



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

cloer



Bedienungsanleitung Instruction Manual

Brötchenbäcker Art-3005
Bread roll baker Art-3005



SPRACHEN - LANGUAGES - LANGUES - TALEN - LINGUE

DE	Bedienungsanleitung	S. 4
EN	Instruction Manual	S. 7
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 10
FR	Notice d'utilisation	S. 13
IT	Istruzioni sull'uso	S. 16
ES	Instrucciones de uso	S. 19
PT	Istruzioni sull'uso	S. 22
DK	Käyttöohjeet	S. 25
NO	Käyttöohjeet	S. 28
SE	Käyttöohjeet	S. 31
FI	Käyttöohjeet	S. 34
RU	Käyttöohjeet	S. 37



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)
NL 1 Schuifdeksel 2 Uitneembaar bakrooster 3 Kruimellade 4 Aan/Uit-Kontrolelampje 5 Alarmklokje 6 Kabelhuis (aan de onderzijde v/h apparaat)	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)
IT 1 Coperchio inclinabile 2 Griglia estraibile 3 Cassetto raccogli-briciole 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 Lámpara 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)	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 Kabelopprulling (på apparatets underside)	SE 1 Tipplock 2 Urtagbara bakgaller 3 Tidur med ringklocka 4 Kontrollampa TILL / FRÅN 5 Smulfack 6 Kabelvinda (på höljets undersida)
FI 1 Kallistuva kansi 2 Irrotettava paistoritilä 3 Ajastin ja hälytyskello 4 Merkkivalo 5 Murualusta 6 Johdinkela (laitteen alla)	RU 1 Откидная крышка 2 Вынимаемая подовая решетка 3 Таймер с сигналом 4 Контрольная лампочка включено /выключено 5 Выдвижной ящичек для крошек 6 Намотка кабеля (на нижней части корпуса)

Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
 - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn eine Störung auftritt,
 - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird,
 - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, 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.
- **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
300	220-240	50	570

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.



VORSICHT! Heiße Oberflächen. Verbrennungsgefahr!

- Nehmen Sie das Gerät zunächst ohne Inhalt in Betrieb.
- Stellen Sie dazu den Zeitschalter auf 5 Minuten.
- Bei den ersten Malen im 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.

DE

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

Hinweise zum Energiesparen

Mit dem Gebrauch dieses Gerätes leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz, denn der Brötchenbäcker ist ein echter Energiesparer. Ein Elektrobackofen etwa leistet bei Ober- und Unterhitze ca. 2500 Watt, in der Grillstufe sogar gut 5000 Watt. Für ein vergleichbares Backergebnis (z.B. Aufbacken eines tiefgefrorenen Brötchens zum Fertigbacken) müsste ein Elektrobackofen incl. Vorheizen rund 25 Minuten in Betrieb sein. Er verbraucht dabei rund 800 Watt. Der Brötchenbäcker schafft das in weniger als der halben Zeit und verbraucht dabei lediglich ca. 50 Watt - also 16mal weniger. So können Sie oft mehr als 90 % Energie sparen!

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.

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.

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. Verwenden Sie daher Alufolie als Unterlage zwischen Grillrost und Backgut.

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

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



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören
nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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





Cloer Online-Shop
<https://cloer.de>

Gewährleistung

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften. Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Defekt hat oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Registrierten Stammkunden steht darüber hinaus der Cloer-Werkskundendienst zur Verfügung.

cloer Werkskundendienst

Tel.: +49.2932.6297-660 | Mail: service@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Herstellergarantie

Bitte registrieren Sie Ihr Gerät innerhalb von 6 Monaten nach dem Kauf, um in den Genuss unserer Herstellergarantie zu gelangen. Es gelten die Garantiebedingungen, die zum Zeitpunkt der Registrierung veröffentlicht sind.



Produktregistrierung & Garantiebedingungen
<https://service.cloer.eu/register/>

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. Moreover, it will void your warranty claims.
- Operate the appliance only with household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is the same that your power supply network.
- The device must be connected to a power outlet with protective ground.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer in order to avoid any hazards.
- Pull power plug of the power socket
 - in case of a defect,
 - if the appliance is not used for a longer time,
 - before any cleaning.
- Only pull out at the plug, never at the feed cable.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten 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
300	220-240	50	570

Before the first use



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

- 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.

