

# Fondue 1300

## BEDIENUNGSANLEITUNG

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

**KLAMER**  
Fondue 1300



Hilfe und Tipps auf  
[fondue.klamer-kitchen.com](https://fondue.klamer-kitchen.com)  
oder QR-Code scannen

**KLAMER**

## Technische Daten

Modell	KLAMER Fondue 1300
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1300 Watt
Artikelnr.	91100

## Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Fondue Sets. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie das Fondue benutzen. Das KLAMER Fondue ist neben der Nutzung als Öl-oder Brühe Fondue auch ideal zum Schmelzen von Käse, Schokolade und zum Erwärmen oder Erhitzen von Soßen geeignet.

- Mit den 8 beiliegenden Spießen können Sie und Ihre Gäste eine Vielzahl von Zutaten eintauchen und garen, wodurch sich das Fondue ideal für besondere Anlässe und gesellige Abende eignet.
- Dank der Temperaturregelung können Sie die Hitze nach Ihren Wünschen anpassen, um Käse, Schokolade, Öl, oder Brühe optimal zu erhitzen.
- Der beschichtete Topf vermindert anhaften und garantiert dadurch ein problemloses und angenehmes Fondue.

## 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. Verwenden Sie das Gerät nicht an Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen.
7. 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.

8. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät selbst darf nicht eingetaucht werden.
9. Überprüfen Sie vor dem Anschluss ans Stromnetz, ob die Stromversorgung im Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
10. 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.
11. 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.
12. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, und verwenden Sie keine Verlängerungskabel mit dem Gerät.
13. 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.

- 14. 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.
15. Drehen Sie den Knopf auf die „OFF“-Position, bevor Sie das Gerät ein- oder ausstecken.
16. Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt vorgesehen und nicht für die geschäftliche Nutzung geeignet.
17. Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit externen Timern betrieben zu werden.

#### Hinweis

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

## Die ersten Schritte und Rezeptinspirationen

Klassisches Käsefondue - oder möchten Sie es lieber exotisch? Auf unserer Webseite haben wir für Sie ein kostenloses digitales Rezeptbuch mit vielen schmackhaften Fondue-Ideen zusammengestellt.

Weitere nützliche Tipps und verlockende Rezepte zu Ihrem KLAMER Fondue finden Sie auch in unserem KLAMER Online-Magazin.

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

[fondue.klamer-kitchen.com](http://fondue.klamer-kitchen.com)



## Korrektes Aufstellen des Geräts

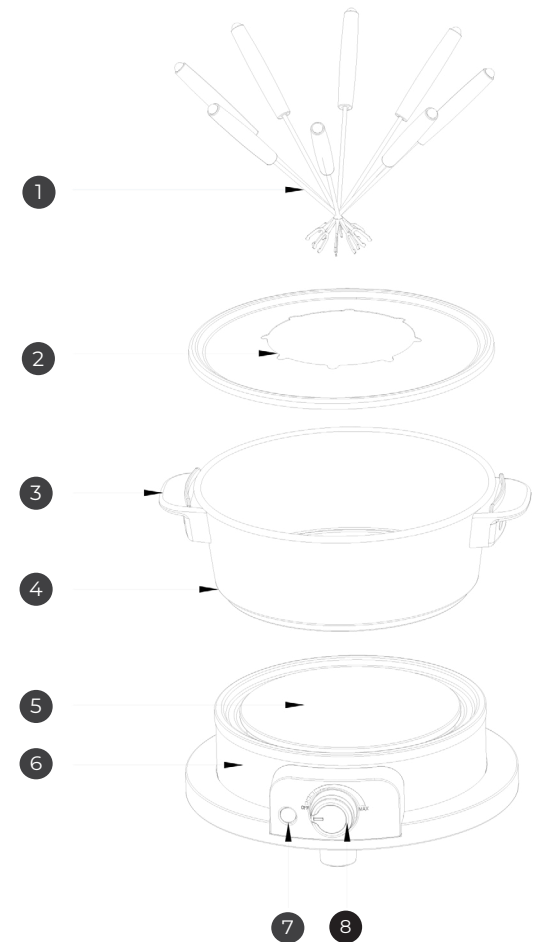
1. Platzieren Sie das KLAMER Fondue auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Fläche, um nicht direkt auf lackierte Oberflächen und Tischdecken. Stellen Sie das Fondue nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Herdplatten oder Gasflammen auf. Stellen Sie es stattdessen am besten auf ein Holzbrett, oder auf eine hitzeresistente Unterlage.
2. Lassen Sie mindestens 20 cm Abstand rund um das Fondue und mindestens 50 cm nach oben, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu vermeiden.
3. Platzieren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und achten Sie darauf, dass sich um das Fondue keine hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Möbelstücke befinden.
4. Stellen Sie sicher, dass die entweichende Hitze und der Dampf ungehindert abziehen können.
5. Drehen Sie das Gerät vor und nach dem Benutzen immer auf die Position "Off" (Aus).

### Hinweis

Das Gerät darf nicht ohne den Gartopf oder mit anderen Töpfen und Pfannen betrieben werden. Um ein Überhitzen zu vermeiden sollte der Gartopf zudem immer mindestens zu einem Drittel gefüllt sein.

