



## Produktdetails

<https://go.cloer.eu/IM-raclette-grills>

# cloer®



Cloer-6430



Cloer-6435

## Bedienungsanleitung Instruction Manual

Raclettegrill Cloer-6430 / Cloer-6435  
Raclette Grill Cloer-6430 / Cloer-6435



## SPRACHEN - LANGUAGES

|           |                                     |              |
|-----------|-------------------------------------|--------------|
| <b>DE</b> | <b>Bedienungsanleitung .....</b>    | <b>S. 3</b>  |
| <b>GB</b> | <b>Instruction manual .....</b>     | <b>S. 6</b>  |
| <b>FR</b> | <b>Notice d'utilisation .....</b>   | <b>S. 9</b>  |
| <b>NL</b> | <b>Gebruiksaanwijzing .....</b>     | <b>S. 12</b> |
| <b>IT</b> | <b>Istruzioni sull'uso .....</b>    | <b>S. 15</b> |
| <b>ES</b> | <b>Notice d'utilisation .....</b>   | <b>S. 18</b> |
| <b>SE</b> | <b>Istruzioni sull'uso .....</b>    | <b>S. 21</b> |
| <b>FI</b> | <b>Instrucciones de uso .....</b>   | <b>S. 24</b> |
| <b>LT</b> | <b>Bruksanvisning .....</b>         | <b>S. 27</b> |
| <b>PL</b> | <b>Instrukcja obsługi .....</b>     | <b>S. 30</b> |
| <b>DK</b> | <b>Brugsanvisning .....</b>         | <b>S.33</b>  |
| <b>NO</b> | <b>Brugsanvisning .....</b>         | <b>S.36</b>  |
| <b>HU</b> | <b>Használati utasítás .....</b>    | <b>S. 39</b> |
| <b>LV</b> | <b>Lietošanas instrukcija .....</b> | <b>S. 42</b> |
| <b>PT</b> | <b>Instruções de uso .....</b>      | <b>S. 45</b> |
| <b>TR</b> | <b>Kullanım talimatı .....</b>      | <b>S. 48</b> |

## 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.
- 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 entflammaren 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 Antihafbeschichtung 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.

DE

## Technische Daten

| Type | Volt | Hz    | Watt |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

- Dieses Gerät hat weder einen Aus-Zustand noch einen Standby-Zustand.

### Vor dem Erstgebrauch

- Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- 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-6435) ist mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet, diese verhindert das Ansetzen von Grillgut und erleichtert die Reinigung.
- Durch die Antihafbeschichtung benötigen Sie nur wenig oder gar kein Öl / Fett zum Zubereiten der Speisen.
- Der Raclette Grill mit Natursteinplatte (Art-6430/6435) hat keine Antihafbeschichtung. Das Einfetten des Steins ist nicht notwendig.
- Benutzen Sie zum Leeren der Pfännchen die mitgelieferten Kunststoffspachtel

### Tipp

*Damit das Fleisch auf der Natursteinplatte nicht anbrennt, 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 **hauchdünn** mit einem hitzefesten (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 Vorrichtungen.
- **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 Antihafbeschichtung 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**, die **Kunststoffspachtel** 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 Aluminiumplatte beeinträchtigen.
- 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  
STARTPAGE PRODUKTE AKZESSE SERVICE



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

DE

### Cloer® Werkskundendienst & Produktregistrierung

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

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

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



**Produktregistrierung & Garantiebedingungen**  
<https://cloer.com/service>

## 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 pans 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 |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

- This device has neither an off mode nor a standby mode.

### 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-6435) 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-6430/6435) does not feature a non-stick coating. There is no need to add oil to the stone.
- Use the plastic spatula provided in order to empty the pans.

#### 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 **extremely thin** 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!

### 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!**

EN

## 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!

EN

## Environmentally friendly disposal

We use environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard/ paper and plastic packaging appropriately.



### ATTENTION!

**Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.**

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Consult the local authorities for information on recycling appliances.

## Cloer® Manufacturer Service & Product Registration

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

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

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



### Manufacturer warranty

<https://cloer.com/service>



## 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.

FR

- **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.

## Caractéristiques techniques

| Type | voltage | hz    | watt |
|------|---------|-------|------|
| 643  | 230     | 50-60 | 1200 |

- Cet appareil ne dispose ni d'un état d'arrêt ni d'un mode veille.

FR

## 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 grill sur le boîtier.
- Placez le grill à raclette sur une surface antidérapante, plane et sèche.
- Nettoyez la plaque du grill 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 grill à raclette (TYPE-6435) 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 grill à raclette avec plateau en pierre naturelle (TYPE-6430/6435) n'a pas de revêtement antiadhésif. Il n'est pas nécessaire de graisser la pierre.
- Sélectionnez un niveau de chauffage en tournant le régulateur.

### 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 grill 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 (très mince).
  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 gril 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 recommandé 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 rugueuses 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.

## Informations sur les règles de tri



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires, cordons et batteries se recyclent



**REPRISE À LA LIVRAISON** OU **À DÉPOSER EN MAGASIN** OU **À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE**

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



## Service fabricant et enregistrement des produits Cloer®

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

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

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



**Garantie du fabricant**  
<https://cloer.com/service>

FR

## 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 grill 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 grill nooit vlakbij licht ontvlambare vloeistoffen, materialen, voorwerpen, meubels of andere warmtebronnen (bv. oven, gasvlam, vuur,

etc.). Bedek de grill nooit met aluminiumfolie en zet hier geen potten en pannen op neer. De hitte-opstuwung 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 |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

- Dit apparaat heeft noch een uit-stand, noch een stand-bystand.

## 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-6435) 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-6430/6435) is niet voorzien van een anti-aanbaklaag. Het ontvetten van de steen is niet nodig.
- Kies een verwarmingsniveau door de regelaar omhoog te draaien.

### Opmerking

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

- 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:
  1. Reinig de steen zoals beschreven.
  2. Wrijf de steen goed droog.
  3. Bestrijk de bovenkant van de steen **flinterdun** met een hittebestendige (spijs-)olie
  4. Plaats de steen vervolgens in een koude oven en verwarm deze tot 220°C.
  5. Laat de steen 45 minuten in de oven staan.
  6. 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.

NL

- 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.**

NL

## Reinigen

- Voor de reiniging moet de voedingsstekker eruit worden getrokken en het apparaat moet afgekoeld zijn.
- De **pannetjes, de plastic spatel** 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 natuursteenplaat 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.

## Cloer®-fabrikantenservice & productregistratie

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

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

Let op: Registratie is vereist om gebruik te kunnen maken van onze vrijwillige fabrikantenservice bij technische vragen of individuele beoordelingen op basis van coulance. Hieraan kan geen wettelijk recht op gratis diensten worden ontleend; uw wettelijke garantierechten bij een productdefect blijven uitsluitend van kracht bij – en onaangetast door – uw winkelier (handelspartner). Controleer online of onze fabrikantenservice momenteel beschikbaar is in uw land.



**Fabrieksgarantie**

<https://cloer.com/service>

## Precauzioni di sicurezza

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi simili, come ad esempio:
  - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
  - nelle tenute agricole,
  - o se utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o nei B&B.
- Per le riparazioni degli elettrodomestici Cloer rivolgersi esclusivamente al Servizio Assistenza Clienti di Cloer. Le riparazioni improprie possono causare notevoli pericoli agli utenti. 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 pagine 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.

IT

## Caratteristiche tecniche

| Tipo | Volt | Hz    | Watt |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

-Questo dispositivo non dispone né di uno stato di spegnimento né di uno stato di standby.

## 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-6435) 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-6430/6435) non ha rivestimento antiaderente. Non è necessario ingrassare la pietra.

- Usare le padelline per raclette e la spatola in plastica fornite per svuotare le pentole.

## 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 (sottile come un wafer).
  4. Mettere la pietra in un forno freddo e riscaldare a 220°C.
  5. Lasciare la pietra nel forno per 45 minuti.
  6. Spegnerne 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, la spatola di plastica 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.

**Servizio di assistenza del produttore e registrazione del prodotto Cloer®**

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

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

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

**Garanzia del produttore**

<https://cloer.com/service>

**IT**

## Instrucciones básicas de seguridad

- Este aparato está destinado a un uso doméstico y aplicaciones similares, como por ejemplo:
  - en cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros ámbitos profesionales;
  - en propiedades agrícolas;
  - para clientes en hoteles, moteles y otras viviendas;
  - en pensiones en las que se sirve desayuno.
- Las reparaciones de aparatos Cloer deben ser llevadas a cabo únicamente por el servicio de atención al cliente Cloer. Reparaciones indebidas pueden resultar peligrosas para el cliente. Además, anulará cualquier opción de reclamo de la garantía.
- Enchufe el aparato solamente en las cajas de enchufe usuales en las casas. Controle si la tensión de alimentación indicada sobre la placa indicadora de tipo corresponde con la tensión de alimentación de su red eléctrica.
- El enchufe debe conectarse a una toma de tierra con protección.
- El aparato está equipado con una línea de alimentación de tipo de montaje „Y“. En caso de que esta línea de alimentación esté dañada, debe ser reemplazada usando los servicios de un comerciante especializado autorizado de Cloer o por el servicio técnico de Cloer, para evitar peligros.
- 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.
- Para desenchufar estire por favor el enchufe siempre sujetándolo. Nunca estire el cable de alimentación.
- Tenga cuidado que el cable de alimentación no se frote contra bordes vivos.
- No use el cable de alimentación para portar el aparato y protéjalo contra el calor (placa eléctrica / llama libre).
- Evite el contacto del cable con bordes afilados o que quede demasiado tirante ya que el aparato podría volcar.
- Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y 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.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse que no jueguen con el aparato.
- El dispositivo y el cable de conexión deben mantenerse alejados de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlas los niños, a menos que tengan más de 8 años de edad y estén bajo supervisión.
- No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- No use el dispositivo para un objetivo distinto al previsto.
- **ATENCIÓN:** Tenga en cuenta que la plancha de la parrilla y los elementos de calentamiento se calientan durante el funcionamiento. Por favor, toque solamente las asas y los elementos de manejo.
- Para protegerse de los riesgos de incendio: No coloque nunca la parrilla cerca de líquidos inflamables, materiales, objetos, muebles u otras fuentes de calor (por ejemplo, cocina, llama de gas, fuego, luz solar directa, etc.). Nunca cubra la superficie de la parrilla con papel de aluminio y no coloque ollas o sartenes sobre ella. La acumulación de calor resultante puede destruir el revestimiento antiadherente. No coloque nunca papel de horno ni

- materiales inflamables sobre la superficie de la parrilla. Las altas temperaturas pueden provocar incendios.
- No deje nunca la parrilla de raclette sin supervisión durante su funcionamiento.

## Datos técnicos

| Tipo | Volt | Hz    | Watt |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

- Este dispositivo no tiene ni estado de apagado ni estado de espera.

## Antes del primer uso



**Lea estas instrucciones detenidamente.**

- Retire todas las piezas del embalaje y las pegatinas, no se debe retirar la placa de identificación ni el número de serie.
- Coloque la parrilla sobre una superficie antideslizante, nivelada y seca.
- Limpie la plancha y las sartenes pequeñas con un paño húmedo, posiblemente con un poco de detergente bajo el agua tibia. No utilice esponjas abrasivas.
- Coloque la plancha de la parrilla en la carcasa.



**El aparato puede desprender humo y olores durante su uso inicial. Es por ello que el aparato debe calentarse durante unos 10 minutos sin alimentos. Al mismo tiempo, ventile la habitación.**

## Etiquetado CE / Informaciones de seguridad



**El aparato cumple con los requisitos de las correspondientes Directivas de la UE**



**El aparato está destinado exclusivamente para su uso en ambientes cerrados.**



**ATENCIÓN**  
**La superficie de la parrilla y las sartenes se calientan mucho durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras y de incendio. Agarre las sartenes solo por las asas aisladas del calor.**



**¡ATENCIÓN! ¡Saque el enchufe de la toma de corriente en caso de no usar y antes de cada limpieza del aparato!**

## Instrucciones de uso

- Su parrilla para raclette (Art-6435) está equipada con un revestimiento antiadherente, que evita que la comida se pegue y facilita la limpieza.
- El revestimiento antiadherente permite preparar los alimentos con poco o ningún aceite o grasa.
- La parrilla para raclette con placa de piedra natural (Art-6430/6435) no tiene revestimiento antiadherente. No es necesario engrasar la piedra.
- Utilice las espátulas de plástico suministradas para vaciar las sartenes.

### Recomendación

*Para evitar que la carne se dore en la placa de piedra natural, basta con espolvorear un poco de sal sobre la piedra.*

- Con el control de temperatura de regulación continua del aparato se puede ajustar la temperatura de la parrilla para adaptarla a los alimentos que se van a preparar o mantenerlos calientes.
- **Nota:** la piedra es un producto natural que puede agrietarse o romperse si la temperatura cambia rápidamente. Puede evitarlo en la medida de lo posible tratando la piedra como se indica a continuación antes de utilizarla por primera vez:
  1. Limpie la piedra como se describe.
  2. Seque bien la piedra frotándola.
  3. Cubra la parte superior de la piedra con un aceite resistente al calor (alimentario) (sutil).
  4. Coloque la piedra en un horno frío y, a continuación, caliéntelo a 220°C.
  5. Deje la piedra en el horno durante 45 minutos.
  6. Ahora apague de nuevo el horno y deje que la piedra se enfríe lentamente hasta que alcance la temperatura ambiente. NO enfríe la piedra con agua fría.
- Aunque se sigan estos pasos, pueden producirse pequeñas grietas o cambios de color en la piedra durante su uso posterior. Esto no es motivo de reclamación, ya que el funcionamiento no se ve afectado.

## Manejo

- Coloque la parrilla de raclette en el centro de la mesa, sobre una superficie seca, antideslizante y nivelada.
- Coloque el enchufe en la toma de corriente.
- Gire el regulador (5) para encender el aparato.
- Se enciende la lámpara de control.
- Seleccione un nivel de temperatura girando el regulador hacia arriba.



