



Produktdetails
<https://cloer.eu/grill>

cloer



Bedienungsanleitung **Instruction Manual**

Barbecue-Grill Art-6750
Barbecue Grill Art-6750



SPRACHEN - LANGUAGES - LANGUES - TALEN - LINGUE

DE	Bedienungsanleitung	S. 3
EN	Instruction Manual	S. 7
NL	Gebruiksaanwijzing	S. 10
FR	Notice d´utilisation	S. 13
IT	Istruzioni sull´uso	S. 16

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.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- 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 und/oder 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 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.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern unter 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen / verstauen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Warnung: Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie den Barbecue-Grill ausschließlich mit dem mitgelieferten Gerätestecker: Typ 675 für Barbecue-Grill 6750.
- Die Netzanschlussleitung sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn die Anschlussleitung beschädigt ist.
- Das Gerät sollte über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) betrieben werden, die einen Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA hat.

Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
6750	220-240	50	2000

Vor dem Erstgebrauch



Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.

DE

- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Reinigen Sie vor dem Erstgebrauch die Grillfläche mit einem feuchten, weichen Tuch.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



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



VORSICHT! Die Grillfläche wird im Betrieb äußerst heiß. Es besteht Verbrennungs- und Brandgefahr! Fassen Sie den Grill bzw. die Grillfläche nur an den wärmeisolierten Griffen an.

- Bedecken Sie die Grillfläche niemals mit Alufolie. Stellen Sie keine Töpfe, Pfannen oder Grillschalen darauf ab. Der dadurch entstehende Hitzestau kann die Antihafbeschichtung zerstören.
- Legen Sie niemals Backpapier und entflammare Materialien auf die Grillfläche. Durch die große Hitze kann es zu Bränden kommen.
- Lassen Sie den Barbecue-Grill im Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Beim ersten Aufheizen kann das Gerät leicht qualmen. Nach einigen Minuten hört das Qualmen jedoch wieder auf.



ACHTUNG! Das Gerät ist auch in der niedrigsten Stellung des Temperaturreglers (Stufe 1 und niedriger) bereits im Betrieb. Um das Gerät völlig abzuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Bedienungshinweise

- Ihr Grill hat eine integrierte Heizung, die in die Gussplatte der Grillfläche eingearbeitet ist. Sie sorgt für eine gleichmäßige und gute Wärmeverteilung und schonende Zubereitung Ihres Grillguts.
- Durch die innen liegende Heizleitung entsteht keinerlei Geruchs- und Rauchbelästigung durch heruntertropfendes und verbrennendes Fett.

- Ihr Barbecue-Grill ist mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet. Diese verhindert das Ansetzen von Grillgut und erleichtert die Reinigung.
- Mit dem stufenlosen Temperaturregler am Gerätestecker können Sie die Grilltemperatur an das jeweilige Grillgut anpassen oder Speisen warm halten.
- Fett und Flüssigkeit sammelt sich in der herausnehmbaren Fettauffangschale.
- Bitte beachten Sie: Der Grill taktet während des gesamten Vorgangs immer wieder, d.h. er schaltet nach Erreichen der Temperatur aus, kühlt leicht ab und schaltet wieder ein. Während des Abschaltens erlischt auch die Kontrolllampe.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie den Barbecue-Grill auf eine trockene, rutschfeste und ebene Fläche oder auf den mitgelieferten Standfuß. Dieser muss ebenfalls fest und sicher stehen.
- Setzen Sie das Spritzschuttschild auf das Gerät.
- Schieben Sie die Fettauffangschale in die Halteschiene unter dem Gerät.
- Stecken Sie zuerst den Gerätestecker in die seitliche Steckbuchse am Gerät (bis zum Anschlag!) und dann den Netzstecker in die Steckdose. Das Gerät ist nun bereits im Betrieb.
- Wählen Sie eine Heizstufe zwischen 1 - 5 und passen Sie so die Temperaturen an das Grillgut an. In der niedrigsten Stellung (Stufe 1 und davor) können Sie die garen Speisen warmhalten.
- Warten Sie ein paar Minuten bis die Grillplatte heiß ist.
- Legen Sie nun das Grillgut auf.
- Die flache Seite eignet sich gut zum Gemüse grillen, die geribbelte Fläche zum Fleisch grillen.
- ACHTUNG! Wenden Sie das Grillgut nicht mit Grillzangen oder Gabeln aus Metall. Damit zerstören Sie die Antihafbeschichtung.
- Benutzen Sie ausschließlich Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff!
- Verwenden Sie keine Aluminium Grillschalen auf der Grillfläche. Es entsteht ein gefährlicher Hitzestau.

Aufbau

Einzelteile des Standfußes:

1. Tischplatte
2. Beine
3. Querstange
4. Clips für Querstange
5. Korb



Zusammenbauen des Standfußes

- Drehen Sie die Tischplatte auf den Kopf, um den Grill wie unten beschrieben zusammen zu stecken.
- Drehen Sie anschließend den fertig montierten Standfuß richtig herum und hängen Sie ganz zum Schluss den Korb ein.
- **ACHTUNG!** Wenn Sie den Grill mit dem Standfuß benutzen, achten Sie darauf, dass die Beine vollständig eingerastet sind und der Grill gerade steht!