## Produktdiagramm

- 1 Spieße
- 2 Deckel und Spritzschutz
- 3 Griffe
- 4 Gartopf
- 5 Heizplatte
- 6 Basis
- 7 Kontrollleuchte
- 8 Temperaturregler



## Vor der ersten Benutzung

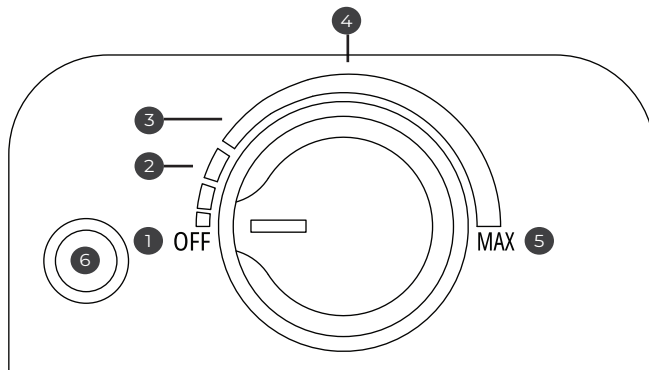
Bevor Sie Ihr KLAMER Fondue in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgende Schritte:

1. Nehmen Sie das KLAMER Fondue aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Stellen Sie das Fondue auf eine ebene, hitzebeständige und rutschfeste Fläche.
2. Überprüfen Sie das Fondue und die Kabel auf eventuelle Transportschäden.
3. Waschen Sie die Fondue-Schale, die Spieße und eventuelle Zusatzteile mit warmem Wasser und mildem Spülmittel, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

### Achtung

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

## Einstellen der Temperatur



### Einstellungen

- 1 OFF = Aus
- 2 Schokofondue
- 3 Käsefondue
- 4 Brühe
- 5 MAX, Ölfondue
- 6 Kontrolleuchte

### Hinweis

Die Stufen sind als Richtwerte zu betrachten. Je nach verwendetem Lebensmittel sollten Sie die Temperatur leicht anpassen. Höhere Fettgehalte sorgen für einen niedrigeren Schmelzpunkt. Zum Beispiel kann weiße Schokolade bei leicht niedrigerer Temperatur als Zartbitterschokolade zubereitet werden. Tasten Sie sich am besten mit der Temperatur langsam von unten heran.

## Kontrolleuchte

Wenn die Kontrolleuchte leuchtet heizt das Gerät auf. Um ein Anbrennen zu vermeiden und für eine optimale Wärmeverteilung macht das Gerät auch vor dem Erreichen der Zieltemperatur gelegentlich Pausen.

## Temperaturempfehlungen

In diesem Absatz finden Sie unsere allgemeinen Empfehlungen zu Heizstufe und Temperatur für alle gängigen Zubereitungsarten des Fondues. In den folgenden Abschnitten finden Sie dazu jeweils ausführliche Rezeptvorschläge und Tipps.

### Schokoladenfondue:

Empfohlene Stufe: 2 40-50°C

### Käsefondue:

Empfohlene Stufe: 3 65-70°C

### Fondue mit Brühe:

Empfohlene Stufe: 4 90-95°C

### Fondue mit Öl:

Empfohlene Stufe: 5 175-185°C

Tipp: Mit Vorheizen auf der Herdplatte können Sie auch beim Ölfondue direkt loslegen. Lesen Sie dazu unsere Anleitung auf Seite 14.

### Vorsicht

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

# Die Verwendung des Fondues

## Vorbereitung und Inbetriebnahme

1. Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Fondue sauber und trocken sind.
2. Stellen Sie das Gerät wie auf Seite 6 beschrieben auf.
3. Verbinden Sie das Fondue-Set mit einer Stromquelle.

## Temperatur einstellen und Fondue erhitzen

1. Schalten Sie das Gerät mit Drehen am Temperaturregler ein und stellen es auf die gewünschte Stufe.
2. Füllen Sie den Topf mit Ihrem gewählten Fondue.
3. Es wird empfohlen, die Temperatur zunächst auf eine niedrigere Stufe einzustellen und dann je nach Bedarf zu erhöhen. Bei Brühe und Öl empfehlen wir hingegen zum Aufheizen Stufe 5 "Max".
4. Sobald das Fondue die gewünschte Konsistenz erreicht hat, die Brühe anfängt zu kochen, oder ein Holzstab beim Eintauchen ins Öl Bläschen bildet können Sie beginnen.

## Während der Benutzung

1. Achten Sie darauf, dass der Topf während des Erhitzens nicht überfüllt wird, um Überlaufen oder Spritzen zu vermeiden. Der Topf darf maximal zu 80% gefüllt werden. Bei Öl empfehlen wir einen niedrigeren Füllstand von maximal 1,5 Liter.
2. Stellen Sie sicher, dass Kinder während der Benutzung des Fondue-Sets beaufsichtigt werden.

## Nach der Benutzung

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Fondue-Set vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

**Auf den folgenden Seiten finden Sie Zubereitungsempfehlungen für klassische Fondue-Gerichte.** Für weitere Tipps und Rezepte besuchen Sie unsere Webseite oder scannen Sie den QR-Code im Handbuch auf Seite 6.

### Hinweis

Rauch und Gerüche, die eventuell 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.

# 1. Käsefondue

## 1. Vorbereitung

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

## 2. Zutaten

- Ca. 500g Käse-Mischung (z.B. Gruyère, Emmentaler) grob gerieben.
- 1 Knoblauchzehe. (optional)
- 150ml trockener Weißwein.
- 1 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 **Stufe 3** (Käse-Stufe).
- 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!

**Tip:** 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. Schokoladenfondue

### 1. Vorbereitung

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

### 2. Zutaten

- Ca. 200g Schokolade (Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade je nach Vorliebe)
- 100ml Sahne (Empfehlung bei Zartbitterschokolade)
- Früchte Ihrer Wahl (z.B. Erdbeeren, Bananen, Ananas) in mundgerechte Stücke geschnitten.
- Weitere Beilagen wie Marshmallows, Kekse oder Nüsse nach Wunsch.

### 3. Schokolade schmelzen

- Schalten Sie das KLAMER Elektro-Fondue ein und tasten Sie sich mit der Temperatur langsam von unten heran und starten Sie knapp unter **Stufe 2** (Schoko-Stufe). Sobald es geschmolzen ist, können Sie das Gerät auf Stufe 2 stellen.
- Geben Sie die Sahne in den Fondue-Topf und erhitzen Sie diese. (optional)
- Fügen Sie die Schokoladenstücke hinzu und rühren Sie kontinuierlich, bis eine glatte Masse entsteht.

