.
- FIGYELEM! A sütemények megéghetnek. Ezenkívül a kenyérsütő erős hőt sugároz felfelé. Ezért soha ne használja a készüléket függönyök vagy más gyúlékony anyagok közelében vagy alatt, valamint polcokon vagy szekrények közvetlen alatt. Soha ne tegyen sütőpapírt vagy más gyúlékony anyagot a kenyérsütőbe.

Műszaki adatok

Malli	V	Hz	W
308	220-240	50	570

- Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban: 0,0 W
- A készülék nem rendelkezik készenléti üzemmóddal.

Az első használat előtt



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

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és az esetleges matricákat, de ne távolítsa el a típustáblát.
- Helyezze a kenyérsütőt száraz, csúszásmentes és sík felületre.
- Dugja be a dugót a konnektorba.

CE jelölés / Biztonsági előírások



A készülék megfelel az Európai Unió által meghatározott vonatkozó követelményeknek.



A készülék kizárólag beltérben használható.



FIGYELEM! Forró felület. Égési sérülés veszélye!

- Először a készüléket tartalom nélkül üzemeltesse. Ehhez állítsa az időzítőt 5 percre.
- Az első üzemeltetésekor technikai okokból enyhe szag keletkezik. Ez azonban teljesen normális, és semmilyen hatással nincs a készülék működésére vagy a későbbi sütési eredményre.
- Ne tegyen edényeket a kenyérsütőbe.
- A sütőrács is nagyon forró lesz. Sütés után ne tegye érzékeny felületekre. Ajánlás: tegye a sütőrácsot egy fa deszkára.
- A süteményeket egyenletesen ossza el a sütőrácsra. Ügyeljen arra, hogy a sütemény ne érjen hozzá a készülék belsejében található fém alkatrészekhez.
- A készüléket szállítás és tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni.



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

Alkalmazás

- Nyissa ki a kenyérsütő fedelét. Helyezze a süteményt a sütőrácsra.
- Csukja be a billenőfedelel.
- Állítsa be az időzítőt a kívánt percrek.



FIGYELEM! A készülék felmelegszik. Kérjük, csak a fogantyúkat és a kezelőelemeket érintse meg.

Amint megnyomja az időzítőt, a jelzőfény kigyulad. Az időzítő hallható ketyegést ad.

- Az előre beállított sütési idő letelte után
- riasztócsengő szólal meg.
 - a készülék automatikusan kikapcsol.
 - a jelzőfény kialszik.

MEGJEGYZÉS

Az időzítő kb. percekre van beállítva.

- Nyissa ki a billenő fedelet (hőszigetelt fogantyú).
- Vegye ki a sütőrácsot a süteménnyel együtt.
- Most újra használhatja a kenyérsütőt. Egyszerűen ismételje meg az ebben a szakaszban leírt lépéseket.



FIGYELEM! Sütés után soha ne fogja meg a készüléket puszta kézzel. Égési sérülés veszélye! A sütőrácsot mindig csak a hőszigetelt műanyag fogantyúnál fogja meg!

MEGJEGYZÉS

A készülék használatával hozzájárul a környezetvédelemhez, mivel a kenyérsütő valóban energiatakarékos. A kenyérsütő melegítendő sütőtérének mérete többszörösen kisebb, mint egy sütőé. Ezért a kenyérsütőnek lényegesen kevesebb fűtőtéljesítményre van szüksége az üzemi hőmérséklet eléréséhez, és a kenyér is gyorsabban sül meg. A kisebb teljesítmény és a rövidebb sütési idő jelentősen alacsonyabb energiafogyasztást eredményez.

Hasznos tippek a Cloer kenyérsütővel való sütéshez:

Általános információk

A Cloer kenyérsütő alkalmas sütemények felmelegítésére, kész sütemények (ún. félig sült sütemények) sütésére és sütemények megpirítására. A fagyasztott sütemények is néhány perc alatt ropogósra sülnek. A sütési idő befolyásolja a sütemény barnulási fokát. Kezdetben inkább válasszon egy kicsit rövidebb sütési időt. Szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt még 1-2 perccel. Ha a sütemény teteje nem barnul elég, akkor forgassa meg közben.