**ATENCIÓN ;**  
**El aparato está caliente!**

**ES**

- Cuando se calienta por primera vez, el aparato puede echar un poco de humo. Sin embargo, después de unos minutos, el humo se detendrá.
- Precaliente la parrilla de la raclette durante unos minutos.
- Corte la carne en pedazos pequeños. Estos se cocinarán más rápidamente.
- Ahora coloque los alimentos en la parrilla.
- Cubra sus sartenes como desee.
- Ajuste la temperatura a los alimentos que vaya a asar.
- **Indicación:** Asegúrese de no llenar demasiado las sartenes y de que los alimentos no toquen los elementos térmicos (2).
- Para gratinar, coloque las sartenes bajo la plancha en el nivel de la raclette (3).
- **Indicación:** Para hacer una pausa, coloque las cacerolas en la superficie de almacenamiento (4) sin calentar.
- Para asar la carne, el pescado y las verduras, coloque los alimentos sobre la plancha.

#### Nota

*Al cargar la plancha de la parrilla, la grasa caliente o el agua pueden salpicar la superficie de la parrilla.*

- Después de usar la parrilla, gire el regulador hacia abajo y desconecte el enchufe de la red.

ES



#### ATENCIÓN

**No gire los alimentos con pinzas o tenedores de metal. Estos pueden dañar el revestimiento antiadherente. Utilice únicamente utensilios de parrilla de madera o de plástico resistente al calor.**

### Limpieza

- Antes de la limpieza, desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Las sartenes, la espátula de plástico la espátula de plástico y la plancha son aptas para el lavavajillas. No obstante, recomendamos limpiar todas las piezas a mano para prolongar la vida útil de la parrilla de raclette y sus accesorios. La limpieza en el lavavajillas puede afectar a las propiedades de las sartenes y de la placa de aluminio.
- Por lo tanto, limpie las sartenes y la plancha en agua caliente con un poco de líquido lavavajillas a mano. No utilice esponjas abrasivas.
- Limpie la carcasa, el cable y el enchufe con un paño húmedo, nunca lo sumerja en agua.
- Utilice paños o esponjas suaves, nunca limpie con esponjas duras para ollas o lana de acero.
- No utilice abrasivos, disolventes, objetos afilados o sprays de limpieza.
- **Permita que el aparato se seque bien después de limpiarlo.**

### Eliminación respetuosa con el medio ambiente

Para el transporte de nuestros productos empleamos envoltorios respetuosos con el medio ambiente. Recicle el cartón, papel y plástico adecuadamente.



**¡ATENCIÓN! Los electrodomésticos no deben ser desechados junto a los residuos habituales.**

Los electrodomésticos contienen materias primas de valor. Deposite el electrodoméstico que ya no sirva en un punto de reciclaje reconocido. Consulte la información de la administración local sobre los puntos y las medidas de reciclaje.

### Servicio del fabricante y registro de productos Cloer®

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

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

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



#### Garantía del fabricante

<https://cloer.com/service>

## Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Dette apparatet er konstruert utelukkende for bruk i husholdninger og lignende steder, som for eksempel:
  - i ansattes kjøkken, i butikker og kontorer,
  - på gårder,
  - av kunder på hoteller, moteller og andre bolig-fasiliteter eller
  - bed & breakfaste.
- Cloer elektroapparater skal kun repareres av autoriserte Cloer forhandlere eller av Cloer kundeservice. På grunn av feilaktig reparasjon kan det oppstå alvorlige skader for brukeren. I tillegg vil dette gjøre at garantien bortfaller.
- Du skal kun bruke apparatet i en vanlig stikkontakt. Du skal kontrollere om nettspenningen som er oppgitt på typeskiltet, stemmer overens med strømmettet der du er.
- Apparatet må settes i en jordet stikkontakt.
- Hvis ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner byttes av en autorisert Cloer forhandler eller av Cloer kundeservice.
- Dra ut stikkkontakten ur uttaget:
  - vid tekniske fel,
  - om produkten ikke ska användas på en längre tid,
  - innan produkten rengörs.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten hvis det oppstår en funksjonssvikt, apparatet ikke blir brukt i en lengere periode og/eller før hver rengjøring.
- Hold i støpselet, ikke i ledningen, når du trekker det ut av kontakten.
- Stram aldri ledningen for mye, det kan ellers være fare for at apparatet velter.
- Trekk ikke ledningen over skarpe kanter.
- Du skal ikke bære apparatet i ledningen og beskytte den mot varme (varmeplate / åpen flamme).
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring hvis de er under tilsyn eller har fått undervisning i sikker bruk av apparatet, og har forstått farene som kan oppstå under bruk.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er i alderen 8 eller over, og er under tilsyn.
- La ikke barn leke med apparatet. Apparatet og strømkabelen skal holdes utilgjengelige for barn under 8 år.
- Apparatet skal ikke brukes utendørs.
- Beskytt apparatet mot fuktighet (sprøytevann og regn).
- La apparatet kjøle helt av før du rengjør det eller stiller det bort.
- Senk ikke apparatet ned i vann.
- Använd inte enheten för något annat än det avsedda ändamålet.
- **OBSERVERA:** Observera att grillplattan och värmeelementen blir varma när de används. Greppa endast handtagen och manöverelementen.
- Skydd mot brandrisk: Placera aldrig grillen nära brandfarliga vätskor, material, föremål, möbler eller andra värmekällor (exempelvis spis, gaslåga, eld, direkt solljus och så vidare). Täck aldrig grillytan med aluminiumfolie, och placera inte kastruller eller kokkärl på den. Den resulterande värmeuppbbyggnaden kan förstöra icke-stickbeläggning. Lägg aldrig bakpapper eller brandfarliga material på grillytan. Värmen kan orsaka bränder.
- Lämna aldrig Raclettegrillen utan uppsikt när den är i drift.

SE

## Teknisk information

| type | volt | hz    | watt |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

- Den här enheten har varken ett avstängt läge eller ett standby-läge.

## Innan produkten tas i bruk



**Läs bruksanvisningen noga innan produkten tas i bruk**

- Avlägsna alla förpackningsdelar och ev. etiketter, förutom serienumret.
- Placera Raclettegrillen på en halkfri, plan och torr yta.
- Rengör grillplattan och kokkärnen med en fuktig trasa, eventuellt med lite diskmedel under varmt vatten. Använd inte svampar med rengöringsmedel.
- Placera grillplattan på hölje.



**Vid första användningen kan rök och lukt produceras av anläggningen. Anläggningen bör därför upphettas i ungefär 10 minuter utan någon mat. Ventilera rummet under tiden.**

## CE-märkning



**Produkten motsvarar Kraven i tillämpliga EG-direktiv.**



**Produkten är uteslutande avsedd för användning inomhus.**



**OBSERVERA: Grillytan och kokkärnen blir extremt varma under drift. Det finns bränn- och brandfara! Greppa endast kastruller med de värmeisolerade handtagen!**



**WARNING! Dra alltid ur kontakten när produkten inte används eller när du ska rengöra den!**

## Driftsinstruktioner

- Din raclettegrill (Art-6435) är försedd med en non-stick-beläggning som gör att maten inte fastnar och som underlättar rengöringen.
- Non-stick-beläggningen innebär att du behöver lite eller ingen olja eller fett för att tillaga din mat.
- Raclettegrillen med naturstensplatta (Art-6430/6435) har ingen non-stick-beläggning. Smörjning av stenen är inte nödvändig.
- Använd den medföljande plastsleven för att tömma kokkärnen.

### Tips

*För att förhindra att köttet bryns på naturstensplattan strör du helt enkelt lite salt på stenen.*

- Med den steglösa temperaturregleringen på apparaten kan du ställa in grilltemperaturen så att den passar den mat som ska grillas eller hålla maten varm.
- Obs: Stenen är en naturprodukt som kan spricka eller gå sönder om temperaturen ändras snabbt. Du kan undvika detta så långt som möjligt genom att behandla stenen en gång enligt följande innan du använder den för första gången:
  1. Rengör stenen enligt beskrivningen.
  2. Gnugga stenen ordentligt torr.
  3. Smörj in stenens ovansida med en värmebeständig (mat)olja (wafer tunn).
  4. Ställ in stenen i den kalla ugnen och värm den sedan till 220°C.
  5. Låt stenen stå i ugnen i 45 minuter.
  6. Stäng nu av ugnen igen och låt stenen svalna långsamt tills den har nått rumstemperatur. Kyl INTE stenen med kallt vatten.
- Trots dessa åtgärder kan små sprickor eller färgförändringar uppträda i stenen vid senare användning. Detta är inte en anledning till klagomål eftersom funktionen inte är nedsatt!

## Drift

- Placera Raclettegrillen mitt på bordet på en torr, halkfri och plan yta.
- Sätt i kontakten i uttaget.
- Vrid på reglaget (5) för att starta enheten.
- Kontrollampen tänds.
- Välj en uppvärmningsnivå genom att vrida reglaget.



**WARNING!  
Enheten blir varm!**

- Enheten kan ryka något när den värms upp för första gången. Men efter några minuter slutar rökningen.
- Förvärm Raclettegrillen i några minuter.
- Beskär köttet i lagom stora bitar. Dessa kommer att laga maten snabbare.
- Lägg nu på maten som ska grillas.
- Täck dina pannor som du vill.
- Justera temperaturen till maten som ska grillas.
- **Uppmärksamma:**Säkerställ att du inte fyller pannorna för högt och att maten inte vidrör värmeelementet (2).
- För att gratinera, skjut kastruller under grillplattan på Raclettehöjd (3).
- **Uppmärksamma:**För att pausa, placera kokkärnen på den icke uppvärmda hyllan (4).
- När du grillar kött, fisk och grönsaker, lägg maten som ska grillas på grillplattan.

### Uppmärksamma

*När du placerar grillplattan ovanpå kan varmt fett eller vatten stänka av grillytan.*

- Efter användning, vrid tillbaka regulatoren och dra ut kontakten!

**WARNING!**

**Vänd inte maten med grilltång eller metallgafflar. Dessa kan skada den icke klubbiga beläggningen.**

**Använd endast grillbestick av trä eller av värmebeständig plast!**

**Rengöring**

- Innan du rengör, koppla ur nätsladden och låt enheten svalna.
- I grund och botten är kastruller, plastsleven och grillplattan diskmaskinsäkra. Men vi rekommenderar att rengöra alla delar för hand för att förlänga livslängden på Raclettegrillen och tillbehören. Rengöring i diskmaskinen kan försämma egenskaperna hos kokkärlet och aluminiumplattan.
- Du bör därför rengöra pannorna och grillplattan i varmt vatten med lite diskmedel. Använd inte svampar med rengöringsmedel.
- Rengör hölje, kabel och kontakten med en fuktig trasa, sänk dem aldrig i vatten.
- Använd mjuka dukar eller svampar, rengör aldrig med hårda gryttsvampar eller stålull.
- Använd inte slipmedel eller lösningsmedel, skarpa föremål eller rengöringssprayer.
- **Låt alltid enheten torka ordentligt efter rengöring!**

**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.

**Cloer® Tillverkarservice och Produktregistrering**

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

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

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

**Tillverkargaranti**

<https://cloer.com/service>

**SE**

## Perusturvallisuusohjeet

- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön. Lisäksi laitetta voidaan käyttää muissa vastaavissa käyttöpaikoissa, esimerkiksi:
  - toimistojen ja liikehuoneistojen sosiaaliiloissa työntekijöiden käytössä,
  - maatalousyrityksissä,
  - hotelleissa, motelleissa ja muissa yöpymispaikoissa, sekä aamiaismajoituksissa.
- Cloer-sähkölaitteiden korjauksia saa tehdä vain Cloerin -tehtaan asiakaspalvelu. Väärä korjaus voi aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja. 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 suoja 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
- Suojaus palovaaralta: Älä koskaan aseta grilliä syttyvien nesteiden, materiaalien, esineiden, huonekalujen tai muiden lämmönlähteiden lähelle (esim. liesi, kaasuliekki, tuli, suora auringonpaiste tms.). Älä koskaan peitä grillipintaa alumiinifoliolla tai aseta sille kattiloita tai pannuja. Kerääntyvä kuumuus voi rikkoa tarttumista estävän pinnoituksen. Älä koskaan aseta leivinpaperia tai syttyviä materiaaleja grillipinnalle. Kova kuumuus voi johtaa tulipaloon.
- Älä koskaan jätä raclettegrilliä ilman valvontaa käytön aikana.



## Tekniset tiedot

| Malli | V   | Hz    | W    |
|-------|-----|-------|------|
| 643   | 230 | 50-60 | 1200 |

- Tällä laitteella ei ole sammutettua tilaa eikä valmiustilaa.

### Ennen ensimmäistä käyttökertaa

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



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

### CE-merkintä / turvaohjeita



**Laite vastaa EY-direktiivien vaatimuksia.**



**Laite soveltuu vain sisätiloissa käytettäväksi.**



**HUOMIO: Grillipinta ja pannut kuumenevat 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-6435) 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 luonnonkivilevy (Art-6430/6435), ei ole tarttumaton pinnoitetta. Kiven rasvaaminen ei ole tarpeen.
- Käytä toimitukseen sisältyvää muovilastaa pannun tyhjentämiseen.

### Vinkki

*Jotta liha ei pala kiinni kivilevyyn, ripottele kivele vähän suolaa.*

- Laitteen portaattomalla lämpötilan säädöllä voit säätää grillauslämpötilan grillattavaan ruokaan sopivaksi tai pitää ruoan lämpimänä.
- Ohje: Kivi on luonnonotuote, joka voi halkeilla tai rikkoutua, jos lämpötila muuttuu nopeasti. Tämä voidaan mahdollisuuksien mukaan välttää käsittelemällä kivi seuraavasti, ennen kuin käytät sitä ensimmäistä kertaa:
  - Puhdista kivi ohjeen mukaan.
  - Hiero kivi kunnolla kuivaksi.
  - Päällystä kiven pinta kuumuutta kestävällä (ruoka) öljyllä (kiekko ohut).
  - Aseta kivi kylmään uuniin ja kuumenna se sitten 220 °C:seen.
  - Jätä kivi uuniin n. 45 minuutiksi.
  - 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!