### 4. Servieren

- Stellen Sie die vorbereiteten Früchte und Beilagen in Schälchen um den Fondue-Topf herum auf.
- Verwenden Sie die Fondue-Spieße, um die Früchte oder Beilagen in die geschmolzene Schokolade zu tauchen.
- Genießen Sie Ihr Schoko-Fondue!

**Tipp:** Für ein besonderes Geschmackserlebnis können Sie auch einen Schuss Rum oder einen Löffel Orangenlikör zur Schokolade hinzufügen.

## 3. Fondue mit Brühe

### 1. Vorbereitung

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

### 2. Zutaten

- 1,5 - 2 Liter kräftige Brühe (Rind, Hühnchen oder Gemüse)
- Ausgewähltes Fleisch (z.B. Rind, Huhn, Lamm) in dünne Streifen oder mundgerechte Stücke geschnitten.
- Fischfilets oder Meeresfrüchte nach Belieben.
- Verschiedene Gemüsesorten wie Pilze, Brokkoli, Paprika oder Zucchini in mundgerechte Stücke geschnitten.
- Alternative: Teigwaren wie Maultaschen oder Dumplings.

### 3. Erhitzen der Brühe

- Schalten Sie das KLAMER Elektro-Fondue ein und stellen Sie es auf die **Stufe 4** (Brühe-Stufe). Für ein schnelleres Erhitzen stellen Sie das Gerät auf Stufe 5 (MAX), oder stellen den Topf auf den Herd bis das Wasser gerade anfängt zu kochen. Danach stellen sie wieder auf Stufe 4.
- Füllen Sie den Fondue-Topf mit der ausgewählten Brühe und erhitzen Sie diese, bis sie leicht köchelt.

### 4. Servieren

- Stellen Sie das vorbereitete Fleisch, den Fisch, das Gemüse und eventuelle Teigwaren in Schälchen um den Fondue-Topf herum auf.
- Verwenden Sie die Fondue-Spieße, um die Zutaten in die heiße Brühe zu tauchen und zu garen.
- Die Garzeit variiert je nach Art und Dicke der Zutaten. Ein dünner Streifen Rindfleisch benötigt beispielsweise nur ein oder zwei Minuten, während Hühnerstücke länger brauchen.

**Tipp:** Die Brühe kann nach dem Fondue als Basis für eine Suppe verwendet werden. Fügen Sie einfach etwas frisches Gemüse, Kräuter und eventuell Nudeln hinzu, und Sie haben eine schmackhafte Mahlzeit für den nächsten Tag.

## 4. 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 1 bis 1,5 Liter Speiseöl.
- Erhitzen Sie das Öl im Fondue-Topf auf dem Herd. Ein guter Indikator, dass das Öl heiß genug ist, sind Bläschen, die sich bilden, wenn man einen Holzstab in das Öl taucht.
- Mit Topflappen an den Griffen des Topfes das heiße Öl vorsichtig auf das ausgeschaltete KLAMER Elektro-Fondue-Gerät setzen.

### 4. Erhitzen und Fondue beginnen

- Schalten Sie das KLAMER Elektro-Fondue auf Stufe 5, "MAX".
- 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.

#### Vorsicht

Achten Sie besonders beim Öl-Fondue darauf, dass die verwendeten Lebensmittel außen möglichst trocken sind. Feuchtigkeit kann das Öl zum Überschäumen 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 untenstehenden Schritte, um das Fondue Set sicher und effizient zu reinigen und in einwandfreiem Zustand zu halten:

### Trennen Sie das Gerät von der Stromquelle

- Bevor Sie das Fondue reinigen oder bewegen, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose und lassen es vollständig abkühlen.

### Reinigung des Fonduetopfs & der Spieße

- Spieße, Topf und Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Der Topf sollte nicht mit aggressiven Reinigern oder Scheuermitteln behandelt werden, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Die Spieße können auch per Hand mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel gereinigt werden.

### Temperaturregler und Basis

- Verwenden Sie ein leicht feuchtes Tuch, um die Außenseite des Temperaturreglers und der Basis zu reinigen. Bitte vermeiden Sie, diese Teile unter Wasser zu tauchen oder mit Wasser auszuspülen.

#### 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. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen, sofern es kürzlich verwendet wurde.
3. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung.



## Problemlösung

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Liste von häufig auftretenden Problemen, deren Ursachen und Lösungen, die Ihnen bei der Nutzung des KLAMER Fondues helfen können:

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 1,5 Liter Öl.
Die Temperatur sinkt während des Gebrauchs.	E swurden 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](mailto: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.



# Fondue 1300

## INSTRUCTION MANUAL

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

**KLAMER**  
Fondue 1300



Find help and advice at  
[fondue.klamer-kitchen.com](https://fondue.klamer-kitchen.com)  
or scan the QR code

**KLAMER**

## Technical details

Model	KLAMER Fondue 1300
Mains voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Power	1300 Watt
Article number	91100

## About this device

Thank you for purchasing the KLAMER Fondue Set. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the fondue. The KLAMER Fondue, in addition to being used as an oil or broth fondue, is also ideal for melting cheese, chocolate, and heating 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.
- Thanks to the temperature control, you can adjust the heat to your liking to heat cheese, chocolate, oil, or broth optimally.
- The coated pot prevents sticking and thus guarantees a trouble-free and pleasant fondue.

