Produktdetails
https://.cloer.eu/raclette

cloer

Bedienungsanleitung
Instruction Manual

Raclettegrill 6440 / 6446
Raclette Grill 6440 / 6446

SPRACHEN - LANGUAGES - LANGUES - TALEN - LINGUE

DE **Bedienungsanleitung** ..... **S. 3**

GB **Instruction manual** ..... **S. 6**

FR **Notice d´utilisation** ..... **S. 9**

NL **Gebruiksaanwijzing** ..... **S. 12**

IT **Istruzioni sull´uso** ..... **S. 15**

FI **Käyttöohje** ..... **S. 18**

RU **Руководство по эксплуатации** ..... **S. 21**

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 durch den 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 muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn eine Störung auftritt.
  - wenn das Gerät nicht benutzt wird.
  - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht über scharfe Kanten ziehen, nicht zu stramm spannen, nicht zum Tragen benutzen und vor Hitze (z.B. Herdplatte) schützen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch eine Zeitschaltuhr oder einen externen Timer bedient 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 oder andere Flüssigkeiten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- **ACHTUNG:** Beachten Sie, dass die Grillplatte und Heizelemente im Betrieb heiß werden. Bitte fassen Sie nur die Griffe und Bedienelemente an. Der Naturstein speichert die Wärme und ist auch nach dem Grillen noch lange heiß. Fassen Sie ihn erst an, wenn er vollständig abgekühlt ist.
- Zum **Schutz vor Brandgefahr**: Stellen Sie den Grill niemals in der Nähe von entflammbaren Flüssigkeiten, Materialien, Gegenständen, Möbeln oder anderen Wärmequellen auf (z.B. Herd, Gasflamme, Feuer, direkte Sonneneinstrahlung etc.). Bedecken Sie die Grillfläche niemals mit Alufolie und stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen darauf ab. Der dadurch entstehende Hitzestau kann die Antihaftbeschichtung zerstören. Legen Sie niemals Backpapier oder entflammbare Materialien auf die Grillfläche. Durch die große Hitze kann es zu Bränden kommen.
- Lassen Sie den Grill im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
644	230	50/60	1200

Vor dem Erstgebrauch

- Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Legen Sie die Grillplatte auf das Gehäuse.
- Stellen Sie den Raclettegrill auf eine rutschfeste, ebene und trockene Fläche.
- Reinigen Sie die Grillplatte und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch, evtl. mit etwas Spülmittel unter warmem Wasser. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.

Beim Erstgebrauch können eventuell Rauch und Gerüche vom Gerät entstehen. Das Gerät sollte deshalb etwa 10 Minuten ohne Nahrungsmittel aufgeheizt werden. Lüften Sie währenddessen den Raum.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise

Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.

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

ACHTUNG: Die Grillfläche und die Pfännchen werden im Betrieb äußerst heiß. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr! Fassen Sie die Pfännchen nur an den wärmeisolierten Griffen an!

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

Bedienungshinweise

- Ihr Raclette Grill (Art-6446) ist mit einer Antihaftbeschichtung ausgestattet, diese verhindert das Ansetzen von Grillgut und erleichtert die Reinigung.
- Durch die Antihaftbeschichtung benötigen Sie nur wenig oder gar kein Öl / Fett zum Zubereiten der Speisen.
- Der Raclette Grill mit Natursteinplatte (Art-6440) hat keine Antihaftbeschichtung. Das Einfetten des Steins ist nicht notwendig.

Tipp

Damit das Fleisch auf der Natursteinplatte nicht anbrät, einfach ein wenig Salz auf den Stein streuen.

- Mit dem stufenlosen Temperaturregler am Gerät können Sie die Grilltemperatur entsprechend des jeweiligen Grillguts einstellen oder Speisen warm halten.
- **Hinweis:** Bei dem Stein handelt es sich um ein Naturprodukt, das bei schnellen Temperaturänderungen reißen oder brechen kann. Dies können Sie weitestgehend vermeiden, indem Sie vor dem ersten Benutzen den Stein einmalig wie folgt behandeln:
  1. Reinigen Sie den Stein wie beschrieben.
  2. Reiben Sie den Stein gründlich trocken.
  3. Bestreichen Sie den Stein oben mit einem hitzefestem (Lebensmittel-) Öl.
  4. Geben Sie den Stein in den kalten Backofen und heizen diesen dann auf 220°C.
  5. Lassen Sie den Stein für 45 Min. im Ofen.
  6. Schalten Sie den Ofen nun wieder aus und lassen Sie den Stein langsam abkühlen bis er Raumtemperatur erreicht hat. Kühlen Sie den Stein NICHT mit kaltem Wasser ab.
- Trotz dieser Maßnahmen können im Stein beim späteren Gebrauch kleine Risse oder farbliche Veränderungen entstehen. **Dies ist kein Reklamationsgrund, da die Funktion nicht beeinträchtigt wird!**

Inbetriebnahme

- Stellen Sie den Grill in der Mitte des Tisches, auf eine trockene, rutschfeste und ebene Fläche.
- Schneiden Sie Fleisch in mundgerechte Stücke. Diese werden schneller gar.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Die Kontrolllampe leuchtet auf.
- Wählen Sie eine Heizstufe, passen Sie die Temperatur an das jeweilige Grillgut an.

ACHTUNG!
Das Gerät wird nun heiß!

- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen jedoch wieder auf.
- Heizen Sie den Raclette Grill ein paar Minuten vor.
- Die Natursteinplatte muss auf dem Raclettegrill ca. 20-30 Minuten aufheizen.
- Legen Sie nun das Grillgut auf.
- Belegen Sie Ihre Pfännchen nach Wunsch.
- **Hinweis:** Achten Sie darauf, dass Sie die Pfännchen nicht zu hoch befüllen.
- Zum Überbacken schieben Sie nun die Pfännchen unter die Grillfläche in die vorgesehenen Vorichtungen.
- **Hinweis:** Beim Belegen der Grillfläche, kann es passieren, das heißes Fett oder Wasser von der Grillfläche spritzt.

ACHTUNG!
Wenden Sie das Grillgut nicht mit Grillzangen oder Gabeln aus Metall. Diese können die Antihaftbeschichtung beschädigen. Benutzen Sie ausschließlich Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff!

