

Raclette mit Fondue

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf.

KLAMER
Fondue-Raclette Duo



Hilfe und Tipps auf
fondue-raclette.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

K L A M E R

Technische Daten

Modell	KLAMER Fondue-Raclette Duo
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	2200W
Artikelnr.	94774

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Fondue-Raclette Sets. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, **BEVOR** Sie das Gerät benutzen. Das KLAMER Raclette-Fondue bietet neben der Nutzung als Öl- oder Brühe-Fondue auch eine Raclette- und Grillfunktion, mit der Sie Fleisch, Gemüse und andere Zutaten ganz einfach zubereiten können. Außerdem ist es ideal zum Schmelzen von Käse, Schokolade sowie zum Erwärmen oder Erhitzen von Soßen geeignet.

- Die mitgelieferten Fondue-Spieße ermöglichen es Ihnen und Ihren Gästen, verschiedenste Zutaten im Fondue-Topf zu garen, während auf dem Grill gleichzeitig Fleisch, Gemüse oder andere Köstlichkeiten zubereitet werden.
- Dank der separaten Temperaturregelungen für Grill und Fondue lässt sich die Hitze für beide Bereiche individuell einstellen, sodass Sie beides gleichzeitig optimal nutzen können.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

Bei der Verwendung des Elektrogeräts sollten die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder haben eine Anweisung zum sicheren Gebrauch erhalten und verstehen die damit verbundenen Gefahren.
2. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Verwenden Sie nicht dieselbe Steckdose gleichzeitig mit einem anderen Elektrogerät mit hoher Leistung.
6. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern. Das Kabel sollte nicht unter Teppichen oder Decken verlegt werden und immer von Gehwegen im Raum ferngehalten werden.
7. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät selbst darf nicht eingetaucht werden.
8. Überprüfen Sie vor dem Anschluss ans Stromnetz, ob die Stromversorgung im Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
9. Vermeiden Sie es, während des Betriebs Gegenstände oder Ihre Hand in das Gerät zu halten. Berühren, reinigen oder bewegen Sie die Metallteile nicht, bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
10. Halten Sie das Gerät mindestens 20 cm von anderen Gegenständen entfernt und stellen Sie es auf eine stabile und hitzebeständige Fläche. Es sollte nicht auf brennbaren oder empfindlichen Oberflächen wie Holz, Kunststoff oder Glas stehen oder in der Nähe einer Wand stehen.
11. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
12. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel und keine harten Werkzeuge zur Reinigung des Geräts. Beachten Sie die Reinigungsanweisungen im Benutzerhandbuch, insbesondere für Oberflächen, die mit Lebensmitteln oder Öl in Kontakt kommen.
- 13. WARNUNG:** Einige Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen. Bitte achten Sie besonders auf Kinder und hilfsbedürftige Personen. Das Gerät bleibt auch nach der Benutzung noch eine Weile heiß.
14. Schalten Sie die Temperatur aus, bevor Sie das Gerät ein- oder ausstecken.
15. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt vorgesehen und nicht für die geschäftliche Nutzung geeignet.

16. Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit externen Timern betrieben zu werden.

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußeren Seite des Geräts befinden.
2. Reinigen Sie die Pfännchen und Grillplatte mit heißem Wasser unter Zugabe von Spülmittel und trocknen Sie die Teile anschließend sorgfältig.
3. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
4. Mehr Reinigungshinweise finden Sie unter: Reinigung und Pflege

Achtung

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu leichter Rauch- und Geruchs-bildung kommen. Das ist normal und verschwindet von selbst. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support-Team unter **hello@klamer-kitchen.com**. Wir helfen Ihnen gerne!

Digitales Rezeptbuch mit Rezeptinspirationen

Damit der Start mit Ihrem neuen Fondue-Raclette ein voller Erfolg wird, steht für Sie ein kostenloses digitales Rezeptbuch mit leckeren Inspirationen bereit, von denen Sie noch mehr in unserem Küchenmagazin-Blog finden. So wie hilfreiche Videos zur Benutzung und Reinigung..

Sie finden beides über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code rechts scannen.



fondue-raclette.klamer-kitchen.com

Nutzung

Anschalten

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitze-unempfindliche Oberfläche.
2. Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass die Kochfläche frei von Gegenständen ist.
3. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.

Grill / Raclette

Vorbereitung

1. Reiben Sie mithilfe eines Küchentuchs und wenigen Tröpfchen Öl zunächst die Grill-Fläche ein.

Hinweis

Verwenden Sie zur Vorbereitung oder während des Grillens nicht zu viel Öl, da dieses auf der Grillplatte einbrennen kann.

Temperatur einstellen

1. Verwenden Sie den linken Temperaturregler.
2. Drehen Sie den Regler, bis die MIN-Markierung erreicht ist.
3. Ab der MIN-Markierung lässt sich die Temperatur nach Wunsch einstellen – maximal bis zur MAX-Markierung.
4. Wenn Sie Ihre gewünschte Temperatur eingestellt haben, leuchtet die dazugehörige Kontrollleuchte rot und das Gerät heizt auf.
5. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrollleuchte wieder blau.

Grill genießen

1. Nun ist der Grill einsatzbereit!
2. Legen Sie Fleisch, Gemüse, Fisch oder andere Zutaten auf die heiße Grillplatte.
3. Grillen Sie die Zutaten unter regelmäßigem Wenden, bis sie durchgegart oder knusprig sind.