## Important safety precautions

### Attention

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

1. This appliance 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

2. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
3. Check that the voltage indicated on the unit matches the local mains voltage before connecting the unit.
4. Do not use the device if the plug, the 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 danger.
5. Do not use the same electrical outlet at the same time as another high-power electrical appliance.
6. Do not use the appliance on extension cords or multiple outlets.
7. Do not let the cord hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces. Do not run the cord under carpets or ceilings and always keep it away from walkways in the room.
8. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquids. Do not immerse the unit itself.
9. Before connecting to the mains, check that the power supply in the household corresponds to the specifications on the rating plate.
10. Avoid putting objects or your hand into the

device during operation. Do not touch, clean or move the metal parts until the device has cooled down completely to avoid burns.

11. Keep the device at least 20 cm away from other objects and place it on a stable and heat-resistant surface. It should not be placed on combustible or sensitive surfaces such as wood, plastic or glass, or near a wall.
12. Do not use accessories that are not recommended by the manufacturer and do not use extension cords with the unit.
13. Do not use chemical cleaners or hard 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 persons in need of assistance. The unit will remain hot for a while after use.
15. Turn the knob to the “OFF” position before plugging in or unplugging the unit.
16. This appliance is intended for household use and is not geeginet for business use.
17. This unit is not intended to be operated with external timers.

**Note**

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

## The first steps and recipe inspiration

Classic cheese fondue - or would you prefer it exotic? On our website, we have compiled a free digital recipe book for you with lots of tasty fondue ideas.

You can also find more useful tips and tempting recipes for your KLAMER fondue in our KLAMER online magazine.

You can find both via the website below or even easier by scanning the QR code below.

[fondue.klamer-kitchen.com](http://fondue.klamer-kitchen.com)



## Correct installation of the device

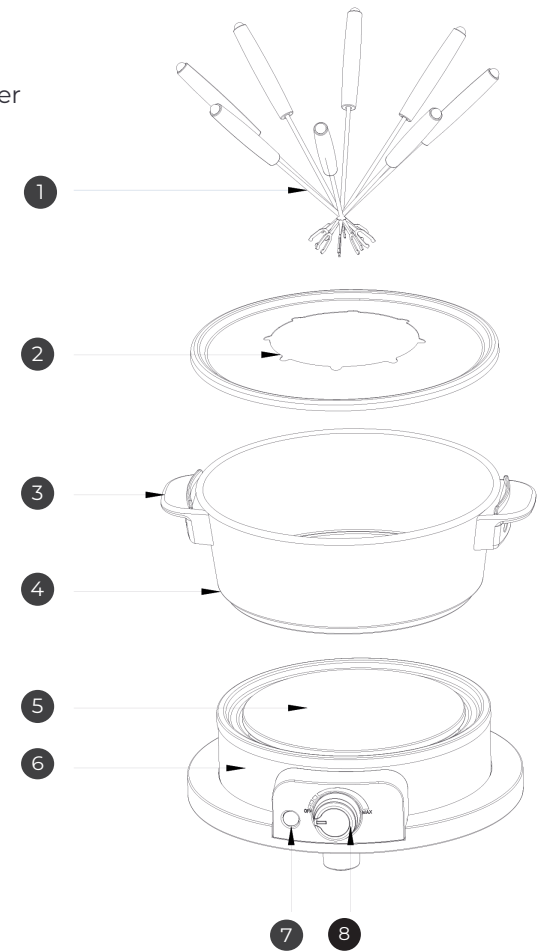
1. Place the KLAMER fondue on a stable, level and non-slip surface, away from painted surfaces and tablecloths. Do not place the fondue near heat sources such as stove tops or gas flames. Instead, it is best to place it directly on the table, or on a fireproof surface.
2. Leave at least 20 cm of space around the fondue and at least 50 cm upward to avoid damage from heat or steam.
3. Place the appliance out of the reach of children and make sure that there are no pieces of furniture around the fondue that are sensitive to heat or moisture.
4. Make sure that the escaping heat and steam can escape unhindered.
5. Always turn the appliance to the "Off" position before and after use.

### Note

The appliance must not be operated without the cooking pot or with other pots and pans. In addition, to avoid overheating, the cooking pot should always be at least one-third full.

## Product diagram

- 1 Skewers
- 2 Lid and splash guard
- 3 Handles
- 4 Cooking pot
- 5 Hot plate
- 6 Base
- 7 Control light
- 8 Temperature controller



## Before first use

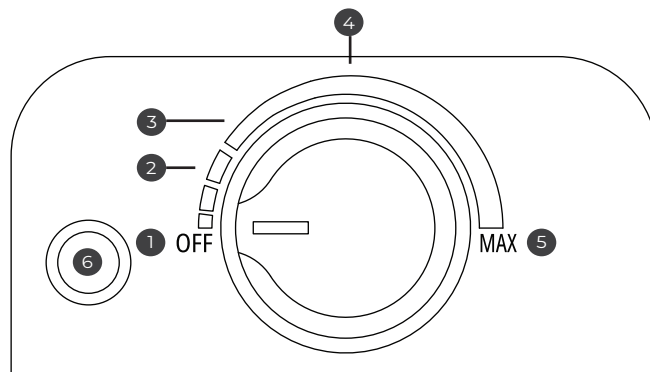
Before you start using your KLAMER fondue, please observe the following steps:

1. Remove the KLAMER fondue from the packaging and remove all packaging material. Place the fondue on a flat, heat-resistant and non-slip surface.
2. Check the fondue and the cables for any damage that may have occurred during transport.
3. Wash the fondue bowl, skewers and any additional parts with warm water and mild detergent to remove any manufacturing residue.
4. Dry all parts thoroughly before operating the device.

### Warning

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

## Setting the temperature



### Settings

- 1 OFF
- 2 Chocolate fondue
- 3 Cheese fondue
- 4 Broth
- 5 MAX, oil fondue
- 6 Control light

### Note

The levels should be regarded as guide values. Depending on the food used, you should adjust the temperature slightly. Higher fat contents provide a lower melting point. For example, white chocolate can be prepared at a slightly lower temperature than dark chocolate. It is best to approach the temperature slowly from the bottom.