Zusammenbauen des Grills

- Platzieren Sie die Fettauffangschale im Sockel.
- Positionieren Sie die Grillplatte über den Sockel mit der Fettauffangschale.
- **Nutzen Sie den Grill niemals ohne die Fettauffangschale!**

Reinigung

- **ACHTUNG!** Ziehen Sie vor dem Reinigen den Stecker heraus.
- Lassen Sie das Gerät immer erst vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel.
- Der abnehmbare Gerätestecker darf nicht mit Wasser in Berührung kommen. Reinigen Sie den Stecker nur mit einem feuchten Tuch.

Verschiedene Garzeiten

Fleisch: ca. 6 - 10 min (abhängig von der Dicke)

Fisch: ca. 4 - 6 min (muss aufgetaut sein)

Würstchen grob: ca. 20 - 25 min

Würstchen ohne Haut: ca. 10 - 15 min

Geflügel: ca. 20 min

Grillzeiten sind stets abhängig von Art und Beschaffenheit des Grillguts sowie vom persönlichen Geschmack. Genaue Angaben über die Dauer des Grillvorgangs können daher nicht gemacht werden. Im Allgemeinen gilt jedoch: Würstchen benötigen eine längere Garzeit als Fleisch.

Bitte beachten Sie: Erfahrungen mit dem Grillen auf Gas- oder Kohlegrills lassen sich nicht unbedingt auch auf das Grillen mit elektrischen Grillgeräten anwenden!

Unsere besten Cloer-Rezepte:

Barbecue Hähnchenbrust

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrüste
- 1 Tasse Öl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft
- frisch geriebener, schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige frischer oder getrockneter Rosmarin

Zubereitung:

Öl, Zitronensaft, Salz und Rosmarin gut miteinander vermengen und mit schwarzem Pfeffer pikant abschmecken. Das Fleisch in die Marinade legen und 2 Stunden ziehen lassen, dabei zwischendurch einmal wenden. Die Hähnchenbrüste aus der Marinade nehmen und so lange grillen, bis sie goldbraun sind. Dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.

DE

Gegrilltes Gemüse

Zutaten:

- Zucchini
- Große Champignonköpfe
- Zwiebeln
- Auberginen
- 1 Teelöffel Öl
- 1 Teelöffel Balsamico Essig
- ¼ Teelöffel Soja Sauce

Zubereitung:

Zucchini, Champignons, Zwiebeln und Auberginen in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. Öl, Balsamico Essig und Soja Sauce miteinander vermischen. Schwenken Sie die Gemüsescheiben vor dem Grillen durch die Ölmarinade und legen Sie sie für ca. 4 Minuten auf den vorgeheizten Grill.

Spießchen

Zutaten:

- 400 g Fleisch: Hähnchenbrust Kalbsfilet (Kalbsnuss), Schweinefilet oder Rinderlende;
- oder 400 g Garnelen;
- oder 700 g Gemüse: z.B. Auberginen, Paprika, gekochte Kartoffeln

Zutaten für die Marinade:

- je 3 EL Sojasauce, Sherry und Hühnerbrühe
- 1 Stück Ingwerwurzel (etwa 2 cm dick)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 1 EL Sesamöl
- ½ TL Zucker
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Marinade: Sojasauce, Sherry und Hühnerbrühe mit feingehacktem Ingwer, Knoblauch und Chilischoten in den Mixer geben und mit den restlichen Zutaten pürieren.

Hähnchenfleisch: In schmale Streifen schneiden, die dann ziehharmonikaartig auf die Spieße gefädelt werden.

Kalbsfleisch: In kleine, max. 2 cm große Würfel schneiden.

Rindfleisch: In daumendicke Scheibchen schneiden.

Garnelen: Werden ebenfalls mariniert und in kleine Stücke geschnitten, bevor man sie abwechselnd mit Gurkenstücken aufspießt.

Gemüse: In 2 cm große Würfel / Stücke schneiden und abwechselnd mit Kräutern aufspießen.

Die Spießchen werden fertig vorbereitet gegrillt.

Die Marinade ist asiatisch gewürzt und passt zu allen Fleischsorten, zu Garnelen und zu Gemüse.

Umweltfreundliche Entsorgung

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



ACHTUNG! Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

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

Cloer Online-Shop

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



Cloer Online-Shop

<https://cloer.de>

Gewährleistung

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften. Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Defekt hat oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Registrierten Stammkunden steht darüber hinaus der Cloer-Werkskundendienst zur Verfügung.

CLOER Werkskundendienst

Tel.: +49.2932.6297-660 | Mail: service@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Herstellergarantie

Bitte registrieren Sie Ihr Gerät innerhalb von 6 Monaten nach dem Kauf, um in den Genuss unsere Herstellergarantie zu gelangen. Es gelten die Garantiebedingungen, die zum Zeitpunkt der Registrierung veröffentlicht sind.



