

**cloer**  
a forma és funkció mértékadója

**Használati útmutató  
és jótállási jegy  
a CLOER 6149  
„crépe” – palacsinta sütőhöz**



Az Európai Unióban forgalomba hozza:  
**Cloer Elektrogeräte GmbH**  
Von-Siemens-Straße12  
D-59757 Arnsberg

Magyarországon forgalomba hozza:  
**BonAir BG Kft.**  
1174 Budapest  
Lörinci út 24.

## Tisztelt Vásárló!

Nagyon köszönjük, hogy a Cloer palacsintasütő mellett döntött!  
Mielőtt először használná a készüléket, kérjük olvassa el a használati útmutatót!

Készülék-leírás:

1. Távtartó
2. Szabályzó
3. Kontroll lámpa (vörös)
4. Sütőlámpa (zöld)

## Feszültség és típusadatok:

A feszültség és típusadatok a készülék alján található típustáblán vannak feltüntetve. Ez a készülék zavarmentesített, védőszigeteléssel van ellátva, és megfelel az EU biztonsági előírásainak (88/336/EGK Irányelvek és a módosítások; 73/23/EGK Irányelvek és a módosítások).

## Biztonsági tudnivalók

A készülék használat közben felforrósodik. Kerüljük a fémrészek megérintését, mert fennáll az égési sérülés veszélye!

Az elektromos készülékek használata veszélyes lehet. **Olvassa** el figyelmesen a **használati útmutatót**.

- A készüléket kizárólag a használati útmutatóban leírt célra szabad használni. A nem rendeltetésszerű használat baleset- és életveszélyes lehet.
- A gyerekek nem ismerik az elektromos készülékek használatával járó esetleges veszélyeket. Soha ne engedjük meg ezért, hogy gyerekek felügyelet nélkül használjanak elektromos készülékeket.
- A készülék Y elrendezésű csatlakozó vezetékkel van ellátva.
- A készülék vagy csatlakozó vezetékének szemmel látható sérülése esetén forduljon azonnal tanácsért a Cloer szaküzlethez vagy a Vevőszolgálathoz. Ezután már ne kapcsolja be a készüléket.
- A Cloer villamos készülékeken csak egy Cloer szaküzlet, vagy a Cloer vevőszolgálata végezhet javítást. A szakszerűtlen javítás súlyos veszélyt jelenthet a tulajdonosra nézve.
- A készüléket csak a típustáblán feltüntetett feszültséggel lehet használni.
- Soha ne használjuk a készüléket a szabadban.
- A készüléket száraz, csúszásmentes, sima alpra kell állítani.
- A készülék használat közben felforrósodik, ezért csak az erre szolgáló fogantyúnál vagy beállító gomboknál érintsük meg.
- **Figyelem:** a kerek Cloer palacsintasütők kábelfeltekerővel és villásdugó fészekkel vannak ellátva. A vezetékét csak a készülék kihűlése után tekerjük fel. A dugót tegyük a felső és alsó sütőforma közt erre a célra kialakított fészekbe. Ez meggátolja a készülék szétnyílását, ha a fogantyúra állítva tároljuk.

## Hulladékkezelés

A készülékeinket kizárólag környezetbarát csomagolásban szállítják. A doboz és a csomagolópapír a hulladékpapír gyűjtőkbe tehető. A kiszolgált készülékeket se dobjuk egyszerűen a szemétkébe, mert anyaguk újrahasznosítható.

A már kiszolgált készüléket adja le a kereskedőjénél, vagy tegye a speciális hulladékgyűjtőbe a helyi előírások szerint. Az egyéb ártalmatlanítási lehetőségeket tudakolja meg az illetékes helyi hatóságnál. Tilos a készüléket a háztartási hulladékgyűjtőbe dobni!

Az elektromos berendezés veszélyes hulladéknak minősülő alkatrészt nem tartalmaz. Az elektromos készülék nem helyezhető el a települési szilárd hulladékokkal együtt, hanem gyűjtése elkülönítve történik a vonatkozó környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.

## Megjegyzések

- A készülék sütőfelületei használat közben felforrósodnak. Kerüljük a fémrészek megérintését – fennáll az égési sérülés veszélye.
- A Cloer palacsintasütő automaták tapadásmentes bevonattal vannak ellátva, ezért szükségtelen azoknak a beolajozása, **ha a mi receptjeinket követik.**
- Ne szedjük ki a palacsintákat hegyes fémeszközökkel, mint pl. késsel, villával stb., mert megsérülhet a bevonat. Használjunk lehetőleg fa evőeszközöket.
- A fehér vagy világos műanyag részeken vagy készülék burkolatokon rövid idejű használat után barnás elszíneződés jelenik meg. Ezt a sütés során keletkező gőzök idézik elő és nem kerülhető el.
- Megszűnik a jótállási igény, ha a készülék nincs minden sütés után rendszeresen megtisztítva vagy erősen szennyezett.

## Első használat előtt:

Távolítsa el a csomagolást!  
Teljesen tekerje le a kábelt!  
Tisztítsa meg a sütőlapot egy puha ruhával.  
A legelső használat előtt olajozza meg a sütőlapot  
Az első pár palacsintát ne egye meg!