Raclette genießen

1. Füllen Sie Ihr Pfännchen mit beliebigen Zutaten und schieben Sie es unter die Grillplatten auf die vorgesehene Aussparung der Raclette Ebene.
2. Entnehmen Sie das Pfännchen aus der Raclette Ebene, sobald es gar ist oder der Raclette Käse geschmolzen ist.
3. Schieben Sie Ihr Gericht vorsichtig mit dem Holzspatel von dem Pfännchen herunter auf einen Teller.
4. Zum Warmhalten der Speisen drehen Sie den Drehregler auf MIN.

Tipps

- Schneiden Sie Ihre Zutaten sowohl für die Grillflächen, als auch für die Pfännchen in kleine Stückchen. So haben Sie in den Pfännchen die Möglichkeit, mehrere Zutaten zu kombinieren und zudem auch auf dem Grill mehr Platz für unterschiedliches Grillgut.
- In den Pfännchen können Sie die unterschiedlichsten Zutaten wie Kartoffeln, Pilze, Paprika oder Brot mit Käse überbacken.
- Achten Sie darauf, die Pfännchen nicht zu überfüllen, da das Essen beim Kontakt mit den darüberliegenden Heizstäben festbrennen kann. Dies ist nicht nur unhygienisch, es können auch verbrannte Gerüche entstehen.
- Entfernen Sie zwischendurch kleinere Speisereste von Grill und Pfännchen, damit diese nicht anbrennen.
- Es empfiehlt sich, bei der Zubereitung von Fleisch und Fisch diese an unterschiedlichen Stellen der Grillplatten zu grillen, um den Eigengeschmack nicht zu verfälschen.

Wichtig

Die Pfannen sind antihaft-beschichtet. Verwenden Sie nur die hölzernen Spatel und niemals Metallbesteck, um den Inhalt zu entnehmen, damit die Beschichtung nicht beschädigt werden kann.

Fondue

Aufbauen

1. Den Fonduetopf mittig auf die vorgesehene Aussparung in der Grillplatte stellen (Lochöffnung).
2. Den Deckel auf den Topf setzen – er dient gleichzeitig als Spritzschutz.
3. Die Fondue-Gabeln in die dafür vorgesehenen Einkerbungen/Rillen im Deckel einsetzen.

Temperatur einstellen

1. Verwenden Sie den rechten Temperaturregler.
2. Drehen Sie den Regler, bis die MIN-Markierung erreicht ist.
3. Ab der MIN-Markierung lässt sich die Temperatur nach Wunsch einstellen – maximal bis zur MAX-Markierung.
4. Wenn Sie ihre gewünschte Temperatur eingestellt haben, leuchtet die dazugehörige Kontrolleuchte rot und das Gerät heizt auf.
5. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrollleuchte wieder blau.

Zubereitungen:

Fondue kann auf unterschiedliche Arten zubereitet werden – je nach Geschmack, Anlass oder Vorlieben. Damit Sie Ihr Fondue-Erlebnis ganz nach Ihren Wünschen gestalten können, finden Sie auf den folgenden Seiten detaillierte Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten. So gelingt die Anwendung sicher und unkompliziert.

1. Käsefondue

1. Vorbereitung

- Stellen Sie das Fondue wie zuvor beschrieben auf und bereiten Sie es für den Einsatz vor.

2. Zutaten

- Ca. 300g Käse-Mischung (z.B. Gruyère, Emmentaler) grob gerieben.
- 1 Knoblauchzehe (optional).
- 90ml trockener Weißwein.
- 1/2 TL Zitronensaft.
- Ein Schuss Kirschwasser (optional).
- Frisches Baguette oder Bauernbrot, in mundgerechte Würfel geschnitten.

3. Käse schmelzen

- Reiben Sie den Fondue-Topf mit der Knoblauchzehe ein (optional).
- Geben Sie den Weißwein und Zitronensaft in den Topf.
- Stellen Sie das Fondue auf die gewünschte Temperatur ein. Regulieren Sie die Temperatur, damit der Käse schmilzt aber nicht kocht.
- Fügen Sie nach und nach den geriebenen Käse hinzu und rühren Sie stetig mit einem Holzlöffel, bis eine glatte Masse entsteht. Rühren Sie auch während des Essens mehrmals um.

4. Servieren

- Stellen Sie die Brotwürfel in Schälchen oder auf einem Teller um den Fondue-Topf herum auf.
- Verwenden Sie die Fondue-Spieße, um die Brotwürfel in den geschmolzenen Käse zu tauchen.
- Genießen Sie Ihr Käse-Fondue!

Tipp

Ein Verhältnis von 60% Gruyère zu 40% Emmentaler ist ein die traditionell Schweizer Fondue, kann aber je nach Geschmack variiert werden. Sie können auch mit ihren Lieblings-Käsesorten experimentieren.

2. Fondue mit Öl

1. Vorbereitung

- Stellen Sie das Fondue wie zuvor beschrieben auf und bereiten Sie es für den Einsatz vor.

2. Zutaten

- Speiseöl (z.B. Frittieröl/-fett) für das Fondue.
- Verschiedene Fleischsorten (z.B. Rind, Huhn, Schwein) in mundgerechte Würfel geschnitten.
- Marinaden oder Gewürze nach Wahl.
- Dips und Saucen wie Cocktailsoße, Knoblauchsoße oder Kräuterbutter.