Produktregistrierung & Garantiebedingungen

<https://service.cloer.eu/register/>

Basic safety instructions

- The appliance is intended to be used in household only and using in:
 - 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.
- Have repairs of Cloer electronic appliances carried out only by authorized Cloer specialist dealers or by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Furthermore, this will void your warranty claims.
- Only operate the appliance at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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,
 - during no supervision,
 - before removing the lid.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten it too tight, do not use it for carrying and protect it from heat (hotplate, for example).
- This appliance can be used by 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.
- This appliance must not be used by children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children to ensure they do not play with it.
- Do not use the appliance outdoors.
- Protect the appliance from humidity (splashing water or rain)
- More information about proper cleaning on the following pages. Do not immerse appliance in water or any other liquids.
- Warning: Lignite or similar fuels must not be used in this device.
- The device should be operated via a residual current device (RCD) with a trigger current not exceeding 30 mA.
- The device must be connected to a power outlet with protective ground.
- The mains connection line should be regularly inspected for signs of damage. The device must not be used if the connection line is damaged.
- Use Barbecue Grill exclusively with the delivered connector plugs: Type 675 for Barbecue Grill 6750

EN

Technical Data

type	volt	hz	watt
6750	220-240	50	2000

Before the first use



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.

- Remove all packaging parts and, if applicable, stickers, not the identification plate.
- Before using the first time, clean the grilling surface by means of a soft cloth.

EN

EC Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



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



ATTENTION! Grilling surface gets extremely hot in operation. There is the danger of burns and fire! Only touch the grill or the grill plate at the heat-isolated handles.

- Never cover the grilling surface with aluminium foil. Do not put saucepans, pans or aluminium bowls on it, as the heat development can cause deterioration of the non-stick coating.
- Never put baking paper and inflammable materials on the grilling surface. The immense heat can cause fire.
- Never let the Barbecue Grill unattended while in operation.
- During the very first heating up the appliance can cause slight smoke. After some minutes, however, smoking will stop again.



ATTENTION! Even at the lowest setting of the thermostat (level 1 or lower) the appliance is already in operation. Unplug the power plug to switch off the appliance completely.

Operating instructions

- Your grill has an integrated heating integrated in the die-cast plate of the grilling surface. It provides for a constant and good heat distribution and healthy preparation of your grilling goods.
- Due to the inside heating there is no offensive smell and smoke because of dripping down and burning fat.
- Your Barbecue Grill is provided with a non-stick coating, avoiding sticking of grilling goods and facilitating cleaning.

- The infinitely variable thermostat at the connector plug serves for adapting the grilling temperature to the respective grilling goods or for keeping meals warm.
- Fat and juices developing during cooking are collected in the removable fat collecting pan.

Start-up

- Put the Barbecue Grill on a dry, non-slip and even surface or on the stand provided. It has to stand stable and safe as well.
- Put spray guard on the appliance
- Push the fat collecting pan in the support bar below the appliance.
- First of all, put connector plug in the lateral socket of the appliance (as far as it will go!) and then the power plug in the wall socket. Now the appliance is already in operation.
- Choose any heat level between 1 – 5 and so adapt the temperatures to the grilling goods. At lowest setting (level 1 and below) you can keep the grilled meals warm.
- Wait some minutes until the grilling surface is hot.
- Now you can put on the grilling goods.
- The even surface is appropriate for grilling vegetables and the waved surface for grilling meat.
- Do not use the grilling goods by means of tongs or forks of metal as this will damage the non-stick coating.
- Please exclusively use grill cutlery of wood or heat-resistant plastics!
- Do not use aluminium grill pan at the grilling surface as this will cause a dangerous development of heat.

Set up

Parts of the stand:

1. Stand platform
2. Legs
3. Cross bar
4. Cross bar clip
5. Basket



Assemble the stand

- Turn the stand platform up-side-down to assemble the stand as shown below.
- Turn over the stand and hang the basket onto the side bars of the legs.
- ATTENTION! When using the grill with the stand, ensure that the feet of the grill sit fully into the recess of the stand platform and ensure that the grill stands even.



Assemble the grill

- Place the drip tray into the base.
- Position the cooking plate over the base and drip tray.
- **Never use the grill without the drip tray!**

Cleaning and care

- Always unplug the appliance before cleaning!
- Always allow the appliance to cool off first.
- Clean the appliance with a damp cloth, but never under flowing water
- The removable connector plug must not get in contact with water. Just clean the plug by means of a humid cloth.

Different grilling times

Meat: approx. 6 - 10 min (depending on thickness)

Fish: approx. 4 - 6 min (must be defrosted)

Sausages coarse: approx. 20 - 25 min

Sausages without skin: 10 - 15 min

Poultry: approx. 20 min

Grilling times depend on kind of condition of grilling goods as well as your personal taste. Therefore, exact information about the duration of the grilling process are impossible. In general, however, the following applies: Sausages require a longer grilling than meat.

Please note: Experiences with grilling on gas or coal grills cannot absolutely be applied to grilling with electrical grill appliances as well!

Environmentally friendly disposal

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



ATTENTION!

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

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

Warranty

Cloer electrical appliances are in conformity with the currently required EC-guidelines and safety regulations. If your Cloer electrical appliance has a defect or it does not work properly, contact your specialist dealer.