Reinigung

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Grundsätzlich sind die **Pfännchen** und die **Aluminiumplatte spülmaschinengeeignet**.
- Wir empfehlen aber alle Teile per Hand zu reinigen, um die Lebensdauer des Raclettes und des Zubehörs zu verlängern. Eine Reinigung in der Spülmaschine kann die Eigenschaften der Pfännchen und der Aluminumplatte beieinträchtigen.
- Reinigen Sie daher die Pfännchen, die Aluminiumplatte und die Natursteinplatte in warmem Wasser mit etwas Handspülmittel. Benutzen Sie keine scheuernden Schwämme.
- Der **Naturstein** ist **nicht spülmaschinengeeignet.**
- Gehäuse, Kabel und Stecker mit einem feuchten Tuch reinigen, nie ins Wasser tauchen.
- Benutzen Sie weiche Tücher oder Schwämme, niemals mit harten Topfschwämmen oder Stahlwolle reinigen.
- Verwenden Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel, keine spitzen Gegenstände und keine Reinigungssprays.
- **Lassen Sie das Gerät nach der Reinigung stets gut trocknen!**

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.

Cloer Online-Shop

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

Cloer Online-Shop
https://cloer.eu

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.eu
https://service.cloer.eu

Herstellergarantie

Bitte registrieren Sie Ihr Gerät innerhalb von 6 Monaten nach dem Kauf, um in den Genuss unsere 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,
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - on bed and breakfast type environments.
- Repairs of Cloer electronics appliances should be carried out only by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Moreover, this will void your warranty claims.
- Operate the appliance only at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.

- The appliance should be connected to a protective grounding conductor.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer to avoid damage.
- 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 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).
- Do not place the appliance near hot surfaces such as a gas- or electric cooker or oven.
- 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 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 to avoid they play with it.
- Do not use the appliance outdoors.
- Protect your appliance from humidity (splash water / rain).
- This appliance is not intended to be used with a timer or external accessories.
- Let the appliance cool off before cleaning or stowing away. More information about proper cleaning on the following pages.
- Do not immerse the appliance in water.
- Do not use the appliance for any other purpose than that intended.
- **CAUTION:** Please be aware that the plate of the grill and heat elements get hot during operation. Please ensure to only touch the handles and controls. Natural stone retains heat and remains hot for a long time after grilling. Do not touch it until it has completely cooled down.
- Note that the appliance has enough space in order to prevent risk of fire. Around the grill the distance should be at least 50 cm. Do not place the grill surface near inflammable liquids, materials, objects, furniture or other heat sources (like stove, gas flame, fire, etc.). Never cover the grill surface with aluminium foil and do not place pots or plans on the grill. The heat accumulation if this happens could damage the non-stick coating. Do not put baking paper or flammable materials on the grill surface. This intense heat could lead to fire.
- Never leave the grill unattended while in use.

Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
644	230	50/60	1200

Before the first use

- Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.
- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate.
- Place the plate of the grill on the housing.
- Place the raclette grill on a non-slip, level and dry surface.
- Clean the surface of the grill and the paddles with a damp cloth, if necessary with a little detergent and warm water. Do not use abrasive sponges.

Smoke and smells may be emitted from the appliance during its first use. The appliance should therefore be heated for approximately 10 minutes before any food is placed on it. Allow the room to air during this time.

CE Label / Safety information

The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.

The appliance is designed for indoor domestic use only.

CAUTION: The surface of the grill and the paddles become extremely hot during operation. There is a risk of scalding and fire! Only touch the paddles by their thermally insulated handles!

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

Operation

- Your Raclette Grill (Art-6446) is equipped with a non-stick coating that prevents the build-up of food and facilitates cleaning.
- The non-stick coating means that you need very little or no oil / fat to prepare the food.
- The Raclette Grill with the natural stone surface (Art-6440) does not feature a non-stick coating. There is no need to add oil to the stone.

Tip
To prevent the meat from sticking to the natural stone surface, simply sprinkle a little salt on the stone.

- The appliance's stepless temperature control allows you to set the grill temperature to suit the food to be grilled or to keep food warm.
- **Tip:** Stone is a natural product that can crack or break if the temperature changes abruptly. This can be largely avoided by treating the stone as follows prior to its first use:
  1. Clean the stone as indicated.
  2. Wipe the stone dry thoroughly.
  3. Coat the top of the stone with a heat-resistant (edible) oil.
  4. Then place the stone in a cold oven and heat to 220 °C.
  5. Leave the stone in the oven for 45 minutes.
  6. Now switch the oven off and let the stone cool down slowly until it reaches room temperature. DO NOT cool the stone with cold water.
- Even when these measures are implemented, small cracks or colour changes may appear in the stone over time. This does not constitute any grounds for complaint, as its function is not impaired!

GB

Initial operation

- Place the grill in the middle of the table, on a dry, non-slip, flat surface.
- Chop the meat into bite-sized pieces. This allows them cook faster.
- Connect the mains plug into the socket.
- The indicator light comes on.
- Select a heat setting, to suit the temperature of the food to be grilled.

CAUTION:
Now the appliance will get hot!

- The first time the appliance heats up, it may emit light smoke. Smoking then stops after a few minutes.
- Preheat the raclette grill for a few minutes.
- The natural stone surface of the raclette grill takes approx. 20-30 minutes to heat up.
- Now place the food on the grill.
- Top your paddles as you wish.
- **Tip:** Take care not to top the paddles up too high with food.
- To bake over, slide the paddles into the provided space under the surface of the grill.
- **Tip:** When the surface of the grill is covered with food, it is possible that hot fat or water splashes from the grill surface.

CAUTION: Do not turn the food with metal tongs or forks. This may damage the non-stick coating. Only use grill utensils made of wood or heat-resistant plastic!

Cleaning

- Before cleaning, disconnect the mains plug and allow the unit to cool down.
- In principle, the paddles and the aluminium plate are dishwasher-safe.
- However, we recommend that you clean all parts by

hand to extend the life of the raclette unit and its accessories. Cleaning in the dishwasher may adversely affect the characteristics of the paddles and the aluminium plate.

- Clean the surface of the grill and the paddles with a damp cloth, if necessary with a little detergent and warm water. Do not use abrasive sponges.
- The natural stone is not dishwasher proof.
- Clean the appliance's body, cable and plug with a damp cloth, never immerse in water.
- Use soft cloths or sponges, never clean with harsh saucepan sponges or steel wool.
- Do not use scouring agents, solvents, sharp objects or cleaning sprays.
- Allow the unit to dry thoroughly after cleaning!