3. Öl im Topf vorheizen

- Füllen Sie den Fondue-Topf mit Speiseöl.
- Achten Sie darauf, das Öl in den Topf zu gießen, sodass der Füllstand zwischen der Min- und Max-Markierung auf der Innenseite liegt.
- Stecken Sie das Gerät ein und drehen Sie den rechten Temperaturregler auf die Position „Max“, um es vorzuheizen. Die Kontrollleuchte leuchtet rot und zeigt an, dass das Gerät heizt und springt auf blau um, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird.
- Um sicherzustellen, dass sich das Öl ausreichend erwärmt hat, heizen Sie es 30 min lang vor. Ein guter Indikator, dass das Öl heiß genug ist, sind Bläschen, die sich bilden, wenn man einen Holzstab in das Öl taucht.

4. Fondue beginnen

- Tauchen Sie die Fleischwürfel mithilfe der Fondue-Spieße in das heiße Öl und garen Sie sie bis zum gewünschten Gargrad.

5. Servieren

- Stellen Sie verschiedene Dips und Saucen in Schälchen um den Fondue-Topf herum auf.
- Jedes Stück Fleisch kann nach dem Garen in den gewünschten Dip getaucht und genossen werden.

Achtung

Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn das Öl heiß ist!

Vorsicht

Achten Sie besonders beim Öl-Fondue darauf, dass die verwendeten Lebensmittel außen möglichst trocken sind. Feuchtigkeit kann das Öl zum Überschaumen und übermäßigen Spritzen bringen. Tupfen Sie deshalb feuchtes Gargut beim Ölfondue vor dem Garen mit einem Küchentuch trocken.

Reinigung und Pflege

Bitte befolgen Sie die unten stehenden Schritte, um das Raclette-Fondue sicher und effizient zu reinigen und in einwandfreiem Zustand zu halten:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit einem weichen feuchten Tuch. Rückstände auf dem Heizelement können mit einer weichen Bürste entfernt werden.
3. Fonduetopf, Gabeln und Gabelhalter können in Wasser gewaschen werden. Sie können ebenfalls in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
4. Die Holzspatel, die Grillplatte und Minipfannen können in Seifenwasser abgewaschen werden. Trocknen Sie die Spatel nach der Reinigung gründlich ab. Die Reinigung dieser Teile in der Spülmaschine ist nicht empfehlenswert, da dies ihre Langlebigkeit beeinträchtigen kann.
5. Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder scharfe Utensilien, um das Produkt zu reinigen.

Achtung

Die Basis des Geräts mit der Heizplatte sowie der Netzstecker dürfen niemals unter Wasser, in der Spüle, oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden!

Lagerung des Geräts

1. Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, falls noch nicht geschehen.
2. Warten Sie , bis das Gerät vollständig abgekühlt ist – besonders Grillplatte und Heizspirale.
3. Alle Teile gründlich reinigen und von Essensresten befreien.
4. Darauf achten, dass sämtliche Komponenten vollständig trocken sind.
5. Das Gerät an einem trockenen, dunklen Ort lagern – ohne direkte Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit.
6. Keine scharfen oder schweren Gegenstände in unmittelbarer Nähe lagern, um Beschädigungen an der Grillplatte zu vermeiden.

Problemlösung

In den folgenden Tabellen finden Sie eine Liste von häufig auftretenden Problemen, deren Ursachen und Lösungen, die Ihnen bei der Nutzung des KLAMER Fondue-Raclette Sets helfen können:

Problemlösung Grill/Raclette

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät wird nicht heiß.	Der Raclette-Grill hat keinen Strom	Stellen Sie sicher, dass der Stecker des Gerätes in einer geeigneten Steckdose steckt.
	Das Gerät ist defekt	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundensupport
Das Gerät steht unstabil und wackelt.	Das Gerät steht auf einer unebenen Fläche.	Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen Untergrund.
Es tritt Rauch und/oder unangenehmer Geruch auf.	Das Gerät wird zum ersten Mal benutzt.	Bei fabrikneuen Geräten kann dies vorkommen und ist vollkommen unbedenklich. Warten Sie etwas, bis der Geruch verschwindet.
	Der Inhalt der Pfannen (z.B. der Käse) ist in Kontakt mit den Heizstäben gekommen	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis die Heizstäbe vollständig abgekühlt sind. Entfernen Sie die festgebrannten Essensreste.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundensupport.

Problemlösung Fonduetopf

Auf der nächsten Seite.

Problem	Ursache	Lösung
Das Fondue heizt nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundensupport.
Das Öl schäumt über.	Die verwendeten Lebensmittel sind zu feucht.	Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Eintauchen in das Öl leicht ab.
	Es wurde zu viel Öl eingefüllt.	Füllen Sie den Topf mit maximal 0,5 Liter Öl.
Die Temperatur sinkt während des Gebrauchs.	Es wurden zu viele Zutaten auf einmal hinzugefügt.	Fügen Sie kleinere Mengen Zutaten hinzu und warten Sie, bis die Temperatur sich stabilisiert.
Die Spieße werden zu heiß.	Die Spieße wurden zu lange im Fondue gelassen.	Halten Sie die Spieße nicht zu lange im heißen Öl. Lagern Sie diese außerhalb des Fondues wenn Sie nicht benutzt werden.
Das Öl riecht verbrannt.	Das Öl wurde zu oft wiederverwendet.	Wechseln Sie das Öl nach 2-3 Anwendungen.
Unangenehmer Geruch beim Erhitzen.	Das Fondue wird zum ersten Mal erhitzt.	Rauch und Gerüche, die während des ersten Erhitzens entstehen, sind normal. Diese können entstehen, wenn neue Materialien zum ersten Mal erhitzt werden. Hiervon geht keine gesundheitliche Gefahr aus, auch wenn sie ggf. unangenehm riechen.
	Das Fondue, vermutlich Topf und Heizplatte, wurden nicht richtig gereinigt.	Reinigen Sie alle Teile des Fondue-Geräts gründlich und lassen diese vor Benutzung vollständig trocknen.
Das Öl erwärmt sich sehr langsam.	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Heizen Sie das Öl davor im Topf auf dem Herd vor und stellen Sie es danach auf das Fondue.
Der Käse brennt an.	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt, oder es wurde zu wenig umgerührt.	Stellen Sie die Temperatur herunter, oder rühren Sie mit einem Holzlöffel öfter um.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support-Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Reinigungshinweise
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail-Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>.

Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.



Raclette with Fondue

INSTRUCTION MANUAL

Read these instructions carefully before using the device and keep it safe for future reference.

KLAMER

Fondue-Raclette Duo



Find help and advice at
fondue-raclette.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Technical details

Model	KLAMER Fondue 1300
Mains voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Power	2200 W
Article number	94774

About this device

Thank you for purchasing the KLAMER Fondue-Raclette set. For your own safety, please read this manual carefully **BEFORE** using the appliance. In addition to functioning as an oil or broth fondue, the KLAMER Raclette-Fondue also offers raclette and grill functions, allowing you to easily prepare meat, vegetables, and other ingredients. It is also ideal for melting cheese, chocolate, or warming sauces. The 8 included skewers allow you and your guests to dip and cook a variety of ingredients, making the fondue ideal for special occasions and social evenings.

- The included fondue forks enable you and your guests to cook a variety of ingredients in the fondue pot while simultaneously grilling meat, vegetables, or other delicacies.
- Thanks to the separate temperature controls for the grill and fondue, you can individually adjust the heat for both sections, allowing you to use them optimally at the same time.

Important safety precautions

When using the electrical appliance, the following basic safety precautions should be observed:

1. This device is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and understand the associated risks.
2. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

3. Check that the voltage indicated on the device matches the local mains voltage before connecting the device.
4. Do not use the device if the plug, power cord, or the device itself is damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person to avoid hazards.
5. Do not use the same power outlet simultaneously with another high-power electrical device.
6. Do not use the device with power strips.
7. Do not let the cord hang over the edge of a table and keep it away from hot surfaces. The cord should not be run under carpets or rugs and must be kept away from walkways.
8. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or device in water or any other liquids. The device itself must not be submerged.
9. Before connecting to the power supply, check that your household electricity matches the information on the rating label.
10. Avoid placing objects or your hands inside the device during operation. Do not touch, clean, or move the metal parts until the device has fully cooled down to avoid burns.
11. Keep the device at least 20 cm away from other objects and place it on a stable, heat-resistant surface. It should not be placed on flammable or delicate surfaces such as wood, plastic, or glass, or near a wall.
12. Do not use accessories not recommended by the manufacturer
13. Do not use chemical cleaning agents or abrasive tools to clean the device. Follow the cleaning instructions in the user manual, especially for surfaces that come into contact with food or oil.
14. **WARNING:** Some parts of this product may become very hot and cause burns. Please pay special attention to children and individuals in need of assistance. The device remains hot for a while even after use.
15. Turn the temperature off before unplugging the device.
16. This device is intended for household use only and is not suitable for commercial use.
17. This device is not designed to be operated with external timers.

Before the first use

1. Remove all packaging and any stickers or labels that may be attached to the outside of the device.
2. Clean the pans and reversible cast plate with hot water and dish soap, then dry the parts thoroughly.
3. Wipe the housing with a damp cloth and a little dish soap..
4. For more cleaning instructions, see: Cleaning and Care

Warning

When using the device for the first time, slight smoke and odors may occur. This is normal and will disappear on its own. Ensure adequate ventilation.

Note

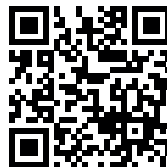
Please contact the KLAMER Customer Support Team at **hello@klamer-kitchen.com** with any questions or uncertainties. We will be happy to help you!

Digital Cookbook

To help you get off to a great start with your new Fondue-Raclette , a free digital recipe book with delicious inspiration is available for you. You'll find even more ideas in our kitchen magazine blog – along with helpful videos on using and cleaning it.

You can find both on the website below or, even easier, by scanning the QR code on the right.

fondue-raclette.klamer-kitchen.com



Use

Turning the device on

1. Place the device on a flat, heat-resistant surface.
2. Before switching it on, make sure the cooking surface is free of any objects.
3. Plug the device into a grounded power outlet.

Grill / Raclette

Preparation

- Use a paper towel and a few drops of oil to lightly coat the grill surface.

Note

Do not use too much oil during preparation or grilling, as it may burn onto the grill plate.

Setting the Temperature

1. Use the left temperature control knob.
2. Turn the knob until the MIN mark is reached.
3. From the MIN mark, you can adjust the temperature as desired – up to the MAX mark.
4. Once you've set your desired temperature, the corresponding indicator light will turn red and the device will begin heating.
5. When the desired temperature is reached, the indicator light will turn blue again.

Fondue

Setting up the Fondue

1. Place the fondue pot in the center of the designated opening on the grill plate (cut-out hole).
2. Place the lid on the pot – it also serves as a splatter guard.
3. Insert the fondue forks into the designated notches/grooves on the lid.