Registered clients have at their disposal our technical customer service.

cloer Technical customer service

Mail: service-gb@cloer.eu

<https://service.cloer.eu>

Manufacturer warranty

Please register your appliances in the period of 6 months since the purchase in order to benefit from our manufacturer warranty. The published conditions of warranty in the moment of the registration are valid. You will find conditions of warranty and product registration here:



Manufacturer warranty

<https://cloer.eu/gb/guarantee/>

EN

Essentiële veiligheidsaanwijzingen

- Dit toestel is geschikt om in het huishouden en in gelijkwaardige omstandigheden te worden gebruikt, bijvoorbeeld:
 - in de keuken voor medewerkers in winkels, kantoren en andere branches,
 - op tuincentra's,
 - door klanten in hotels, motels en andere woongelegenheden,
 - in bed-and-breakfasts.
- Laat reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer uitsluitend uitvoeren door geautoriseerde Cloer-leveranciers of door de klantendienst van Cloer in Nederlande: Appliance- Huishoud BV te Zoetermeer tel. 079-3634242 Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijk gevaar opleveren voor de gebruiker. Zij leiden tot het vervallen van garantie-aanspraken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend op normale wandcontactdozen zoals gebruikelijk binnenshuis. Controleer of de spanning van het stroomnet overeenstemt met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven netspanning.
- Het apparaat beschikt over een type stroomkabel dat indien het is beschadigd, om gevaren te vermijden, door een geautoriseerde Cloer-leverancier of door de klantendienst van Cloer dient te worden vervangen.
- Verwijder de contactstop uit de wandcontactdoos
 - wanneer een storing optreedt,
 - wanneer het apparaat lange tijd niet wordt gebruikt,
 - voor iedere reiniging,
 - bij gebrek aan toezicht,
 - voordat u het deksel verwijdert.
- 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.
- Apparaten mogen alleen door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of gebrek aan ervaring en/of kennis als er sprake is van toezicht of als zij een instructie hebben gehad m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrepen hebben.
- Kinderen mogen dit apparaat niet bedienen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd. Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht. Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen).
- Meer informatie over het schoonmaken vindt u op de volgende pagina's.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Waarschuwing: Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet in dit apparaat gebruikt worden.
- Het apparaat mag alleen in combinatie met een aardlekschakelaar gebruikt worden, die een aanspreekstroom van niet meer dan 30 mA heeft.
- Het apparaat dient op een geaard stopcontact te worden aangesloten.
- U dient de stroomkabel regelmatig op tekenen van beschadigingen te controleren. Het apparaat mag niet gebruikt worden, als de stroomkabel beschadigd is.
- Gebruik de barbecue grill uitsluitend met de bijgeleverde apparaatcontactstop: Type 675 voor barbecue grill 6750.

Technische gegevens

type	volt	hz	watt
6750	220-240	50	2000

Voor het eerste gebruik



Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.

- Verwijder alle verpakkingsbestanddelen en evt. stickers, maar niet het type schildje.
- Bij het eerste gebruik de grillplaten schoonmaken met een zachte vochtige doek.

CE-markering / Veiligheidsinstructies



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



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



VOORZICHTIG! De grillplaten alsmede het huis worden tijdens het gebruik zeer warm er bestaat verbrandingsen brand gevaar. Pak het huis alleen beet aan de warmte isolerende grepen.

- Bedek de grillplaten nooit met aluminium folie. Plaats geen schalen of pannen erop, daar de dan optredende hitte ophoping de anti aanbaklaag kan beschadigen.
- Plaats nooit bakpapier en ontvlambare stoffen op de grillplaten. Door de grote hitte kan dan brand ontstaan.
- Laat de barbecuegrill tijdens gebruik nooit zonder toezicht.
- Tijdens het eerste gebruik kan het apparaat lichtjes gaan roken. Na enkele minuten is dit roken weg.



OPGELET! Het apparaat is ook in de laagste stand van de temperatuurregelaar (Stand 1 en lager) reeds in gebruik. Om het apparaat volle dig uit te schakelen dient U de contact-stop uit de wandcontactdoos te verwijderen.

Bediening

- Uw grill heeft een ingebouwd verwarmingselement die in het rooster van de grill is ingebouwd. Dit element zorgt voor een gelijkmatige en goede warmteverdeling.
- Door het ingebouwde element ontstaat geen reuk- en rookontwikkeling door verbrand vet.

Uw barbecue grill is voorzien van een anti aanbaklaag, deze verhindert het aanbakken van het te grillen voedsel en vergemakkelijkt het schoonmaken.

- Met de traploos instelbare thermostaat in de apparaatstekker kunt U de gewenste grilltemperatuur instellen of het voedsel warmhouden.
- Vet en olie wordt opgevangen in de afneembare vetopvang schaal.