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.

cloer Technical customer service

Mail: service-gb@cloer.eu
https://service.cloer.eu

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:

Warranty conditions
https://cloer.eu/gb/guarantee

Consignes de base de sécurité

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ainsi qu'à des utilisations similaires, comme par exemple :
  - dans des cuisines pour collaborateurs dans des magasins et bureaux,
  - dans les propriétés agricoles,
  - par les clients des hôtels, motels et autres installations locatives ou bien dans les pensions avec 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.
- Utilisez uniquement l'appareil sur des prises de courant domestiques ordinaires. Vérifiez si la tension réseau indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- L'appareil doit être connecté à une prise mise à la terre.
- 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 secteur de la prise de courant,
  - si un dysfonctionnement se produit ;
  - si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période ;
  - avant tout 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 des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou bien par des personnes manquant de l'expérience et des connaissances relatives à l'appareil si elles sont surveillées ou si l'on leur indique comment utiliser l'appareil de manière sûre, en s'assurant qu'elles ont compris les dangers résultant d'une utilisation incorrecte.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être en contact avec l'appareil et son câble de connexion.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie).
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation via une minuterie ou un minuteur externe.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter aux pages suivantes.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que celle à laquelle il est destiné.
- **ATTENTION :** Notez que la plaque du gril et les éléments chauffants deviennent chauds pendant le fonctionnement. Veuillez ne saisir que les poignées et les éléments de commande. La pierre emmagasine la chaleur et reste chaude longtemps après la cuisson Ne la saisissez que

si elle est complètement refroidie.

- **Protection contre risque d'incendie:** Ne jamais placer le barbecue près des liquides inflammables, de matériaux, d'objets, de meubles, ou de toutes autres sources de chaleur(par exemple: une cuisinière, une flamme de gaz, le feu etc...) Ne jamais recouvrir la surface du barbecue avec du papier aluminium et ne jamais placer de marmites (casseroles) ni de poêles dessus. Car la chaleur accumulée qui en résulterait détruirait le revêtement anti-adhésif qui le recouvre. Ne jamais mettre du papier sulfurisé ni autre matériau inflammable au dessus du grill. Car du fait de la surchauffe un incendie se déclencher.
- Ne pas laisser, en aucun cas, l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

FR

Caractéristiques techniques

Type	voltage	hz	watt
644	230	50/60	1200

Avant la première utilisation

- Lisez cette notice avec soin avant la première utilisation.
- Retirez toutes les parties de l'emballage, et évent. les autocollants, pas la plaque signalétique.
- Placez la plaque de gril sur le boîtier.
- Placez le grill à raclette sur une surface antidérapante, plane et sèche.
- Nettoyez la plaque du gril et les casseroles avec un chiffon humide, éventuellement avec une petite quantité de détergent sous eau tiède. Ne pas utiliser d'éponges abrasives.

Au cours de la première utilisation l'appareil peut produire de la fumée et des odeurs Alors laisser l'appareil chauffer environ 10 minutes sans y poser d'aliment Aérer la pièce pendant ce temps.

Marquage CE / consignes de sécurité

L'appareil répond aux exigences des directives pertinentes de la CE.

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

ATTENTION : La surface du grill et les casseroles deviennent particulièrement chaudes pendant le fonctionnement. Il y a risque de brûlure ou d'incendie Ne tenir le grill que par la poignée thermiquement isolée

ATTENTION ! En cas de non-utilisation et avant tout nettoyage de l'appareil, retirez la prise d'alimentation électrique.

Mode d'emploi

- Votre gril à raclette (TYPE-6446) est doté d'un revêtement anti-adhésif qui empêche les aliments de coller et facilite le nettoyage.
- Grâce au revêtement anti-adhésif, vous avez besoin de peu ou pas d'huile / graisse pour préparer les aliments.
- Le gril à raclette avec plateau en pierre naturelle (TYPE-6440) n'a pas de revêtement antiadhésif. Il n'est pas nécessaire de graisser la pierre.

Tipp
Pour éviter que la viande colle sur la plaque de pierre, saupoudrez la pierre d'un peu de sel.

- Au moyen du contrôle de la température en continu sur l'appareil, vous pouvez régler la température du gril en fonction de l'aliment ou garder les aliments au chaud.
- **Remarque :** La pierre est un produit naturel qui peut se fissurer ou se briser avec les changements rapides de température. Cela peut être évité autant que faire se peut, en traitant la pierre une fois avant de l'utiliser pour la première fois, comme suit:
    1. Nettoyez la pierre comme décrit.
    2. Frottez bien la pierre jusqu'à ce qu'elle soit sèche.
    3. Enduire le dessus de la pierre avec une huile (Alimentaire) résistant à la chaleur.
    4. Mettre la pierre dans le four froid et ensuite la chauffer à 220 ° C.
    5. Laisser la pierre au four pendant 45 minutes.
    6. Éteindre à nouveau le four et laisser la pierre refroidir lentement jusqu'à atteindre la température ambiante. NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau froide.
- Malgré ces mesures, de petites fissures ou des changements de couleur peuvent se produire dans la pierre lors d'utilisations ultérieures. **Ceci ne justifie aucune réclamation, car la fonction n'est pas affectée!**

Mise en service

- Poser le grill au milieu de la table sur une surface sèche, antidérapante et plane.
- Couper la viande en bouchées. Ce sera plus rapide.

- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
- Le témoin lumineux s'allume.
- Choisir un niveau de chauffage, ajuster la température en fonction de l'aliment à griller.

ATTENTION !
L'appareil chauffe à présent!

- Lorsqu'il est chauffé pour la première fois, l'appareil peut fumer légèrement. Après quelques minutes, cependant, la fumée s'arrête à nouveau.
- Préchauffez le gril à raclette pendant quelques minutes.
- La plaque de pierre naturelle doit chauffer sur le grill à raclette pendant environ 20-30 minutes.
- Maintenant, mettez les aliments.
- Couvrez vos casseroles comme vous le souhaitez.
- **Remarque :** Veillez à ne pas trop remplir les casseroles.
- Pour gratiner, poussez maintenant les casseroles sous la surface du gril dans le dispositif prévu à cet effet.
- **Remarque :** En recouvrant la surface du gril, il peut arriver que de la graisse ou de l'eau chaude éclabousse la surface du gril.

