

# cloer

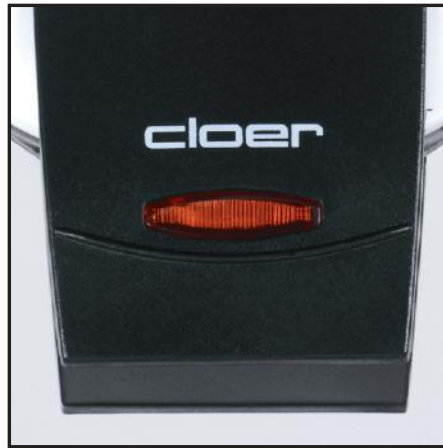


Bedienungsanleitung

Hörnchenautomat 261



## Auf einen Blick



- Hauchdünne, knusprige Hörnchen
- Einfache Reinigung durch innen liegendes Scharnier und Fettauffangrille
- Optische Fertigmeldung
- Platzsparende, auf den Griffen stehende Aufbewahrung
- Kabelaufwicklung mit Steckerdepot
- Backfläche 15 cm Ø
- Fettarmes Backen durch Antihafbeschichtung
- Stufenlos wählbarer Bräunungsgrad mit Drehregler
- Weiß lackiertes Metallgehäuse
- 800 Watt, 230 Volt

## Vorwort

D

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,** mit dem Kauf des Cloer Hörnchenautomaten haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt entschieden, welches hinsichtlich Technik und Funktionalität modernstem Entwicklungsstandard entspricht. Bitte machen Sie sich vor dem Erstgebrauch mit dem Gerät vertraut und lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Hörnchenautomaten.

*Ihre Firma Cloer*

## Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Elektrogerät ist **ausschließlich für den privaten Gebrauch** bestimmt und nicht für gewerbliche Nutzung.
- 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.
- Das Gerät ist mit einer Anschlussleitung der Anbringungsart „Y“ versehen. Ist diese 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.
- Spannen Sie die Zuleitung nicht zu stramm, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten. Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Kinder erkennen nicht die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Lassen Sie Kinder daher niemals mit Elektrogeräten arbeiten.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /

oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen sei.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

## Aufstellen

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

## Vor dem Erstgebrauch

- Bitte lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- Reinigen Sie die Backfläche mit einem feuchten Tuch.
- Fetten Sie die Backfläche vor dem allerersten Gebrauch ein.

## Sicherheitshinweise für den Hörnchenautomaten



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

- Bitte nehmen Sie die Hörnchen nicht mit spitzen Gegenständen (z.B. Messer, Metallgabel) aus dem Gerät. Dies kann die Antihaftbeschichtung zerstören. Verwenden Sie nur Holz- oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck.
- Bei Geräten mit weißen oder hellen Kunststoffteilen oder Gehäusen kommt es nach kurzer Gebrauchszeit zu einer bräunlichen Einfärbung. Dies wird durch den entstehenden Backschwaden hervorgerufen und lässt sich nicht vermeiden.

## Inbetriebnahme und Vorheizen

- Stecken Sie zuerst den Netzstecker in die Steckdose.



**ACHTUNG:  
Das Gerät wird jetzt heiß.**

- Bevor Sie mit dem Hörnchenbacken beginnen können, muss das Gerät zunächst aufgeheizt werden.
- Dieser Vorgang dauert bei geschlossenem Gerät ca. 5 – 6 Minuten.
- Wählen Sie eine mittlere Reglereinstellung (zwischen 3 und 4).
- Die rote Kontrolllampe leuchtet auf.
- Nach wenigen Minuten erlischt die rote Kontrolllampe wieder.

## Bedienung

### Einfüllen des Teiges

- Füllen Sie den Teig in die Mitte der unteren Backform ein.
- Beim Backen von Hörnchen ist es wichtig, dass Sie die genaue Teigmenge ermitteln (ca. 1 gestr. EL).
- In den daumenbreiten Überlauftrand sollte möglichst kein Teig fließen. Sollte Ihnen dieses doch einmal passieren, besonders bei den ersten Backversuchen, so lässt sich der überschüssige Teig vom gerollten, erkalteten Hörnchen leicht abbrechen.
- **Tip:** Für das Gelingen Ihrer Hörnchen ist es wichtig, dass Sie nach dem Einfüllen des Teiges das Gerät schließen und die Griffe fest zusammen drücken. Durch den Druck wird der Teig schnell und gleichmäßig verteilt und gebräunt.

### Backen

- Mit dem stufenlos einstellbaren Bräunungsregler können Sie den Bräunungsgrad der Hörnchen nach Belieben einstellen.
- Wählen Sie für helle Hörnchen eine niedrige Reglereinstellung (1 - 2), für dunkle Hörnchen eine hohe (4 - 5).
- Die Backzeit beträgt, abhängig vom Teig, ca. 1 ½ bis 3 Minuten.
- Nehmen Sie das Hörnchen bitte unmittelbar nach Beendigung des Backvorgangs aus dem Gerät. Benutzen Sie dafür eine Holzgabel oder hitzebeständiges Kunststoffbesteck.
- Die Hörnchen müssen nach dem Herausnehmen sofort, noch heiß, gerollt werden. Sie lassen sich, sobald sie erkaltet sind, nicht mehr rollen.
- **Tip:** Zum Hörnchenrollen können Sie ein Sektglas verwenden.
- Kurz nach dem Einfüllen des Teiges leuchtet die rote Kontrolllampe auf.
- Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrolllampe wieder.
- Das Hörnchen ist fertig.