Gebruik

- Plaats de barbecue grill op een droge, antislip, en vlakke ondergrond of op de bijgeleverde standvoet. Deze moet ook stevig en veilig staan.
- Plaats het spatscherm op het apparaat.
- Schuif de vetopvang schaal in de houder onder het apparaat.
- Plaats eerst de apparaatstekker in de aansluiting aan de zijkant(tot deze niet meer verder kan) en plaats dan de contactstop in de wandcontactdoos. Het apparaat is nu in gebruik.
- Kies een stand tussen 1 - 5 overéénkomstig uw wensen. In de laagste stand (Stand 1 en lager) kunt U de gegrilde spijzen warm houden.
- Wacht een paar minuten tot de grillplaat warm is. Plaats nu het te grillen voedsel.
- De vlakke platen zijn zeer geschikt om groente te grillen en de geribbelde platen zijn geschikt om vlees te grillen.

Opbouw

Elementen van de standvoet:

1. Tafelblad
2. Poten
3. Dwarssrang
4. Klemmen voor dwarsstrang
5. Mand



Elementen van de standvoet

- Draai het tafelblad ondersteboven om de grill zoals hieronder beschreven in elkaar te zetten.
- Draai vervolgens de afgemonteerde standvoet rechtop en hang tenslotte de mand op.
- LET OP! Als u de grill met de standvoet gebruikt, let dan op, dat de poten volledig vastgeklit zijn en de grill recht staat!

NL



NL

Assembleren van de grill

- Plaats de grillplaat op de basis.
- Plaats de grillplaat op de basis met de vetlekbak.
- **Gebruik de Grill nooit zonder de vetlekbak!**

Schoonmaken

- Indien U het apparaat met de hand wenst schoon te maken, gebruik dan uitsluitend zachte vochtige doeken.
- Maak het apparaat en alle delen niet schoon met schuurmiddelen zoals b.v. staalwol.
- **OPGELET!** Verwijder voor het schoonmaken eerst de contactstop uit de wandcontactdoos.
- Maak het apparaat schoon wanneer dit is afgekoeld.
- De afneembare contactstop met regelaar mag niet met water in contact komen. Maak deze contactstop schoon met een vochtige doek.

Verschillende grilltijden

Vlees: ca. 6 - 10 minuten (is afhankelijk van de dikte)

Vis: ca. 4 - 6 minuten (moet ontdooid zijn)

Grote worsten: ca. 20 - 25 minuten

Worsten zonder vel: ca. 10 - 15 minuten

Gevogelte: ca. 20 minuten

Grilltijden zijn afhankelijk van het soort te grillen voedsel en uw persoonlijke smaak. Precieze tijden betreffende de duur van het grillen kunnen niet gegeven worden. In het algemeen geldt echter: Worsten dienen langer gegrild te worden als vlees.

Let op: Ervaringen met het grillen op een grill met gas of houtskool laat zich niet vergelijken met het grillen op een elektrische grill.

Milieuvriendelijke verwijdering

Al onze apparaten zijn milieuvriendelijk verpakt voor het transport. Doe kartonnen verpakkingen en papier in de papierbak en kunststof verpakkingen bij het PMD-afval.



LET OP!

Elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Geef ook het apparaat aan het einde van zijn levensduur af bij een erkend recyclingpunt. Informeer bij uw gemeente over de mogelijkheden voor verwijdering.

Vrijwaring

Elektrische apparaten van Cloer voldoen aan de geldende Europese richtlijnen en veiligheidsvoorschriften. Als uw Cloer-apparaat onverhoopt defect is of niet goed werkt, neem dan contact op met de verkoper. Geregistreerde klanten kunnen ook gebruik maken van de diensten van de reparatieservice van Cloer.

cloer Reparatieservice van Cloer

Mail: service-nl@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Fabrieksgarantie

Registreer uw apparaat a.u.b. binnen 6 maanden na aankoop om aanspraak te kunnen maken op onze fabrieksgarantie. Hiervoor zijn van toepassing de garantievoorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garantievoorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie

<https://cloer.eu/nl/guarantee/>

Consignes de sécurité fondamentales

- Cet appareil est destiné à l'usage au foyer ou dans des applications similaires dont par exemple:
 - dans les coins cuisines des collaborateurs dans les magasins, dans les bureaux et d'autres domaines des entreprises;
 - dans les propriétés agricoles;
 - par les clients d'hôtels, motels et d'autres locaux d'habitation;
 - dans les pensions offrant le petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations des appareils électriques Cloer qu'à des revendeurs Cloer agréés ou au service après-vente usine de la maison Cloer. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur. Elles entraînent en outre la perte de vos droits à garantie.
- Ne raccordez l'appareil qu'aux prises femelles habituellement présentes dans un foyer. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique concorde bien avec celle débitée par votre secteur.
- Si le cordon est abîmé et pour éviter des risques inutiles, il faudra le faire remplacer par un revendeur Cloer agréé ou par le service après-vente usine Cloer.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant
 - lorsqu'un dérangement survient,
 - si l'appareil doit rester assez longtemps sans servir,
 - avant chaque nettoyage,
 - en l'absence de supervision,
 - avant de retirer le couvercle.
- 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).
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie).
- Avertissement : Ne pas utiliser de charbon de bois ou de combustibles similaires dans cet appareil.
- L'appareil doit fonctionner avec un disjoncteur différentiel (RCD), ayant un courant de déclenchement inférieur à 30 mA.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant avec terre.
- Le câble de raccordement secteur doit être contrôlé régulièrement afin de détecter des signes de détérioration. L'appareil ne doit pas être utilisé si le câble de raccordement est endommagé.
- Veuillez n'utiliser le barbecue-gril qu'avec la fiche mâle livrée d'origine: Type 675 pur le barbecue-gril 6750

FR

Caractéristiques techniques

type	voltage	hz	watt
6750	220-240	50	2000

Avant la première utilisation



Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.