EN

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.
- 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. Mois-

tening 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.

Warranty

Cloer electrical appliances are in conformity with the currently required EC-guidelines and safety regulations. If your Cloer electrical appliance has a defect or it does not work properly, contact your specialist dealer. Registered clients have at their disposal our technical customer service.

EN

cloer Technical customer service

Mail: service-gb@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Manufacturer warranty

Please register your appliances in the period of 6 months since the purchase in order to benefit from our manufacturer warranty. The published conditions of warranty in the moment of the registration are valid. You will find conditions of warranty and product registration here:



Manufacturer warranty

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

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. Bovendien vervalt daarmee de aanspraak op garantie.
- 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.

Technische gegevens

Type	volt	Hz	watt
300	220-240	50	570

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 wandcontactdoos.

CE-markering / Veiligheidsinstructies



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 schroei-licht. 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.

NL

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 bak-

waren 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 beschermblek 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!)
- Kruiden 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.

Vrijwaring

Elektrische apparaten van Cloer voldoen aan de geldende Europese richtlijnen en veiligheidsvoorschriften.

Als uw Cloer-apparaat onverhoopt defect is of niet goed werkt, neem dan contact op met de verkoper. Geregistreerde klanten kunnen ook gebruik maken van de diensten van de reparatieservice van Cloer.

cloer Reparatieservice van Cloer

Mail: service-nl@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Fabrieksgarantie

Registreer uw apparaat a.u.b. binnen 6 maanden na aankoop om aanspraak te kunnen maken op onze fabrieksgarantie. Hiervoor zijn van toepassing de garantievoorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garantievoorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie

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

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple :
 - dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
 - dans les propriétés agricoles;
 - par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation;
 - dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations de vos appareils électriques Cloer qu'au service après-vente de la maison Cloer exclusivement. Des réparations incorrectement réalisées peuvent entraîner d'importants dommages pour l'utilisateur. Votre droit à garantie devient alors caduc.
- 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
300	220-240	50	570

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.

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.

Garantie

Les appareils électriques correspondent aux directives actuelles et aux prescriptions en matière de sécurité de l'UE.

Si votre appareil Cloer présente un dysfonctionnement, ou qu'il ne fonctionne pas correctement, veuillez consulter votre distributeur agréé ou le service après-vente d'usine de Cloer.

Les clients habituels enregistrés disposent en outre de notre service après-vente d'usine.

cloer Service après-vente d'usine

Email: service-fr@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Garantie du fabricant

Veuillez enregistrer votre appareil dans les 6 mois suivants son achat afin de pouvoir profiter de notre garantie fabricant. Les conditions de garantie publiées au moment de l'enregistrement s'appliquent. Les conditions de garantie des enregistrements de produits sont disponibles ici :



Garantie du fabricant

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

FR

Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi simili, come ad esempio:
 - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
 - nelle tenute agricole,
 - o se utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o nei B&B.
- Per le riparazioni degli elettrodomestici Cloer rivolgersi esclusivamente al Servizio assistenza clienti di Cloer. Le riparazioni improprie possono causare notevoli pericoli agli utenti. Inoltre invalidano la garanzia.
- Azionare l'apparecchio solo attraverso prese elettriche domestiche standard. Verificare se la tensione di rete riportata sull'etichetta corrisponde alla fornitura di energia elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- Qualora il cavo di collegamento fosse danneggiato, farlo sostituire dal Servizio clienti Cloer, al fine di evitare ulteriori rischi.
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
 - se si verifica un guasto,
 - se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato,
 - prima di ogni pulizia.
- Si prega di staccare la spina, senza tirare mai il cavo di alimentazione.
- Non tendere 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
300	220-240	50	570

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 percettibile.
- 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!

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 con cautela 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.

Garanzia

Gli apparecchi elettrici Cloer corrispondono alle direttive CE attuali e alle norme di sicurezza.

Qualora il vostro apparecchio Cloer presentasse un difetto o non funzionasse regolarmente, vi suggeriamo di rivolgervi ai rivenditori autorizzati o al servizio assistenza Cloer.

