

Raclette-Wok

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KLAMER

Raclette-Wok



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

K L A M E R

Technische Daten

Modell	KLAMER Raclette-Wok
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1200 W
Artikelnr.	94781

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Raclette-Wok Sets. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie das Gerät benutzen. Das KLAMER Raclette-Wok kombiniert die klassischen Raclette-Pfännchen auf der unteren Etage mit praktischen Wok-Pfannen, die Sie auf der Grillplatte platzieren können.

- Die mitgelieferten Wok-Pfannen können Sie bequem auf der Grillplatte platzieren, um Fleisch, Gemüse und andere Zutaten schonend zuzubereiten, während Sie gleichzeitig in den Raclette-Pfännchen darunter Käse schmelzen oder weitere Raclette-Gerichte zubereiten.
- Durch das durchdachte Design ermöglicht das Gerät eine vielseitige Zubereitung verschiedener Speisen gleichzeitig, was gesellige Abende besonders abwechslungsreich und angenehm macht.

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. Drehen Sie den Knopf auf die „OFF“-Position, 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!

Produktdiagramm



- ① Wok-Pfännchen (6X)
- ② Grill
- ③ Raclette-Pfännchen (8X)
- ④ Betriebslampe
- ⑤ Temperaturregler

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.

Vorbereitung

1. Bestreichen Sie die Wok- und Raclette-Pfännchen gleichmäßig mit etwas Öl.

Hinweis

Verwenden Sie zur Zubereitung nicht zu viel Öl, da überschüssiges Öl in den Pfännchen und auf dem Grill anbrennen kann.

Temperatur einstellen

1. Drehen Sie den Temperaturregler, um das Gerät anzuschalten.
2. Die Betriebslampe leuchtet rot auf und das Gerät beginnt sich zu erhitzen.
3. Wählen Sie Ihre gewünschte Temperatur.
4. Sobald das Gerät sich aufgeheizt hat, geht die Betriebslampe aus.

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.

Wok genießen

1. Füllen Sie Ihr Pfännchen mit beliebigen Zutaten und stellen Sie sie auf die Grillplatte.
2. Entnehmen Sie das Pfännchen aus der Grill-Fläche, sobald es gar 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.

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

Reinigung und Pflege

Bitte befolgen Sie die untenstehenden Schritte, um das Raclette-Wok 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. Alle Pfannen können in Wasser mit Spülmittel gewaschen werden.
4. Die Reinigung der Pfannen und des Grills 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 der folgenden Tabelle finden Sie eine Liste von häufig auftretenden Problemen, deren Ursachen und Lösungen, die Ihnen bei der Nutzung des KLAMER Wok-Raclette Sets helfen können:

Problemlösung

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.

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-Wok

INSTRUCTION MANUAL

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

KLAMER

Raclette-Wok



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

K L A M E R

Technical details

Model	KLAMER Raclette-Wok
Mains voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Power	1200 W
Article number	94781

About this device

Thank you for purchasing the KLAMER Raclette-Wok set. Please read this manual carefully for your own safety **BEFORE** using the appliance. The KLAMER Raclette-Wok combines classic raclette pans located beneath the unit with practical wok pans that can be placed on the grill plate.

- The included wok pans can be conveniently used on the grill surface to gently cook meat, vegetables, and other ingredients, while the raclette pans below can be used at the same time to melt cheese or prepare other raclette dishes.
- Thanks to its well-thought-out design, the appliance allows for the versatile preparation of different types of food simultaneously — making it perfect for enjoyable and varied social gatherings.

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 knob to the "OFF" position before plugging in or 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 on the outside of the appliance.
2. Clean the pans and grill plate with hot water and a little dishwashing liquid, then dry the parts thoroughly.
3. Wipe the housing with a damp cloth and a small amount of dishwashing liquid.
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!

Product Diagram



- ① Wok pans (6x)
- ② Grill
- ③ Raclette pans (8x)
- ④ Power indicator light
- ⑤ Temperature control knob

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.