- Enlevez toutes les parties de l'emballage et les autocollants éventuellement présents. N'enlevez pas la plaque signalétique.
- Avant la première utilisation, nettoyez la surface du grill à l'aide d'un essuie-tout doux et humide.

Marquage CE / Consignes de sécurité



L'appareil correspondait aux directives EC applicables.



ATTENTION! En cas de non-usage de l'appareil et avant tout nettoyage débrancher le cordon d'alimentation de la prise secteur!



PRUDENCE! La surface du grill et le capot deviennent extrêmement chaud pendant la marche. Vous courez le risque de vous brûler et de provoquer un incendie ! Ne saisissez le capot que par les poignées thermo-isolées.

- Ne recouvrez jamais la surface du grill avec de la feuille d'aluminium. Ne posez jamais de casseroles ou de poêles dessus car l'accumulation de chaleur détruirait leur revêtement anti-adhérent.
- Ne posez jamais de papier sulfurisé ou de matériaux inflammables sur la surface du grill.
- La forte chaleur de l'appareil peut provoquer un incendie.
- Ne laissez jamais le barbecue fonctionner sans surveillance.
- Lors de son premier échauffement, l'appareil peut se mettre à fumer légèrement. La fumée cesse toutefois au bout de quelques minutes.



ATTENTION! L'appareil fonctionne déjà lorsque le thermostat se trouve sur la position la plus basse (niveau 1 ou moins). Pour éteindre complètement l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

Consignes d'utilisation

- Votre grill comporte un chauffage intégré dans la plaque en fonte de la surface servant de grill. Elle veille à une répartition correcte et uniforme de la chaleur et à une préparation en douceur des mets à griller.
- Le serpentín de chauffage intérieur fait qu'il n'y a aucun dégagement désagréable d'odeur et de fumée provo-

qués par de la graisse en train de goutter ou de brûler.

- Votre barbecue-grill est doté d'un revêtement antiadhésif empêchant que les grillades restent collées; son nettoyage est donc plus facile.
- Le thermostat réglable en continu situé contre le connecteur de l'appareil permet d'adapter la température du grill aux différents mets à griller, ou de maintenir ces derniers au chaud.
- La graisse et le liquide s'accumulent dans le bac récupérateur de graisse.
- ATTENTION! Ne retournez pas les mets grillés avec des pinces à grill ou des fourchettes en métal. Vous détruiriez le revêtement antiadhésif.
- Utilisez uniquement des instruments en bois ou en matière plastique résistante à la chaleur!
- Sur la surface du grill, n'utilisez jamais de barquettes en aluminium. Vous provoqueriez une accumulation de chaleur dangereuse.

Mise en service

- Placez le grill de barbecue sur une surface antidérapante et plane ou sur le pied livré avec l'ensemble. Ce dernier doit également être placé solidement et sûrement.
- Posez la plaque anti-projection sur l'appareil.
- Dans le rail de retenue situé sous l'appareil, insérez le bac récupérateur de graisse.
- Commencez par introduire le connecteur dans la prise sur le côté de l'appareil (enfoncez jusqu'à la butée), puis branchez la fiche mâle du cordon d'alimentation dans une prise de courant. Cette action met l'appareil sous tension.
- Choisissez un niveau de chauffage compris entre 1 et 5, et adaptez ainsi les températures aux mets que vous voulez griller. Au niveau le plus bas (niveau 1 et en dessous), vous pouvez maintenir au chaud les mets déjà cuits.
- Attendez quelques minutes, jusqu'à ce que la plaque grill soit très chaude.
- Maintenant, posez les mets à griller dessus.
- Le côté plat convient bien pour griller des légumes, le côté ondulé convient bien pour griller de la viande.

Structure

Pièces du pied :

1. Plateau de table
2. Pieds
3. Tige transversale
4. Clips pour tige transversale
5. Panier



Assemblage du pied

- Renversez le plateau de table sur la tête pour assembler le gril comme cela est décrit ci-dessous.
- Retournez ensuite le pied monté dans la bonne position et accrochez le panier tout à la fin.
- ATTENTION ! Si vous utilisez le gril avec le pied, veillez à ce que les pieds soient complètement encastrés et à ce que le gril soit bien droit !



Nettoyage

- Si vous voulez nettoyer l'appareil à la main, utilisez uniquement des essuie-tout doux et humides.
- Ne nettoyez jamais l'appareil et toutes ces pièces constitutives avec des éponges dures pour casseroles ou à la paille de fer.
- ATTENTION ! Avant de nettoyer, débranchez toujours la fiche mâle de la prise de courant. Pour nettoyer l'appareil, attendez toujours qu'il ait refroidi.
- La fiche mâle amovible de l'appareil ne doit pas entrer en contact avec l'eau. Nettoyez la fiche mâle avec un essuie-tout humide.