MEGJEGYZÉS

Az elektromos sütőkben történő sütés, készre sütés vagy gratinálás tapasztalatai nem feltétlenül alkalmazhatók a zsemlesütőben. Ugyanez vonatkozik az élelmiszerek csomagolásán feltüntetett sütési és melegítési időkre is.

HU

Sütés

A jó sütési eredményhez döntő fontosságú a zsemle nedvességtartalma. Ezért tárolja őket légmentesen záródó műanyag zacskóban (vagy légmentesen záródó edényben). Így a sütemény nedvességtartalma megmarad. Ha a süteményt ebben az állapotban sütjük, akkor például a zsemle olyan lesz, mintha frissen vennénk a pékségből. Helyezze az előző napi süteményeket, pl. zsemleket, croissant-okat vagy bagetteket a zsemlesütőbe. A barnulás mértékétől függően állítsa be az időzítőt 3-4 percre. Esetleg a sütemény enyhe megnedvesítése jobb sütési eredményt eredményez. Kérjük, vegye ki a süteményt, amint a készülék kikapcsolt, mert ellenkező esetben a maradék hő hatására könnyen kiszáradhat.

Kész sütés

Az elősütött, de nem teljesen kisült zsemleket vagy bagetteket (az úgynevezett félig sült péksüteményeket) a kenyérsütőben energiatakarékosan, gyorsan kisütheti. Állítsa be az időzítőt 5-6 percre. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a különböző gyártók péksüteményei eltérő sütési időt igényelnek.

Gratinálás

A zsemleket vagy bagetteket megkenheti, és a zsemle sütőben például sajttal meggratinálhatja. Ehhez tegye a süteményt a sütőrácsra, és válassza ki a sütési időt. Ügyeljen arra, hogy a zsemle sütő belseje ne szennyeződjön be a lédús feltétek miatt. A készülék belsejében a hőmérséklet körülbelül 250–270 °C-ra emelkedik. Ezért a sütés során ügyeljen arra, hogy a nedves feltétek és a sajt ne csöpögjön a fűtőtest védőlapjaira. Ilyen esetekben alumíniumfóliát használhat a sütőrács és a sütemény között. Az alumíniumfóliát azonban a lehető legkisebb méretűre kell vágni, hogy a hő egyenletesen terjedhessen el a sütőtérben.

Tisztítás és karbantartás

- **FIGYELEM! Tisztítás előtt húzza ki a dugót.**
- Mindig hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- A készüléket nedves ruhával tisztítsa, de soha ne folyó víz alatt.
- Ne használjon erős tisztító- vagy súrolószereket.
- A mozgó alkatrészek (és csak azok!) mosogatógépben moshatók.
- A leesett morzsák a morzsatartóban gyűlnek össze. A fogantyú a készülék bal oldalán található.
- A morzsatartót óvatosan húzza ki tisztítás céljából. Ezutánolja vissza teljesen a készülékbe. A nagyobb szennyeződések elkerülése érdekében alumíniumfóliát helyezhet a sütemény alá a sütőrácsra.

Környezetbarát selejtezés

Készülékeink szállításához kizárólag környezetbarát csomagolóanyagot használunk. A kartonpapírt és papírt papírgyűjtőbe, a műanyag csomagolást a műanyag hulladékok közé rakja.



VIGYÁZAT!

Az elektromos készülékek ne kerüljenek a háztartási hulladékba.

Az elektromos készülékek értékes nyersanyagokat tartalmaznak. Kérjük, hogy már nem használt készülékét adja le az újra-felhasználással foglalkozó szolgáltatóknak. A hulladék leadás lehetőségeiről a település polgármesteri hivatalánál érdeklődjön.

Cloer® Ügyfélszolgálat és Termékgisztráció

A Cloer® márka a kivételes tartósságot és teljesítményt jelképezi. Annak érdekében, hogy ezt a színvonalat hosszú távon is fenntartsuk, folyamatos minőségellenőrzést és tartóssági vizsgálatokat végzünk.

Az összes Cloer® termék sorozatszámmal történő haladéktalan regisztrációjával Ön aktívan hozzájárul a zökkenőmentes minőségellenőrzés garantálásához és az ügyfelek elégedettségének biztosításához.