Il nostro servizio di assistenza è disponibile per i clienti abituali registrati.

cloer Servizio di assistenza presso
lo stabilimento

Mail: service-it@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Garanzia del produttore

Registrare l'apparecchio entro 6 mesi dall'acquisto, per beneficiare della garanzia del produttore. Valgono le condizioni di garanzia pubblicate al momento della registrazione. Le condizioni di garanzia e le registrazioni dei prodotti sono reperibili qui di seguito:



Garanzia del produttore

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

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. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- Utilice el aparato solo con los enchufes domésticos habituales. Compruebe que el voltaje indicado se corresponde con su red de alimentación.
- 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
300	220-240	50	570

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.
- 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.

Garantía

Los electrodomésticos Cloer cumplen con los requisitos actuales de seguridad y la normativa de la CE. Si se diera el caso de que su aparato tenga un defecto o no funcione correctamente, póngase en contacto con su distribuidor.

Los clientes registrados tienen también a su disposición a nuestro servicio técnico.

cloer Servicio técnico

Mail: service-es@cloer.com
<https://service.cloer.com>

ES

Garantía del fabricante

Por favor, registre su producto en un plazo de 6 meses tras la compra para disfrutar de nuestra garantía del fabricante. Serán válidas las condiciones de garantía que estén publicadas en el momento del registro. Las condiciones de garantía y el registro del producto los encontrará aquí:



Garantía del fabricante

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

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
300	220-240	50	570

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!

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.

PT

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 estas!) 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.

Garantia

Os aparelhos elétricos Cloer cumprem as diretivas atuais da CE e as normas de segurança. No caso improvável de o aparelho Cloer ter algum defeito ou não funcionar corretamente, entre em contacto com o revendedor ou com o serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer. O nosso serviço de atendimento ao cliente da fábrica também está disponível para clientes regulares registados.

cloer Serviço de atendimento ao cliente da fábrica

Mail: service-pt@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Garantia do fabricante

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



Garantia do fabricante

<https://cloer.eu/pt-pt/guarantee/>

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. Desuden bortfalder garantien.
- 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

Typ	Volt	Hz	Watt
300	220-240	50	570

Inden den første brug



Læs denne Betjeningsvejledning omhyggeligt igennem, inden du bruger apparatet første gang.

- Fjern al emballage og eventuelle etiketter, dog ikke typeskiltet.
- Opstil miniovenen på et tørt, skridsikkert og plant underlag.
- Sæt stikket i stikkontakten.

CE-mærkning / Sikkerhedsanvisninger



Enheden opfylder kravene i de gældende EU direktiver.



Enheden er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.



PAS PÅ! Varme overflader. Fare for at blive forbrændt!

DK

- 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 miniovenen.
- 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.



Forsigtig! Træk stikket efter brug og før enhver form for rengøring af enheden.

Ansøgning

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



PAS PÅ!
Nu bliver apparatet varmt.

- Så snart uret aktiveres, lyser kontrollampen.
- Uret tikker hørligt under brugen.
- Efter den forvalgte bagetid yder der – en alarmklokke.
- – afbrydes apparatet automatisk.
- – slukker kontrollampen.
- Åbn vippelåget (varmeisoleret håndtag).
- Tag bageristen med bagværket ud.
- Nu er miniovenen klar til brug igen. Gentag blot de enkelte trin, som er beskrevet i dette afsnit.



PAS PÅ!
Grib aldrig ind i bageovnen med de blotte hænder. Fare for at blive forbrændt! Tag altid kun fat på bageristen ved det varmeisolerede kunststofgreb!

Henvisninger vedr. energibesparelser

Når du bruger dette apparat, yder du et bidrag til miljøets beskyttelse. For miniovenen er en ægte energisparer. En elektrisk ovn med over- og undervarme bruger ca. 2500 Watt, på grilltrinet helt op til 5000 Watt. For at opnå et sammenligneligt bageresultat skal en elektrisk ovn inkl. forvarmning bruge ca. 25 min. Herunder forbruger den rundt regnet 800 Watt. Miniovenen bruger altså mindre end den halve tid og forbruger herunder ca. 50 Watt - altså 16 gange mindre.