## Control lamp

When the control lamp lights up, the unit heats up. To avoid scorching and for optimal heat distribution, the unit also pauses occasionally before reaching the target temperature.

## Temperature recommendations

In this paragraph, you will find our general recommendations on the heating level and temperature for all common ways of preparing fondue. In the following sections, you will find detailed recipe suggestions and tips for each.

### Chocolate fondue:

Recommended level: 2 40-50°C

### Cheese fondue:

Recommended level: 3 65-70°C

### Fondue with broth:

Recommended level: 4 90-95°C

### Fondue with oil:

Recommended level: 5 175-185°C

### 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. Pat moist food dry with a kitchen towel before cooking with oil fondue.

## Using the fondue

### 1. Preparation and start-up

- Make sure that all parts of the fondue are clean and dry.
- Set up the device wire described on page 6.
- Connect the fondue set to a power source.

### 2. Set the temperature and heat the fondue

- Turn on the fondue set by turning the temperature control knob and set it to the desired level.
- Fill the pot with your chosen fondue.
- It is recommended to set the temperature to a lower level first and then increase as needed. For broth and oil, on the other hand, we recommend level 5 “Max” to heat up.
- Once the fondue reaches the desired consistency, the broth begins to boil, or a wooden stick forms bubbles when dipped in the oil, you can begin.

### 3. During use

- Be careful not to overfill the pot during heating to avoid overflowing or splashing. The pot should be filled to a maximum of 80%. For oil, we recommend a lower fill level of 1.5 liters maximum.
- Make sure that children are supervised while using the fondue set.

### 4. After use

- Turn off the device and unplug it from the power outlet.
- Allow the fondue set to cool completely before cleaning.

**On the following pages you will find preparation recommendations for classic fondue dishes.** For more tips and recipes, visit our website or scan the QR code in the manual on page 6.

#### Note

Smoke and odors that may appear 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 have an unpleasant odor.

## 1. Cheese Fondue

### 1. Preparation

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

### 2. Ingredients

- Approx. 500g cheese mixture (e.g. Gruyère, Emmental) coarsely grated.
- 1 clove of garlic. (optional)
- 150ml dry white wine.
- 1 tsp lemon juice.
- A dash of kirsch (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 level 3 (cheese level).
- Gradually add the grated cheese, stirring steadily with a wooden spoon until smooth. Stir several times 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. Chocolate Fondue

### 1. Preparation

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

### 2. Ingredients

- Approx. 200g chocolate (milk, dark or white chocolate depending on preference)
- 100ml cream (recommended for dark chocolate).
- Fruit of your choice (e.g. strawberries, bananas, pineapple) cut into bite-sized pieces.
- Additional toppings such as marshmallows, cookies or nuts as desired.

### 3. Melting the Chocolate

- Switch on the KLAMER electric fondue and slowly feel your way with the temperature from the bottom and start just below level 2 (chocolate level). As soon as it has melted, you can set the device to level 2.
- Add the cream to the fondue pot and heat. (optional)
- Add the chocolate pieces and stir continuously until you have a smooth mixture.

### 4. Serve

- Place the prepared fruits and garnishes in bowls around the fondue pot.
- Use the fondue skewers to dip the fruits or garnishes into the melted chocolate.
- Enjoy your chocolate fondue!

**Tip:** For a special taste experience, you can also add a shot of rum or a spoonful of orange liqueur to the chocolate.

## 3. Broth Fondue

### 1. Preparation

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

### 2. Ingredients

- 1.5 - 2 liters of strong broth (beef, chicken or vegetable).
- Selected meat (e.g. beef, chicken, lamb) cut into thin strips or bite-sized pieces.
- Fish fillets or seafood to taste.
- Assorted vegetables such as mushrooms, broccoli, peppers or zucchini cut into bite-sized pieces.
- Alternative: pasta such as Swabian ravioli or dumplings.

### 3. Heating the broth

- Switch on the KLAMER electric fondue and set it to level 4 (broth level).
- Fill the fondue pot with the selected broth and heat until it comes to a gentle simmer.

### 4. Serve

- Place the prepared meat, fish, vegetables and any pasta in bowls around the fondue pot.
- Use the fondue skewers to dip the ingredients into the hot broth and cook.
- Cooking time will vary depending on the type and thickness of the ingredients. For example, a thin strip of beef will only take a minute or two, while chicken pieces will take longer.

**Tip:** The broth can be used as the basis for a soup after the fondue. Just add some fresh vegetables, herbs and possibly noodles and you have a tasty meal for the next day.



## 4. 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 1 to 1.5 liters of cooking oil.
- Heat the oil in the fondue pot on the stove. A good indicator that the oil is hot enough is bubbles that form when you dip a wooden stick into the oil.
- Using oven mitts on the handles of the pot, carefully place the hot oil on the turned-off KLAMER Electric Fondue Machine.

### 4. Heat and start fondue

- Switch the KLAMER electric fondue to level 5, "MAX".
- 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.

#### 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:

### Disconnect the device from the power source

- Before cleaning or moving the fondue, always unplug it from the power source and allow it to cool completely.

### Cleaning the fondue pot & skewers

- The skewers, pot and lid can be cleaned in the dishwasher.
- The pot should not be treated with aggressive cleaners or abrasive cleaners to avoid damaging the coating.
- The skewers can also be cleaned by hand with lukewarm water and a little detergent.

### Temperature control and base

- Use a slightly damp cloth to clean the outside of the temperature controller and base. Please avoid immersing these parts under water or rinsing them with water.

#### Caution

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!

## Storage of the device

1. First unplug the power cord from the power outlet.
2. Allow the device to cool down if it has been used recently.
3. Store the device in a cool, light-protected and dry place. Ideally, use the original packaging.