Felhívjuk figyelmét: A regisztráció kötelező az önkéntes ügyfélszolgálatunk igénybevételéhez műszaki szervizzel kapcsolatos kérdések vagy egyedi jótállási értékelések esetén. Ez nem jogosít fel ingyenes szolgáltatásokra; a termékhiba esetén fennálló törvényes jótállási jogai kizárólagosan és változatlanul fennállnak az eladóval (kereskedelmi partnerrel) szemben.

Ellenőrizze online, hogy ügyfélszolgálatunk jelenleg elérhető-e az Ön országában.



Termék regisztráció

<https://cloer.com/service>

Temel güvenlik uyarıları

- Bu cihaz, yalnızca evlerde ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır, örneğin:
 - mağaza ve ofis çalışanları için mutfaklarda,
 - tarım işletmelerinde,
 - oteller, moteller ve diğer konaklama tesislerinde müşteriler tarafından veya
 - kahvaltı sunan pansiyonlarda.
- Cloer elektrikli cihazların onarımlarını yalnızca yetkili Cloer bayileri veya Cloer fabrika müşteri hizmetleri tarafından yaptırın. Uygun olmayan onarımlar, kullanıcı için ciddi tehlikeler oluşturabilir.
- Cihazı sadece ev tipi prizlerde kullanın. Tip plakasında belirtilen şebeke geriliminin, elektrik şebekenizdeki gerilim ile aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Bağlantı kablosu hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için yetkili bir Cloer bayisi veya Cloer fabrika müşteri hizmetleri tarafından değiştirilmelidir.
- Fişi prizden çekin,
 - bir arıza meydana geldiğinde,
 - cihaz uzun süre kullanılmayacaksa,
 - her temizlikten önce.
- Lütfen sadece fişi çekin, asla kabloyu çekmeyin.
- Besleme kablosunu çok sıkı germeyin, keskin kenarlardan geçirmeyin, taşımak için kullanmayın ve ısıdan (örneğin ocak gözü) koruyun.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda talimat almış ve bununla ilgili tehlikeleri anlamış olmaları koşuluyla kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işlemleri, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olan çocuklar hariç, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz ve bağlantı kablosu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve/veya bilgi eksikliği olan kişiler, gözetim altında tutuldukları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda eğitildikleri ve bunun sonucunda ortaya çıkabilecek tehlikeleri anladıkları takdirde cihazları kullanabilirler.
- Cihazı açık havada kullanmayın.
- Cihazınızı nemden (sıçrayan su / yağmur) koruyun.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya zaman saati ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazı temizlemeden veya saklamadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Temizlikle ilgili daha ayrıntılı bilgileri aşağıdaki sayfalarda bulabilirsiniz.
- Cihazı asla suya batırmayın.
- Simgesiyle işaretlenmiş yüzeyler çalışma sırasında ısınır ve dokunulmamalıdır.
- DİKKAT! Fırınlanmış ürünler yanabilir. Ayrıca, ekmek pişirici yukarı doğru güçlü ısı yayar. Bu nedenle, cihazı asla perdelerin ve diğer yanıcı malzemelerin yakınında veya altında, raflarda veya dolapların hemen altında çalıştırmayın. Ekmek pişiriciye asla pişirme kağıdı veya diğer yanıcı malzemeler koymayın.

Teknik veriler

Typ	Volt	Hz	Watt
308	220-240	50	570

- Kapalı konumda güç tüketimi: 0,0 W
- Cihazda bekleme modu bulunmamaktadır.

İlk kullanımdan önce



İlk kullanımdan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyun.

- Tüm ambalaj parçalarını ve varsa etiketleri çıkarın, tip plakasını çıkarmayın.
- Ekmek pişirme makinesini kuru, kaymaz ve düz bir yüzeye yerleştirin.
- Fişi prize takın.

CE işareti /Güvenlik uyarıları



Cihaz, ilgili AB direktiflerinin gerekliliklerine uygundur.



Cihaz sadece kapalı alanlarda kullanım için tasarlanmıştır.



DİKKAT! Sıcak yüzey. Yanma tehlikesi!