Nyttige tips for bagning

Cloer's miniovn egner sig til at lune bagværk, til at færdigbage 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.

HENVISNING

Erfaringer fra en elektrisk ovn vedr. luning, færdigbagning eller lune belagt bagværk kan ikke ubetinget overføres til miniovenen. 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. Brug derfor alufolie som underlag mellem grillrist og bagværk.

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.

Garanti

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

Registrerede stamkunder kan desuden benytte sig af vores fabrikskundeservice.

cloer Fabrikskundeservice

Mail: service-dk@cloer.com

<https://service.cloer.com>

Producentgaranti

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



Producentgaranti

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

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 / jordbruksods,
 - 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 nettpennigen 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 ledningsnettets 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 ledningsnettets for mye, blir det gjort, er det fare for at apparatet velter.
- Du skal ikke trekke ledningen for tilkoplingen til ledningsnettets over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen for tilkoplingen til ledningsnettets 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.
- 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
300	220-240	50	570

Før første gangs bruk



Les bruksanvisningen oppmerksom før De bruker apparatet for første gang.

- Fjern alle forpakningsdeler og eventuelle klistremerker (ikke merkeplaten).
- Rundstykketekemaskinen må plasseres på et tørt, skliskikkert 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.
- 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!

Energibesparende råd

Ved å bruke dette apparatet yter De et bidrag til miljøvernet. Fordi rundstykketekemaskinen er virkelig energibesparende. En elektrisk komfyr f.eks. bruker med over- og undervarme ca. 2500 watt, i grillfunksjon til og med 5000 watt. For å sammenligne et bake-resultat (f.eks. oppvarming av av et dypfrost rundstykke som er halvstekt) burde en elektrisk komfyr inkl. forvarming være i drift i ca. 25 minutter. Den bruker da ca. 800 watt. Rundstykketekemaskinen gjør det på mindre enn halve tiden og bruker kun ca. 50 watt - dvs. 16 ganger mindre. Dermed kann De ofte spare mer enn 90 % energi!

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 brenningsgrad. 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.

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 forpakningene av bakervarene.

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

NO

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

Halvsteke, men ikke ferdigsteke 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 varmelementene. Bruk derfor aluminiumsfolie som underlag mellom grillrist og bakst.

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.

Garanti

De elektroniske produktene fra Cloer innfrir aktuelle

EU-direktiver og sikkerhetsforskrifter. Hvis et Cloer-produkt likevel har en feil eller ikke fungerer slik det skal, kontakter du nærmeste fagforhandler.

Registrerte stamkunder kan henvende seg til Cloers verkstedstjeneste.

cloer Verkstedstjeneste

Mail: service@cloer.com

<https://service.cloer.com>

Produsentgaranti

Registrer produktet ditt innen 6 måneder fra kjøpsdato for å dra fordel av vår produsentgaranti. Garantivilkårene som var offentliggjort på tidspunktet for registreringen, gjelder.



Produsentgaranti

<https://cloer.eu/no/guarantee>

NO

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. Dessutom har du då inte längre någon garanti.
- Anslut apparat endast till konventionella eluttag i hemmet. Kontrollera alltid först om nätspänningen som står på typskylten stämmer överens med nätspänningen hemma.
- Apparat 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. Lägg aldrig bakpapper eller andra lättantändliga material i brödbakaren.

SE

Teknisk information

type	volt	hz	watt
300	220-240	50	570

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 påklitrade 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 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 skårbäda 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.
 - slocknar kontrollampen.
- 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!

Anvisningar för energibesparing

Genom att använda denna apparat lämnar Du Ditt bidrag till miljöskydd. Frallbagaren är nämligen en äkta energibesparing. En vanlig elektrisk ugn till exempel förbrukar med över- och undervärme ca 1500 Watt, på grillsteget till och med dryga 5000 Watt. För ett jämförbart bakresultat (t ex upptining av en djupfryst fralla till färdig gräddning) skulle en elektrisk ugn inkl uppvärmning behöva vara inkopplad omkring 25 minuter. Därvid förbrukar den omkring 800 Watt. Frallbagaren behöver mindre än hälften av den tiden för att klara det och förbrukar därvid endast ca 50 Watt - alltså 16 gånger mindre energi. På så sätt kan Du ofta spara mer än 90 % energi!

