

Garantie

Le fabricant offre une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client pour une période minimale de 12 mois, à compter de la date de vente de l'appareil à l'utilisateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, et ne s'applique pas en cas de :

- d'usure normale
- Utilisation inappropriée, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés.
- Usage de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par exemple connexion à une alimentation électrique inadaptée ou non-respect des instructions d'installation.
- Appareils partiellement ou complètement démontés

Déclaration de 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.

Notes sur la cession

Si l'image ci-dessous (poubelle à roulettes barrée) figure sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Informez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte sélective des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. En éliminant les anciens appareils conformément aux réglementations, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux permet de réduire la consommation de matières premières.



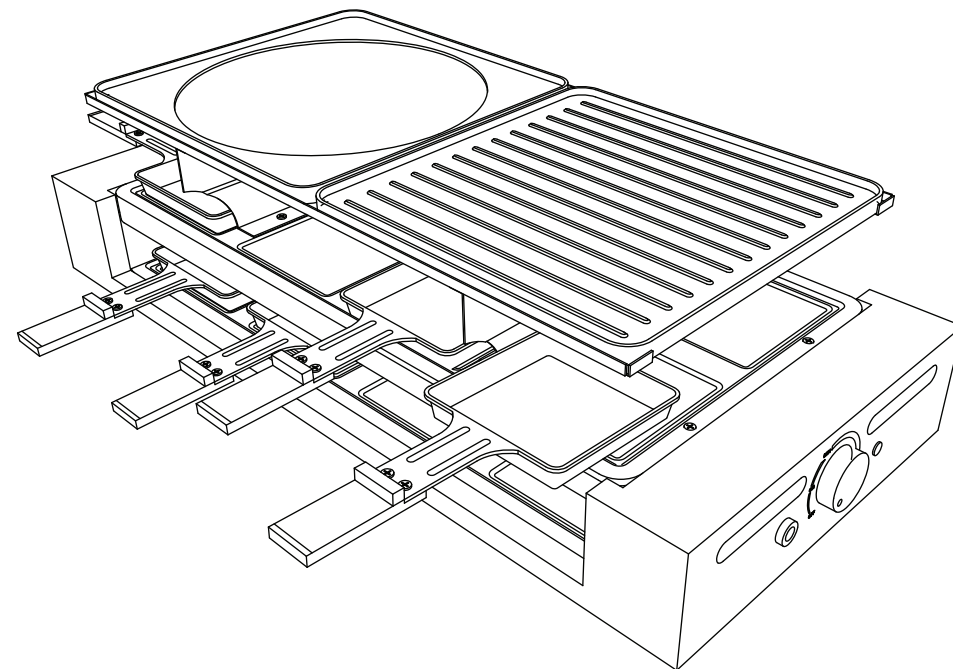
Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



RACLETTE GRILL BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KLAMER
Raclette Grill 1500
Edelstahl



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

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Raclette Grill 1500
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1500 W
Artikelnr.	92763

Hinweis

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

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Raclette Grills. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Raclette Grill benutzen. Der Raclette Grill eignet sich hervorragend für die Zubereitung unterschiedlichster Gerichte in Pfännchen und auf der Grillfläche.

- Die 8 Pfännchen ermöglichen die zeitgleiche Zubereitung mehrerer Gerichte, wodurch sich der Raclette Grill ideal für Partys und gemütliche Abende mit Freunden und Familie eignet.
- An dem 1500 Watt starken Grill lässt sich die Temperatur variabel einstellen, wodurch sich Raclette-Käse oder leckeres Grillgut individuell zubereiten lässt.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

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.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie sich nicht an dem Gerät verbrennen.
5. Stellen Sie den Raclette Grill immer auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche, wo das Gerät nicht herunterfallen kann.
6. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.

7. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, sollten diese Teile feucht geworden sein. Bedienen Sie das Drehrad nicht mit nassen Händen.
8. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln bestimmt.
9. Berühren Sie während und nach dem Gebrauch niemals die heiß gewordenen Oberflächen und Pfännchen! Es besteht die Gefahr von ernsthaften Verbrennungen! Halten Sie das Gerät daher nur an den Griffen fest.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, wenn es gereinigt wird, auseinandergebaut wird oder Teile ausgetauscht werden.
11. Das Gerät sollte nicht im Freien verwendet werden. Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht vom Hersteller erworben wurden.
12. Verwenden Sie kein Metallbesteck für die Grilloberfläche oder Pfännchen. Diese beschädigen die Antihafbeschichtung.
13. Lassen Sie den Raclette Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
14. Das Gerät nie ohne aufgesetzte Grillschale betreiben, da sonst der glühende Heizkörper freiliegt.

Vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Verpackungen und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußeren Seite des Geräts befinden.

Reinigen Sie die Pfännchen und Wende-Gussplatte mit heißem Wasser unter Zugabe von Spülmittel und trocknen Sie die Teile anschließend sorgfältig. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.