- Cihazı ilk olarak içinde hiçbir şey olmadan çalıştırın.
- Bunun için zamanlayıcıyı 5 dakikaya ayarlayın.
- İlk çalıştırmada teknik nedenlerden dolayı hafif bir koku oluşabilir. Ancak bu tamamen normaldir ve cihazın çalışmasına veya daha sonra pişirme sonucuna hiçbir etkisi yoktur.
- Ekmek pişiriciye tabak koymayın.
- Pişirme ızgarası da çok ısınır. Pişirme işleminden sonra hassas yüzeylere koymayın. Öneri: Pişirme ızgarasını tahta bir tahtanın üzerine koyun.
- Pişirme ürünlerini pişirme ızgarasına eşit olarak dağıtın. Pişirme ürünlerinin cihazın iç kısmındaki metal parçalara temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazı taşımadan ve temizlemeden önce daima soğumasını bekleyin.



Dikkat! Cihazı kullanmadığı zaman ve temizlemeden önce elektrik fişi çıkarın!

Uygulama

- Çörek fırınının açılır kapağını açın. Pişirilecek ürünü fırın ızgarasına yerleştirin.
- Açılır kapağı kapatın.
- Zamanlayıcıyı istediğiniz dakika sayısına ayarlayın.



DİKKAT! Cihaz şimdi ısınacaktır. Lütfen sadece tutma yerlerini ve kontrol düğmelerini tutun.

- Zamanlayıcıyı çalıştırdığınız anda kontrol lambası yanar. Zamanlayıcı duyulabilir bir tik sesi çıkarır.
- Önceden seçilen pişirme süresi dolduğunda
 - bir alarm zili çalar.
 - cihaz otomatik olarak kapanır.
 - kontrol lambası söner.

NOT

Zamanlayıcıda yaklaşık dakika bilgileri verilmektedir.

- Eğik kapağı (ısı yalıtımlı tutamak) açın.
- Fırın rafını pişirme malzemesiyle birlikte çıkarın.
- Artık ekmek pişirme makinesini tekrar kullanabilirsiniz. Bu bölümde açıklanan adımları tekrarlayın.



DİKKAT! Pişirme işlemi bittikten sonra asla çıplak elle cihaza dokunmayın. Yanma tehlikesi vardır! Izgarayı daima ısı yalıtımlı plastik tutacağından tutun!

NOT

Bu cihazı kullanarak çevre korumaya katkıda bulunursunuz, çünkü ekmek pişirici gerçek bir enerji tasarrufu sağlar. Ekmek pişiricinin ısıtılması gereken pişirme haznesi, bir fırının pişirme haznesinden çok daha küçüktür. Bu nedenle, ekmek pişirici çalışma sıcaklığına ulaşmak için çok daha az ısıtma gücü gerektirir ve ekmekler daha hızlı pişirilir. Daha az güç ve daha kısa pişirme süresi, enerji tüketiminin önemli ölçüde azalmasına neden olur.

Cloer ekmek pişirici ile pişirme için faydalı ipuçları:

Genel bilgiler

Cloer ekmek pişirici, fırınlama, hazır pişirme (yarı pişmiş ürünler) ve fırınlanmış ürünlerin üstünü kızartma işlemleri için uygundur. Dondurulmuş fırınlanmış ürünler de birkaç dakika içinde çıtır çıtır ve taze hale gelir. Pişirme süresi, pişirilen ürünün kızarma derecesini etkiler. Başlangıçta biraz daha düşük bir pişirme süresi seçin. Gerekirse pişirme süresini 1-2 dakika daha uzatın. Pişirilen ürünün üst kısmı yeterince kızarmamışsa, ara sıra çevirin.

NOT

Elektrikli fırınlarda pişirme, hazırlama veya kızartma ile ilgili deneyimler, mutlaka ekmek pişiricisine de uygulanabilir değildir. Bu, gıda ambalajlarının üzerinde belirtilen pişirme ve ısıtma süreleri için de geçerlidir.

Piştirme

İyi bir piştirme sonucu için, ekmeğinizin nem içeriği çok önemlidir. Bu nedenle, ekmeğinizi hava geçirmez bir plastik torba (veya hava geçirmez bir kap) içinde saklayın. Böylece, pişirilecek ürünün nemi korunur. Pişirilecek ürünü bu şekilde pişirdiğinizde, örneğin ekmeğiniz fırından yeni çıkmış gibi olur. Önceki gün pişirilmiş ekmekleri, örneğin ekmekleri, kruvasanları veya bagetleri ekmek pişiricinize koyun. Kızarma derecesine göre zamanlayıcıyı 3 ila 4 dakikaya ayarlayın. Piştirme ürününü hafifçe nemlendirmek daha iyi bir piştirme sonucu sağlayabilir. Cihaz kapandıktan sonra piştirme ürününü çıkarın, aksi takdirde kalan ısı nedeniyle hafifçe kuruyabilir.