## Problem solving

In the following table you will find a list of common problems, their causes and solutions that can help you use the KLAMER Fondue:

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 1.5 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](mailto: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.



# Fondue 1300

## MODE D'EMPLOI

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

**KLAMER**  
Fondue 1300



Vous trouverez de l'aide et des conseils sur  
[fondue.klamer-kitchen.com](http://fondue.klamer-kitchen.com)  
ou scannez le code QR

**KLAMER**

## Spécifications

Modèle	KLAMER Fondue 1300
Tension nominale	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance nominale	1300 Watt
Article No.	91100

## Caractéristiques

Nous vous remercions d'avoir acheté l'ensemble à fondue KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser la fondue. La fondue KLAMER, en plus d'être utilisée comme fondue à l'huile ou au bouillon, est également idéale pour faire fondre le fromage, le chocolat et pour chauffer ou réchauffer des sauces.

- Les 8 brochettes fournies vous permettent, à vous et à vos invités, de tremper et de cuire une grande variété d'ingrédients, ce qui rend cette fondue idéale pour les occasions spéciales et les soirées conviviales.
- Grâce au réglage de la température, vous pouvez ajuster la chaleur à votre convenance pour chauffer de manière optimale le fromage, le chocolat, l'huile ou le bouillon.
- Le récipient revêtu empêche l'adhérence et garantit ainsi une fondue agréable et sans problème.

## Précautions de sécurité importantes

### Attention

Lors de l'utilisation de l'appareil électrique, les mesures 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) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à

moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière de l'utiliser en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.

2. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
4. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
5. N'utilisez pas la même prise de courant en même temps qu'un autre appareil électrique de forte puissance.
6. N'utilisez pas l'appareil sur des rallonges ou des prises multiples.
7. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord d'une table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes. Le câble ne doit pas être placé sous des tapis ou des plafonds et doit toujours être éloigné des trottoirs de la pièce.
8. Pour se protéger des chocs électriques, les câbles, les fiches ou les appareils ne doivent

pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil lui-même ne doit pas être immergé.

9. Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que l'alimentation électrique du ménage correspond aux indications de la plaque signalétique.
10. Évitez de placer des objets ou votre main dans l'appareil pendant son fonctionnement. Ne touchez pas, ne nettoyez pas et ne déplacez pas les parties métalliques avant que l'appareil ne soit complètement refroidi afin d'éviter les brûlures.
11. Tenez 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 placé sur des surfaces inflammables ou fragiles telles que le bois, le plastique ou le verre, ni à proximité d'un mur.
12. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant et n'utilisez pas de rallonges avec l'appareil.
13. N'utilisez pas de produits de nettoyage chimiques ni d'outils durs pour nettoyer l'appareil. Suivez les instructions de nettoyage du manuel d'utilisation, en particulier pour les surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile.
14. AVERTISSEMENT : certaines parties de

ce produit peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures. Veuillez faire particulièrement attention aux enfants et aux personnes vulnérables. L'appareil reste chaud pendant un certain temps après son utilisation.

15. Tournez le bouton sur la position "OFF" avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
16. Cet appareil est destiné à un usage domestique et n'est pas conçu pour un usage professionnel.
17. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec des minuteries externes.

#### 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](mailto:hello@klamer-kitchen.com). Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

## Les premiers pas et des inspirations

Une fondue au fromage classique - ou préférez-vous une fondue exotique? Sur notre site Internet, nous avons préparé pour vous un livre de recettes numérique gratuit avec de nombreuses idées de fondue savoureuses.

Vous trouverez également d'autres conseils utiles et des recettes alléchantes pour votre fondue KLAMER dans notre magazine en ligne KLAMER.

Vous trouverez les deux via le site web ci-dessous ou encore plus facilement en scannant le code QR ci-dessous.

[fondue.klamer-kitchen.com](http://fondue.klamer-kitchen.com)



## Installation correcte de l'appareil

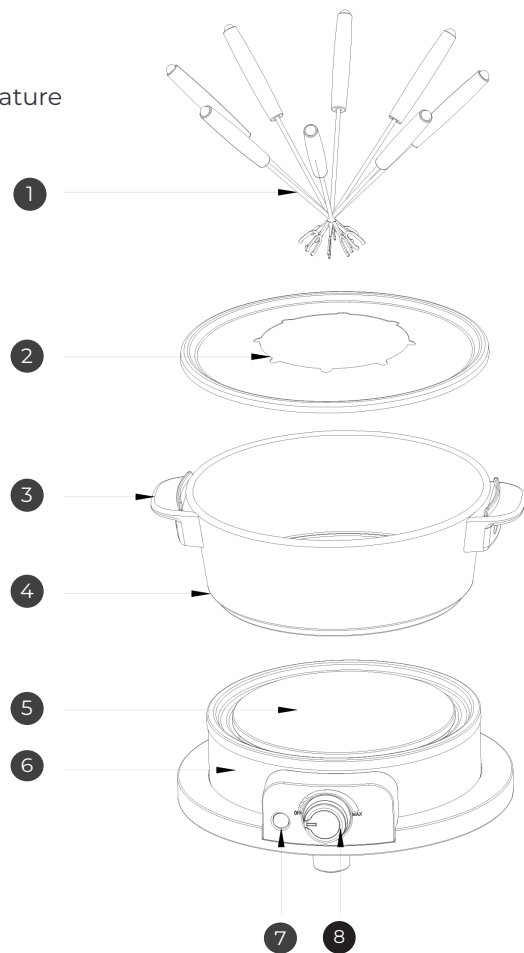
1. Placez la fondue KLAMER sur une surface stable, plane et antidérapante, loin des surfaces peintes et des nappes. Ne placez pas la fondue à proximité de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes de gaz. Placez-la plutôt directement sur la table ou sur un support résistant au feu.
2. Laissez un espace d'au moins 20 cm autour de la fondue et d'au moins 50 cm vers le haut afin d'éviter tout dommage dû à la chaleur ou à la vapeur.
3. Placez l'appareil hors de portée des enfants et veillez à ce qu'aucun meuble sensible à la chaleur ou à l'humidité ne se trouve autour de la fondue.
4. Veillez à ce que la chaleur et la vapeur qui s'échappent puissent s'évacuer librement.
5. Tournez toujours l'appareil sur la position "Off" (arrêt) avant et après l'utilisation.

