

cloer



Bedienungsanleitung

Raclettegrill 6430



Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist **ausschließlich** dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
 - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur von autorisierten Cloer Fachhändlern oder vom Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch einen autorisierten Cloer Fachhändler oder den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn eine Störung auftritt.
 - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
 - vor jeder Reinigung.
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass das Gerät umkippt.
- Ziehen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Benutzen Sie die Zuleitung nicht zum Tragen und schützen Sie diese vor Hitze (Herdplatte / offene Flamme).
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch einen externen Timer oder eine Zeitschaltuhr betrieben zu werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, vielen Dank, dass Sie sich für den Cloer Raclettegrill entschieden haben.

Genießen Sie die Vielseitigkeit des Cloer Raclettegrills im Kreise der Familie oder mit guten Freunden!

Machen Sie sich vor dem Erstgebrauch mit dem Gerät vertraut und lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Cloer Raclettegrill.

Guten Appetit!

Ihre Firma Cloer

Aufstellen

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und eventuell Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Legen Sie die Steinplatte auf die dafür vorgesehene Halterung.
- Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, ebene, trockene und hitzebeständige Fläche.

Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie die Steinplatte und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch und 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.

Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



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



VORSICHT!
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!

- Bedecken Sie die Grillfläche niemals mit Alufolie und stellen Sie keine Töpfe oder Pfannen darauf ab.
- Legen Sie niemals Backpapier oder entflammbare Materialien auf die Grillfläche. Durch die große Hitze kann es zu Bränden kommen.
- Stellen Sie den Grill niemals in die Nähe entflammbarer Flüssigkeiten oder Materialien.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel niemals mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die Nähe von anderen Wärmequellen auf (Herd, Gasflamme etc.).
- Zum Schutz vor Brandgefahr achten Sie darauf, dass ausreichend Stellfläche für den Raclettegrill vorhanden ist. Nach oben und zu den Seiten sollte der Abstand mindestens 50 cm betragen.
- Stellen Sie das Gerät niemals an die Wand.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von leicht entflammbaren Gegenständen wie z. B. Möbel, Gardinen etc.
- Der Grill strahlt große Wärme aus. Stellen Sie daher keine brennbaren oder leicht schmelzenden Gegenstände in die Nähe des Gerätes.
- Halten Sie den Grill vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit und scharfen Kanten fern.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb im Freien geeignet.
- Lassen Sie den Grill im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät sehr schnell aufheizt, aber sehr langsam abkühlt.
- Transportieren Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Die Natursteinplatte liegt auf Metallklammern auf. Diese werden im Betrieb sehr heiß! Lassen Sie die Klammern vollständig abkühlen, bevor Sie diese anfassen oder reinigen.



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

Bedienungshinweise

- Ihr Raclettegrill mit Natursteinplatte hat keine Antihafbeschichtung. Ein Einfetten des Steins ist jedoch nicht notwendig.
- **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.
- Der Stein eignet sich besonders zum Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse. Das Grillgut wird besonders zart, wenn Sie es ein wenig mit Öl beträufeln oder marinieren.
- **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 drauf mit einem hitzefestem (Lebensmittel-) Öl.
 4. Geben Sie den Stein in den kalten Backofen und heizen diesen dann auf 220°C.
 5. Lassen Sie den Stein für 45 Min. im Ofen.
 6. Schalten Sie den Ofen nun wieder aus und lassen Sie den Stein langsam abkühlen bis er Raumtemperatur erreicht hat. Kühlen Sie den Stein NICHT mit kaltem Wasser ab.

- Trotz dieser Maßnahmen können im Stein beim späteren Gebrauch kleine Risse oder farbliche Veränderungen entstehen. **Dies ist kein Reklamationsgrund, da die Funktion nicht beeinträchtigt wird!**

Inbetriebnahme

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



ACHTUNG!
Das Gerät wird nun heiß!

- Die Natursteinplatte muss auf dem Raclettegrill ca. 20-30 Minuten aufheizen.
- Legen Sie nun das Grillgut auf und 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 den Naturstein in die vorgesehenen Vorrichtungen.
- **HINWEIS:** Beim Belegen der Grillfläche, kann es passieren, dass heißes Fett oder Wasser von der Grillfläche spritzt.



ACHTUNG!
Verwenden Sie für die Pfännchen keine metallischen Gegenstände (z.B. Metallgabeln). Diese können die Antihafbeschichtung beschädigen.
Benutzen Sie ausschließlich Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff! Verwenden Sie keine Aluminium-Grillschalen auf der Grillfläche. Es entsteht ein gefährlicher Hitzestau.

Reinigung

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Reinigen Sie die Pfännchen und die Natursteinplatte in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Gehäuse, Kabel und Stecker mit einem feuchten Tuch reinigen, niemals in 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!**

Rezepte

Hähnchenbrust-Raclette (für 4 Personen)

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrüste
- 40 g Butter
- 1 EL frischen Rosmarin
- 150 g Pilze
- 8 festkochende Kartoffeln
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle
- 600 g Raclette-Käse

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste jeweils in dünne Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit Rosmarin einreiben, ca. 1 Stunde marinieren lassen, dann mit Butter anbraten. Pilze reinigen und in Scheiben schneiden. Pro Portion je 1-2 kleine Scheiben Hähnchenbrust und die Pilze in die Pfännchen geben (den Rest warm stellen), den Käse darüber schmelzen lassen und mit Kartoffeln servieren.

Tipp: Man kann auch Puten- oder Entenbrust für dieses Gericht verwenden. Servieren Sie dazu einen frischen Blattsalat.