ATTENTION !
Ne pas retourner les aliments grillés avec des pinces ou des fourchettes de barbecue en métal. De tels objets sont susceptibles d'endommager le revêtement anti-adhésif;
N'utiliser que des ustensiles en bois ou en matière résistant à la chaleur

Nettoyage

- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer
- En général les casseroles et la plaque en aluminium peuvent aller au lave-vaisselle.
- Mais, pour en prolonger la durée de vie, il est recommander de les nettoyer à la main. Le nettoyage au lave-vaisselle peut altérer les propriétés des casseroles et de la plaque en aluminium.
- Par conséquent, nettoyez les casseroles, la plaque en aluminium et la plaque en pierre naturelle à l'eau tiède avec un peu de détergent pour lavage des mains. Ne pas utiliser d'éponges abrasives.
- La pierre naturelle ne saurait aller au lave-vaisselle.
- Nettoyer le boîtier, le câble et la fiche avec un chiffon humide, ne jamais plonger dans de l'eau.
- Utiliser des chiffons ou des éponges doux; jamais des éponges rugueux ni de la laine d'acier.
- Ne pas utiliser d'abrasifs ni de solvants, pas d'objets pointus ou tranchants, pas d'aérosols de nettoyage.
- **Après le nettoyage, toujours laisser l'appareil bien sécher!**

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.

FR

cloer Service après-vente d'usine

Mail: service-fr@cloer.eu
https://service.cloer.eu

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

Essentiële veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in de personeelskeuken van een winkel of kantoor,
  - in agrarische bedrijven,
  - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie of in B&B's.
- 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.
- Sluit het apparaat uitsluitend op gewone stopcontacten aan. Controleer eerst of de spanning die op het typeplaatje is aangegeven overeenkomt met die van uw elektriciteitsnet.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarding.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, of door de reparatieservice van Cloer laten vervangen.
- Trek de stekker uit het stopcontact
  - in geval van storing.
  - als het apparaat niet wordt gebruikt.
  - iedere keer voordat het apparaat wordt schoongemaakt.
- 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).
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een warme gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.
- 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.
- Laat de gril nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- 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.
- Gebruik het apparaat niet voor andere dan daarvoor beoogde doeleinden.
- **LET OP:** houd er rekening mee dat de grillplaat en de verwarmingselementen tijdens gebruik heet worden. Pak het apparaat alleen vast aan de handgrepen en de bedieningselementen. De natuursteen slaat de warmte op en is ook na het grillen nog lang heet. Raak de steen pas aan nadat deze volledig afgekoeld is.
- **Voor de bescherming tegen brandgevaar.** Zet de gril nooit vlakbij licht ontvlambare vloeistoffen, materialen, voorwerpen, meubels of andere warmtebronnen (bv. oven, gasvlam, vuur, etc.). Bedek

de gril nooit met aluminiumfolie en zet hier geen potten en pannen op neer. De hitte-opstuwing die hierdoor ontstaat, kan de anti-hechtlaag verwoesten. Leg nooit bakpapier of licht ontvlambare materialen op het grilloppervlak. Door de grote hitte kunnen er branden ontstaan.

- Laat de grill nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.

Technische gegevens

Type	volt	Hz	watt
644	230	50/60	1200

Voor het eerste gebruik

- Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers, behalve het typeplaatje.
- Plaats de grillplaat op de behuizing.
- Plaats de raclettegrill op een slipvrij, vlak en droog oppervlak.
- Reinig de grillplaat en de pannetjes met een vochtige doek, gebruik eventueel een beetje afwasmiddel en warm water. Geen schuursponsjes gebruiken.

Bij het eerste gebruik kan eventueel rook en reuk van het apparaat ontstaan. Het apparaat moet daarom ongeveer 10 minuten zonder eten worden opgewarmd. Ventileer ondertussen de ruimte.

CE-markering / Veiligheidsinstructies

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

Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.

LET OP: het grillvlak en de pannetjes worden tijdens gebruik zeer heet. Er bestaat gevaar voor verbrandingen en brand! Pak de pannetjes alleen aan de geïsoleerde handgrepen vast.

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

Bedieningsinstructies

- Uw Raclette Grill (Art-6446) is van een anti-aanbaklaag voorzien, die het vastbakken van gegrilde etenswaren voorkomt en het reinigen eenvoudiger maakt.
- Dankzij de anti-aanbaklaag hoeft u slechts weinig of helemaal geen olie of vet te gebruiken bij het bereiden van het eten.
- De Raclette Grill met plaat uit natuursteen (Art-6440) is niet voorzien van een anti-aanbaklaag. Het ontvetten van de steen is niet nodig.

Opmerking
Om te voorkomen dat het vlees aan de natuursteenplaat vastbakt, strooit u eenvoudig een beetje zout op de steen.

NL

- Met de traploos instelbare temperatuurregelaar van het apparaat kunt u de grilltemperatuur aan de etenswaren aanpassen of eten warmhouden.
- **Opmerking:** de steen is een natuurproduct, dat bij snelle temperatuurveranderingen scheuren of breken kan. Dit kunt u voorkomen door vóór het eerste gebruik de steen een keer als volgt te behandelen:
- Reinig de steen zoals beschreven.
- Wrijf de steen goed droog.
- Bestrijk de bovenkant van de steen met een hittebestendige (spijs-)olie
- Plaats de steen vervolgens in een koude oven en verwarm deze tot 220°C.
- Laat de steen 45 minuten in de oven staan.
- Schakel de oven uit en laat de steen langzaam afkoelen tot kamertemperatuur. De steen NIET met koud water afkoelen.
- Ondanks deze maatregelen kan de steen na verloop van tijd kleine scheuren of kleurveranderingen vertonen. **Dit is geen reden voor reclamaties, aangezien dit geen invloed heeft op de goede werking van het product.**

Apparaat in gebruik nemen

- Plaats de grill in het midden van de tafel op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond.
- Snijd het vlees in hapklare stukken. Deze worden sneller gaar.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Het controlelampje begint te branden.
- Selecteer een verwarmingsniveau, pas de temperatuur aan de betreffende etenswaren aan.