### Käyttö

- Aseta raclettegrilli keskelle pöytää kuivalle, liukumattomalle ja tasaiselle pinnalle.
- Työnnä pistoke pistorasiaan.
- Kierrä säätimestä (5) laitteen käynnistämiseksi.
- Merkkivalo syttyy.
- Valitse lämpötila säätimestä ylöspäin kiertämällä.



**HUOMIO!  
Nyt laite kuumenee!**

- Kun laitetta lämmitetään ensimmäistä kertaa, se voi hieman käryt. Muutaman minuutin kuluttua käryäminen loppuu.
- Esilämmitä raclettegrillii muutaman minuutin ajan.
- Leikkaa liha sopiviksi paloiksi. Näin ne kypsyvät nopeammin.
- Laita ne grillilevyn päälle.
- Täytä pannu haluamallasi tavalla.
- Sovita lämpötila grillattavan ruoan mukaan.
- Ohje:** Huomioi, että et täytä pannua liian täyteen, jotta elintarvikkeet eivät kosketa lämmityslaitetta (2).
- Gratinointia varten työnnä pannu grillilevyn alle raclettetasolle (3).
- Ohje:** Tauon aikana sijoita pannu kuumentamattomalle tasolle (4).
- Lihaa, kalaa tai vihanneksia grillattaessa aseta ne suoraan grillilevylle.

FI

## Ohje

*Grillauksen aikana on mahdollista, että grillipinnalta roiskuu kuumaa rasvaa tai vettä.*

- Kierrä säädintä alaspäin käytön jälkeen ja irrota verkkopistoke!



### HUOMIO!

**Älä käännä grillattavia elintarvikkeita metallisilla grillipihdeillä tai haarukoilla. Ne voivat vaurioittaa tarttumaton pintoja.**

**Käytä vain puisia tai kuumuutta kestävästä muovista valmistettuja grillausvälineitä.**

## Puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta ja anna laitteen jäähtyä.
- Pannut, muovilasta ja grillilevy voidaan periaatteessa pestä astianpesukoneessa. Suosittelemme kuitenkin kaikkien osien käsinpesua raclettegrillin ja sen osien käyttöä pidättämiseksi. Astianpesukoneessa puhdistus voi vaikuttaa pannujen ja alumiinilevyn ominaisuuksiin.
- Puhdista pannut ja grillilevy lämpimässä vedessä, jossa on hieman tiskiainetta. Älä käytä hankaavia sienä.
- Puhdista kotelo, kaapeli ja pistoke kostealla liinalla, älä koskaan upota niitä veteen.
- Käytä pehmeitä liinoja tai sienä, älä koskaan puhdistaa laitetta hankaavilla sienillä tai teräsvillalla.
- Älä käytä hankaus- tai liuotainaineita, teräviä esineitä tai puhdistussuihkeita.
- **Anna laitteen kuivua hyvin puhdistuksen jälkeen!**

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

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



### HUOMIO!

**Sähkölaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteenä.**

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

## Cloer®-valmistajapalvelu ja -tuotteiden rekisteröinti

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

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

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

Tarkista verkosta, onko valmistajapalvelumme tällä hetkellä saatavilla maassasi.



**Tuotteen rekisteröinti**  
<https://cloer.com/service>

## Pagrindiniai saugumo nurodymai

- Šis prietaisas yra skirtas išskirtinai naudoti namų ūkyje ir panašiam naudojimui, kaip pavyzdžiui:
  - parduotuvėse ir biuruose darbuotojų virtuvėse,
  - sodybose, viešbučiu, motelių ir kitose gyvenamosiose įstaigose arba,
  - pensionatuose.
- Paveskite remontuoti „Cloer“ elektros prietaisus tik „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje. Dėl neišmanančių asmenų taisymo, gali naudotojui atsirasti didelis pavojus. Tokiu atveju neteksite garantijos teisės.
- Naudokite prietaisą tik buityje naudodami kištukines rozetes. Patikrinkite, ar tipiniame skydelyje nurodyta tinklo įtampa atitinka tinklo srovę.
- Prietaisas turi būti įjungiamas į kištukinę rozetę su žemintu laidu.
- Jei pažeistas prijungimo laidas, jį būtina pakeisti „Cloer“ klientų aptarnavimo tarnyboje, kad išvengtumėte pavojų.
- Ištraukite tinklo kištuką iš rozetės
  - jeigu pasireiškia gedimas,
  - jeigu prietaisas nebuvo naudojamas ilgesnį laiką,
  - prieš kiekvieną valymą.
- Traukite tik kištuką, niekada netraukite už maitinimo laido
- Nenaudokite laido nešimui ir saugokite jį nuo karščio (kaitlentės/ atvira liepsna).
- Netraukite maitinimo laido per aštrias briaunas ir neįtempkite per standžiai, nes atsiras pavojus, kad prietaisas apsivers.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir taip pat asmenys su sumažintais fiziniais, sensoriniais arba protiniais sugebėjimais arba neturintys patirties ir žinių, jeigu Jūs prižiūrėsite arba nurodysite dėl prietaiso saugaus naudojimo ir jie supras dėl galimo pavojaus.
- Valymo ir priežiūros negali atlikti vaikai, nebent jiems yra 8 metai ir juos prižiūri vyresni.
- Vaikai negali su prietaisu žaisti.
- Prietaisą ir jo prijungimo laidą reikia laikyti nepasiekiamą vaikams iki 8 metų.
- Niekada nepanardinkite prietaiso į vandenį.
- Saugokite prietaisą nuo drėgmės (purškiamo vandens/ lietaus).
- Leiskite prietaisui atvėsti, prieš jį valant arba tvarkant. Platesnę informaciją dėl jo valymo, rasite kituose puslapiuose.
- Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
- Šis prietaisas turi būti naudojamas su laiko rele su laikrodžio mechanizmu arba išoriniu laiko skaitliuku.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams nei numatyta pagal jo paskirtį.
- **DĖMESIO:** atminkite, kad naudojimo metu keptuvo plokštė ir kaitinimo elementai įkaista. Lieskite tik rankenas ir valdymo elementus.
- Siekdami apsisaugoti nuo gaisro pavojaus, keptuvo niekada nestatykite prie užsiliepsnojančių skysčių, medžiagų, daiktų, baldų arba kitų šilumos šaltinių (pvz., kaitlentės, dujų degiklio, ugnies, tiesioginių saulės spindulių ir kt.). Keptuvo paviršiaus niekada nedenkite aliuminio folija ir ant jo nestatykite puodų arba keptuvių. Dėl to susidaranti karščio sanakaupa gali sugadinti nesvylančią dangą. Ant keptuvo paviršiaus niekada netieskite kepimo popieriaus arba užsiliepsnojančių medžiagų. Dėl didelio karščio gali kilti gaisras.
- Rakletės keptuvo niekada nepalikite be priežiūros.



## Techniniai duomenys

| Tipas | voltas | Hz    | vatas |
|-------|--------|-------|-------|
| 643   | 230    | 50-60 | 1200  |

- Šis įrenginys neturi nei išjungimo, nei budėjimo būsenos.

## Prieš pirmąjį naudojimą



**Prieš pradėdami naudoti pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.**

- Nuimkite visas pakuotės dalis ir lipdukus, nenuimkite tipo ženklą ir serijos numerio.
- Rakletės keptuvą pastatykite ant neslystančio, lygaus ir sauso paviršiaus.
- Keptuvo plokštę ir keptuvėles valykite drėgna šluoste, esant būtinybei plaukite šiltu vandeniu su šiek tiek indų ploviklio. Nenaudokite abrazyvinių kempinių.
- Keptuvo plokštę uždėkite ant korpuso.



**Naudojant pirmąjį kartą prietaisas gali skleisti dūmus ir kvapus. Todėl prietaisą reikėtų pakaitinti maždaug 10 minučių ant jo nededant maisto produktų. Tuo metu vėdinkite patalpą.**

## CE ženklas / saugos nurodymai



**Prietaisas atitinka jam taikomų ES direktyvų reikalavimus.**



**Prietaisas yra skirtas naudoti tik uždaroje patalpoje.**



**DĖMESIO: keptuvo plokštė ir keptuvėles naudojimo metu labai stipriai įkaista. Kyla nudegimų ir gaisro pavojus! Keptuvėles imkite tik už šilumą izoliuojančių rankenų!**



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

## Naudojimo nurodymai

- Rakletės keptuvą (prekės nr. 6435) turi nesvylančią dangą, kuri neleidžia prikepti keptamam maistui ir palengvina valymą.
- Dėl nesvylančios dangos ruošiant patiekalus jums prireiks labai nedidelio kiekio aliejaus ir (arba) riebalų arba jų iš viso nereikės.
- Rakletės keptuvą su natūralaus akmens plokšte (prekės nr. 6430/6435) neturi nesvylančios dangos. Akmens tepti riebalais nebūtina.
- Norėdami ištuštinti keptuvėles, naudokite komplekte esančią plastikinę mentelę.

## Patarimas

*Kad mėsa neprikeptų prie natūralaus akmens plokštės, tiesiog ant akmens pabarstykite šiek tiek druskos.*

- Naudodami bepakopį prietaiso temperatūros reguliatorių, galite nustatyti kepimo temperatūrą pagal atitinkamą keptamą patiekalą ir maistą išlaikyti šiltą.
- **Pastaba:** Akmuo yra natūralus gaminy, kuris gali įtrūkti arba įskilti nuo greitų temperatūros pokyčių. Jūs galite to išvengti, prieš naudodami akmenį pirmą kartą apdorodami jį taip:
  1. Nuvalykite akmenį, kaip aprašyta.
  2. Kruopščiai nusauskinkite akmenį.
  3. Akmens viršų išpilkite karščiui atspariu (maistiniu) aliejumi (vaflynis plonas).
  4. Įdėkite akmenį į šaltą orkaitę ir įkaitinkite iki 220°C.
  5. Palikite akmenį orkaitėje 45 minutes.
  6. Dabar vėl išjunkite orkaitę ir leiskite akmeniui lėtai atvėsti, kol jis pasieks kambario temperatūrą. Neatvėsinkite akmens šaltu vandeniu.
- Nepaisant šių priemonių, vėliau naudojant akmenį gali atsirasti nedidelių įtrūkimų ar spalvos pakitimų. Tai nėra priežastis pretenzijai, nes funkcija nuo to nesuprastėja!

## Valdymas

- Rakletės keptuvą pastatykite stalo centre ant sauso, neslystančio ir lygaus paviršiaus.
- Įkiškite kištuką į elektros lizdą.
- Pasukite reguliatorių (5), kad įjungtumėte prietaisą.
- Įsizižiebta kontrolinė lemputė.
- Parinkite šildymo pakopą, reguliatorių pasukdami aukštyn.



**DĖMESIO! Prietaisas dabar įkais!**

- Įšildamas pirmą kartą prietaisas gali šiek tiek rūkti. Praėjus keletui minučių rūkimas liaujasi.
- Per keletą minučių įkaitinkite rakletės keptuvą.
- Mėsą supjaustykite vieno kąsnio dydžio gabalėliais. Jie iškeps greičiau.
- Uždėkite keptamą patiekalą.
- Jeigu norite, keptuvėles uždenkite.
- Atitinkamam keptamam patiekalui nustatykite tinkamą temperatūrą.
- **Pastaba:** stebėkite, kad keptuvėles nebūtų pripildytos per daug ir, kad maisto produktai nesiliestų su degiklio korpusu (2).
- Norėdami užkepti keptuvėles pastumkite po keptuvo plokštę į rakletės lygmenį (3).
- **Pastaba:** norėdami pristabdyti procesą, keptuvėles pastatykite ant nešildomo paviršiaus (4).
- Norėdami kepti mėsą, žuvį ir daržoves, keptamus patiekalus padėkite ant keptuvo plokštės.

### Pastaba

*: dedant patiekalus ant keptuvo plokštės, nuo paviršiaus gali pradėti tikėti karšti riebalai arba vanduo.*

- Pasinaudoję prietaisu, reguliatorių užsukite ir ištraukite tinklo kištuką!