Piştirme tamamlandı

Önceden pişirilmiş ancak tam olarak pişmemiş ekmekler veya bagetler (yarı pişmiş ürünler) ekmek pişiricinizde enerji tasarruflu ve hızlı bir şekilde pişirilir. Zamanlayıcıyı 5 ila 6 dakikaya ayarlayın. Farklı üreticilerin piştirme ürünlerinin farklı piştirme sürelerine ihtiyaç duyduğunu lütfen unutmayın.

Üstünü kızartma

Çörek veya bagetleri doldurup, çörek fırınında örneğin peynirle üstünü kızartabilirsiniz. Bunun için pişirilecek ürünü fırın ızgarasına yerleştirin ve piştirme süresini seçin. Çörek fırınının içini sulu dolgularla kirlenmemeye dikkat edin. Cihazın iç kısmındaki sıcaklık yaklaşık 250 ila 270 °C'ye ulaşır. Bu nedenle, üstünü kızartırken sulu malzemelerin ve peynirin ısıtıcıların koruyucu levhalarına damlamadığından emin olmalısınız. Bu gibi durumlarda, fırın ızgarası ile pişirilecek ürün arasına alüminyum folyo koyabilirsiniz. Ancak, ısı tüm piştirme haznesine eşit olarak yayılabilmesi için alüminyum folyo mümkün olduğunca küçük tutulmalıdır.

Temizlik ve bakım

- **DİKKAT! Temizlemeden önce fişi prizden çekin.**
- Cihazı her zaman tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı nemli bir bezle temizleyin, ancak asla akan su altında yıkamayın.
- Keskin temizlik maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayın.
- Hareketli parçalar (ve sadece bunlar!) bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Düşen kırıntılar kırıntı çekmecesinde toplanır. Tutmak, gövdenin sol tarafındadır.
- Kırıntı çekmecesini temizlemek için dikkatlice dışarı çekin. Ardından tekrar gövdeye tamamen itin. Daha büyük kirlenmeleri önlemek için, piştirme ızgarasının altına alüminyum folyo yerleştirebilirsiniz.

Çevre dostu bertaraf

Karton ve kağıtları kağıt geri dönüşüm kutusuna, plastik ambalajları ise karışık geri dönüştürülebilir atıklar için olan geri dönüşüm kutusuna atın.



DİKKAT! Elektrikli cihazlar evsel atıklar arasına atılmamalıdır.

Elektrikli cihazlar değerli hammaddeler içerir. Lütfen kullanım ömrünü tamamlamış cihazınızın onaylı bir geri dönüşüm sistemine dahil edilmesini sağlayın. Bertaraf seçenekleri hakkında yerel belediyenizden veya şehir yönetiminden bilgi alabilirsiniz.

Cloer® Müşteri Hizmetleri ve Ürün Kaydı

Cloer® markası olağanüstü dayanıklılık ve performansı temsil eder. Bu standardın uzun vadede korunmasını sağlamak için sürekli kalite izleme ve dayanıklılık çalışmaları yürütüyoruz.

Tüm Cloer® ürünlerini ilgili seri numaralarıyla derhal kaydettirerek, sorunsuz kalite izlemeyi garanti etmemize ve müşteri memnuniyetini sağlamamıza aktif olarak yardımcı oluyorsunuz.

Lütfen dikkat: Teknik servis talepleri veya bireysel itibar değerlendirmeleri için gönüllü müşteri hizmetlerimizden yararlanmak için kayıt zorunludur. Bu, ücretsiz hizmetlere ilişkin herhangi bir yasal hak oluşturmaz; ürün kusuru durumunda yasal garanti haklarınız, satıcınıza (ticaret ortağınıza) karşı münhasır ve etkilenmeden devam eder.

Müşteri hizmetlerimizin ülkenizde sunulup sunulmadığını çevrimiçi olarak kontrol edin.



Ürün kaydı

<https://cloer.com/service>



© 2026 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Str.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.