Teppan Yaki Mix (für 6 Personen)

Zutaten:

- 250 g Rotbarschfilet
- 50 g Hüftsteak in dünnen Scheiben (ca. 30 - 40 g)
- 250 g Lammrückenfilet in dünnen Scheiben (ca. 30 - 40 g)
- 1-2 gelbe oder rote Paprika
- 1-2 Auberginen in Scheiben (ca. 0,5 cm)
- 1-2 Zucchini in Scheiben (ca. 0,5 cm)
- 8 Shiitake Pilze (Stiel entfernen)
- 4 Frühlingszwiebeln in Stücken (ca. 3 cm)
- 150-200 g Bambussprossen (frisch oder aus der Konserve)
- 2-3 EL Erdnuss- oder Pflanzenöl
- 1 EL gerösteter Sesam
- Teriyaki-Soße – selber hergestellt oder fertig gekauft

Zubereitung:

Rotbarsch-, Hüftsteak- und Lammrückenfilet in dünne Scheiben schneiden. Das Gemüse, Pilze und Sprossen säubern und in kleine Portionen schneiden. Geben Sie etwas Erdnussöl auf die Steinplatte und lassen Sie es heiß werden. Nun wird zuerst ein Viertel des Fleisches und / oder des Fisches schnell von beiden Seiten kräftig angebraten, dann je nach Belieben ein Viertel des Gemüses hinzugegeben. Fleisch, Fisch und Gemüse können je nach Geschmack miteinander kombiniert werden. Bestreuen Sie das ganze noch mit geröstetem Sesam und schmecken alles mit der Teriyaki-Soße ab.

Tipp: Auf japanische Art servieren mit gekochtem Reis, eingelegtem Ingwer und Rettich

und Wasabi. Verschiedene Asia-Soßen werden gern als Dipp dazu gereicht.

Zubereitung Teriyaki-Soße

Zutaten:

- 100 ml Sake (oder trockenen Sherry)
- 100 ml Mirin
- 100 ml Soja Soße
- 2 El Zucker (oder brauner Zucker)

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander in einem Topf vermischen und unter rühren aufkochen. Auf ca. 2/3 einkochen lassen. Diese Soße verwendet man zum Marinieren oder zusätzlich zum Bestreichen beim Grillen.

Problem / Ursache / Abhilfe

Problem	Eventuelle Ursache	Abhilfe
Speisen werden nicht gar; Käse zerläuft nicht	Temperatur ist zu niedrig Speisen sind zu groß / zu dick	Drehen Sie die Temperatur am Temperaturregler höher Speisen zerkleinern / kleiner portionieren
Speisen verbrennen; Käse wird schwarz bzw. verbrennt	Temperatur zu hoch eingestellt Grillgut zu selten gewendet Pfännchen sind zu hoch befüllt und stoßen an den Heizstab	Drehen Sie die Temperatur am Regler niedriger Wenden Sie das Grillgut häufiger Legen Sie weniger Speisen in das Pfännchen
Heizstab wird nicht heiß	Gerät nicht angeschlossen	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose
Kratzer auf der Natursteinplatte	Durch Schneiden auf der Steinplatte, durch Handhabung mit Kochutensilien	Keine Beeinträchtigung in der Funktion der Grillplatte. Kein Reklamationsgrund!

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 wertvollen Rohstoff. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Kunden-Service

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

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften.

Garantiebedingungen für Deutschland

Cloer gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher**, eine **limitierte Herstellergarantie**. Bei sorgfältiger Behandlung und Beachtung der Bedienungsanleitung, sowie der Sicherheitshinweise verpflichten wir uns, das Gerät kostenlos instandzusetzen, soweit es sich um Material- oder Herstellungsfehler handelt. Die Instandsetzung erfolgt durch Reparatur bzw. Ersatz der schadhaften Komponenten. Ausgewechselte Teile werden Eigentum der Firma Cloer. Weitere Ansprüche, gleich welcher Art, insbesondere Schadenersatzansprüche, sind ausgeschlossen.

Diese Garantie beeinträchtigt keine Rechte, die Verbraucher gemäß den jeweils geltenden nationalen Gesetzen bezüglich des Verkaufs von Waren haben.

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

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

In Deutschland bietet Cloer registrierten Verbrauchern die Möglichkeit, **erweiterte Garantieleistungen** direkt mit dem Werkskunden-

dienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass das Produkt bei einem autorisierten Händler gekauft und per Postkarte oder über Internet unter **<http://www.cloer.de/service>** registriert wurde. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen wenden sich registrierte Verbraucher in jedem Fall zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete **niemals unfrei** eingesendet werden. Diese werden von den Paketdiensten nicht zugestellt, sondern für Sie kostenpflichtig retourniert. Sprechen Sie daher zuerst mit uns.

Wir sagen Ihnen, wie Sie Ihr Gerät an uns einschicken sollen.

Wenden Sie sich an den:

Cloer Werkskundendienst
Tel.: 02932.6297-660
Fax: 02932.6297-860
Mail: service@cloer.de

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

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden, die auf

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

Die Garantie erlischt, wenn das Gerät

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

Für Verbrauchsmaterial wird ebenfalls keine Garantie übernommen.

* Wasserkocher / Kaffeeautomat / Teeautomat

cloer

Cloer Germany GmbH&Co.KG
Von-Siemens-Str.12
59757 Arnsberg
Germany
<http://cloer.com>

Datum / Date

Stempel und Unterschrift des Händlers
Stamp and signature of dealer

Art-6430_AW.2972.4.1

© 2016 by Cloer Germany GmbH&Co.KG

Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.

We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.