Preparation

- Lightly coat the wok and raclette pans evenly with a bit of oil.

Note

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

Setting the Temperature

1. Turn the temperature control knob to switch on the appliance.
2. The power indicator light will illuminate red, and the device will begin to heat up.
3. Select your desired temperature.
4. Once the appliance has reached the set temperature, the power indicator light will turn off.

Enjoying the Grill

1. The grill is now ready for use!
2. Place meat, vegetables, fish, or other ingredients onto the hot grill plate.
3. Grill the ingredients, turning them regularly until they are cooked through or crispy.

Enjoying the Wok

1. Fill your raclette pan with any ingredients of your choice and place it under the grill plate.
2. Remove the pan once the contents are cooked.
3. Carefully slide your dish out of the pan onto a plate using the wooden spatula.
4. To keep your food warm, turn the temperature control knob to MIN.

Enjoying the Raclette

1. Fill your raclette pan with any ingredients of your choice and slide it into the designated slot on the raclette level beneath the grill plates.
2. Remove the pan from the raclette level once the food is cooked or the raclette cheese has melted.
3. Carefully slide your dish out of the pan onto a plate using the wooden spatula.
4. To keep your food warm, turn the temperature control knob to MIN.

Tips

- Cut your ingredients into small pieces for both the grill surface and the pans. This way, you can combine multiple ingredients in the pans while also having more space on the grill for a variety of foods.
- Be careful not to overfill the pans, as food can burn when it comes into contact with the heating elements above. This is not only unhygienic but can also produce burnt odors.
- Regularly remove small food residues from the grill and pans to prevent burning.
- When preparing meat and fish, it is recommended to grill them on different areas of the grill plates to avoid mixing flavors.

Important

The pans have a non-stick coating. Use only the wooden spatulas and never metal utensils to remove the contents, to avoid damaging the coating.

Cleaning and Care

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

1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.
2. Clean the appliance only with a soft, damp cloth. Residues on the heating element can be removed with a soft brush.
3. All pans can be washed in water with dish soap.
4. Cleaning the pans and the grill in the dishwasher is not recommended, as it may affect their durability.
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 appliance and unplug it if you haven't done so already.
2. Wait until the appliance 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 appliance in a dry, dark place—away from direct sunlight or moisture.
6. Do not store sharp or heavy objects near the appliance to avoid damaging the grill plate.

Problem-solving

The following table provides a list of common problems, their causes, and solutions to help you when using the KLAMER Wok-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

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-Wok

MODE D'EMPLOI

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

KLAMER

Raclette-Wok



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

KLAMER

Spécifications

Modèle	KLAMER Raclette_Wok
Tension nominale	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance nominale	1200 W
Article No.	94781

Caractéristiques

Merci d'avoir acheté le set KLAMER Raclette-Wok. Veuillez lire attentivement ce manuel pour votre sécurité AVANT d'utiliser l'appareil. Le KLAMER Raclette-Wok combine les poêlons à raclette classiques situés sous l'appareil avec des poêlons wok pratiques pouvant être placés sur la plaque de grillade.

- Les poêlons wok fournis peuvent être utilisés facilement sur la surface du grill pour cuire doucement la viande, les légumes et d'autres ingrédients, tandis que les poêlons à raclette situés en dessous peuvent être utilisés en même temps pour faire fondre le fromage ou préparer d'autres plats à la raclette.
- Grâce à sa conception bien pensée, l'appareil permet une préparation polyvalente de différents types d'aliments simultanément — ce qui le rend idéal pour des soirées conviviales variées et agréables.

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 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 d'accessoires non recommandés par le fabricant et n'utilisez pas de rallonges avec cet appareil.
13. 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.
14. 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.
15. Tournez le bouton en position « OFF » avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
16. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et n'est pas adapté à un usage commercial.
17. 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 éventuels présents à l'extérieur de l'appareil.
2. Nettoyez les poêlons et la plaque de cuisson avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez soigneusement les pièces.
3. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
4. Pour plus d'instructions de nettoyage, veuillez consulter : Nettoyage et Entretien.