### DĖMESIO!

**Kepamo patiekalo neverskite naudodami metalinių keptuvo žnyplių arba šakučių. Jie gali pažeisti nesvytančią dangą. Naudokite tik medinius arba karščiui atsparius plastikinius keptuvo įrankius!**

### Valymas

- Prieš valydami ištraukite tinklo kištuką ir palikite prietaisą ataušti.
- Indaplovėje galite plauti tik keptuvėles, plastikinę mentelę ir keptuvo plokštę. Vis dėl to dalis rekomenduojame plauti rankomis, kad pailgėtų rakletės keptuvo ir priedų naudojimo trukmė. Plovimas indaplovėje gali pakeisti keptuvėlių savybes ir neigiamai paveikti aliuminio plokštę.
- Todėl keptuvėles ir keptuvo plokštę plaukite šiltame vandenyje naudodami šiek tiek indų ploviklio. Nenaudokite abrazyvinių kempinių.
- Drėgna šluoste nuvalykite korpusą, laidą ir kištuką, niekada nenardinkite į vandenį.
- Naudokite minkštas šluostes arba kempines, niekada nevalykite puodų kempinėmis arba plieniniais šveistikais.
- Nenaudokite abrazyvinių medžiagų ar tirpiklių, taip pat aštrių daiktų ir purškiamų valiklių.
- **Nuvalę prietaisui leiskite tinkamai išdžiūti!**

### Utilizavimas nekenkiant gamtos

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



### DĖMESIO!

**Elektros prietaisas epriskiriamas buitinėms atliekoms.**

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

### „Cloer®“ gamintojo aptarnavimas ir gaminių registracija

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

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

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



### Produkto registravimas

<https://cloer.com/service>

LT

## Podstawowe wskazówki w zakresie zachowania bezpieczeństwa

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym itp., np.:
  - w kuchniach dla pracowników sklepów i biur,
  - w posiadłościach rolnych,
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych lub
  - w pensjonatach.
- Naprawy urządzeń elektrycznych firmy Cloer należy powierzać wyłącznie autoryzowanym fachowcom handlu branżowego lub specjalistom z obsługi serwisowej firmy Cloer. Przez naprawy przeprowadzone niefachowo mogą powstać znaczne zagrożenia dla użytkownika. Dodatkowo do tego gasną roszczenia gwarancyjne.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazd znajdujących się zazwyczaj w gospodarstwach domowych. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem domowej sieci elektrycznej.
- Urządzenie zaopatrzone jest w przewód przyłączający rodzaju przyłączenia „Y”. Jeżeli przewód ten jest uszkodzony, to aby niedopuszczyć do powstania zagrożeń, musi on zostać wymieniony przez autoryzowanego przez firmę Cloer fachowca handlu branżowego lub fachowca obsługi serwisowej firmy Cloer.
- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka,
  - jeżeli dojdzie do zakłócenia.
  - jeżeli urządzenie nie będzie dłuższy czas używane.
  - przed każdym czyszczeniem.
- Ciągnąć tylko za wtyczkę, nigdy za kabel.
- Nie naciskać zbyt mocno kabla, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo, że urządzenie przewróci się. Nie naciskać kabla na ostrych krawędziach.
- Nie używać kabla do przenoszenia i chronić go przed wysoką temperaturą (płyta kuchenna/ otwarty piekarnik).
- Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia, o ile są nadzorowane lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i zrozumiały potencjalne zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają 8 lat lub więcej i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód muszą być trzymane z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Należy czuwać nad dziećmi, aby przekonać się, że nie będą się bawiły tym urządzeniem.
- Urządzenia mogą być używane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej albo nie mające doświadczenia i/ lub wiedzy, o ile są nadzorowane lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i zrozumiały potencjalne zagrożenia.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy chronić przed wilgocią (woda rozpryskowa / deszcz). Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Zanim przystąpi się do czyszczenia urządzenia lub do jego chowania, urządzenie musi się całkowicie ochłodzić.
- Nie wolno używać urządzenia do celu innego niż przewidziany.
- **UWAGA:** należy pamiętać, że płyta grillowa i elementy grzewcze rozgrzewają się podczas pracy. Prosimy nie dotykać innych części urządzenia niż uchwyty i elementy obsługowe.
- Ochrona przed zagrożeniem pożarowym: nigdy nie ustawiać grilla w pobliżu palnych cieczy,

- materiałów, przedmiotów, mebli lub innych źródeł ciepła (np. kuchenki gazowej, płomienia gazu, ognia, bezpośredniego nasłonecznienia itd.). Nigdy nie zakrywać powierzchni grilla folią aluminiową ani nie ustawiać na niej garnków lub patelni. Powstające w ten sposób nagromadzone ciepło może zniszczyć powłokę antyadhezyjną. Nigdy nie kłaść papieru do pieczenia ani materiałów palnych na powierzchni grilla. Bardzo wysokie temperatury mogą spowodować pożary.
- Nigdy nie pozostawiać działającego grilla raclette bez nadzoru.

## Specyfikacja techniczna

| Rodzaj | wolt | Hz    | wat  |
|--------|------|-------|------|
| 643    | 230  | 50-60 | 1200 |

- To urządzenie nie posiada ani stanu wyłączenia, ani stanu czuwania.

## Przed pierwszym użyciem



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

- Usunąć całe opakowanie i wszelkie naklejki, nie tabliczkę znamionową.
- Ustawić grilla raclette na antypoślizgowej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Płytę grillową i patelnię należy czyścić wilgotną ścierką, ewentualnie z niewielką ilością środka do mycia naczyń w ciepłej wodzie. Nie używać trących gąbek.
- Układać płytę grillową na obudowie.



**Przy pierwszym użyciu może powstawać dym i zapachy z urządzenia. Dlatego urządzenie należy podgrzewać około 10 minut bez żywności. W tym czasie należy wietrzyć pomieszczenie.**

## Oznakowanie CE / instrukcje bezpieczeństwa



**Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw UE.**



**Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.**



**UWAGA:**  
powierzchnia grilla i patelni bardzo się rozgrzewają podczas pracy. Istnieje niebezpieczeństwo oparzeń i zagrożenie pożarowe!  
Chwytać patelnię tylko za uchwyty z izolacją cieplną!



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

## Wskazówki dotyczące obsługi

- Płyta grilla raclette (art-6435) jest pokryta warstwą antyadhezyjną, która zapobiega przywieraniu grillowanych produktów do powierzchni, co ułatwia czyszczenie urządzenia.
- Dzięki powłoce antyadhezyjnej można praktycznie zrezygnować z użycia oleju lub tłuszczu podczas przygotowywania potraw.
- Grill raclette wyposażony z płytą grzewczą z kamienia naturalnego (art-6430/6435) nie posiada powłoki antyadhezyjnej. Grillowanie na płycie kamiennej również nie wymaga użycia oleju.
- Do opróżniania patelенок należy używać dostarczonej szpatułki z tworzywa sztucznego.

### Podpowiedź

*Na powierzchnię z kamienia naturalnego wystarczy wysypać nieco soli, która zapobiegnie przywieraniu grillowanego mięsa.*

- Dzięki funkcji bezstopniowej regulacji temperatury ustawić można temperaturę odpowiednio do grillowanego produktu lub podgrzewać gotowe potrawy.
- Wskazówka: Płyta kamienna wykonana jest z kamienia naturalnego, który może pęknąć lub odłamać się w przypadku nagłej zmiany temperatury. Istnieją jednak sposoby, aby zminimalizować takie ryzyko. Przed pierwszym użyciem płyty grzewczej z kamienia należy wykonać następujące kroki:
  1. Oczyszczyć kamień zgodnie z opisem.
  2. Dokładnie wytrzeć i wysuszyć kamień.
  3. Następnie na zewnętrzną powierzchnię płyty kamiennej nanieść cienką warstwę oleju (spożywczego), odpornego na wysoką temperaturę (cieniuteńki).
  4. Włożyć płytę do nienagrzanego piekarnika i załączyć temperaturę 220°C.
  5. Pozostawić płytę kamienną na 45 minut w piecu.
  6. Następnie wyłączyć piekarnik i odczekać, aż kamień się schłodzi i osiągnie temperaturę pokojową. Pod żadnym pozorem nie chłodzić kamienia zimną wodą.
- Pomimo to podczas użytkowania płyty kamiennej mogą pojawić się na niej niewielkie pęknięcia lub przebarwienia. Nie stanowi to jednak powodu do reklamacji, gdyż nie ma żadnego negatywnego wpływu na działanie płyty!

PL

## Obsługa

- Ustawić grilla raclette na środku stołu, na suchej, antypoślizgowej i płaskiej powierzchni.
- Proszę podłączyć wtyczkę do gniazda wtykowego.
- Obrócić regulator (5), aby włączyć urządzenie.
- Zaświeci się lampka kontrolna.
- Wybrać stopień grzania, obracając regulator na zwiększenie.



**UWAGA!**  
**Urządzenie jest gorące!**

- Podczas pierwszego rozgrzewania z urządzenia może wydobywać się lekki dym. Po kilku minutach dym jednak zanika.
- Rozgrzać grill raclette przez kilka minut.
- Pociąć mięso na kawałki o wielkości odpowiedniej do pogryzienia. Szybko się one opiekają.
- Położyć teraz grillowaną potrawę.
- Położyć na patelence potrawy według życzenia.
- Dostosować temperaturę do danej grillowanej potrawy.
- Wskazówka: zwrócić uwagę, aby patelenci nie zostały wypełnione zbyt wysoko, a żywność nie stykała się z grzałką (2).
- W celu zapiekania należy przesunąć patelenci pod płytę grillową na poziomie raclette (3).
- Wskazówka: Aby przerwać, należy ustawić patelenci na nieogrzewanej powierzchni do odkładania (4).
- Do grillowania mięsa, ryb i warzyw ułożyć grillowaną potrawę na płycie grillowej.

### Wskazówka

*podczas układania na płycie grillowej z powierzchni grillowania może przyskać gorący tłuszcz lub woda.*

PL

- Po użyciu obrócić regulator ponownie na mniejsze-nie i wyciągnąć wtyczkę sieciową!



**UWAGA!**  
**Nie odwracać grillowanej potrawy z metalu szczypcami do grilla lub widelcami. Mogą one uszkodzić powierzchnię antyadhezyjną. Używać wyłącznie sztuczków do grilla z drewna lub termicznego tworzywa sztucznego!**

## Czyszczenie

- Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę sieciową i odczekać na ostygnięcie urządzenia.
- Zasadniczo patelenci, szpatułka z tworzywa sztucznego i płyta grillowa są przystosowane o mycia w zmywarkach. Zalecamy jednak czyszczenie wszystkich części ręcznie, aby przedłużyć żywotność grilla raclette i akcesoriów. Czyszczenie w zmywarce może pogorszyć właściwości patelenc i płyty aluminiowej.
- Dlatego patelenci i płytę grillową należy czyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością środka do ręcznego

mycia naczyń. Nie używać trących gąbek.

- Obudowę, kabel i wtyczkę czyścić miękką ściereczką, nigdy nie zanurzać w wodzie.
- Używać miękkich ścierek lub gąbek, nigdy nie czyścić twardymi gąbkami do garnków ani wełną stalową.
- Nie używać środków trących ani rozpuszczalników, ostro zakończonych przedmiotów ani aerozoli do czyszczenia.
- **Po wyczyszczeniu zawsze należy pozostawić urządzenie dobrze do wyschnięcia!**

## Usuwanie przyjazne dla środowiska

Nasze urządzenia pakowane są w opakowania transportowe, które są przyjazne dla środowiska naturalnego. Kartony i papier należy oddawać do składów makulatury, opakowania z tworzyw sztucznych do składów przetwarzających je na surowce wtórne.



**UWAGA!**  
**Urządzeń elektrycznych nie należy wyrzucać do śmieci domowych.**

Urządzenia elektryczne zawierają wartościowe surowce. Prosimy przekazać zużyte urządzenie do licencjonowanego punktu utylizacji. Na temat możliwości utylizacji prosimy skontaktować się z kompetentnymi jednostkami administracji gminnej lub miejskiej.

## Obsługa klienta i rejestracja produktu Cloer®

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

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

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



### Warunki gwarancji

<https://cloer.com/service>



## Grundlæggende sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat er udelukkende beregnet til husholdningsbrug el.lign., eksempelvis:
  - i køkkenet til medarbejderne i forretninger og på kontorer
  - på landbrugsejendomme
  - til logerende på hoteller, moteller og i andre boligformer eller
  - bed and breakfast.
- Reparation af el-apparater fra Cloer må kun foretages af Cloers egen kundeservice. Usagkyndigt foretagne reparationer kan indebære en betydelig fare for brugeren. Desuden vil garantien miste sin gyldighed.
- Apparatet må kun tilsluttes stikkontakter, som de er gængse i en almindelig husholdning. Kontroller, om netspændingen, der er angivet på mærkepladen, er i overensstemmelse med det forhåndenværende strømforsyningsnet.
- Apparatet skal sluttes til en stikkontakt med jordleder.
- Hvis tilslutningsledningen er beskadiget, skal den udskiftes af Cloers egen kundeservice, for at undgå enhver risiko.
- Træk stikket ud af stikkontakten
  - hvis der skulle indtræde en forstyrrelse
  - hvis apparatet ikke er i brug, inden rengøring.
- Hiv ikke i ledningen, men tag altid fat i selve stikket.
- Træk ikke ledningen hen over skarpe kanter, og stram den ikke for meget, da der er fare for, at apparatet vælter. Bær ikke apparatet i ledningen, og beskyt den mod varme (kogeplade/åben ild).
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gas- eller elkomfur eller i en opvarmet ovn.
- Dette apparat kan benyttes af børn fra 8 år og derover samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner og af personer, der ikke har erfaring og viden, såfremt det sker under opsyn eller disse personer er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn.
- Børn må ikke lege med apparatet. Apparatet og dets ledning skal holdes uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Grillen må aldrig forlades under brugen, uden den er under opsyn. Beskyt enheden mod fugt (vandsprøjt/regn) og varme (som f.eks. direkte sollys).
- Dette apparat er ikke beregnet til brug med kontaktur eller en ekstern timer.
- Forlad aldrig apparatet uovervåget under brugen.
- Lad apparatet køle helt af; rengør apparatet og tilbehørsdelene umiddelbart efter afkøling og inden opbevaring. Mere information om rengøring findes på de følgende sider. Dyp aldrig apparatet i vand.
- **PAS PÅ:** Vær opmærksom på, at grillpladen og varmeelementerne bliver varme under brug. Rør kun ved håndtag og greb. Naturstenen lagrer varmen og forbliver varm i lang tid efter grillning. Rør ikke ved den, før den er kølet helt af.
- For at beskytte mod risikoen for brand: Placer aldrig grillen i nærheden af brændbare væsker, materialer, genstande, møbler eller andre varmekilder (f.eks. komfur, gasflamme, ild, direkte sollys osv.). Dæk aldrig grillfladen med aluminiumsfolie, og sæt ikke gryder eller pander på den. Den resulterende varmeudvikling kan ødelægge non-stick-belægningen. Læg aldrig bagepapir eller brændbare materialer på grilloverfladen. Den ekstreme varme kan forårsage brande.
- Efterlad aldrig grillen uden opsyn, mens den er i brug.