Användbara tips för bakning med frallbagaren från Cloer

Allmänt

Frallbagaren från Cloer är lämplig att användas för uppträskning, färdigräddning (t o m av halvfärdiga bakvaror) och gratinering av bakvaror. Även djupfrysta 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.

Hänvisning

Erfarenheter från upptining, färdigräddning 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 fräskar 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.

Gratiner

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 apparaten 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. Använd därför aluminiumfolie som underlägg mellan grillgallret och bakverket.

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 hushållssoporna.

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

Garanti

Elektriska produkter från Cloer motsvarar aktuella EG-direktiv och säkerhetsföreskrifter. Skulle det dock hända att din Cloer-produkt är defekt eller inte fungerar som den ska, ber vi dig kontakta din återförsäljare eller till Cloers kundtjänstverkstad. Registrerade stamkunder kan dessutom utnyttja vår kundtjänstverkstad.

cloer Kundtjänstverkstad

Mail: service-se@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Tillverkargaranti

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



Tillverkargaranti

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

SE

Perusturvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Lisäksi laitetta voidaan käyttää muissa vastaavissa käyttöpaikoissa, esimerkiksi:
 - toimistojen ja liikehuoneistojen sosiaalitiloissa työntekijöiden käytössä,
 - maatalousyrityksissä,
 - hotelleissa, motelleissa ja muissa yöpymispaikoissa, sekä
 - aamiaismajoituksissa.
- Cloer-sähkölaitteiden korjauksia saa tehdä vain Cloerin -tehtaan asiakaspalvelu. Väärä korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja. Sellaisessa tapauksessa myös laitteen takuu raukeaa.
- Kytke laite vain tavalliseen pistorasiaan. Tarkista, että tyyppikilvessä ilmoitettu jännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Laite on liitettävä suojamaadoituksella varustettuun pistorasiaan.
- Jos liitântäkaapeli 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 liitântäkaapeli 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 tarkoitettu 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
300	220-240	50	570

Käyttöönotto ja liittäminen sähköverkkoon

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

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Lue ohjeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Käynnistä laite ensin tyhjänä.
- Käynnä ajastin asentoon 5.
- Laite käyriä teknisistä syistä hieman ensimmäisillä käyttökerroilla. Tämä on täysin normaalia, eikä vai- kuta laitteen toimintaan tai myöhempiin leivon- tuloksiin.
- Anna laitteen sitten jäähtyä täysin.
- Puhdista laite kostealla liinalla

CE-Merkintä / Turvaohjeet



Laite täyttää sovellettavien EU-direktiivien vaatimukset



Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.



VARO! Kuumia pintoja. Palovamman vaara!

- Älä paine ruokailuvälineitä sämpyläuuniin.
- Leivnritilä kuumenee myös paljon. Älä laske sitä ar- alle pinnalle paistamisen jälkeen.
- Suositus:** Laske leivnritilä leikkuulaudalle.
- Jaa leivonnaist tasaisesti ritilälle. Varmista, että lei- vonnaist 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 leivonnaist ritilälle.
- Sulje kansi.
- Aseta ajastin haluamaasi asentoon.



VARO! Laite kuumenee.

- Merkkivalo syttyy, kun käännät ajastimen nuppia. Ajastin tikittää kuuluvasti.

- Kun paistoaika on kulunut loppuun
 - hätlytskello soi.
 - virta katkeaa automaattisesti.
 - merkkivalo sammuu.
- 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! Tarts vain paistoritilän lämpöeris tertyyn muovikahvaan!

Energiansäästövinkejä

Tämä laite auttaa suojelemaan ympäristöä. Sämpylä- uuni nimittain säästää todella energiaa. Sähköuunin teho on ylä- ja alalämpöä käytettäessä noin 2500 wat- tia, grillattaessa jo yli 5000 wattia. Jotta leivontatulos olisi verrannollinen (esim. pakastetun sämpyläpuoli- valmisteiden paistaminen lämpimäksi), sähköleivinu- nia olisi käytettävä esilämmityksineen noin 25 minu- uttia. Sähköä kuluu noin 800 wattituntia. Sämpyläuuni tarvitsee samaan reilusti puolet vähemmän aikaa ja kuluttaa vain noin 50 wattituntia - toisin sanoen 16 kertaa vähemmän. Voit säästää jopa yli 90 % energiaa!