Setting the Temperature

1. Use the right temperature control knob.
2. Turn the knob until the MIN mark is reached.
3. From the MIN mark, you can adjust the temperature as desired – up to the MAX mark.
4. Once you've set your desired temperature, the corresponding indicator light will turn red and the device will begin heating.
5. When the desired temperature is reached, the indicator light will turn blue again.

Preparations:

Fondue can be prepared in various ways—depending on taste, occasion, or personal preference. To help you tailor your fondue experience exactly to your liking, detailed step-by-step guides for different preparation methods are provided on the following pages. This ensures a safe and easy-to-follow process.

1. Cheese Fondue

1. Preparation

- Set up the fondue as previously described and prepare it for use.

2. Ingredients

- Approx. 300g cheese mixture (e.g. Gruyère, Emmental) coarsely grated.
- 1 clove of garlic (optional).
- 90ml dry white wine.
- 1/2 tsp lemon juice.
- A dash of cherry water (optional).
- Fresh baguette or farmhouse bread, cut into bite-sized cubes.

1. Melting the cheese

- Rub the fondue pot with the clove of garlic (optional).
- Add the white wine and lemon juice to the pot.
- Set the fondue to the desired temperature. Adjust the heat so that the cheese melts but does not boil.
- Gradually add the grated cheese while stirring constantly with a wooden spoon until a smooth mixture forms. Stir occasionally during the meal as well.

2. Serve

- Place the bread cubes in bowls or on a plate around the fondue pot.
- Use the fondue skewers to dip the bread cubes into the melted cheese.
- Enjoy your cheese fondue!

Tip

A ratio of 60% Gruyère to 40% Emmental is a the traditional Swiss fondue, but can be varied according to taste. You can also experiment with your favorite cheeses.

2. Oil Fondue

1. Preparation

- Set up the fondue as previously described and prepare it for use.

2. Ingredients

- Cooking oil (e.g. frying oil/fat) for the fondue.
- Various meats (e.g. beef, chicken, pork) cut into bite-sized cubes.
- Marinades or spices of your choice.
- Dips and sauces such as cocktail sauce, garlic sauce or herb butter.

3. Preheat oil in pot

- Fill the fondue pot with cooking oil.
- Make sure to pour the oil so that the level is between the min and max markings on the inside of the pot.
- Plug in the appliance and turn the right temperature control knob to the “Max” position to preheat. The red indicator light will turn on, showing that the appliance is heating and it will turn blue when it is fully heated.
- To ensure the oil is sufficiently heated, preheat for 30 minutes. A good indicator that the oil is hot enough is the formation of bubbles when you dip a wooden stick into the oil.

4. Start fondue

- Dip the meat cubes into the hot oil using the fondue skewers and cook to the desired degree of doneness.

5. Serve

- Place various dips and sauces in bowls around the fondue pot.
- Each piece of meat can be dipped in the desired dip after cooking and enjoyed.

Warning

Do not move the appliance while the oil is hot!

Caution

Especially with oil fondue, make sure that the food used is as dry as possible on the outside. Moisture can cause the oil to foam over and splash excessively. Therefore, pat moist food dry with a kitchen towel before cooking with oil fondue.

Cleaning and Care

Please follow the steps below to safely and efficiently clean the fondue set and keep it in perfect condition:

1. Unplug the device from the power outlet and allow it to cool before cleaning.
2. Clean the device only with a soft, damp cloth. Residue on the heating element can be removed with a soft brush.
3. The fondue pot, forks, and fork holder can be washed with water. They can also be cleaned in a dishwasher.
4. The wooden spatulas, grill plate and mini pans can be washed with soapy water. Thoroughly dry the spatulas after cleaning. Cleaning these parts in the dishwasher is not recommended, as it may reduce their longevity.
5. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the product.

Warning

The base of the device with the heating plate, as well as the power plug, must never be cleaned under water, in the sink, or in the dishwasher!

Storing the Appliance

1. Turn off the device and unplug it if you haven't already done so.
2. Wait until the device has completely cooled down – especially the grill plate and heating coil.
3. Thoroughly clean all parts and remove any food residues.
4. Make sure all components are completely dry.
5. Store the device in a dry, dark place – away from direct sunlight and moisture.
6. Do not store sharp or heavy objects nearby to avoid damage to the grill plate.

Problem-solving

The following tables provide a list of common problems, their causes, and solutions to help you when using the KLAMER Fondue-Raclette set:

Problem-solving Grill/Raclette

Problem	Cause	Solution
The device does not heat up.	The raclette grill has no power.	Make sure that the device's plug is inserted into a suitable power outlet.
	The device is defective.	Contact KLAMER customer support.
The device is unstable and wobbles.	Das Gerät steht auf einer unebenen Fläche.	Place the device on a leveled surface.
Smoke and/or unpleasant odors occur.	The device is placed on an uneven surface.	This may occur with brand-new devices and is completely harmless. Please wait a while until the odor disappears.
	The contents of the pans (e.g., the cheese) have come into contact with the heating elements.	Turn off the device and wait until the heating elements have completely cooled down. Remove any burnt-on food residues.
	The device is defective.	Contact KLAMER customer support

Problem-solving Fondue

On the next page.