DK

## Tekniske data

| Type | Volt | Hz    | Watt |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

- Denne enhed har hverken en slukket tilstand eller en standbytilstand.

### Inden første brug

- Læs denne brugsanvisning, før enheden tages i brug første gang.
- Fjern al emballage og eventuelle mærkater, lad typskiltet sidde.
- Placer grillpladen på huset.
- Placer raclettegrillen på et skridsikkert, plant og tørt underlag.
- Rengør grillpladen og panderne med en fugtig klud, evt. med lidt opvaskemiddel under varmt vand. Brug ikke slibende svampe.



**Der kan opstå røg og lugt fra apparatet, når det tages i brug. Apparatet skal derfor opvarmes i ca. 10 minutter uden mad. Luft ud i rummet i mellemtiden.**

### CE-mærke/Sikkerhedsanvisninger



**Apparatet opfylder kravene, der følger af relevante EF-direktiver.**



**Apparatet er udelukkende beregnet til brug i lukkede rum.**



**PAS PÅ: Grilloverfladen og panderne bliver ekstremt varme under brug. Der er risiko for forbrændinger og brand! Rør kun ved panderne med de varmeisolerede håndtag!**

DK



**VIGTIGT! Træk stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug, og inden det rengøres!**

### Betjeningsvejledning

- Din raclettegrill (Art-6435) er udstyret med en non-stick-belægning, som forhindrer maden i at hænge fast og gør rengøringen nemmere.
- Takket være non-stick-belægningen skal du kun bruge lidt eller slet ingen olie eller fedt til at tilberede maden.
- Raclettegrillen med naturstensplade (Art-6430/6435) har ikke en non-stick-belægning. Det er ikke nødvendigt at smøre stenen.
- Brug de medfølgende plastikspatler til at tømme gryderne.

### Tip

*For at undgå, at kødet bruner på naturstenspladen, skal du blot drysse lidt salt på stenen.*

- Med den trinløse temperaturstyring på apparatet kan du indstille grilltemperaturen, så den passer til den mad, der skal grilles, eller holde maden varm.
- Bemærk: Stenen er et naturprodukt, som kan revne eller gå i stykker, hvis temperaturen ændrer sig hurtigt. Du kan så vidt muligt undgå dette ved at behandle stenen på følgende måde, før du bruger den første gang:
  1. Rengør stenen som beskrevet.
  2. Gnid stenen grundigt tør.
  3. Smør toppen af stenen med en varmebestandig (mad)olie (oblat tynd).
  4. Sæt stenen i den kolde ovn, og varm den op til 220 °C.
  5. Lad stenen stå i ovnen i 45 minutter.
  6. Sluk nu for ovnen igen, og lad stenen køle langsomt af, indtil den har nået stuetemperatur. Stenen må IKKE afkøles med koldt vand.
- På trods af disse foranstaltninger kan der opstå små revner eller farveændringer i stenen under den efterfølgende brug. **Dette er ikke en grund til at klage, da funktionen ikke er forringet!**

### Idriftsættelse

- Placer grillen midt på bordet på et tørt, skridsikkert og plant underlag.
- Skær kødet i mundrette stykker. De koger hurtigere.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Indikatorlampen tændes.
- Vælg et varmeniveau, og tilpas temperaturen til den mad, der skal grilles.



**ADVARSEL!  
Apparatet bliver nu varmt!**

- Apparatet kan ryge lidt, når det først er varmet op. Røgen stopper dog efter et par minutter.
- Forvarm raclettegrillen i et par minutter.
- Naturstenspladen skal varmes op på raclettegrillen i ca. 20-30 minutter.
- Læg nu maden på grillen.
- Top dine pander som ønsket.
- **Bemærk:** Sørg for, at du ikke fylder panderne for højt.
- For at gratinere skal du skubbe panderne ind under grilloverfladen i de dertil indrettede rum.
- **Bemærk:** Varmt fedt eller vand kan sprøjte af grilloverfladen, når grilloverfladen er tildækket.



#### ADVARSEL!

**Vend ikke maden med metaltænger eller -gaffer. De kan beskadige non-stick-belægningen.**

**Brug kun grillbestik af træ eller varmebestandig plast!**

### Rengøring og pleje

- Tag stikket ud af stikkontakten før rengøring, og lad apparatet køle af.
- Panderne og aluminiumspladen tåler maskinopvask.
- Vi anbefaler dog, at du rengør alle dele i hånden for at forlænge raclettens og tilbehørets levetid. Rengøring i opvaskemaskinen kan påvirke pandernes og aluminiumspladens egenskaber.
- Rengør derfor panderne, aluminiumspladen og naturstenspladen i varmt vand med lidt opvaskemiddel. Brug ikke slibende svampe.
- Naturstenen tåler ikke opvaskemaskine.
- Rengør huset, kablet og stikket med en fugtig klud, og sænk det aldrig ned i vand.
- Brug bløde klude eller svampe, rengør aldrig med hårde svampe eller ståluld.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler eller opløsningsmidler, skarpe genstande eller rengøringspray.
- Lad altid apparatet tørre grundigt efter rengøring!

### Miljøvenlig bortskaffelse

Vi gør udelukkende brug af miljøvenlige emballager til transporten af vores apparater. Kartonnager/papir og kunststofemballage skal affaldssorteres.



#### VIGTIGT!

**El-apparater må ikke smides ud som almindeligt husholdningsaffald.**

El-apparater indeholder råstoffer, der kan genbruges. Også selve apparatet skal indleveres til genbrug, når det er udtjent. Kontakt din kommune for mere information om, hvordan du kan skille dig af med apparatet.

### Cloer® Producentsservice & Produktregistrering

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

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

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



#### Producentgaranti

<https://cloer.com/service>

## Grunnleggende sikkerhetsanvisninger

- Denne enheten skal kun brukes i husholdninger eller lignende, for eksempel:
  - på personalkjøkken i butikker og kontorer
  - på gårdsbruk
  - av kunder på hoteller, moteller eller i andre innkvarteringer på frokostpensjonater
- Laat reparaties aan elektrische apparaten van Cloer alleen door de Cloer klantenservice uitvoeren. Ved ikke-forskriftsmessig utførte reparasjoner kan brukeren bli utsatt for betydelig risiko. I tillegg blir garantien ugyldig.
- Enheten skal kun kobles til en standard stikkontakt. Kontroller at strømmettet innfrir kravene til nettspenning som er angitt på typeskiltet.
- Enheten må kobles til en jordet stikkontakt.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, door een goedgekeurde Cloer-dealer of door de klantenservice van Cloer laten vervangen.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten:
  - hvis det oppstår en feil
  - hvis enheten ikke skal brukes på lengre tid
  - før hver rengjøring
- Trekk alltid i støpselet, og ikke i selve ledningen.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- Enheten kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt av personer med manglende erfaring/kunnskap eller nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne. Dette forutsetter imidlertid at bruken skjer under tilsyn, eller at vedkommende brukere får en innføring i trygg bruk av enheten og gjøres oppmerksom på potensielle risikoer.
- Enheten skal ikke rengjøres eller vedlikeholdes av barn med mindre de er over 8 år og en voksen har tilsyn med dem. Ikke la barn leke med enheten. Oppbevar enheten og ledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Ikke la enheten være uovervåket under bruk.
- Ikke bruk enheten utendørs.
- Beskytt enheten mot fuktighet (vannsprut/regn).
- Sørg for at enheten er helt avkjølt før du rengjør eller setter den bort. Du finner mer informasjon om rengjøring på de neste sidene.
- **NO OBS:** Vær oppmerksom på at grillplaten og varmeelementene blir varme under bruk. Ta kun i håndtaket og betjeningselementene. Natursteinen lagrer varmen og holder seg varm lenge etter grillingen. Berør den først når den er fullstendig avkjølt.
- For beskyttelse mot brannfare: Plasser aldri grillen i nærheten av brennbare væsker, materialer, gjenstander, møbler eller andre varmekilder (f.eks. komfyr, gassflamme, ild, direkte sollys osv.). Dekk aldri til grillflaten med aluminiumsfolie, og sett ingen gryter eller panner på den. Den varmeutvikling som oppstår, kan ødelegge non-stick-belegget. Plasser aldri bakepapir eller brennbare materialer på grillflaten. På grunn av den ekstreme varmen kan det oppstå brann.
- La aldri grillen være uten tilsyn mens den er i bruk.

## Tekniske data

| Type | Volt | Hz    | Watt |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

- Denne enheten har verken en av-tilstand eller en standby-tilstand.

## Før du tar enheten i bruk for første gang

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen før du tar i bruk enheten for første gang.
- Fjern emballasjen og eventuelle klistremerker, med unntak av typeskiltet.
- Legg grillplaten på dekslet.
- Plasser raclette-grillen på et sklisikkert, jevnt og tørt underlag.
- Rengjør grillplaten og pannene med en fuktig klut, evt. med litt oppvaskmiddel under varmt vann. Ikke benytt skuresvamber.



**Ved første gangs bruk kan det oppstå røyk og lukt fra enheten. Enheten bør derfor varmes opp i ca. 10 minutter uten næringsmidler. Luft ut rommet i mellomtiden.**

## CE-merking/sikkerhetsmerknader



**Enheten innfrir kravene i aktuelle EU-direktiver.**



**Enheten er kun ment å skulle brukes i lukkede rom.**



**OBS: Grillflaten og småpannene blir ekstremt varme under bruk. Det foreligger forbrennings- og brannfare Ta kun i småpannene ved de varmeisolererte håndtakene!**



**OBS! Trekk ut støpselet etter bruk og før rengjøring!**

## Bruksanvisning

- Din Raclette Grill (Art-6435) er utstyrt med et non-stick-belegg som forhindrer at grillmat fester seg, og gjør rengjøringen mye enklere.
- Takket være non-stick-belegget trenger du lite eller ingen olje / fett for å tilberede maten.
- Raclette Grill med natursteinplate (Art-6430/6435) har ikke non-stick-belegg. Det er ikke nødvendig å smøre inn steinen.
- Bruk de medfølgende plastspadene til å tømme pannene.

## Tips

*For å unngå at kjøttet setter seg fast på natursteinplaten, strør du bare litt salt på steinen.*

- Med den trinnløse temperaturreguleringen på enheten, kan du stille inn grilltemperaturen slik at den tilpasses grillmaten, eller slik at maten holdes varm.
- Henstilling: Steinen er et naturprodukt som kan sprekke eller gå i stykker hvis temperaturen endres raskt. Dette kan unngås så langt det lar seg gjøre ved å behandle steinen på følgende måte før du tar den i bruk for første gang:
  1. Rengjør steinen som beskrevet.
  2. Sørg for å gni steinen grundig tørr.
  3. Smør toppen av steinen med en varmebestandig (næringsmiddel-) olje (oblat tynn).
  4. Plasser steinen i en den kalde ovnen og varm den deretter opp til 220°C.
  5. La steinen stå i ovnen i 45 minutter.
  6. Slå av ovnen og la steinen avkjøles langsomt til den har nådd romtemperatur. IKKE avkjøl steinen med kaldt vann.
- Til tross for disse tiltakene kan det oppstå små sprekker eller fargeforandringer i steinen ved senere bruk. Dette er ingen reklamasjonsgrunn, ettersom funksjonen ikke er nedsatt!

## Igangsetting

- Plasser grillen på midten av bordet på et tørt, sklisikkert og plant underlag.
- Skjær kjøttet i munnfullstykker. Disse blir raskere ferdige.
- Sett støpselet i stikkkontakten.
- Indikatorlampen tennes.
- Velg et varmenivå og tilpass temperaturen til maten som skal grilles.



**OBS!  
Enheten begynner nå å bli varm!**

- Enheten kan ryke litt når den varmes opp første gang. Etter noen minutter stopper imidlertid røykutviklingen.
- Forvarm raclettegrillen i noen minutter.
- Natursteinsplaten må varmes opp på raclettegrillen i ca. 20-30 minutter.
- Legg nå grillmaten på grillen.
- Fyll småpannene dine etter ønske.
- Henstilling: Pass på at småpannene ikke fylles for høyt.
- For å gratinere skyver du pannene under grillflaten inn i de angitte festeordningene.
- Henstilling: Når grillflaten er tildekket, kan det sprute varmt fett eller vann fra grillflaten.

**NO**

**OBS!**

**Ikke vend maten med grilltang eller gaffel av metall. Disse kan skade non-stick-belegget.**

**Benytt kun grillutstyr av tre, eller varmebestandig plast!**

**Reinigung**

- Før rengjøring må du trekke ut stikkkontakten og la enheten avkjøles.
  - Vanligvis kan småpannene og aluminiumsplaten vaskes i oppvaskmaskin.
  - Det er anbefalt å vaske alle deler for hånd, for å forlenge levetiden til racletten og tilbehøret. Rengjøring i oppvaskmaskin kan påvirke egenskapene til småpannene og aluminiumsplaten betraktelig.
  - Rengjør derfor småpannene, aluminiumsplaten og natursteinplaten i varmt vann med litt håndoppvaskmiddel. Ikke benytt skuresvamber.
  - Natursteinen er ikke egnet for oppvaskmaskin.
  - Rengjør deksel, kabel og støpsel med en fuktig klut, men legg det aldri i vann.
  - Benytt myke kluter eller svamper, rengjør aldri med harde svamper eller stålull.
  - Anvend ingen skure- eller løsemidler, ingen skarpe gjenstander og ingen rengjøringspray.
- **La enheten stå og tørke grundig etter rengjøring!**

**Miljøvennlig kassering**

Enheterne våre leveres i miljøvennlig emballasje. Sorter og gjenvinn papp, papir og plastemballasje.

**OBS!**

**Elektronisk utstyr skal ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall.**

Elektronisk utstyr inneholder verdifulle råvarer. Lever derfor inn enheten til gjenvinning når den skal kasseres. Kontakt ditt lokale renholdsverk for mer informasjon om hvordan du kasserer enheten på en forskriftsmessig måte.