Différents temps de cuisson

Viande: Env. 6 - 10 min (en fonction de l'épaisseur)

Poisson: env. 4 - 6 min (il doit avoir décongelé)

Petites saucisses à chair grossièrement hachée:
env. 20 - 25 min

Petites saucisses sans la peau: env. 10 - 15 min

Volaille: env. 20 min

Les temps de cuisson au gril dépendent toujours du type et de la nature des mets à griller, ainsi que de vos goûts personnels. Pour cette raison, il nous est impossible de fournir des indications précises sur la durée de la cuisson au gril. Principe général cependant applicable: les petites saucisses demandent un plus long temps de cuisson que la viande. Rappelez-vous ceci: Les durées, déterminées empiriquement, de cuisson au gril à gaz ou au charbon ne sont pas forcément applicables à la cuisson sur grils électriques!

Mise au rebut respectant l'environnement

Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.



ATTENTION !

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.

Les appareils électriques contiennent des matériaux bruts de valeur. Veuillez remettre les appareils électriques en fin de vie à votre déchetterie locale ou un centre de recyclage agréé. Vous pouvez obtenir toutes les informations à propos du traitement de déchets auprès de votre commune.

Garantie

Les appareils électriques correspondent aux directives actuelles et aux prescriptions en matière de sécurité de l'UE. Si votre appareil Cloer présente un dysfonctionnement, ou qu'il ne fonctionne pas correctement, veuillez consulter votre distributeur agréé ou le service après-vente d'usine de Cloer.

Les clients habituels enregistrés disposent en outre de notre service après-vente d'usine.

cloer Service après-vente d'usine

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

Garantie du fabricant

Veuillez enregistrer votre appareil dans les 6 mois suivants son achat afin de pouvoir profiter de notre garantie fabricant. Les conditions de garantie publiées au moment de l'enregistrement s'appliquent. Les conditions de garantie des enregistrements de produits sont disponibles ici :



Garantie du fabricant

<https://cloer.eu/fr/guarantee/>

FR

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.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una spina con un conduttore.
- 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 non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato
 - prima di ogni pulizia.
 - in assenza di controllo,
 - prima di rimuovere il coperchio.
- 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).
- Non posizionare l'elettrodomestico sopra o nelle vicinanze di un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- 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.
- Avviso: Carbone o combustibili simili non possono essere utilizzati all'interno di questo apparecchio.
- Utilizzare la griglia per barbecue esclusivamente con la spina in dotazione dell'apparecchio. Tipo 675 per griglia per barbecue 6750.
- Il cavo di alimentazione di rete deve essere controllato regolarmente per verificare la presenza di eventuali danneggiamenti. Non si può utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- L'apparecchio dovrebbe essere azionato da un dispositivo di corrente residua (RCD), dotato di una corrente di intervento non superiore a 30 mA.

Caratteristiche tecniche

Tipo	Volt	Hz	Watt
6750	220-240	50	2000

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.
- Prima di utilizzare per la prima volta questo prodotto, pulire accuratamente la superficie della griglia con un panno morbido umido

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza



Il dispositivo soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CEE.



ATTENZIONE! Togliere il cavo dalla presa di rete prima di ogni pulizia dell'apparecchio e quando non è in uso!



CAUTELA! La superficie della griglia, le prese di corrente e la calotta di copertura si surriscaldano molto durante il funzionamento. Pericolo di ustioni e di incendio! Utilizzare sempre l'impugnatura isolata termicamente per afferrare la calotta di copertura.

- Non coprire mai la superficie della griglia con il foglio in alluminio.
- Non porre mai pentole o padelle sulla griglia. L'accumulo di calore generato da tale operazione può distruggere lo strato antiaderente.
- Non lasciare mai incustodita la griglia per barbecue in funzione. Posizionarla sempre lontana da piscine, piscine per bambini, irrigatori o tubi flessibili per l'acqua.
- Eventualmente procurarsi un guanto adatto per grigliare.
- Non utilizzare mai la griglia senza il vassoio di raccolta grassi.



ATTENZIONE! L'apparecchio è già in funzione anche nella posizione minima del regolatore di temperatura (livello 1 e inferiori). Per disinserire completamente l'apparecchio staccare la spina dalla presa di alimentazione.

Istruzioni per l'uso

- Il vostro barbecue ha un sistema di riscaldamento integrato che è incorporato nella piastra in ghisa della superficie della griglia. Assicura una buona e uniforme distribuzione del calore e una preparazione raffinata degli alimenti per il barbecue.
- Grazie al cavo di riscaldamento interno non si verificano odori e fastidi legati al fumo, causati dal gocciola-

mento e dalla combustione dei grassi.

- La vostra griglia per barbecue è dotata di un rivestimento antiaderente. In questo modo si evita che il cibo si attacchi alla griglia e si facilita la pulizia.
- Utilizzando la regolazione continua della temperatura tramite la spina posta sull'apparecchio, è possibile regolare la temperatura di cottura alla griglia in base agli alimenti da grigliare o tenere in caldo.
- Il grasso e il liquido si raccolgono nella vaschetta rimovibile per il recupero del grasso.
- Fare attenzione: La griglia si spegne durante la cottura, ovvero si spegne al raggiungimento della temperatura, si raffredda leggermente e si riaccende. Durante la disattivazione si spegne anche la spia di controllo.