#### Remarque

L'appareil ne doit pas être utilisé sans le plat de cuisson ou avec d'autres casseroles ou poêles. Pour éviter toute surchauffe, la cocotte doit en outre toujours être remplie au moins à un tiers.

## Diagramme de produit

- ① Brochettes
- ② Couvercle
- ③ Poignées
- ④ Pot de cuisson
- ⑤ Plaque chauffante
- ⑥ Base
- ⑦ Témoin lumineux
- ⑧ Régulateur de température



## Avant la première utilisation

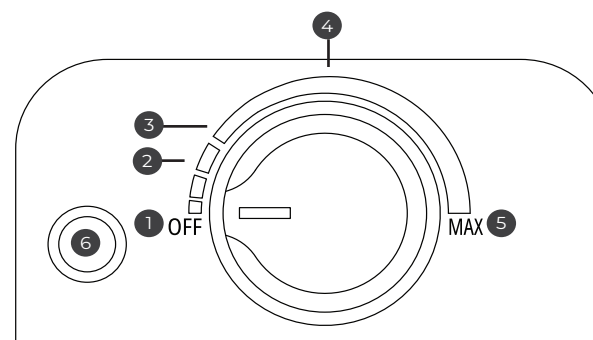
Avant de mettre votre fondue KLAMER en service, veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Sortez la fondue KLAMER de son emballage et retirez tout le matériel d'emballage. Placez la fondue sur une surface plane, résistante à la chaleur et antidérapante.
2. Vérifiez que la fondue et les câbles ne sont pas endommagés pendant le transport.
3. Lavez le plat à fondue, les brochettes et les éventuels accessoires à l'eau chaude et au détergent doux pour éliminer les éventuels résidus de production.
4. Séchez soigneusement toutes les pièces avant de mettre l'appareil en service.

### Attention

La base avec la plaque chauffante ainsi que la fiche d'alimentation ne doivent jamais être nettoyées sous l'eau, dans l'évier ou dans le lave-vaisselle.

## Réglage de la température



### Réglages

- ① OFF = éteint
- ② Fondue au chocolat
- ③ Fondue au fromage
- ④ Bouillon
- ⑤ Fondue à l'huile
- ⑥ Témoin de contrôle

### Remarque

Les niveaux doivent être considérés comme des valeurs indicatives. En fonction de l'aliment utilisé, il convient d'adapter légèrement la température. Des teneurs en matières grasses plus élevées entraînent un point de fusion plus bas. Par exemple, le chocolat blanc peut être préparé à une température légèrement inférieure à celle du chocolat noir. Il est préférable d'augmenter progressivement la température en commençant par le bas.

## Témoin lumineux

Lorsque le témoin lumineux s'allume, l'appareil chauffe. Pour éviter de brûler et pour une répartition optimale de la chaleur, l'appareil fait aussi des pauses occasionnelles avant d'atteindre la température cible.

## Recommandations de température

Dans ce paragraphe, vous trouverez nos recommandations générales concernant le niveau de chauffage et la température pour tous les modes de préparation de la fondue les plus courants. Dans les paragraphes suivants, vous trouverez à chaque fois des propositions de recettes détaillées et des conseils.

### Fondue au chocolat :

Niveau recommandé : 2      40-50°C

### Fondue au fromage :

Niveau recommandé : 3      65-70°C

### Fondue avec bouillon :

Niveau recommandé : 4      90-95°C

### Fondue à l'huile :

Niveau recommandé : 5      175-185°C

#### 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.

## L'utilisation de la fondue

### Préparation et mise en service

1. Assurez-vous que toutes les pièces de la fondue sont propres et sèches.
2. Installez l'appareil comme décrit à la page 6.
3. Branchez le service à fondue sur une source d'alimentation électrique.

### Régler la température et faire chauffer la fondue

1. Allumez l'appareil en tournant le bouton de réglage de la température et réglez-le sur le niveau souhaité.
2. Remplissez le récipient avec la fondue que vous avez choisie.
3. Il est recommandé de régler d'abord la température à un niveau plus bas, puis de l'augmenter en fonction des besoins. Pour le bouillon et l'huile, nous recommandons en revanche le niveau 5 "Max" pour le chauffage.
4. Dès que la fondue a atteint la consistance souhaitée, que le bouillon commence à bouillir ou qu'une baguette en bois forme des bulles en se plongeant dans l'huile, vous pouvez commencer.

### Pendant l'utilisation

1. Veillez à ne pas trop remplir la casserole pendant le chauffage afin d'éviter les débordements ou les éclaboussures. Le pot doit être rempli au maximum à 80%. Pour l'huile, nous recommandons un niveau de remplissage plus bas, de 1,5 litre maximum.
2. Veillez à ce que les enfants soient surveillés pendant l'utilisation du service à fondue.

### Après l'utilisation

1. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise électrique.
2. Laissez le service à fondue refroidir complètement avant de le nettoyer.

Sur les pages suivantes, vous trouverez des recommandations de préparation pour des plats de fondue classiques. Pour plus de conseils et de recettes, visitez notre site web ou scannez le code QR dans le manuel à la page 6.

#### Remarque

La fumée et les odeurs qui peuvent apparaître 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.