## Üzembehelyezés:

Dugja be a konnektorba. FIGYELEM! Azonnal forrósodni kezd!  
A szabályzót állítsa a kívánt hőfokra.  
Kigyullad a piros ellenőrző lámpa  
Ha elérte a kívánt hőfokot, a piros lámpa elalszik és kigyullad a zöld,  
egy jelzőhang kíséretében.

## Kezelés:

A tészta sütőbe adagolása:

- Öntsön 1 merőkanányi tésztát a sütő közepére
- Csukja rá a felső lapot és egy pillanatra nyomja rá.
- Hirtelen kell önteni, mert másképp nem lesz egyenletes a tészta barnulása.

## Sütés:

Világos tésztához a szabályzót állítsa 1-3, sötétebbhez 4-5 közé.  
A sütési idő addig tart, míg a tészta átmelegszik és megbarnul. Kb.1,5-3 perc.  
Ha vékonyabb vagy vastagabb tésztát szeretne, öntsön tetszőleges mennyiségű tésztát a sütőbe és egyenletesen oszlassa el a fahenger segítségével.  
Minden palacsinta után törölje le a sütőlapot, a maradék eltávolítása miatt.

## Távtartók:

Ha vastagabb vagy töltött palacsintát szeretne, a mellékelt távtartókkal megemelheti a felső sütőlapot, így a tésztának lesz helye megkelni.

## Működése:

A tészta beöntése után kialszik a zöld ellenőrző lámpa és a piros világítani kezd.  
A sütés befejeztével kialszik a piros lámpa, egy hangjelzés hallható és a zöld lámpa világít.  
Ha több palacsintát szeretne sütni, gyorsan öntse az újabb tésztát a sütőbe.

**FIGYELEM!** Ezt az eszközt háztartási használatra tervezték! A túlzott igénybevétel megrövidíti a készülék élettartamát!  
A nem megfelelő összetételű tészta, -pl.: sok moggyoró v. más gyümölcsök-, a gyümölcssav károsíthatja a készüléket!

**Tisztítása:**

Tisztítás előtt húzzuk ki a hálózathoz a készüléket!  
 Soha ne tisztítsuk víz alatt!  
 Hagyni kell hűlni, míg legalább langyos nem lesz!  
 Ha kihűlt egy papírtörkövel tisztítsuk meg.  
 Az esetleges maradékot egy puha kefével távolíthatjuk el.  
 Soha ne használjon hegyes v. éles tárgyat a tisztításhoz!  
 Tisztítás után tekerje fel a kábelt!

**Receptek:**

A palacsinta gyorsan elkészíthető és nagyon sokféle lehet. Minden vidéknek megvannak a sajátos elkészítési módjai és receptjei. Ezekből írtunk le néhányat, abba a reményben, hogy Ön is megtalálja a leginkább megfelelőt. Jó étvágyat!

**Palacsintatészta (alaprecept):**

20-25 dkg liszt  
 1 kávéskanál só  
 4 tojás  
 4-5 dl víz

A lisztet egy tálba tesszük, hozzáadunk egy kis sót, a 4 tojás sárgáját és a vizet. Csomómentesre keverjük, ezután 1-1,5 órára pihentetjük. A tojásfehérjét habbá verjük és óvatosan a tésztához keverjük.

Végül adhatunk hozzá ízlés szerint cukrot v. sütőaromát.

**Gyümölcsös palacsinta:**

Elkészítjük az alaptésztát.  
 60 dkg cseresznye v. alma v. szilva v. 6-8 banán  
 Porcukor a szóráshoz

A cseresznyét kimagozzuk, megmossuk és egy tálba tesszük. A szilvát félbe vágjuk, kimagozzuk. Az almából és a banánból vékony szeleteket vágunk.

Öntsünk a sütőbe kb. fél centi magasan tésztát és oszlassuk el. Szórjunk rá gyümölcsöt és csukjuk rá a felső sütőlapot.

A lámpa és a hang jelzi, ha elkészült a palacsinta.  
 Szórjuk meg porcukorral és melegen tálaljuk!

**Epres, málnás palacsinta:**

Készítsen egy adag palacsintatésztát és pihentesse 2 órát. A gyümölcsöt jól mossa meg és szórja meg cukorral.

Süsse ki a palacsintákat és mindegyikre halmozzon a cukrozott gyümölcsből.

Hajtsa félhold alakúra, szórja meg porcukorral és melegen tálalja!

**Szalonnás palacsinta:**

Készítsen palacsintatésztát az alaprecept szerint. Kenje be a sütőlapot egy darab szalonnabőrrel. Ha elérte a kívánt hőfokot, merjen a sütőlapra tésztát és tegyen rá 2-3 szelet szalonnát. Sütheti először a szalonnát is, és csak ezután merje rá a tésztát.

Csukja rá a felső sütőlapot. Ha a lámpa zöldre vált és meghallja a jelzőhangot, kész a palacsinta. Szórja meg metélőhagymával és melegen fejjessalátával tálalja!

**Technikai adatok:**

-230 V  
 -1300 W