Cloer-sämpyläuunin käyttövinkejä

Yleistä

Cloer-sämpyläuuni soveltuu paistamiseen, puolival- misteiden valmiiksi paistamiseen sekä leivonnaisten kuoruttamiseen. Pakasteistakin tulee muutamassa minuutissa tuoreen rapeita.

Vihje

Leivonnaisten ruskistumisaste riippuu paistoaajasta. Valitse aluksi lyhyehkö paistoaika. Jatka sitten paisto- aikaa tarvittaessa (asento 1 tai 2).

MERKINTÄ

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

Uppfräschning

Avgörande för uppfräschningsresultatet är fukthal- ten i frallorna. Förvara dem därför i en lufttät plast- päse (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 småfrans- kor, giffjar eller bagetter i Din frall bagare. Ställ in ti- duret på steg 3 till 4, allt efter vilken bryningsgrad Du vill ha. Eventuellt får Du ett bättre resultat, om Du fuk- tar bröden lätt på utsidan med en bit hushållsapper. Plocka genast ut bröden, när apparaten har stängt av, i annat fall kan restvärmen göra dem torra.

FI

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.

Gratinerings

Du kan använda Din frallbagare för att gratinera småfranskor och bagetter med pålägg (t ex ost). Lägg då bröden på bakgallret och ställ in baktiden. Var uppmärksam på, att Du inte smutsar ned frallbagaren inuti genom saftiga pålägg. Temperaturen i apparaten 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. Använd därför aluminiumfolie som underlägg mellan grillgallret och bakverket.

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

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

FI



HUOMIO!

Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

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

Takuu

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

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

Asiakaspalvelumme on myös rekisteröityneiden asiakkaiden käytettävissä.

cloer Tuotteen rekisteröinti

Mail: service-fi@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Valmistajan takuu

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



Tuotteen rekisteröinti

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

Основные указания по безопасности

- Данное устройство предназначено исключительно для использования в бытовых целях и для таких вариантов использования как, например:
 - в кухнях для сотрудников торговых точек и офисов,
 - в сельских усадьбах,
 - для клиентов в отелях, мотелях и других жилых помещениях или
 - в пансионах, предоставляющих своим клиентам завтрак.
- Ремонт приборов фирмы Cloer должен производиться только уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой сервиса Cloer. Неквалифицированный ремонт может привести к серьёзной опасности для потребителя. Кроме того становится недействительной гарантия.
- Эксплуатируйте прибор, включая его только в обычные бытовые штепсельные розетки. Проверьте, соответствует ли приведенное на типовой фирменной табличке сетевое напряжение значению напряжения в Вашей электросети.
- Прибор оснащен соединительным проводом типа „Y“. При повреждении, во избежание опасности, он подлежит замене уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой сервиса Cloer.
- Выдерните сетевую штепсельную вилку из розетки,
 - если возникло повреждение.
 - если прибор длительное время не будет использоваться.
 - перед каждой чисткой.
- Тяните, пожалуйста, только за штепсельную вилку, и ни в коем случае за провод.
- Не натягивать провод туго, так как в противном случае возникает опасность того, что прибор перевернется.
- Не протягивайте провод над острыми кромками.
- Не используйте провод для переноски и защищайте его от нагрева (поверхность электроплиты / открытое пламя).
- Этим устройством могут пользоваться дети от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или их научили безопасному обращению с прибором, и они поняли возможные опасности, связанные с использованием данного устройства.
- Дети не могут выполнять техническое обслуживание и чистку устройства, за исключением случаев, если они старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Берегите от детей младше 8 лет устройство и соединительный провод.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными способностями или недостаточным опытом и/или знаниями могут пользоваться устройствами в случае, если они находятся под присмотром или были обучены безопасному обращению с прибором и поняли опасности, которые могут возникнуть при использовании прибора.
- Прибор не употреблять на улице.
- Защищайте свой прибор от влаги (брызги / дождь).
- Дайте прибору полностью остыть, прежде чем его чистить или убрать.
- Данный прибор не предназначен для применения с выключателем с часовым механизмом или с внешним таймером.
- Ни в коем случае не погружайте устройство в воду.