## Tipps

Sollte einmal ein Hörnchen misslingen, so kann das vielfältige Gründe haben. Im folgenden Abschnitt finden Sie einige Tipps, die Ihnen das Hörnchenbacken erleichtern können.

- Durch eine bestimmte Zusammensetzung des Teiges (z.B. zu viele Nüsse, Früchte, Fruchtsäuren o.ä.) kann die Antihafwirkung der Beschichtung nachlassen. Bitte vermindern Sie dann den Anteil dieser Bestandteile.
- Verwenden Sie nur hochwertiges Mehl.
- Gleichmäßige Hörnchen backen Sie, wenn alle Zutaten die gleiche Temperatur haben und der Teig gründlich gerührt wird.
- Verwenden Sie lauwarmer, zerlassene Butter.
- Damit die Hörnchen knusprig bleiben, verwenden Sie bitte keine Milch. Milch macht die Hörnchen weich.
- Der Teig sollte dickflüssig sein, aber noch gut vom Löffel fließen. Füllen Sie soviel Teig ein, dass die Backform ganz ausgefüllt ist. Ideal ist dafür ein kleiner Saucenlöffel.
- Hörnchen lassen sich problemlos für einige Wochen aufbewahren, wenn Sie diese in einer Metalldose gut verschließen.
- Füllungen für süße Hörnchen:
  - Eiscreme, Schlagsahne, Buttercreme, Früchte
- Füllungen für pikante Hörnchen:
  - Salate (Fleisch- oder Gemüsesalat), Käsecreme, Spargel, Ragout fin.

## Rezepte

### Carlos Hörnchen

#### Zutaten:

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

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

## Anis Hörnchen

D

### Zutaten:

- 150 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- ca. 1/3 lauwarmes Wasser
- Anis nach Geschmack
- 500 g Mehl
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Messerspitze Backpulver

**Zubereitung:** Butter, Zucker und die Eier sahnig rühren, nach und nach die anderen Zutaten hinzufügen.

### Zimt Hörnchen

### Zutaten:

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

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

### Kandis Hörnchen

### Zutaten:

- 450 g Mehl
- 200 g Butter
- 1 Ei
- 225 g Kandis
- ½ l Wasser

**Zubereitung:** Den Kandis in Wasser auflösen, Butter und Ei schaumig rühren, abwechselnd Mehl und Wasser hinzufügen. Den Teig etwas ruhen lassen.

## Reinigung

- Ziehen Sie vor dem Reinigen bitte den Netzstecker.
- Reinigen Sie das noch warme Gerät mit einem Papiertuch.
- **TIPP:** Legen Sie zwei saugfähige Küchenkrepptücher zwischen die Backflächen und klappen Sie das Gerät zu.
- Reinigen Sie den Hörnchenautomaten abschließend mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.

## Problem / Ursache / Abhilfe

Problem	Eventuelle Ursache	Abhilfe
Gerät hat keine Funktion	Gerät nicht angeschlossen	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
Hörnchen werden zu dunkel	Temperaturregler zu hoch eingestellt	Temperaturregler niedriger stellen
Hörnchen werden zu hell	Temperaturregler zu niedrig eingestellt	Temperaturregler höher einstellen
Teig klebt an der Backform fest	Verwendung von Mandamin und Milch  Zutaten haben unterschiedliche Temperaturen  Verwendung von nicht geeignetem Backfett	Gerät ab und zu einfetten (Butter oder Margarine, kein Öl)  Alle Zutaten müssen gleich temperiert sein (Zimmertemperatur)  Geeignete Fette zum Backen benutzen
Teig quillt an den Seiten heraus	Zu viel Teig wurde eingefüllt  Teig wurde mittig oder in den vorderen Teil der Backfläche eingefüllt	Weniger Teig einfüllen  Teig in den hinteren Teil der Backfläche einfüllen

## Umweltfreundliche Entsorgung

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



**ACHTUNG!**  
Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.



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

## Kunden-Service

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

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften.

## Garantiebedingungen für Deutschland

Cloer gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, eine **limitierte Herstellergarantie**. Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung sowie der Sicherheitshinweise verpflichten wir uns, das Gerät kostenlos instanzzusetzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der schadhaften Komponenten. Ausgewechselte Teile werden Eigentum der Firma Cloer. Weitere Ansprüche, gleich welcher Art, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen. Diese Garantie beeinträchtigt keine Rechte, die Verbraucher gemäß den jeweils geltenden nationalen Gesetzen bezüglich des Verkaufs von Waren haben.

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

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

In Deutschland bietet Cloer registrierten Verbrauchern die Möglichkeit, **erweiterte Garantieleistungen** direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass das Produkt bei einem autorisierten Händler gekauft und per Postkarte oder über Internet unter **<http://www.cloer.de/service>** registriert wurde. Für die Inanspruchnahme von Garan-

tieleistungen wenden sich registrierte Verbraucher in jedem Fall zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete **niemals unfrei** eingesendet werden. Diese werden von den Paketdiensten nicht zugestellt, sondern für Sie kostenpflichtig retourniert. Sprechen Sie daher zuerst mit uns.

Wir sagen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät an uns ein-senden sollen.

Wenden Sie sich an den:

### Cloer Werkskundendienst

**Tel.: 02932.6297-660**

**Fax: 02932.6297-860**

**Mail: [service@cloer.de](mailto:service@cloer.de)**

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

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf

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

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät

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

Für Verbrauchsmaterial wird ebenfalls keine Garantie übernommen.

\* Wasserkocher / Kaffeeautomat / Teeautomat



Mit Herz gemacht  
**cloer**