**Cloer® Produsentservice og Produktregistrering**

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

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

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

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

**Produsentgaranti**

<https://cloer.com/service>

## Alapvető biztonsági előírások

- Ez a készülék kizárólag privát háztartásokban való használatra szolgál, és ipari használatra nem megfelelő:
  - boltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni,
  - A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára,
  - Ezen kívül így a garanciális igényjogosultság,
  - is megszűnik.
- A Cloer elektromos készülékeket csak erre feljogosított Cloer szakboltokkal vagy a Cloer vevőszolgálatával szabad megjavíttatni. A szakszerűtlen javítások lényeges veszélyeket jelenthetnek a kezelő számára. Ezen kívül így a garanciális igényjogosultság is megszűnik.
- A készüléket csak egy szokásos háztartási dugaszolóaljzatról üzemeltesse. Ellenőrizze, hogy a típustáblán megadott hálózati feszültség megegyezik-e az Ön villamos hálózatának feszültségével.
- A készüléket védőföldelővel ellátott aljzathoz kell csatlakoztatni.
- A készülék egy „Y”-típusú csatlakozó vezetékkel van felszerelve. Ha ez megrongálódna, akkor azonnal cseréltesse azt egy feljogosított Cloer szakboltban vagy a Cloer gyári vevőszolgálatával ki, hogy megelőzze a veszélyes helyzeteket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a dugaszolóaljzathoz,
  - ha egy üzemzavar lép fel,
  - ha a készüléket hosszabb ideig nem használja,
  - minden tisztítás előtt.
- A kábelt mindig csak a csatlakozó dugónál fogva húzza ki, sohase magát a vezetéket húzza meg.
- A hálózati csatlakozó vezetéket ne húzza ki túl feszesre, mert a készülék ellenkező esetben felbillenhet.
- Ne húzza át a hálózati csatlakozó vezetéket éles felületek vagy éles sarkok felett. Ne használja a hálózati csatlakozó vezetéket a készülék felemelésére és óvja meg a hőhatástól (tűzhelylap / nyitott láng).
- A gyerekek nem ismerik fel azokat a veszélyeket, amelyek egy elektromos készülék kezelésakor felléphetnek.
- Ez a készülék nincs arra előirányozva, hogy azt olyan személyek (beleértve a gyerekeket) használják, akiknek a fi zikai, érzékelési, vagy értelmi képességeik korlátozottak, vagy nincsenek meg a megfelelő tapasztalataik, illetve tudásuk, kivéve ha az ilyen személyekre a biztonságukért felelős más személy felügyel, vagy utasításokat ad arra, hogyan kell használni a készüléket.
- A gyerekeket nem szabad a készülékkel felügyelet nélkül hagyni, nehogy a készülékkel játszanak.
- Óvja meg a készüléket a nedvesség behatásától (fröccsenő víz / eső).
- Hagyja a készüléket teljesen lehűlni, mielőtt megtisztítaná, vagy elrakná.
- Az edénybe ne tegyen más folyadékokat vagy szilárd élelmiszereket. A helytelen használat sérülésekhez vezethet.
- Működés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Kerülje a berendezés hibás használata miatti sérüléseket.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a grillt, ha használják.

- **FIGYELEM:** Felhívjuk figyelmét, hogy a grill-lemez és a fűtőelemek működés közben felforrósodnak. Csak a fogantyúkat és a kezelőelemeket érintse meg. A terméskő tárolja a hőt, és még a grillezés után is sokáig forró marad. Csak akkor nyúljon hozzá, ha már teljesen lehűlt.
- **A tűzveszély elleni védelemhez:** Soha ne állítsa a grillt gyúlékony folyadékok, anyagok, tárgyak, bútorok közelébe vagy más hőforrásoknak (pl. tűzhelynek, gázégőnek, nyílt lángnak, közvetlen napsugárzásnak stb.) kitett helyeken. A grillfelületet soha ne takarja le alufóliával, és ne helyezzen rá edényeket vagy serpenyőket. Az így keletkező hőtorlódás károsíthatja a letapadásgátló bevonatot. Soha ne helyezzen sütőpapírt vagy gyúlékony anyagokat a grillfelületre. A nagy hő miatt ezek meggyuladhatnak.

## Műszaki adatok

| Type | Volt | Hz    | Watt |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

- Ez a készülék nem rendelkezik sem kikapcsolt, sem készenléti állapottal.

## Az első használat előtt

- Olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót a készülék első használata előtt.
- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és az esetleges matricákat, de a típustáblát ne.
- Helyezze a grill-lemezt a házra.
- Állítsa a raklettsütőt csúszásmentes, sima és száraz felületre.
- A grill-lemezt és a serpenyőket nedves kendővel tisztítsa meg, esetleg mosogatószerrel meleg víz alatt. Ne használjon súroló hatású szivacsot.



**Az első használat során a készülékből esetleg füst és szagok távozhathatnak. Ezért a készüléket kb. 10 percig élelmiszerek nélkül kell felmelegíteni. Eközben szellőztesse a helyiséget.**

## CE-jelölés / biztonsági tudnivalók



**A készülék megfelel a megfelelő EK-irányelveknek.**



**A készülék kizárólag zárt térésekben történő használatra készült.**



**FIGYELEM: A grillfelület és a serpenyők használat közben rendkívül forróak lesznek. Égési sérülés veszélye és tűzveszély áll fenn! A serpenyőket csak a hőszigetelt markolatoknál fogja meg!**



**FIGYELEM! Ha nem használja a készüléket, és minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati dugót! húzza ki a hálózati dugaszt!**

## Kezelési utasítások

- A (6435 cikkszámú) raklettgrill letapadásgátló bevonattal rendelkezik, amely megakadályozza a grillezett étel letapadását, és megkönnyíti a tisztítást.
- A letapadásgátló bevonat miatt csak kevés olaj / zsír szükséges az ételek elkészítéséhez, vagy nem is kell használni.
- A terméskő lappal ellátott raklettgrill (cikksz. 6430/6435) nem rendelkezik letapadásgátló bevonattal. A követ nem kell bezsírozni.
- A mellékelt műanyag spatulákkal ürítse ki az edényeket.

### Ötlet

*Hogy a hús ne süljön rá a terméskő lapra, egyszerűen szórjon egy kevés sót a kőre.*

- A készülék fokozatmentes hőmérséklet-szabályozójával a grillhőmérséklet az adott grillezett ételhez vagy az ételek melegen tartásához állítható be.
- Megjegyzés: A kő esetében olyan természetes termékről van szó, amely gyors hőmérséklet-változások esetén elrepedhet vagy eltörhet. Ezt a lehető legnagyobb mértékben elkerülheti, ha a követ az első használat előtt egyszer az alábbiak szerint kezeli:
  1. Tisztítsa meg a követ a leírtak szerint.
  2. A követ törölje alaposan szárazra.
  3. A kő felületét vonja be hőálló (élelmiszer minőségű) olajjal (ostya vékony).
  4. Tegye be a követ a hideg kemencébe, majd fel kell melegíteni 220 °C-ra.
  5. Kb. 45 percig hagyja a követ a kemencében.
  6. A kemencét ekkor kapcsolja ki újra, és hagyja a követ lassan lehűlni szobahőmérsékletre. NE hűtse a követ hideg vízzel.
- A későbbi használat során a kőben mindezek ellenére keletkezhetnek kis repedések, vagy színváltozások jelenhetnek meg. **Ez nem ad okot a reklamációnak, mivel a funkciót nem befolyásolja hátrányosan.**



## Üzembe helyezés

- Állítsa a grillt az asztal közepére, száraz, csúszásmentes és sima felületre.
- Darabolja fel a húst falatnyi darabokra. Ezáltal gyorsabban készül el.
- Csatlakoztassa a csatlakozót a dugaszolóaljzathoz.
- Az ellenőrző lámpa kigyullad.
- Válasszon ki egy hőfokozatot, a hőmérséklet mindig igazodjon az adott grillezett ételhez.



**FIGYELEM!**  
**A készülék most forró!**

- Az első felmelegítésnél a készülék kissé füstölhet. Néhány perc után a füstölés ismét megszűnik.
- Melegítse elő a raklettgrillt néhány percig.
- A termésközlapnak a raklettgrillen kb. 20–30 perc alatt kell felmelegednie.
- Most helyezze rá a grillezni kívánt ételt.
- Igény szerint takarja le a serpenyőket.
- Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy ne töltse meg túlságosan a serpenyőket.
- A grillezéshez csúsztassa a serpenyőket a grillfelület alá a kijelölt készülékbe.
- Megjegyzés: A grillfelület használatakor előfordulhat, hogy forró zsír vagy víz fröccsen fel a grillfelületről.



**FIGYELEM!**  
**A grillezett étel forgatásához ne használjon fémből készült grillcsipeszt vagy villát. Ezek az eszközök károsíthatják a letapadásgátló felületet. Kizárólag fából vagy hőálló műanyagból készült evőeszközöket használjon!**

## Reinigung

- Tisztítás előtt a dugaszcsatlakozót húzza ki, és hagyja lehűlni a készüléket.
- Alapvetően a serpenyők és az alumínium lemezek mosogatógépben tisztíthatók.
- Azonban azt javasoljuk, hogy minden alkatrészt kézzel tisztítson a raklett és a tartozékok élettartamának meghosszabbítása érdekében. A mosogatógépben történő tisztítás befolyásolhatja a serpenyők és az alumínium lemezek tulajdonságait.
- Ezért a serpenyők, az alumínium lemezek és a termésközlap tisztítását egy kis mosogatószeret tartalmazó meleg vízzel végezze. Ne használjon súroló hatású szivacsot.
- A termésközlap mosogatógépben nem tisztítható.
- A házat, a kábelt és a dugaszt nedves kendővel tisztítsa meg, ne merítse vízbe.
- Használjon puha kendőket vagy szivacsokat, soha ne tisztítsa kemény edénysúrolóval vagy acélgyapattal.
- Ne használjon súroló- vagy oldószert, sem hegyes tárgyakat és tisztítópermeteket.
- **Tisztítás után hagyja a készüléket alaposan megszáradni!**

## Környezetbarát selejtezés

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



**VIGYÁZAT! Az elektromos készülékek ne kerüljenek a háztartási hulladékba.**

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

## Cloer® Ügyfélszolgálat és Termékgisztráció

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

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

Felhívjuk figyelmét: A regisztráció kötelező az önkéntes ügyfélszolgálatunk igénybeviteléhez műszaki szervizzel kapcsolatos kérdések vagy egyedi jótállási értékelések esetén. Ez nem jogosít fel ingyenes szolgáltatásokra; a termékhiba esetén fennálló törvényes jótállási jogai kizárólagosan és változtatlanul fennállnak az eladóval (kereskedelmi partnerrel) szemben. Ellenőrizze online, hogy ügyfélszolgálatunk jelenleg elérhető-e az Ön országában.



**Termék regisztráció & garanciális feltételek**

<https://cloer.com/service>

## Pamata drošības norādes

- Šī ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā vai līdzīgos apstākļos, piemēram:
  - darbinieku virtuvē veikalos un birojos,
  - lauku īpašumā,
  - klientu lietošanai viesnīcās, moteļos un citās dzīvokļu vienībās vai vietās,
  - kur piedāvā naktsmitni un brokastis.
- Cloer elektroierīču remonta darbus uzticiet veikt tikai Cloer ražotnes klientu servisam. Nepareizi veiktu remonta darbu rezultātā var rasties ievērojams apdraudējums lietotājam. Turklāt šādi tiek zaudētas jūsu tiesības uz garantijas pakalpojuma izmantošanu.
- Ierīci darbiniet, izmantojot tikai mājāsaimniecības kontaktligzdas. Pārbaudiet, vai tehnisko datu plāksnītē norādītais tīkla spriegums atbilst jūsu elektrotīkla spriegumam.
- Ierīci jāpieslēdz pie kontaktligzdas ar zemējumu.
- Ja pieslēguma vads ir bojāts, tas ir jānomaina Cloer ražotnes klientu servisam, lai novērstu apdraudējumus.
- Atvienojiet kontaktdakšu no kontaktligzdas:
  - ja rodas traucējums,
  - ja ierīce ilgāku laiku netiks izmantota,
  - pirms katras tīrīšanas.
- Kontaktdakšas atvienojiet, tikai turot aiz kontaktdakšu, bet nekad velkot vadu.
- Neizmantojiet vadu nešanai un sargājiet to no karstuma (plīts virsmas/atklātas liesmas).
- Nevelciet vadu gar asām malām un nenostiepiet to pārāk stingri, pretējā gadījumā pastāv ierīces apgāšanās risks.
- Bērni no 8 gadu vecuma, personas ar ierobežotām fiziskām, sensorajām vai garīgām spējām un personas ar nepietiekamām zināšanām un pieredzi ierīci drīkst lietot tikai, ja tiek uzraudzītas vai ir apmācītas par drošu ierīces izmantošanu un izprot iespējamo apdraudējumu.
- Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot, ja viņi ir sasnieguši 8 gadu vecumu un atrodas pieaugušas personas uzraudzībā.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
- Sargājiet ierīci un tās pieslēguma vadu no bērniem, kas ir jaunāki par 8 gadiem.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī.
- Sargājiet ierīci no mitruma (ūdens šļakatām/lietus).
- Pirms ierīces uzglabāšanas vai tīrīšanas ļaujiet tai pilnībā atdzist. Plašāku informāciju par tīrīšanu skatiet tālāk norādītajās lapās.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Neievietojiet ierīcē nekādus citus šķidrumus vai cietus pārtikas produktus. Nepareizas lietošanas dēļ var gūt savainojumus.
- Ierīces darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.
- Izvairieties no traumām, ko var gūt, nepareizi lietojot ierīci.
- **UZMANĪBU!** Nemiet vērā, ka grilēšanas plāts un sildelementi darbības laikā kļūst karsti. Pieskarieties tikai rokturiem un vadības elementiem. Dabiskais akmens saglabā siltumu un pēc grilēšanas vēl ilgu laiku ir karsts. Pieskarieties tam tikai tad, kad tas ir pilnīgi atdzisis.