OPGELET!
Het apparaat wordt nu heet!

- De eerste keer dat het apparaat wordt opgewarmd, kan een lichte rookontwikkeling ontstaan. Dit houdt

na enkele minuten weer op.
- Laat de Raclette Grill een paar minuten voorverwarmen.
- De natuursteenplaat moet op de raclettegrill ca. 20-30 minuten opwarmen.
- Leg nu het eten op de grill.
- Vul uw pannetjes naar wens met eten.
- **Opmerking:** let erop, dat u de pannetjes niet te vol maakt.
- Om het eten te gratineren, schuift u de pannetjes in de uitsparingen onder het grillvlak.
- **Opmerking:** als u eten op de grillplaat legt, kan het voorkomen dat heet vet of water van de grillplaat opspat.

OPGELET!
het eten op de grillplaat niet met metalen grilltangen of vorken omkeren. Deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen. Gebruik alleen grillbestek uit hout of hittebestendig kunststof.

Reinigen

- Voor de reiniging moet de voedingsstekker eruit worden getrokken en het apparaat moet afgekoeld zijn.
- De **pannetjes** en de **aluminium plaat** zijn in principe **geschikt voor de afwasmachine.**
- We adviseren echter alle onderdelen handmatig te reinigen om de levensduur van de raclette en de accessoires te verlengen. Door de pannetjes en de aluminium plaat in de afwasmachine te reinigen, kunnen de eigenschappen van deze onderdelen negatief worden beïnvloed.
- Maak de pannetjes, de aluminium plaat en de natursteenplaat daarom schoon met warm water en een beetje afwasmiddel. Geen schuursponsjes gebruiken.
- De **natuursteen** is **niet geschikt voor de afwasmachine.**
- De behuizing, kabel en stekker met een vochtige doek afnemen, nooit in water dompelen.
- Gebruik altijd zachte doeken of sponsjes - nooit reinigen met harde schuursponsjes of staalwol.
- Geen schuur- of oplosmiddelen, scherpe voorwerpen of reinigingssprays gebruiken.
- **Laat het apparaat na het reinigen goed drogen!**

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.eu
https://service.cloer.eu

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

Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi similari, 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.
- Il dispositivo deve essere collegato alla presa di corrente con il conduttore di protezione.
- 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 l'apparecchio non è in uso.
  - 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).
- 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 pagini seguenti. Non immergere il dispositivo in acqua
- Non utilizzare l'elettrodomestico per scopi differenti da quelli previsti.
- **ATTENZIONE:** da notare che la piastra di cottura e gli elementi riscaldanti diventano molto caldi durante il funzionamento. Si prega di toccare soltanto l'impugnatura e i comandi. La pietra naturale immagazzina il calore e rimane calda per molto tempo dopo la cottura. Non toccare finché non si è completamente raffreddata.
- **Come proteggersi dal pericolo di incendio:** non collocare mai il dispositivo vicino a liquidi, materiali, oggetti e mobili infiammabili o fonti di calore (ad es. cucine a gas, fiamme, fuoco, ecc.). Non coprire mai il dispositivo con fogli di alluminio e non collocare mai sopra pentole o padelle. Il conseguente accumulo di calore può deteriorare lo strato antiaderente. Non collocare mai carta da forno o materiali infiammabili sulle piastre. A causa dell'elevato calore si potrebbero sviluppare incendi.
- Non lasciare mai la piastra di cottura incustodita mentre è in funzione.

Caratteristiche tecniche:

Tipo	Volt	Hz	Watt
644	230	50/60	1200

Prima del primo utilizzo

- Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.
- Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi, tranne la targhetta di identificazione.
- Collocare la piastra sull'involucro,
- Posizionare il tutto su una superficie antiscivolo, piana e asciutta.
- Pulire la piastra di cottura e le raclette con un panno umido, eventualmente con un po' di detersivo e acqua calda. Non utilizzare spugne abrasive.

Quando viene utilizzato per la prima volta, il dispositivo potrebbe emettere del fumo e un cattivo odore. Per questo motivo, riscaldare la piastra per circa 10 minuti senza alimenti. Nel frattempo, arieggiare il locale.

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza

L'elettrodomestico soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CE.

Utilizzare l'elettrodomestico esclusivamente in ambienti chiusi.

ATTENZIONE: La superficie della piastra e le raclette diventano molto calde durante il funzionamento. Pericolo di ustioni e di incendio! Prendere le raclette toccando solo le maniglie termicamente isolate!

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

Istruzioni per l'uso

- Le vostre raclette (Art-6446) sono dotate di un rivestimento antiaderente che impedisce ai cibi di attaccarsi e ne facilita la pulizia.
- Grazie al rivestimento antiaderente, per preparare il cibo è sufficiente, ma non indispensabile, aggiungere poco olio/grasso.
- La piastra su cui poggia la lastra di pietra naturale (Art-6440) non ha rivestimento antiaderente. Non è necessario ingrassare la pietra.

Suggerimento
Per evitare che la carne si rovini sulla piastra di pietra naturale, è sufficiente spargere un po' di sale sulla pietra.

- Grazie alla regolazione continua è possibile impostare la temperatura di cottura in base ai cibi o anche solo per mantenere i cibi caldi.
- **Avviso** - La lastra di pietra è un prodotto naturale che potrebbe lesionarsi o rompersi a seguito di bruschi sbalzi di temperatura. È possibile evitare questo problema trattando la pietra come segue prima di utilizzarla per la prima volta:
    1. Pulire la pietra come descritto.
    2. Asciugare accuratamente la pietra con un panno.
    3. Rivestire la parte superiore della pietra con un olio (alimentare) resistente al calore.
    4. Mettere la pietra in un forno freddo e riscaldare a 220°C.
    5. Lasciare la pietra nel forno per 45 minuti.
    6. Spegnere il forno e lasciar raffreddare lentamente la pietra fino a quando non ha raggiunto la temperatura ambiente. NON raffreddare la pietra con acqua fredda.
- Nonostante queste misure, possono comparire piccole crepe o cambiamenti di colore della pietra dopo gli usi successivi. Questo non è un motivo di reclamo, in quanto la funzione non è compromessa!