Problem	Cause	Solution
The fondue does not heat.	The device is not plugged in.	Insert the power plug into a power outlet.
	The device is defective.	Contact KLAMER customer support.
The oil foams over.	The food used is too moist.	Lightly dry the food before dipping it into the oil.
	Too much oil was filled in.	Fill the pot with a maximum of 0.5 liters of oil.
The temperature drops during use.	Too many ingredients were added at once.	Add smaller amounts of ingredients and wait for the temperature to stabilize.
The skewers get too hot.	The skewers were left in the fondue too long.	Do not keep the skewers in the hot oil for too long. Store them outside the fondue when not in use.
The oil smells burnt.	The oil has been reused too many times.	Change the oil after 2-3 applications.
Unpleasant odor when heated.	The fondue is heated for the first time.	Smoke and odors that occur during initial heating are normal. These can arise when new materials are heated for the first time. This does not pose any health risk, even if they may smell unpleasant.
	The fondue, probably pot and hot plate, were not cleaned properly.	Clean all parts of the fondue machine thoroughly and allow them to dry completely before use.
The oil heats up slowly.	The temperature is set too low.	Preheat the oil beforehand in the pot on the stove and then put it on the fondue.
The cheese burns.	The temperature is set too high or there has been too little stirring.	Turn down the temperature, or stir more often with a wooden spoon.

Note

Please contact the KLAMER Customer Support Team at **hello@klamer-kitchen.com** with any questions or uncertainties. We will be happy to help you!

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence for a minimum period of 12 months, starting from the date on which the device is sold to the end user.

The warranty covers only defects in materials or workmanship, which does not apply in cases of defects in materials or workmanship:

- Normal wear and tear
- Improper use, e.g. overloading of the device, use of non-approved accessories
- Use of force, damage due to external influences
- Damage due to non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the cleaning instructions
- Partially or completely dismantled devices

Conformity

This product complies with the applicable CE directives. The full declaration of conformity can be requested through the contact form on our website or by contacting KLAMER customer service via the email addresses mentioned in this manual.

Notes on disposal

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.



Raclette avec Fondue

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les.

KLAMER

Fondue-Raclette Duo



Vous trouverez de l'aide et des conseils sur
fondue-raclette.klamer-kitchen.com
ou scannez le code QR

KLAMER

Spécifications

Modèle	KLAMER Fondue 1300
Tension nominale	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance nominale	2200 W
Article No.	94774

Caractéristiques

Merci d'avoir acheté le set Fondue-Raclette KLAMER. Pour votre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel **AVANT** d'utiliser l'appareil. En plus de fonctionner comme fondue à l'huile ou au bouillon, le Raclette-Fondue KLAMER offre également des fonctions raclette et grill, vous permettant de préparer facilement de la viande, des légumes et d'autres ingrédients. Il est également idéal pour faire fondre du fromage, du chocolat ou pour chauffer des sauces.

- Les fourchettes à fondue fournies vous permettent, ainsi qu'à vos invités, de cuire une variété d'ingrédients dans le caquelon tout en grillant simultanément viande, légumes ou autres délices.
- Grâce aux commandes de température séparées pour le grill et la fondue, vous pouvez ajuster individuellement la chaleur des deux parties, vous permettant de les utiliser de manière optimale en même temps.

Précautions de sécurité importantes

Lors de l'utilisation de l'appareil électrique, les précautions de sécurité de base suivantes doivent être respectées :

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques associés.
2. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

3. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.
4. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
5. N'utilisez pas la même prise électrique simultanément avec un autre appareil électrique à forte puissance.
6. N'utilisez pas l'appareil avec des rallonges ou des multiprises.
7. Ne laissez pas le câble pendre au bord d'une table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes. Le câble ne doit pas passer sous des tapis ou moquettes et doit être tenu à l'écart des zones de passage.
8. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil lui-même ne doit jamais être immergé.
9. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension électrique de votre domicile correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique.
10. Évitez d'introduire des objets ou vos mains dans l'appareil pendant son fonctionnement. Ne touchez, ne nettoyez et ne déplacez pas les parties métalliques avant que l'appareil soit complètement refroidi pour éviter les brûlures.
11. Gardez l'appareil à au moins 20 cm d'autres objets et placez-le sur une surface stable et résistante à la chaleur. Il ne doit pas être posé sur des surfaces inflammables ou délicates telles que le bois, le plastique ou le verre, ni près d'un mur.
12. N'utilisez pas de produits chimiques ou d'outils abrasifs pour nettoyer l'appareil. Suivez les instructions de nettoyage dans le manuel d'utilisation, en particulier pour les surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile.
13. ATTENTION : Certaines parties de ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures. Veuillez faire particulièrement attention aux enfants et aux personnes nécessitant une assistance. L'appareil reste chaud pendant un certain temps après son utilisation.
14. Tournez le bouton en position « OFF » avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
15. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et n'est pas adapté à un usage commercial.
16. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des minuteries externes.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les emballages ainsi que les autocollants ou étiquettes éventuellement présents à l'extérieur de l'appareil.
2. Nettoyez les poêlons et la plaque réversible en fonte à l'eau chaude savonneuse, puis séchez soigneusement toutes les pièces.
3. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.

Warning

Lors de la première utilisation de l'appareil, une légère fumée et des odeurs peuvent se dégager. C'est normal et cela disparaîtra de lui-même. Veuillez assurer une ventilation adéquate.

Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe du Customer Support de KLAMER à l'adresse **hello@klamer-kitchen.com**. Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

Livre de recettes

Pour bien démarrer avec votre nouveau Fondue-Raclette,, un livre de recettes numérique gratuit rempli d'inspirations délicieuses est à votre disposition. Vous trouverez encore plus d'idées dans notre blog magazine de cuisine, ainsi que des vidéos utiles sur l'utilisation et le nettoyage.