- **Ugunsaisardzībai:** nekad nenovietojiet grilu viegli uzliesmojošu šķidrumu, materiālu, priekšmetu, mēbeļu vai citu siltuma avotu (piemēram, plīts, gāzes liesmas, uguns, tiešu saules staru utt.) tuvumā. Nekad nenosedziet grilēšanas virsmu ar alumīnija foliju un nenovietojiet uz tās katlus vai pannas. Tā rezultātā uzkrājies karstums var sabojāt pretpiedeguma pārklājumu. Nekad nenovietojiet cepamo papīru vai uzliesmojošus materiālus uz grilēšanas virsmas. Ļoti liels karstums var kļūt par ugunsgrēka iemeslu.
- Grila darbības laikā nekad neatstājiet to bez uzraudzības.

## Tehniskie dati

| Tīps | volti | Hz    | vati |
|------|-------|-------|------|
| 643  | 230   | 50-60 | 1200 |

- Šai ierīcei nav ne izslēgta, ne gaidstāves stāvokļa.

## Pirms pirmās lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas uzmanīgi izlasiet šo pamācību.
- Noņemiet visas iesaiņojuma daļas un, ja ir, arī uzlimes, bet nenoņemiet datu plāksnīti.
- Uzlieciet grilēšanas plāti uz korpusa.
- Uzlieciet Raclette grilu uz neslīdīgas, līdzenas un gludas virsmas.
- Notīriet grila plāti un panniņas ar mitru drānu, iespējams, pievienojot nelielu daudzumu mazgāšanas līdzekļa, un noskalojiet zem silta ūdens. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas sūkļus.



**Pirmās lietošanas laikā no ierīces var celties dūmi un veidoties smakas. Tāpēc ierīcei jāļauj uzkarst apm. 10 minūtes bez pārtikas produktiem. Šajā laikā vēdiniet telpu.**

## CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Ierīce atbilst prasībām, kas noteiktas piemērojamajās EK direktīvās.



Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai un vienīgi slēgtās telpās.



**UZMANĪBU!** Darbības laikā grilēšanas plāks un pannīņas kļūst ārkārtīgi karstas. Pastāv apdegumu gūšanas un ugunsgrēka risks! Pieskarieties pannīnām tikai aiz termoizolētajiem rokturiem!



**BRĪDINĀJUMS!** Atvienojiet ierīci no strāvas, kad to nelietojat, un pirms katras tīrīšanas!

## Lietošanas norādījumi

- Jūsu Raclette grilam (preces Nr. 6435) ir pretpiedeguma pārklājums, kas novērš grilējamā ēdiena pielīšanu un atvieglo grila tīrīšanu.
- Pretpiedeguma pārklājums nodrošina to, ka ēdienu pagatavošanai ir nepieciešams vien neliels daudzums vai vispār nav nepieciešama eļļa/tauki.
- Raclette grilam ar dabiskā akmens plāti (preces Nr. 6430/6435) nav pretpiedeguma pārklājuma. Akmens ietaukošana nav nepieciešama.
- Pannu iztukošanai izmantojiet komplektā iekļautās plastmasas lāpstīņas.

### Padoms

*Lai gaļa uz dabiskā akmens plāts nepiedegta, uz akmens uzkaisiet nedaudz sāls.*

- Ar ierīces laideni regulējamo temperatūras regulatoru grilēšanas temperatūru var iestatīt atbilstoši grilējamajam ēdienam vai uzturēt ēdienu siltu.
- Norāde: akmens ir dabiskais produkts, kas straujas temperatūras maiņas rezultātā var saplaisāt vai salūzt. Jūs varat no tā izvairīties, pirms pirmās lietošanas reizes apstrādājot akmeni šādi:
  1. notīriet akmeni, kā aprakstīts.
  2. Kārtīgi nobierziet akmeni, līdz tas kļūst sauss.
  3. Uzklājiet uz akmens virsmas karstumizturīgu (pārtikas) eļļu (vafele plānās).
  4. Ievietojiet akmeni aukstā cepeškrāsnī un uzkarsējiet līdz 220 °C.
  5. Atstājiet akmeni uz 45 minūtēm cepeškrāsnī.
  6. Izslēdziet cepeškrāsnī un ļaujiet akmenim lēnām atdzist, līdz tas sasniedz istabas temperatūru. NEATDZESĒJĒT akmeni ar aukstu ūdeni.
- Neskatoties uz šiem pasākumiem, turpmākās lietošanas gaitā akmeni var veidoties nelielas plaisas vai rasties krāsas izmaiņas. Tas nav iemesls reklamācijai, jo grila funkcijas nav ietekmētas!

## Lietošanas sākšana

- Novietojiet grilu galda vidū – uz sausas, neslīdīgas un līdzenas virsmas.
- Sagrieziet gaļu kumosu lieluma gabaliņos. Tādus var ātrāk pagatavot.
- Iespraudiet kontaktakšu kontaktligzdā.
- Iedegas kontrollampīņa.
- Izvēlieties sildīšanas līmeni un pielāgojiet temperatūru attiecīgajam grilējamajam ēdienam.

LV



**UZMANĪBU!**  
**Tagad ierīce sakarst!**

- Pirmo reizi uzkarstot, ierīce var nedaudz dūmot. Taču dūmošana pēc dažām minūtēm beidzas.
- Ļaujiet Raclette grilam dažas minūtes iepriekš uzkarst.
- Raclette grila dabiskā akmens plāts iepriekš jākaršē apm. 20-30 minūtes.
- Tagad uzlieciet grilējamo produktu.
- Uz pannīnām salieciet produktus pēc vēlēšanās.
- **Norāde:** pievērsiet uzmanību tam, lai pannīnas nav piepildītas pārāk augstu.
- Lai produktus apceptu, ievietojiet pannīnas zem grilēšanas virsmas, tām paredzētajās vietās.
- **Norāde:** liekot produktus uz grilēšanas virsmas, var gadīties, ka izšļakstās karsti tauki vai karsts ūdens.



**UZMANĪBU!**  
**Neapgrieziet grilējamo ēdienu ar grila knaiblēm vai dakšām, kas izgatavotas no metāla. Ar tām var sabojāt pretpiedeguma pārklājumu. Izmantojiet tikai tādas grila piederumus, kas izgatavoti no koka vai no karstumizturīgas plastmasas.**

## Tīrīšana

- Pirms tīrīšanas atvienojiet tikla kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist.
- Principā pannīnas un alumīnija plāti var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Tomēr ieteicams visas detaļas mazgāt ar rokām, lai pagarinātu Raclette grila un tā piederumu kalpošanas laiku. Mazgāšana trauku mazgājamajā mašīnā var ietekmēt pannīnu un alumīnija plāts īpašības.
- Tāpēc mazgājiet pannīnas, alumīnija plāti un dabiskā akmens plāti siltā ūdenī, pievienojot nedaudz mazgāšanas līdzekļa. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas sūkļus.
- Dabiskais akmens nav piemērots mazgāšanai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Korpusu, kabeli un kontaktdakšu notīriet ar mitru drānu, taču nekad neiemērciet ūdenī.
- Lietojiet mīksta drāniņas vai sūkļus, taču nekad netīriet ar cietiem katlu berzāmajiem sūkļiem vai tērauda vati.
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai šķīdinātājus, kā arī asus priekšmetus un tīrīšanas aerosolus.
- **Ikreiz pēc tīrīšanas ļaujiet ierīcei kārtīgi nožūt!**

LV

## Videi draudzīga utilizācija



**UZMANĪBU!**  
**Elektriskās iekārtas nedrīkst izmest kopā ar mājsaimniecības atkritumiem.**

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

## Cloer® klientu apkalpošana un produktu reģistrācija

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

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

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



### Ražotāja garantija

<https://cloer.com/service>

## **Indicações de segurança básicas**

- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
  - em cozinhas de funcionários em lojas e escritórios,
  - em propriedades agrícolas,
  - por clientes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos residenciais ou,
  - em pensões de alojamento e pequeno-almoço.
- Solicite a reparação de aparelhos elétricos Cloer apenas ao serviço de atendimento ao cliente da fábrica Cloer. Reparações incorretas podem causar riscos significativos para o utilizador. Além disso, perderá o direito à garantia.
- Utilize o aparelho apenas em tomadas domésticas padrão. Verifique se a tensão de alimentação indicada na placa de identificação corresponde à da sua rede elétrica.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- Se o cabo de ligação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo serviço de atendimento ao cliente da fábrica da Cloer, para evitar riscos.
- Desligue a ficha da tomada,
  - se ocorrer uma avaria,
  - se o aparelho não for utilizado por um longo período,
  - antes de cada limpeza.
- Desligue puxando apenas a ficha e nunca o cabo de alimentação.
- Nunca use o cabo de alimentação para transporte e proteja-o do calor (fogão/chama acesa).
- Não puxe o cabo de alimentação sobre arestas afiadas e não o estique demasiado, caso contrário, existe o risco de o aparelho tombar.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, pessoas com limitações de ordem física, sensorial ou mental, ou que tenham falta de experiência e conhecimento, quando vigiadas ou instruídas acerca da sua utilização segura e dos perigos associados.
- A limpeza e a manutenção só devem ser entregues a crianças com idade igual ou superior a 8 anos e devidamente supervisionadas.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Não deixe crianças brincarem com o aparelho. O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados de crianças com menos de 8 anos.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Proteja o seu aparelho contra a humidade (salpicos de água/chuva).
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo. Mais informações sobre a limpeza podem ser encontradas nas páginas seguintes.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Não encher com outros líquidos ou alimentos sólidos. O uso incorreto pode causar lesões.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Evite ferimentos devido a utilização incorreta do aparelho.
- Nunca deixe o grelhador sem vigilância durante o funcionamento.

- **ATENÇÃO:** Tenha em atenção que a placa do grelhador e os elementos de aquecimento ficam quentes durante o funcionamento. Por favor, toque apenas nas pegas e nos elementos de controlo. A pedra natural armazena o calor e permanece quente ainda durante muito tempo após grelhar. Não toque na mesma até ter arrefecido completamente.
- **Para proteção contra o risco de incêndio:** Nunca coloque o grelhador perto de líquidos inflamáveis, materiais, objetos, móveis ou outras fontes de calor (por ex., fogão, chama de gás, fogo, luz solar direta, etc.). Nunca cubra a superfície do grelhador com folha de alumínio e não coloque tachos ou panelas sobre a mesma. A acumulação de calor resultante pode destruir o revestimento antiaderente. Nunca coloque papel vegetal ou materiais inflamáveis sobre a superfície de grelhar. O calor elevado pode provocar incêndios.

## Dados técnicos

| Modelo | Volts | Hz    | Watts |
|--------|-------|-------|-------|
| 643    | 230   | 50-60 | 1200  |

- Este dispositivo não possui estado de desligamento nem estado de espera.

## Antes da primeira utilização

- Leia atentamente as presentes instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.
- Retire todas as peças da embalagem e eventuais autocolantes, mas não a placa de identificação.
- Coloque a placa do grelhador sobre a caixa.
- Coloque o grelhador para raclette sobre uma superfície antiderrapante, plana e seca.
- Limpe a placa do grelhador e as panelas com um pano húmido, eventualmente com um pouco de detergente líquido sob água morna. Não utilizar esponjas abrasivas.



**O aparelho pode libertar fumo e odores quando é utilizado pela primeira vez. Por isso, o aparelho deve ser aquecido durante cerca de 10 minutos sem alimentos. Ventilar a divisão durante este período.**

## Marcação CE / instruções de segurança



**O aparelho está em conformidade com os requisitos das diretivas CE aplicáveis.**



**O aparelho destina-se a ser utilizado exclusivamente em espaços interiores**



**ATENÇÃO: A superfície de grelhar e as frigideiras ficam extremamente quentes durante o funcionamento. Existe o risco de queimaduras e de incêndio! Segure as frigideiras apenas pelas pegas com isolamento térmico!**



**ATENÇÃO! Quando o aparelho não está a ser usado e antes de cada limpeza, retire a ficha de alimentação da tomada!**

## Instruções de utilização

- O seu grelhador para raclette (Art-6435) está equipado com um revestimento antiaderente, que evita que os alimentos se colem e facilita a limpeza.
- Graças ao revestimento antiaderente, é necessário pouco ou nenhum óleo ou gordura para preparar os alimentos.
- O grelhador de raclette com placa de pedra natural (Art-6430/6435) não possui revestimento antiaderente. Não é necessário untar a pedra.
- Utilize as espátulas de plástico fornecidas para esvaziar as panelas.

### Dica

*Para evitar que a carne não fique queimada na placa de pedra natural, basta polvilhar a pedra com um pouco de sal.*

- Com o controlo de temperatura infinitamente variável do aparelho, é possível regular a temperatura de grelhar de acordo com os alimentos a grelhar ou manter os alimentos quentes.
- Nota: A pedra é um produto natural que pode rachar ou partir se a temperatura mudar rapidamente. Para o evitar, é necessário tratar a pedra da seguinte forma antes de a utilizar pela primeira vez:
  1. Limpe a pedra como descrito.
  2. Esfregue a pedra bem seca.
  3. Untar a parte superior da pedra bolacha fina com um óleo resistente ao calor (alimentar).
  4. Coloque a pedra no forno frio e depois aqueça-o a 220°C.
  5. Deixe a pedra no forno durante 45 minutos.
  6. Agora, desligue novamente o forno e deixe a pedra arrefecer lentamente até atingir a temperatura ambiente. NÃO arrefeça a pedra com água fria.

- Apesar destas medidas, podem ocorrer pequenas fissuras ou alterações de cor na pedra durante as utilizações seguintes. Isto não é motivo de reclamação, uma vez que a função não é afetada!