Messa in funzione

- Posizionare il dispositivo al centro del tavolo, su una superficie asciutta, piana e antiscivolo.
- Tagliare la carne a pezzi delle dimensioni di un boccone. In questo modo la cottura è più veloce.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Si illuminerà la spia luminosa.
- Selezionare la temperatura e adeguarla in base al tipo di alimento da grigliare.

ATTENZIONE!
Ora il dispositivo diventa molto caldo!

- Quando si riscalda il dispositivo per la prima volta, potrebbe emettere del fumo, ma solo per alcuni minuti.
- Preriscaldare le raclette per qualche minuto.
- La lastra di pietra naturale deve riscaldarsi sulla griglia per circa 20-30 minuti,
- Dopodiché si possono cuocere gli alimenti.
- Riempire a piacere le raclette.
- **Avviso** - Fare attenzione a non riempire troppo le raclette.
- Per gratinare, far scivolare le raclette sotto la superficie della griglia negli appositi spazi.
- **Avviso** - Quando si aggiungono gli alimenti, può accadere che il grasso o l'acqua calda schizzi dalla superficie della raclette.

ATTENZIONE!
Girare gli alimenti, ma senza utilizzare pinze o forchette metalliche. Queste potrebbero danneggiare lo strato antiaderente. Usare esclusivamente utensili in legno o in plastica termoresistente!

Pulizia

- Prima di pulire il dispositivo staccare la spina dalla presa e lasciare raffreddare completamente.
- Fondamentalmente le raclette e la piastra in alluminio sono lavabili nella lavastoviglie.
- Consigliamo tuttavia di pulire tutte le parti a mano per prolungare la durata delle racchette e degli accessori. La pulizia nella lavastoviglie può influire sulle proprietà delle raclette e della piastra in alluminio.
- Pulire quindi le raclette, la lastra in alluminio e la lastra di pietra naturale in acqua calda con un po' di detersivo. Non utilizzare spugne abrasive.
- La pietra naturale non è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire l'involucro, il cavo e la spina con un panno umido, senza immergere mai in acqua.
- Per pulirle, utilizzare spugne e panni morbidi senza mai pulire con spugne dure o in lana d'acciaio.
- Non utilizzare abrasivi, solventi, oggetti appuntiti e spray detergenti.
- Lasciare sempre asciugare accuratamente il dispositivo dopo la pulizia!

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.eu
https://service.cloer.eu

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 del prodotti sono reperibili qui di seguito:

Garanzia del produttore
https://cloer.eu/it/guarantee

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 täytyy liittää suojamaadoitettuun pistorasiaan.
- Jos liitäntäkaapeli on vaurioitunut, Cloer-tehtaan asiakaspalvelun on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Vedä pistoke pistorasiasta,
  - kun ilmenee toimintahäiriö,
  - kun laitetta ei käytetä.
  - 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).
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai kokemattoman kokemuksen puute, jos heitä valvotaan tai on ohjeistettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät sen aiheuttamat vaarat.
- Käyttäjän tekemää puhdistusta ei saa antaa alle 8-vuotiaiden lasten tehtäväksi ilman valvontaa.
- Lapset eivät saa leikkiä tällä laitteella. Laite ja sen liitäntäkaapeli on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä käytä tätä laitetta ulkona. Suojaa laitetta kosteudelta (roiskuva vesi / sade) ja kuumuudelta (kuten esimerkiksi suoralta auringonpaisteelta).
- Tätä laitetta ei ole tarkoitus käyttää aikakytkimellä tai ulkoisella ajastimella.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista tai säilytykseen asettamista. Lisätietoja puhdistuksesta löytyy seuraavilta sivuilta.
- Älä upota laitetta veteen.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen.
- **HUOMIO:** Huomaa, että grillilevy ja lämmityselementti kuumenevat käytössä. Kosketa vain kahvoja ja käyttölaitteita Luonnonkivi säilyttää lämpöä ja pysyy kuumana grillaamisen jälkeen. Älä koske siihen, ennen kuin se on jäähtynyt kokonaan.
- **Suojaus palovaaralta:** Älä koskaan aseta grilliä syttyvien nesteiden, materiaalien, esineiden, huonekalujen tai muiden lämmönlähteiden lähelle (esim. lieden, kaasuliekin, tulen tms.). Älä koskaan peitä grillipintaa alumiinikalvolla tai aseta sille kattiloita tai pannuja. Siten kerääntyvä kuumuus voi rikkoa tarttumista estävän pinnoituksen. Älä koskaan aseta leivinpaperia tai syttyviä materiaaleja grillipinnalle. Kova kuumuus voi johtaa tulipaloon.
- Älä koskaan jätä grilliä ilman valvontaa käytön aikana.

Tekniset tiedot

Malli	V	Hz	W
644	230	50/60	1200

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Lue tämä käyttöohje huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Irrota kaikki pakkausmateriaali ja mahdolliset tarrat. Älä irrota tyyppikilpeä.
- Aseta grillilevy kotelon päälle.
- Aseta raclettegrilli liukumattomalla, tasaiselle ja kuivalle pinnalle.
- Puhdista grillilevy ja pannut kostealla liinalla. Voit lisätä hieman pesuainetta lämpimään veteen. Älä käytä hankaavia sieniä.

Ensimmäisen käytön yhteydessä saattaa laitteesta tulla savua ja hajuja. Sen vuoksi laitetta pitäisi kuumentaa ensin noin 10 minuuttia ilman elintarvikkeita. Tuuleta huonetila hyvin tänä aikana.

CE-merkintä / turvaohjeita

Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.

Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.

HUOMIO: Grillausalue ja pannut muuttuvat erittäin kuumiksi käytön aikana. Palovammojen ja tulipalon vaara! Tartu pannuihin vain lämpöeristetyistä kahvoista!

HUOMIO! Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen jokaista puhdistusta!

Käyttöohjeet

- Raclettegrilli (Art-6446) on varustettu tarttumattomalla pinnoitteella, joka estää ruoan tarttumisen pannuun ja helpottaa puhdistusta.
- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta öljyä/rasvaa tarvitaan vähän tai ei ollenkaan ruoan valmistamiseksi.
- Raclette-grillissä, jossa on luonnonkiveä (Art-6440), ei ole tarttumatonta pinnoitetta. Kiviä ei tarvitse rasvata.

Vihje
Jotta liha ei pala kiinni kivilevyyn, ripottele kivelle vähän suolaa.