Messa in funzione

- Mettere la griglia per barbecue su una superficie piana, stabile e asciutta oppure sulla base in dotazione. Anche questa deve essere stabile e sicura.
- Posizionare il paraspruzzi sull'apparecchio.
- Far scorrere la vaschetta di raccolta del grasso nella guida di supporto sotto l'apparecchio.
- Inserire prima la spina dell'apparecchio nella presa sul lato dell'apparecchio (fino in fondo!) e poi la spina di alimentazione nella presa. L'apparecchio adesso è già in funzione.
- Selezionare un livello di riscaldamento compreso tra 1 e 5 e regolare le temperature in base ai cibi da grigliare. Nella posizione più bassa (livello 1 e precedente) è possibile mantenere il cibo cotto in caldo.
- Attendere qualche minuto fino a quando il piatto della griglia non è caldo.
- Dopodiché si possono cuocere gli alimenti.
- Il lato liscio è adatto per grigliare le verdure, il lato grigliato per grigliare la carne.
- ATTENZIONE! Girare gli alimenti, ma senza utilizzare pinze o forchette di metallo. In questo modo non rovinerete lo strato antiaderente.
- Utilizzare solo utensili per grigliare in legno o in plastica resistente al calore!
- Non utilizzare recipienti in alluminio sulla superficie della griglia. Può verificarsi un accumulo di calore pericoloso.

Montaggio

Singole parti della base a piedi:

- 1 Piano del tavolo
- 2 Gambe
- 3 Traversa
- 4 Clip per traversa
- 5 Cestino



IT

Montaggio della base

- Capovolgere il piano del tavolo per montare la griglia come descritto di seguito.
- Poi girare il supporto completamente assemblato nel modo corretto e infine appendere il cestino.
- **ATTENZIONE!** Quando si utilizza la griglia con il basamento, assicurarsi che le gambe siano completamente inserite e che la griglia sia dritta!



IT

Montaggio della griglia

- Posizionare il vassoio di raccolta grassi nella sua sede.
- Posizionare la piastra della griglia sulla base del vassoio di raccolta del grasso.
- **Non utilizzare mai la griglia senza il vassoio di raccolta grassi**

Pulizia

- **ATTENZIONE!** Scollegare sempre la spina prima della pulizia.
- Prima far sempre raffreddare l'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido, ma sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- La spina dell'apparecchio rimovibile non deve mai venire a contatto con l'acqua. Pulire la spina con un panno umido.

Diversi tempi di cottura

Carne: ca. 6 - 10 min. (dipende dallo spessore)
Pesce: ca. 4 - 6 min (deve essere scongelato)
Salsicce: ca. 20 - 25 min
Salsicce senza pelle: ca. 10 - 15 min
Pollame: ca. 20 min

I tempi della cottura alla griglia dipendono sempre dal tipo e dalle caratteristiche degli alimenti da grigliare, oltre che dal gusto personale. Non è quindi possibile fornire dettagli precisi sulla durata del processo di grigliatura. In generale, tuttavia, vale la norma: Le salsicce richiedono un tempo di cottura più lungo rispetto alla carne.

Fare attenzione: L'esperienza con le grigliate su barbecue a gas o a carbone non è automaticamente applicabile alle grigliate con barbecue elettrici!

Smaltimento sostenibile

I nostri apparecchi utilizzano esclusivamente confezioni ecologiche per il trasporto. Conferire i cartoni e la carta al servizio di raccolta per la carta, le confezioni plastiche vanno smaltite nei rifiuti riciclabili con materiali pregiati.



ATTENZIONE!

Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

Gli apparecchi elettrici contengono materie prime preziose. Consegnare l'apparecchio usato al servizio di ritiro per il riciclaggio autorizzato. È possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento presso l'amministrazione comunale o cittadina

Garanzia

Gli apparecchi elettrici Cloer corrispondono alle direttive CE attuali e alle norme di sicurezza. Qualora il vostro apparecchio Cloer presentasse un difetto o non funzionasse regolarmente, vi suggeriamo di rivolgervi ai rivenditori autorizzati o al servizio assistenza Cloer. Il nostro servizio di assistenza è disponibile per i clienti abituali registrati.

cloer

Servizio di assistenza presso l'ostabilimento

Mail: service@cloer.eu
<https://service.cloer.eu>

Garanzia del produttore

Registrare l'apparecchio entro 6 mesi dall'acquisto, per beneficiare della garanzia del produttore. Valgono le condizioni di garanzia pubblicate al momento della registrazione. Le condizioni di garanzia e le registrazioni del prodotti sono reperibili qui di seguito:



Garanzia del produttore

<https://cloer.eu/it/guarantee>

cloer

© 2019 by Cloer Germany GmbH&CoKG
Von-Siemens-Straße 12 . 59757 Arnsberg
Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.
We reserve the right to make technical changes, we are not liable for any errors or printing errors.