Vous pouvez trouver les deux sur le site web ci-dessous ou, encore plus facilement, en scannant le code QR à droite.

fondue-raclette.klamer-kitchen.com



Utilisation

Mise en marche de l'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. Avant de le mettre en marche, assurez-vous que la surface de cuisson est dégagée de tout objet.
3. Branchez l'appareil dans une prise électrique avec terre.
4. Pour plus d'instructions de nettoyage, voir : Nettoyage et entretien

Grill / Raclette

Preparation

- Utilisez un essuie-tout et quelques gouttes d'huile pour enduire légèrement la surface de la grille.

Remarque

N'utilisez pas trop d'huile lors de la préparation ou de la cuisson, car elle pourrait brûler sur la plaque de cuisson.

Réglage de la température

1. Utilisez le bouton de contrôle de température gauche.
2. Tournez le bouton jusqu'à atteindre la marque MIN.
3. À partir de la marque MIN, vous pouvez régler la température selon vos souhaits – jusqu'à la marque MAX.
4. Une fois la température souhaitée réglée, le témoin lumineux correspondant s'allume en rouge et l'appareil commence à chauffer.
5. Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux redevient bleu.

Fondue

Installation du fondue

1. Placez le caquelon à fondue au centre de l'ouverture prévue sur la plaque de cuisson (découpe).
2. Posez le couvercle sur le caquelon – il sert également de pare-éclaboussures.
3. Insérez les fourchettes à fondue dans les encoches prévues à cet effet sur le couvercle.

Réglage de la température

1. Utilisez le bouton de réglage de température droit.
2. Tournez le bouton jusqu'à atteindre la marque MIN.
3. À partir de la marque MIN, vous pouvez ajuster la température selon vos préférences – jusqu'à la marque MAX.
4. Une fois la température souhaitée réglée, le témoin lumineux correspondant s'allume en rouge et l'appareil commence à chauffer.
5. Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin lumineux devient à nouveau bleu

Préparations :

La fondue peut être préparée de différentes manières — selon les goûts, les occasions ou les préférences personnelles. Pour vous permettre de personnaliser votre expérience fondue selon vos envies, vous trouverez dans les pages suivantes des instructions détaillées étape par étape pour chaque méthode de préparation. Cela garantit une utilisation sûre et facile à suivre.

1. Fondue au fromage

1. Préparation

- Installez le fondue comme précédemment décrit et préparez-le pour l'utilisation.

2. Ingrédients

- Env. 300 g de mélange de fromages (par ex. Gruyère, Emmental) râpé grossièrement
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- 90 ml de vin blanc sec
- 1/2 c. à café de jus de citron
- Un trait de kirsch (facultatif)
- Baguette fraîche ou pain de campagne, coupé en cubes de la taille d'une bouchée

3. Faire fondre le fromage

- Frottez le caquelon à fondue avec la gousse d'ail (facultatif).
- Ajoutez le vin blanc et le jus de citron dans le caquelon.
- Réglez le fondue à la température souhaitée. Ajustez la chaleur pour que le fromage fonde sans bouillir.
- Ajoutez progressivement le fromage râpé en remuant constamment avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir un mélange homogène. Remuez également de temps en temps pendant le repas.

4. Servir

- Disposez les cubes de pain dans des bols ou sur une assiette autour du caquelon.
- Utilisez les fourchettes à fondue pour tremper les morceaux de pain dans le fromage fondu.
- Savourez votre fondue au fromage !

Conseil

Un rapport de 60% de gruyère pour 40% d'emmental est une fondue suisse traditionnelle, mais peut être modifié selon les goûts. Vous pouvez aussi expérimenter avec vos fromages préférés.

2. Fondue à l'huile

1. Préparation

- Installez la fondue comme décrit précédemment et préparez-la pour l'utilisation.

2. Ingrédients

- Huile alimentaire (par ex. huile/graisse de friture) pour la fondue.
- Différentes sortes de viande (par ex. bœuf, poulet, porc) coupées en bouchées.
- Dips et sauces comme la sauce cocktail, la sauce à l'ail ou le beurre aux herbes.

3. Préchauffer l'huile dans la casserole

- Remplissez le caquelon à fondue avec de l'huile de cuisson.
- Veillez à verser l'huile de manière à ce que le niveau se situe entre les repères minimum et maximum à l'intérieur du caquelon.
- Branchez l'appareil et tournez le thermostat sur la position « Max » pour le préchauffer. Le voyant s'allumera pour indiquer que l'appareil chauffe.
- Pour vous assurer que l'huile est suffisamment chaude, laissez-la préchauffer pendant 30 minutes. Un bon indicateur de température est la formation de petites bulles lorsque vous plongez un bâtonnet en bois dans l'huile.

4. Commencer la fondue

- Réglez la fondue électrique KLAMER sur le niveau 5, "MAX".

5. Servir

- Disposez différentes dips et sauces dans des coupelles autour du caquelon à fondue.

Avertissement

Ne déplacez pas l'appareil lorsque l'huile est chaude !

Attention

Veillez, en particulier pour la fondue à l'huile, à ce que les aliments utilisés soient aussi secs que possible à l'extérieur. L'humidité peut faire déborder l'huile et provoquer des éclaboussures excessives. Pour la fondue à l'huile, tamponnez donc les aliments humides avec un torchon de cuisine avant de les faire cuire.