- Laitteen portaattomalla lämpötilan säätimellä voit säätää grillilämpötilaa kunkin ruuan mukaan tai pitää ruuan lämpimänä.
- **Ohje:** Kivi on luonnontuote, joka voi haljeta tai murtua nopean lämpötilan muutoksen myötä. Tämä voidaan mahdollisuuksien mukaan välttää käsittelemällä kivi seuraavasti, ennen kuin käytät sitä ensimmäistä kertaa:
  1. Puhdista kivi ohjeen mukaan.
  2. Hiero kivi kunnolla kuivaksi.
  3. Levitä kiveen lämmitystä kestävää (elintarvike) öljyä.
  4. Laita kivi kylmään uuniin ja kuumenna se 220 °C:een.
  5. Jätä kivi uuniin n. 45 minuutiksi.
  6. Sammuta uuni ja anna kiven jäähtyä hitaasti, kunnes se saavuttaa huoneenlämpötilan. ÄLÄ jäähdytä kiveä kylmällä vedellä.
- Näistä toimenpiteistä huolimatta kivessä voi esiintyä pieniä halkeamia tai värimuutoksia myöhemmin käytön aikana. **Tämä ei ole peruste reklamaatiolle, koska se ei vaikuta käyttöön!**

Käyttöönotto

- Aseta grilli keskelle pöytää kuivalle, liukumattomalle ja tasaiselle pinnalle.
- Leikkaa liha sopiviksi paloiksi. Tämä ei voisi olla nopeampaa.
- Laita pistoke pistorasiaan.
- Merkkivalo syttyy.
- Valitse lämmitystaso ja säädä lämpötila grillattavan ruuan mukaan.

HUOMIO!
Nyt laite kuumenee!

- Kun laitetta lämmitetään ensimmäistä kertaa, se voi hieman kärytä. Muutaman minuutin jälkeen käry katoaa.
- Lämmitä raclettegrilliä muutaman minuutin ajan.
- Luonnonkiveä on lämmitettävä raclettegrillissä noin 20-30 minuuttia.
- Laita sitten grillattavat ruuat kiven päälle.
- Peitä pannut haluamallasi tavalla.
- **Ohje:** Varo täyttämästä pannuja liian korkeiksi.
- Gratinointia varten pannut työnnetään grillauspinnan alle.
- Ohje: Grillattaessa kuumaa rasvaa tai vettä saattaa roiskua grillauspinnalta.

HUOMIO!
Älä käännä grillattavia metallisilla grillipihdeillä tai -haarukoilla. Ne voivat vioittaa tarttumisen estävää pinnoitetta. Käytä vain puisia tai kuumuutta kestävästä muovista valmistettuja grillausvälineitä.

Puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta ja anna laitteen jäähtyä.
- Periaatteessa ***pannut*** ja **alumiinilevyt voidaan pestä astianpesukoneessa.**
- Suosittelemme kuitenkin kaikkien osien käsinpesua racletten ja sen osien käyttöiän pidentämiseksi. Astianpesukoneessa puhdistus voi vaikuttaa pannujen ja alumiinilevyn ominaisuuksiin.
- Puhdista pannut, alumiinilevy ja luonnonkivi lämpimässä vedessä, jossa on hieman tiskiainetta. Älä käytä hankaavia sieniä.
- **Luonnonkiveä ei voi pestä astianpesukoneessa.**
- Puhdista kotelo, kaapeli ja pistoke kostealla pyyhkeellä, älä koskaan upota niitä veteen.
- Käytä pehmeitä liinoja tai sieniä, älä koskaan puhdista laitetta hankaavilla sienillä tai teräsvillalla.
- Älä käytä hankaus- tai liuotinaineita, teräviä esineitä tai puhdistussuihkeita.
- **Anna laitteen kuivua kunnolla puhdistuksen jälkeen!**

Ympäristöystävällinen hävittäminen

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

FI

HUOMIO!
Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.

Sähkölaitteet sisältävät arvokkaita raaka-aineita. Vie myös käytöstä poistettu laite hyväksyttyyn 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.eu
https://service.cloer.eu

Valmistajan takuu

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

Valmistajan takuu
https://cloer.eu/fi/guarantee

Основные правила по технике безопасности

- Данный прибор предназначен для использования исключительно в домашнем хозяйстве или в аналогичных условиях, например:
  - в кухнях для сотрудников торговых точек и офисов,
  - в сельских усадьбах,
  - клиентами отелей, мотелей и других заведений или в отелях типа «постель и завтрак».
- Ремонт электроприборов фирмы Cloer должен производиться только уполномоченными фирмой Cloer специалистами или заводской службой клиентского сервиса фирмы Cloer. Из-за неквалифицированного ремонта пользователь может подвергаться серьёзной опасности. 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 величине напряжения в Вашей электросети.
- Прибор должен подключаться к розетке с защитным проводом.
- Если соединительный кабель поврежден, то во избежание опасности он подлежит замене сервисной службой фирмы Cloer .
- Извлеките штепсельную вилку из розетки
  - если возникла неисправность;
  - если прибор не используется.
  - перед каждым выполнением очистки.
- Тяните только за штепсельную вилку и ни в коем случае не за провод.
- Не допускайте тугого натяжения соединительного кабеля, не протягивайте его по острым кромкам, не используйте его для переноски и держите его вдали от высоких температур (например, от контакта с поверхностью плиты).
- Не следует размещать устройство на горячей газовой или электрической плите или вблизи нее, а также в разогретой духовке.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не обладающими достаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора, а также осознают все вытекающие из этого риски.
- Детям не разрешается выполнять техническое обслуживание и очистку устройства за исключением случаев, когда им больше 8 лет, и они находятся под присмотром.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором. Берегите от детей младше 8 лет само устройство и соединительный кабель.
- Не пользуйтесь электроприбором под открытым небом. Защищайте устройство от влаги (брызг / дождя) и жары (в том числе от прямых солнечных лучей).
- Данный прибор не предназначен для управления через реле времени или внешний таймер.
- Дождитесь полного остывания прибора, прежде чем начать очистку или убрать его на хранение. Более подробная информация об очистке представлена на следующих страницах.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду.
- Устройство необходимо использовать исключительно по его прямому назначению.
- **ВНИМАНИЕ:** Помните, что плита-гриль и нагревательные элементы становятся горячими во время работы. Пожалуйста, касайтесь только рукояток и органов управления. Природный камень сохраняет тепло и еще долго остается горячим после пользования грилем. Дотрагивайтесь до него только после его полного остывания.
- **Противопожарнаязащита:** Никогда не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняющихся жидкостей, материалов, предметов, мебели и других источников тепла (например, печь, газовое пламя, огонь и т.д.). Никогда не накрывайте

поверхность гриля алюминиевой фольгой и не ставьте на нее кастрюли или сковороды. Это приводит к накоплению тепла, в результате чего может повредиться антипригарное покрытие. Никогда не кладите на поверхность гриля бумагу для выпечки или легковоспламеняющиеся материалы. Сильный нагрев может вызвать пожар.