Avertissement

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 !

Schéma du produit



- ① Poêlons à wok (6x)
- ② Gril
- ③ Poêlons à raclette (8x)
- ④ Témoin de fonctionnement
- ⑤ Bouton de réglage de la température

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

- Enduisez légèrement et uniformément les poêlons wok et raclette avec un peu d'huile.

Remarque

N'utilisez pas trop d'huile pendant la préparation ou la cuisson au grill, car elle pourrait brûler sur la plaque de cuisson et les poêlons.

Réglage de la température

1. Tournez le bouton de réglage de la température pour allumer l'appareil.
2. Le témoin lumineux de mise en marche s'allumera en rouge et l'appareil commencera à chauffer.
3. Sélectionnez la température souhaitée.
4. Une fois que l'appareil a atteint la température réglée, le témoin lumineux de mise en marche s'éteindra.

Profiter du grill

1. Le grill est maintenant prêt à l'emploi !
2. Placez la viande, les légumes, le poisson ou d'autres ingrédients sur la plaque de cuisson chaude.
3. Faites griller les ingrédients en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ou croustillants.

Profiter du wok

1. Remplissez votre poêlon à raclette avec les ingrédients de votre choix et placez-le sous la plaque de cuisson.
2. Retirez le poêlon une fois que le contenu est cuit.
3. Faites glisser délicatement votre plat hors du poêlon sur une assiette à l'aide de la spatule en bois.
4. Pour garder vos aliments au chaud, tournez le bouton de réglage de la température sur MIN.

Profiter de la raclette

1. Remplissez votre poêlon à raclette avec les ingrédients de votre choix et glissez-le dans l'emplacement prévu au niveau de la raclette, sous les plaques de cuisson.
2. Retirez le poêlon du niveau raclette une fois que les aliments sont cuits ou que le fromage à raclette est fondu.
3. Faites glisser délicatement votre plat hors du poêlon sur une assiette à l'aide de la spatule en bois.
4. Pour garder vos aliments au chaud, tournez le bouton de réglage de la température sur MIN.

Tips

- Coupez vos ingrédients en petits morceaux, aussi bien pour la surface du grill que pour les poêlons. De cette façon, vous pouvez combiner plusieurs ingrédients dans les poêlons tout en ayant plus d'espace sur le grill pour une variété d'aliments.
- Faites attention à ne pas trop remplir les poêlons, car les aliments peuvent brûler au contact des éléments chauffants situés au-dessus.
- Cela n'est pas seulement peu hygiénique, mais peut aussi produire des odeurs de brûlé.
- Retirez régulièrement les petits résidus alimentaires du grill et des poêlons pour éviter qu'ils ne brûlent.
- Lors de la préparation de viande et de poisson, il est conseillé de les griller à différents endroits sur les plaques du grill afin d'éviter le mélange des saveurs.

Important

Les poêlons ont un revêtement antiadhésif. Utilisez uniquement les spatules en bois et jamais d'ustensiles en métal pour retirer le contenu afin de ne pas endommager le revêtement.

Nettoyage et entretien

Veillez suivre les étapes ci-dessous pour nettoyer l'ensemble 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 enlevés avec une brosse douce.
3. Toutes les poêlons peuvent être lavés à l'eau avec du savon à vaisselle.
4. Le nettoyage des poêlons et de la plaque de cuisson au lave-vaisselle n'est pas recommandé, car cela peut nuire à leur durabilité.
5. N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'ustensiles tranchants pour nettoyer le produit.

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. Turn off the appliance and unplug it if you haven't done so already.
2. Wait until the appliance 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 appliance in a dry, dark place—away from direct sunlight or moisture.
6. Do not store sharp or heavy objects near the appliance to avoid damaging the grill plate.

Résolution des problèmes

Le tableau suivant contient une liste de problèmes courants, leurs causes et leurs solutions, qui peuvent vous aider à utiliser le Wok-Raclette set 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.

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.