Технические характеристики

Тип	Вольт	Гц	Вт
300	220-240	50	570

Установка



Перед первым применением прочтите, пожалуйста, внимательно настоящую инструкцию.

- Удалите все части упаковки и при необходимости наклейки, но не фирменную табличку.
- Поставьте прибор на сухую, нескользкую и ровную поверхность.
- Включите прибор в сеть.

Маркировка CE / Указания по безопасности



Кухонная машина соответствует требованиям Европейского объединения.



Кухонную машину использовать только в помещении.



**ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ.
Опасность ожога!**

- Запустите прибор в работу сначала вхолостую.
- Поставьте таймер на положение переключателя 5.
- При первом включении прибора появляется технически обусловленный легкий запах. Однако это является нормальным и ни в коем случае не оказывает влияния на функционирование прибора или позднее на результат выпечки.
- После этого дайте прибору полностью остыть. Очищайте прибор влажным полотенцем.
- Не ставьте посуду в автомат.
- Подовая решетка становится также горячей. Не ставьте её после завершения выпечки на чувствительные к температуре поверхности.
- **Рекомендация:** ставьте подовую решетку на деревянную доску.
- Распределяйте равномерно изделия из теста на подовой решетке. Следите за тем, чтобы они не соприкасались с металлическими частями внутреннего отделения прибора.
- Перед транспортировкой и чисткой дайте прибору сначала остыть.



Внимание! При неиспользовании прибора и перед чисткой его отключать от сети!

Указание

- Откройте откидную крышку прибора для выпечки булочек.
- Положите продукты на подовую решетку.
- Закройте откидную крышку.
- Поставьте таймер на желаемое значение.



**ОСТОРОЖНО!
Теперь прибор нагревается.**

- Как только Вы включаете таймер, загорается контрольная лампочка. Таймер издает отчетливо слышимое тиканье.
- После окончания выбранной длительности выпечки
 - раздается сигнальный звонок.
 - прибор автоматически отключается.
 - контрольная лампочка гаснет.
- Откройте откидную крышку (теплоизолированная ручка).
- Выньте подовую решетку с выпечкой.
- Теперь Вы можете вновь начать выпечку. Просто повторяйте отдельные шаги, описанные в этом разделе.



ОСТОРОЖНО! Никогда не прикасайтесь после окончания выпечки голыми руками к внутреннему отделению прибора. Опасность ожога! Берите подовую решетку только за теплоизолированную пластмассовую ручку!

Указания по экономии энергии

Используя этот прибор, Вы вносите свой вклад в охрану окружающей среды, так как аппарат для выпечки булочек является по-настоящему энергосберегающим. Электрическая духовка при нижнем и верхнем нагреве развивает мощность примерно 2500 ватт, при включенном гриле даже 5000 ватт. Для сравнения результатов (например, допечь в духовке до готовности одну замороженную булочку), электрическая духовка должна быть в работе, включая время предварительного нагрева, полных 25 минут. Она расходует при этом 800 ватт. Автомат для выпечки булочек производит это менее чем за половину этого времени и расходует при этом лишь ~ 50 ватт – стало быть в 16 раз меньше. Таким образом Вы сможете сэкономить более чем 90% энергии!

Полезные советы при пользовании автоматом для выпечки булочек фирмы Cloer

Общее

Автомат для выпечки булочек фирмы Cloer

может быть использован для того, чтобы испечь, допечь до готовности (т.н. полуфабрикаты) и запечь продукты. Свежемороженые продукты выпечки станут также в течение нескольких минут хрустящими.

Наш совет: Время выпечки влияет на степень поджаристости продуктов. Выберите лучше для начала более короткое время выпечки. Продлите его в случае необходимости еще раз, начните с 1 или 2 маркировочного пункта.