- Не оставляйте гриль-аппарат во время его работы без присмотра.

Технические характеристики

Тип	Вольт	Гц	Вт
644	230	50/60	1200

Перед первым использованием

- Перед первым использованием внимательно прочитайте данное руководство.
- Удалите все части упаковки, включая наклейки, но не заводскую марку
- Кладите плиту-гриль на корпус прибора.
- Ставьте раклетницу-гриль на ровную, сухую и нескользкую поверхность.
- Мойте плиту-гриль и сковородки салфеткой с небольшим количеством моющего средства под струей теплой воды. Не используйте абразивные чистящие губки.

RU

При первом использовании гриль-аппарата возможно появление дыма и запаха. Поэтому гриль-аппарат следует сначала нагреть в течение примерно 10 минут без продуктов. При этом обеспечьте проветривание помещения.

Маркировка CE / Указания по безопасности

Прибор соответствует требованиям соответствующих директив CE.

Прибор предназначен для использования только в закрытых помещениях.

ВНИМАНИЕ: Гриль-поверхность и сковородки сильно нагреваются. Возникает опасность ожога и пожара! Берите сковородки только за ручки с теплоизоляцией!

ВНИМАНИЕ! во время неиспользования и перед каждой чисткой Устройства вытащите штекер прибора из розетки!

Советы по эксплуатации

- Ваша раклетница (арт. №6446) имеет антипригарное покрытие, которое предотвращает прилипание приготавливаемых ингредиентов и облегчает чистку.
- Благодаря антипригарному покрытию, Вам не понадобится растительное масло (жир) для приготовления блюд, а если и потребуется, то в минимальном количестве.
- Раклетница с плитой из натурального камня (арт. №6440) не имеет антипригарного покрытия. Камень не требует смазки жиром.

подсказка
Чтобы мясо не пригорало к поверхности каменной плиты, просто посыпьте ее небольшим количеством соли.

- С помощью имеющегося в приборе бесступенчатого регулятора температуры Вы можете установить температуру приготовления соответствующих ингредиентов или поддерживать температуру блюд.
- **Примечание:** Камень является натуральным изделием, которое может получить трещины или расколоться при резких изменениях температуры. Вы можете в значительной мере избежать этого, обработав камень перед первым использованием следующим образом:
  1. Вымойте камень в соответствии с описанием.
  2. Тщательно вытрите камень насухо.
  3. Смажьте камень жаростойким (пищевым) растительным маслом.
  4. Поместите камень в холодную духовку и нагрейте ее до 220°C.
  5. Оставьте камень в духовке на 45 минут.
  6. Выключите теперь духовку и дайте камню остыть до комнатной температуры. НЕ охлаждайте камень холодной водой.
- Несмотря на эти меры, в ходе дальнейшей эксплуатации в камне могут возникнуть мелкие трещины или цветовые изменения. **Это не может быть основанием для рекламации, так как его функция не нарушается!**

Ввод в эксплуатацию

- Поставьте гриль на середину стола на сухую, ровную и нескользкую поверхность.
- Нарежьте мясо небольшими кусками. Так они быстрее дойдут до состояния готовности.
- Вставьте вилку в розетку.

- Загорается контрольная лампа.
- Выберите степень нагрева, задавая температуру в соответствии со свойствами приготавливаемого ингредиента.

ВНИМАНИЕ!
Прибор сильно нагревается!

- При первом нагревании прибор может слегка задымиться. Но спустя несколько минут выделение дыма прекращается.
- Предварительно разогрейте раклетницу в течение нескольких минут.
- Плиту из натурального камня нужно нагреть на раклетнице на протяжении 20-30 минут.
- Теперь положите на нее продукты для жарки.
- Наполните Ваши сковородки ингредиентами по Вашему выбору.
- Примечание: Старайтесь не наполнять сковородки слишком толстым слоем.
- Для запекания теперь поместите сковородки под гриль-поверхность в предназначенные для этого места.
- Примечание: При выкладке кусочков мяса на гриль-поверхность, с нее могут разбрызгиваться капли жира или воды.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте для переворачивания ингредиентов металлические щипцы для гриля или вилки.
Они могут повредить антипригарное покрытие.
Пользуйтесь исключительно приспособлениями для гриля, изготовленными из дерева или жаростойких полимеров!

Очистка

- Перед чисткой извлеките вилку из розетки и дайте остыть Вашему прибору.
- В принципе, **сковородки** и **алюминиевую пластину можно мыть в посудомоечной машине.**
- Но мы рекомендуем все компоненты мыть вручную, чтобы продлить срок службы раклетницы и принадлежностей. Мытье в посудомоечной машине может ухудшить свойства сковородок и алюминиевой пластины.
- Поэтому мойте сковородки, алюминиевую пластину и натуральный камень в теплой воде с добавлением небольшого количества средства для ручной мойки посуды. Не используйте абразивные чистящие губки.
- **Натуральный камень не пригоден для мытья в посудомоечной машине.**
- Корпус, кабель и электрическую вилку следует чистить мягкой салфеткой, ни в коем случае не погружать в воду.
- Используйте мягкие салфетки или губки, но не жесткие губки, предназначенные для чистки кастрюль, и не стальные губки.
- Не применяйте абразивные чистящие средства или растворители, не допускается использование острых предметов и чистящих аэрозолей.
- **После мойки всегда тщательно высушите Ваш прибор!**

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 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.

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.eu
https://service.cloer.eu

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

© 2019 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.

IM_ART-644X_AW-3670.1.0