# 1. Fondue au fromage

## 1. Préparation

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

## 2. Ingrédients

- Env. 500g de mélange de fromages (p.ex. gruyère, emmental) grossièrement râpé.
- 1 gousse d'ail. (facultatif).
- 150ml de vin blanc sec.
- 1 cuillère à café de jus de citron.
- Un trait de kirsch (facultatif).
- Baguette fraîche ou pain de campagne, coupé en petits cubes.

## 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 la fondue sur le **niveau 3** (niveau fromage).
- Ajoutez progressivement le fromage râpé et remuez constamment avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une masse lisse. Remuez également plusieurs fois pendant le repas.

## 4. Servir

- Disposez les cubes de pain dans des bols ou sur une assiette autour du caquelon à fondue.
- Utilisez les brochettes à fondue pour plonger les cubes 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 au chocolat

## 1. Préparation

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

## 2. Ingrédients

- Environ 200g de chocolat (au lait, noir ou blanc, selon les préférences)
- 100ml de crème (recommandation pour le chocolat noir)
- Fruits de votre choix (par ex. fraises, bananes, ananas) coupés en morceaux de la taille d'une bouchée.
- Autres garnitures telles que guimauves, biscuits ou noix selon votre choix.

## 3. Faire fondre le chocolat

- Allumez la fondue électrique KLAMER et tâpez lentement la température en partant du bas et en démarrant juste en dessous du niveau 2 (niveau chocolat). Dès qu'elle est fondue, vous pouvez régler l'appareil sur le **niveau 2**.
- Ajoutez la crème dans le caquelon à fondue et faites-la chauffer. (facultatif)
- Ajoutez les morceaux de chocolat et remuez continuellement jusqu'à obtenir une masse lisse.

## 4. Servir

- Disposez les fruits et les accompagnements préparés dans des coupelles autour du caquelon à fondue.
- Utilisez les brochettes à fondue pour tremper les fruits ou les garnitures dans le chocolat fondu.
- Savourez votre fondue au chocolat !

**Conseil:** Pour une expérience gustative particulière, vous pouvez également ajouter un trait de rhum ou une cuillerée de liqueur d'orange au chocolat.



## 3. Fondue au bouillon

### 1. Préparation

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

### 2. Ingrédients

- 1,5 - 2 litres de bouillon corsé (bœuf, poulet ou légumes)
- Viande sélectionnée (par ex. bœuf, poulet, agneau) coupée en fines lamelles ou en morceaux de la taille d'une bouchée.
- Filets de poisson ou fruits de mer à volonté.
- Différentes sortes de légumes comme des champignons, des brocolis, des poivrons ou des courgettes coupés en morceaux de la taille d'une bouchée.
- Alternative : des pâtes comme des raviolis ou des dumplings.

### 3. Chauffer le bouillon

- Allumez la fondue électrique KLAMER et réglez-la sur le **niveau 4** (niveau bouillon).
- Remplissez le caquelon à fondue avec le bouillon choisi et faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il frémisses légèrement.

### 4. Servir

- Disposez la viande, le poisson, les légumes et les éventuelles pâtes préparés dans des bols autour du caquelon à fondue.
- Utilisez les brochettes à fondue pour plonger les ingrédients dans le bouillon chaud et les faire cuire.
- Le temps de cuisson varie en fonction du type et de l'épaisseur des ingrédients. Par exemple, une fine bande de bœuf ne nécessite qu'une ou deux minutes, tandis que les morceaux de poulet prennent plus de temps.

**Conseil :** Après la fondue, le bouillon peut être utilisé comme base pour une soupe. Ajoutez simplement quelques légumes frais, des herbes et éventuellement des pâtes, et vous aurez un repas savoureux pour le lendemain.

## 4. 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 1 à 1,5 litre d'huile de cuisson.
- Faites chauffer l'huile dans le caquelon à fondue sur la cuisinière. Un bon indicateur que l'huile est suffisamment chaude est la présence de petites bulles qui se forment lorsque l'on plonge une baguette de bois.
- En utilisant des maniques sur les poignées du récipient, placez délicatement l'huile chaude sur l'appareil à fondue électrique KLAMER éteint.

### 4. Chauffer et commencer la fondue

- Réglez la fondue électrique KLAMER sur le niveau 5, "MAX".
- Plongez les cubes de viande dans l'huile chaude à l'aide des brochettes à fondue et faites-les cuire jusqu'au degré de cuisson souhaité.

### 5. Servir

- Disposez différentes dips et sauces dans des coupelles autour du caquelon à fondue.
- Chaque morceau de viande peut être plongé dans la dip de votre choix et dégusté après la cuisson.

### 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 le service à fondue de manière sûre et efficace et le maintenir en bon état de fonctionnement :

- Débranchez l'appareil de la source d'alimentation électrique.
- Avant de nettoyer ou de déplacer l'appareil à fondue, débranchez-le toujours de la prise électrique et laissez-le refroidir complètement.

### Nettoyage du récipient à fondue & des brochettes

- Les brochettes, le pot et le couvercle peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- La casserole ne doit pas être traitée avec des nettoyants agressifs ou des produits abrasifs afin de ne pas endommager le revêtement.
- Les brochettes peuvent également être nettoyées à la main avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.

### Régulateur de température et base

- Utilisez un chiffon légèrement humide pour nettoyer l'extérieur du régulateur de température et de la base. Veillez éviter de plonger ces éléments dans l'eau ou de les rincer à l'eau.

#### Attention

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

## Stockage de l'appareil

1. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Laissez l'appareil refroidir s'il a été utilisé récemment.
3. Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Idéalement, utilisez l'emballage d'origine.

## Résolution des problèmes

Le tableau suivant contient une liste de problèmes courants, leurs causes et leurs solutions, qui peuvent vous aider à utiliser la fondue KLAMER :

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 1,5 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.