НАМЕК

Опыт, приобретенный при выпечке, доведении полуфабрикатов до готовности или запекании в электрических духовках не обязательно применим также к автомату для выпечки булочек. Это относится также к указанному на упаковочной фольге продуктов времени выпечки и подогрева.

Освежить, поместив в автомат

Решающим для хорошего результата является содержание влаги в Ваших булочках. Храните их поэтому в воздухонепроницаемых пластиковых пакетиках (или в воздухонепроницаемых емкостях).

Благодаря этому влажность продуктов сохраняется. Если Вы освежаете продукты в этом состоянии, Вы получите такие же свежие, напр., булочки, как только что из пекарни.

Положите продукты вчерашней выпечки, как напр., булочку, рогалик или багет в Ваш автомат для выпечки булочек.

В зависимости от желаемой степени поджаристости поставьте таймер на положение 3 или 4. Возможно, что лёгкое смачивание продуктов бумажной салфеткой снаружи приведет к лучшим результатам. Достаньте, пожалуйста, выпечку сразу же, как только выключится прибор, так как иначе под действием оставшегося тепла она станет сухой.

Выпечка до готовности

Предварительно не до конца испеченные булочки или багеты (т.н. полуфабрикаты) быстро допекутся до готовности в Вашем автомате для выпечки булочек, экономя энергию. Для этого поверните таймер на положение от 5 до 6. Обратите внимание на то, что продукты выпечки различных изготовителей требуют разного времени выпечки.

Запекание

Из булочек или багетов Вы можете сделать бутерброды и запечь их в аппарате для выпечки, например, с сыром. Положите для этого продукты на решетку и выберите время запекания. Следите за тем, чтобы аппарат не испачкался изнутри сочной

начинкой. Температура внутри прибора достигает примерно от 250 до 270° С. Поэтому Вы должны при запекании не допускать того, чтобы сочная начинка или сыр капали на предохранительный щиток нагревательного элемента. Используйте при этом в качестве прокладки между подовой решеткой и продуктами выпечки алюминиевую фольгу.

Чистка и уход

- **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой отключите прибор от сети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Вычистите прибор влажной салфеткой, но не под проточной водой.
- Не пользуйтесь сильнодействующими моющими и абразивными средствами.
- Подвижные части (и только их!) можно мыть в посудомоечной машине.
- Упавшие крошки собираются в выдвижном ящичке. Ручка расположена с левой стороны корпуса.
- Чтобы его почистить, вытяните осторожно ящичек для сбора крошек.
- Затем задвиньте его снова полностью в корпус.
- **Совет:** Чтобы избежать больших загрязнений, Вы можете поместить в качестве прокладки между решеткой и продуктами выпечки алюминиевую фольгу.

Экологически безопасная утилизация

Наши приборы упакованы для транспортировки исключительно в экологически безопасные материалы. Сдайте картон и бумагу в пункт приема макулатуры, а пластиковую упаковку - в пункт приема вторсырья.



ВНИМАНИЕ! Не выбрасывайте электроприборы как бытовые отходы.

Электроприборы Cloer отвечают положениям действующих директив ЕС и требованиям по технике безопасности.

Если ваш прибор Cloer поврежден или работает неисправно, обратитесь, пожалуйста, к своему дилеру или в сервисную службу компании Cloer. Зарегистрированные постоянные клиенты могут обращаться в нашу сервисную службу.

RU

Гарантия

Электроприборы Cloer отвечают положениям действующих директив ЕС и требованиям по техники безопасности.

Если ваш прибор Cloer поврежден или работает неисправно, обратитесь, пожалуйста, к своему дилеру или в сервисную службу компании Cloer.

Зарегистрированные постоянные клиенты могут обращаться в нашу сервисную службу.

cloer Сервисная служба

Mail: service-ru@cloer.com

<https://service.cloer.com>

Гарантия производителя

Пожалуйста, зарегистрируйте свой прибор в течение 6 месяцев с даты покупки для того, чтобы получить гарантию производителя. Применяются те условия гарантии, которые были изданы на момент регистрации продукта. Условия гарантии и информация о регистрации продукта представлены здесь:



Гарантия производителя

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



cloer

© 2021 by Cloer Germany GmbH&CoKG
Von-Siemens-Straße 12 . 59757 Arnsberg

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