### Colocação em funcionamento

- Coloque o grelhador no centro da mesa, numa superfície seca, antiderrapante e nivelada.
- Corte a carne em pedaços pequenos. Assim a carne cozinha mais rapidamente.
- Introduzir a ficha na tomada.
- A luz indicadora acende-se.
- Selecione um nível de aquecimento e regule a temperatura em função do alimento a grelhar.



**ATENÇÃO!**  
**O aparelho está a aquecer!**

- Quando primeiro aquecimento o aparelho pode deitar um pouco de fumo. No entanto, após alguns minutos, o fumo para.
- Pré-aqueça o grelhador de raclette durante alguns minutos.
- A placa de pedra natural deve aquecer no grelhador de raclette durante aprox. 20-30 minutos.
- Coloque agora os alimentos no grelhador.
- Encha as suas painéis como desejar.
- **Nota:** Certifique-se de que não enche as frigideiras demasiado alto.
- Para gratinar, deslize as frigideiras por baixo da superfície do grelhador para os locais designados.
- **Nota:** Ao encher a superfície de grelhar, a gordura quente ou a água podem salpicar da superfície de grelhar.



**ATENÇÃO!**  
**Não vires os alimentos com pinças ou garfos de metal. Estes podem danificar o revestimento antiaderente. Utilize apenas utensílios de churrasco de madeira ou de plástico resistente ao calor!**

### Limpeza

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
- As painéis e a placa de alumínio podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- No entanto, recomendamos a limpeza manual de todas as peças para prolongar a vida útil da raclette e dos acessórios. A limpeza na máquina de lavar louça pode afetar as propriedades das painéis e da placa de alumínio.
- Por conseguinte, limpe as painéis, a placa de alumínio e a placa de pedra natural em água morna com um pouco de detergente para a loiça. Não utilizar esponjas abrasivas.
- A pedra natural não pode ser lavada na máquina de lavar louça.

- Limpar a caixa, o cabo e a ficha com um pano húmido, nunca mergulhar em água.
- Utilizar panos ou esponjas macias, nunca limpar com esponjas duras ou palha de aço.
- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou solventes, objetos afiados ou sprays de limpeza.
- **Após a limpeza, deixar secar bem o aparelho!**

### Videi draudzīga utilizācija

Mūsu iekārtu transportēšanai tiek izmantots tikai videi draudzīgs iepakojums. Nododiet kartonu un papīru Eliminācija ecologicamente correta

Os nossos aparelhos possuem apenas embalagens ecologicamente corretas para o transporte. Coloque o papelão e o papel no recipiente de recolha de papel usado e as embalagens plásticas no ponto de reciclagem.



**ATENÇÃO!**  
**Os aparelhos elétricos não pertencem ao lixo doméstico**

Os aparelhos elétricos contêm matérias-primas valiosas. Encaminhe também o aparelho usado a um ponto de reciclagem reconhecido. Pode informar-se sobre as opções de eliminação junto dos serviços administrativos da sua Câmara Municipal

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

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

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

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



**Registo do produto e Condições de garantia**

<https://cloer.com/service>

PT

## Temel güvenlik uyarıları

- Bu elektrikli cihaz sadece özel kullanım içindir, ticari kullanım için uygun değildir.
- Cloer elektrikli cihazlardaki tamirleri sadece yetkili Cloer uzman satıcılarına veya Cloer fabrika müşterisi servisine yaptırınız. Usulüne uygun yapılmayan tamirlerden dolayı kullanıcı için önemli tehlikeler oluşabilir. Ayrıca bundan dolayı garanti hakkınızı da kaybetmektesiniz.
- Cihazı sadece evlerde bulunan normal prizlere takarak kullanınız. Model levhası üzerinde belirtilen şebeke geriliminin sizin elektrik şebekenize uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
- Cihaz „Y“ tipi bağlantı türündeki bir bağlantı kablosuyla donatılmıştır. Bunun hasar görmüş olması durumunda tehlikelerin önlenmesi için yetkili bir Cloer uzman satıcısı veya Cloer fabrika müşterisi servisi tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Aşağıdaki durumlarda elektrik fişini prizden çekiniz,
  - bir arıza oluştuğunda.
  - cihaz uzun süre kullanılmayacaksa.
  - her temizlikten önce.
- Lütfen sadece fişinden tutarak prizden çekiniz, asla kablosundan çekmeyiniz.
- Kabloyu fazla gerdirmeyiniz, aksi halde cihazın devrilmesi tehlikesi bulunmaktadır.
- Kabloyu keskin kenarlardan geçirerek çekmeyiniz.
- Kabloyu taşımak için kullanmayınız ve sıcaklıklardan koruyunuz (ocak / açık alev).
- Çocuklar, elektrikli cihazların kullanılmasından dolayı oluşan tehlikeleri göremezler.
- Bu cihaz (çocuklar dahil), kısıtlanmış fiziksel, duymasal veya zihinsel yetenekleri olan veya deneyimsiz ve / veya bilgisi olmayan şahıslar tarafından kullanılmaya uygun değildir, ancak güvenlikleri için yetkili bir şahsın gözetimi altında kullanmaları veya bu şahıslar tarafından cihazı nasıl kullanacaklarına dair bilgi verilmesi durumu hariştir.
- Cihazla oynamaları için çocuklar kontrol edilmelidirler.
- Cihazınızı nemden koruyunuz (püsküren sular / yağmur).
- Temizlemeden veya bir dolaba kaldırmadan önce cihazın tamamıyla soğumasını bekleyiniz.
- Bu cihaz bir zamanlı kumanda saati veya harici bir zamanlayıcıyla kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Bu cihazı asla suya veya diğer sulu maddelere batırmayın.
- **DİKKAT;** Kullanımdan sonra, cihazın ısıtma plakası hala artık ısı yayar, yanma riski!
- Çalışma sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazın yanlış kullanımından kaynaklanan yaralanmaları önleyin.
- **DİKKAT;** Izgara plakasının ve ısıtma elemanlarının çalışma sırasında ısınacağını lütfen unutmayın. Lütfen sadece tutamaçlara ve kontrollere dokununuz. Doğal taş ısıyı depolar ve ızgaradan sonra uzun süre sıcak kalır. Tamamen soğuyana kadar dokunmayın.
- Yangın riskine karşı korumak için: Izgarayı asla yanıcı sıvıların, malzemelerin, nesnelerin, mobilyaların veya diğer ısı kaynaklarının (örn. ocak, gaz alevi, ateş, doğrudan güneş ışığı, vb.) ızgara yüzeyini asla alüminyum folyo ile kaplamayın ve üzerine tencere veya tava koymayın. Oluşan ısı yapışmaz kaplamayı tahrip edebilir. Izgara yüzeyinin üzerine asla pişirme kağıdı veya yanıcı maddeler koymayın. Yüksek ısı yangına neden olabilir.
- Çalışma sırasında ızgarayı asla gözetimsiz bırakmayın.



## Teknik veriler

| Type | Volt | Hz    | Watt |
|------|------|-------|------|
| 643  | 230  | 50-60 | 1200 |

- Bu cihazın ne kapalı konumu ne de bekleme konumu vardır.

### İlk kullanımdan önce

- İlk kullanımdan önce bu talimatları dikkatlice okuyunuz.
- Cihaz etiketi hariç bütün ambalaj ve stikerleri çıkarınız.
- Izgara plakasını muhafazanın üzerine yerleştirin.
- Raclette ızgarasını kaymayan, düz ve kuru bir yüzeye yerleştirin.
- Izgara plakasını ve tavaları nemli bir bezle, mümkünse ılık su altında biraz bulaşık deterjani ile temizleyin. Aşındırıcı süngerler kullanmayın.



**Cihaz ilk kez kullanıldığında cihazdan duman ve koku çıkabilir. Bu nedenle cihaz yaklaşık 10 dakika boyunca yiyecek olmadan ısıtılmalıdır. Bu süre zarfında odayı havalandırın.**

### CE etiketi / güvenlik talimatları



**Cihaz, yürürlükteki AT direktiflerinin gerekliliklerini yerine getirmektedir.**



**Bu cihaz sadece kapalı mekanlarda kullanıma uygundur.**



**DİKKAT; Izgara yüzeyi ve tavalar çalışma sırasında aşırı derecede ısınır. Yanma ve yangın tehlikesi vardır! Tavalara sadece ısı yalıtımlı tutamaklardan dokununuz!**



**DİKKAT! Kullanılmadığı zaman ve her temizlikten önce cihazın şebeke kablosunu çekiniz!**

### Kullanım kılavuzu

- Raclette ızgaranız (Art-6435), yiyeceklerin yapışmasını önleyen ve temizliği kolaylaştıran yapışmaz bir kaplama ile donatılmıştır.
- Yapışmaz kaplama sayesinde yiyecekleri hazırlamak için çok az yağa veya hiç yağa ihtiyaç duymazsınız.
- Doğal taş plakalı raclette ızgara (Art-6430/6435) yapışmaz kaplamaya sahip değildir. Taşın yağlanması gerekli değildir.
- Verilen plastik spatulaları kullanarak kapları boşaltın.

### İpucu

*Etin doğal taş plaka üzerinde kızarmasını önlemek için taşın üzerine biraz tuz serpmeniz yeterlidir.*

- Izgara sıcaklığını ızgara yapılan yiyeceğe göre ayarlamak veya yiyecekleri sıcak tutmak için cihaz üzerindeki kademesiz sıcaklık kontrolünü kullanabilirsiniz.
- Not: Taş, sıcaklık hızlı bir şekilde değişirse çatlayabilen veya kırılabilen doğal bir üründür. Taşı ilk kez kullanmadan önce aşağıdaki gibi bir kez işleminden geçirerek bunu mümkün olduğunca önleyebilirsiniz:
  - Taşı tarif edildiği gibi temizleyin.
  - Taşı ovalayarak iyice kurulayın.
  - Taşın üstünü ısıya dayanıklı bir yağ (gıda) ile kaplayın (çok ince).
  - Taşı soğuk bir fırına yerleştirin ve ardından 220°C'ye ısıtın.
  - Taşı 45 dakika boyunca fırında bırakın.
  - Şimdi fırını tekrar kapatın ve taşın oda sıcaklığına gelene kadar yavaşça soğumasını bekleyin. Taşı soğuk su ile soğutmayın.
- Bu önlemlere rağmen, sonraki kullanım sırasında taşta küçük çatlaklar veya renk değişiklikleri meydana gelebilir. **İşlev bozulmadığı için bu bir şikayet nedeni değildir!**

### Devreye alma

- Izgarayı kuru, kaymaz ve düz bir yüzey üzerinde masanın ortasına yerleştirin.
- Eti ısırkı büyüklüğünde parçalar halinde kesin. Bunlar daha hızlı pişecektir.
- Cihazın fişini prize takınız.
- Gösterge lambası yanar.
- Bir ısıtma kademesi seçin ve sıcaklığı ızgara yapılan yiyeceğe göre ayarlayın.



**DİKKAT!  
Cihaz şimdi ısınacaktır!**

- Cihaz ilk ısındığında hafif bir duman çıkabilir. Ancak duman birkaç dakika sonra kesilecektir.
- Raclette ızgarasını birkaç dakika önceden ısıtın.
- Doğal taş plaka raclette ızgarasında yaklaşık 20-30 dakika ısınmalıdır.
- Şimdi yiyecekleri ızgaranın üzerine yerleştirin.
- Tavalarınızı istediğiniz gibi doldurun.
- Not:** Tavaları çok fazla doldurmadığınızdan emin olun.
- Graten yapmak için, tavaları ızgara yüzeyinin altında sağlanan boşluklara kaydırın.
- Not:** Yiyecekleri ızgara yüzeyine yerleştirirken, sıcak yağ veya su ızgara yüzeyinden sıçrayabilir.

**DİKKAT!**

**Yiyecekleri metal maşa veya çatalla çevirmeyin. Bunlar yapışmaz kaplamaya zarar verebilir.**

**Sadece ahşap veya ısıya dayanıklı plastik barbekü aletleri kullanın!**

**Temizlik**

- Temizlemeyi önce cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
- Tavalar ve alüminyum plaka genellikle bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Ancak raclette ve aksesuarlarının ömrünü uzatmak için tüm parçaları elde temizlemenizi öneririz. Bulaşık makinesinde yıkama, tavaların ve alüminyum plakanın özelliklerini bozabilir.
- Bu nedenle, tavaları, alüminyum plakayı ve doğal taş plakayı biraz bulaşık deterjanı ile ılık suda temizleyin. Aşındırıcı süngerler kullanmayın.
- Doğal taş bulaşık makinesinde yıkanamaz.
- Gövdeyi, kabloyu ve fişi nemli bir bezle temizleyin, asla suya daldırmayın.
- Yumuşak bezler veya süngerler kullanın, asla sert süngerler veya çelik yün ile temizlemeyin.
- Aşındırıcı temizleyiciler veya çözücüler, keskin nesneler veya temizlik spreyleri kullanmayın.
- **Temizlikten sonra daima cihazın iyice kurumasını bekleyin!**

**Çevre dostu atma**

Cihazlarımız nakliye için sadece çevre dostu ambalajlara sahiptirler. Kartonları ve kağıtları, eski kağıt toplama ünitelerine, plastik ambalajları değerli madde toplama ünitelerine veriniz

**DİKKAT!**

**Elektro cihazlar ev çöple atılmamalıdır.**

Elektro cihazlar değerli hammaddeler ihtiva ederler. Kullanılmayacak cihazı lütfen kabul edilmiş bir geri dönüşüm ünitesine ulaştırınız. Atığa ayırma imkanlarına ilişkin olarak yerel belediye veya şehir idaresinden bilgi alabilirsiniz.

**Cloer® Müşteri Hizmetleri ve Ürün Kaydı**

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

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

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

**Garanti Şartları ve Koşulları**

<https://cloer.com/service>





© 2026 by Cloer Germany GmbH&CoKG

Von-Siemens-Str.12

59757 Arnsberg Germany

<https://cloer.com/contact>

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