Nettoyage et entretien

Veillez suivre les étapes ci-dessous pour nettoyer l'ensemble à fondue en toute sécurité et efficacité, et pour le maintenir en bon état de fonctionnement :

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
2. Nettoyez l'appareil uniquement avec un chiffon doux et humide. Les résidus sur l'élément chauffant peuvent être retirés avec une brosse souple.
3. Le caquelon, les fourchettes et le support à fourchettes peuvent être lavés à l'eau. Ils peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
4. Les spatules en bois, la plaque de grill et les petits poêlons peuvent être lavés à l'eau savonneuse. Séchez bien les spatules après le nettoyage. Le nettoyage de ces pièces au lave-vaisselle n'est pas recommandé, car cela peut nuire à leur durabilité.
5. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'ustensiles tranchants pour nettoyer l'appareil.

Attention

La base de l'appareil avec la plaque chauffante ainsi que la fiche d'alimentation ne doivent jamais être immergées dans l'eau, placées dans l'évier ou nettoyées au lave-vaisselle !

Stockage de l'appareil

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le si ce n'est pas déjà fait.
2. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi – en particulier la plaque de cuisson et la spirale chauffante.
3. Nettoyez soigneusement toutes les pièces et débarrassez-les des résidus alimentaires.
4. Assurez-vous que toutes les composantes sont complètement sèches.
5. Rangez l'appareil dans un endroit sec et sombre – à l'abri de la lumière directe du soleil et de l'humidité.
6. Ne stockez pas d'objets tranchants ou lourds à proximité immédiate afin d'éviter d'endommager la plaque de cuisson.

Résolution des problèmes

Le tableau suivant contient une liste de problèmes courants, leurs causes et leurs solutions, qui peuvent vous aider à utiliser le Raclette -Fondue KLAMER :

Dépannage – Grill/Raclette

Problème	Cause	Solution
Le dispositif ne chauffe pas.	Le grill à raclette n'a pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la prise de l'appareil est branchée dans une prise électrique appropriée..
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service client KLAMER.
L'appareil est instable et vacille.	L'appareil est posé sur une surface inégale.	Placez l'appareil sur une surface plane.
Il se dégage de la fumée et/ou des odeurs désagréables.	L'appareil est posé sur une surface inégale.	Cela peut se produire avec des appareils neufs et est tout à fait sans danger. Veuillez patienter un moment jusqu'à ce que l'odeur disparaisse.
	Le contenu des poêlons (par exemple, le fromage) est entré en contact avec les éléments chauffants.	Éteignez l'appareil et attendez que les éléments chauffants soient complètement refroidis. Retirez les résidus alimentaires brûlés.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le service client KLAMER.

Dépannage – Fondue

À la page suivante.

Problème	Cause	Solution
La fondue ne chauffe pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le support client KLAMER.
L'huile déborde.	Les aliments utilisés sont trop humides.	Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Eintauchen in das Öl leicht ab.
	Trop d'huile a été versée.	Remplissez le pot avec 0,5 litre d'huile maximum.
La température baisse pendant l'utilisation.	Trop d'ingrédients ont été ajoutés en même temps.	Ajoutez de petites quantités d'ingrédients et attendez que la température se stabilise.
Les brochettes deviennent trop chaudes.	Les brochettes ont été laissées trop longtemps dans la fondue.	Ne laissez pas les brochettes trop longtemps dans l'huile chaude. Rangez-les en dehors de la fondue lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
L'huile sent le brûlé.	L'huile a été trop souvent réutilisée.	Changez d'huile après 2-3 utilisations.
Odeur désagréable lors du chauffage.	La fondue est chauffée pour la première fois.	La fumée et les odeurs qui se dégagent lors du premier chauffage sont normales. Elles peuvent apparaître lorsque de nouveaux matériaux sont chauffés pour la première fois. Il n'y a aucun risque pour la santé, même si l'odeur peut être désagréable.
	La fondue, probablement le pot et la plaque chauffante, n'ont pas été nettoyés correctement.	Nettoyez soigneusement toutes les pièces de l'appareil à fondue et laissez-les sécher complètement avant de les utiliser.
L'huile se réchauffe très lentement.	La température est réglée trop bas.	Préchauffez d'abord l'huile dans la casserole sur la cuisinière et placez-la ensuite sur la fondue.
Le fromage brûle.	La température est trop élevée ou le mélange n'a pas été suffisant.	Baissez la température ou remuez plus souvent avec une cuillère en bois.

Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe du Customer Support de KLAMER à l'adresse **hello@klamer-kitchen.com**. Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

Garantie

- Le fabricant accorde une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client, d'une durée minimale de 12 mois à compter de la date à laquelle l'appareil est vendu à l'utilisateur final.
- La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, ce qui ne s'applique pas en cas de défaut de matériel ou de fabrication :
- Usure et détérioration normales
- utilisation non conforme, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés
- utilisation de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par ex. branchement sur un réseau électrique inapproprié ou non-respect des consignes de nettoyage
- Appareils partiellement ou entièrement démontés

Conformité

Ce produit est conforme aux directives CE applicables. La déclaration de conformité complète peut être demandée via le formulaire de contact sur notre site Web ou auprès du service clientèle de KLAMER via les adresses e-mail mentionnées dans ce manuel.

Instructions pour l'élimination

Si l'illustration ci-dessous (poubelle sur roues barrée d'une croix) se trouve sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux. Renseignez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. En éliminant les appareils usagés conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.