Hinweis

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

Kulinarische Inspiration und Rezeptideen

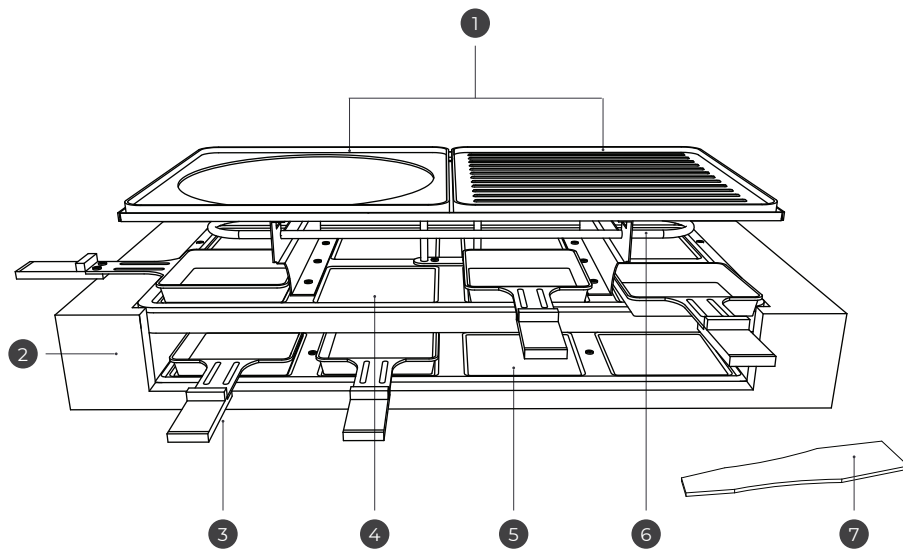
Sie möchten direkt mit Ihrem neuen Raclette Grill durchstarten und leckere Zutaten optimal zubereiten?

Wir haben Ihnen neben Tipps und Tricks eine Reihe an beliebten Rezepten und Inspirationen für Raclettes in unserem Küchenmagazin zusammengestellt. Scannen Sie einfach den QR-Code rechts oder schauen Sie rein unter

raclette.klamer-kitchen.com



Produktdiagramm



- | | |
|----------------------|---------------|
| 1 Grillplatten | 5 Abkühlebene |
| 2 Holzgestell | 6 Heizelement |
| 3 Raclette Pfännchen | 7 Spatel |
| 4 Raclette Ebene | |

Nutzung des Raclette Grills

Vorheizen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeempfindliche Oberfläche.
2. Platzieren Sie die Wendegussplatten zunächst auf dem Gestell und stellen Sie die Pfännchen in die Abkühlebene.
3. Mithilfe eines Küchentuches und wenigen Tropfen Öl reiben Sie als nächstes die Grillflächen ein.

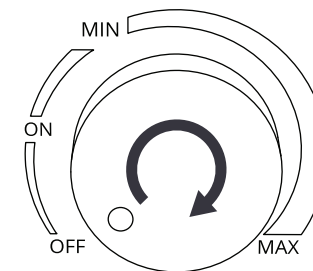
Hinweis

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

4. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.

5. Schalten Sie das Gerät via dem Drehregler an der Stirnseite an. Drehen Sie den Drehregler dafür im Uhrzeigersinn an der ON Markierung vorbei. Daraufhin leuchtet die rote Lampe rechts neben dem Drehregler auf und signalisiert das Aufheizen des Raclette Grills.

6. Stellen Sie den Drehregler zum Vorheizen auf die höchste Stufe (Max) und lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang aufheizen. Drehen Sie den Drehregler nun in den Bereich zwischen MIN und MAX herunter, falls Sie nicht auf maximaler Stufe erhitzen möchten.



Braten

1. Das Gerät ist nun einsatzbereit. Wählen Sie je nach Zutaten eine geeignete Temperatur.
2. Legen Sie das zubereitete Grillgut auf die Grillplatten und braten Sie es, bis es gar ist.
3. Nehmen Sie das Grillgut von den Grillplatten und legen Sie es auf einen Teller.

Raclette / Grillen

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.

Ausschalten

1. Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position OFF. Die Leuchte rechts erlischt.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Tipps für den Raclette-Genuss

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

Wichtig

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

Mengenempfehlung

Wir empfehlen als durchschnittlichen Richtwert pro erwachsener Person:

- 200g Raclettekäse
- 250g Kartoffeln oder Gemüse
- 100g - 200g Fleisch/Fisch

Reinigung

Bitte trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Achten Sie darauf, das Gerät zunächst abkühlen zu lassen.

Reinigung der Grillplatten und Pfännchen

Nehmen Sie Grillplatten und Pfännchen vom Gestell und reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch oder einer geeigneten Spülbürste unter warmem Wasser mit Spülmittel.

Reinigung des Gestells

Reinigen Sie das Gestell mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel.

Hinweis

Reinigen Sie das Gestell niemals unter fließendem Wasser.

Lagerung

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Versichern Sie sich, dass alle Zuberhörteile und das Gestell sauber und trocken sind und keine Essensrückstände mehr vorhanden sind. Ansonsten entfernen Sie diese zuerst.
3. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung.

Problembekämpfung

Problem	Mögliche 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. Prüfen Sie, ob der Drehknopf versehentlich noch auf "OFF" steht.
	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 Installationsanleitung
- 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.

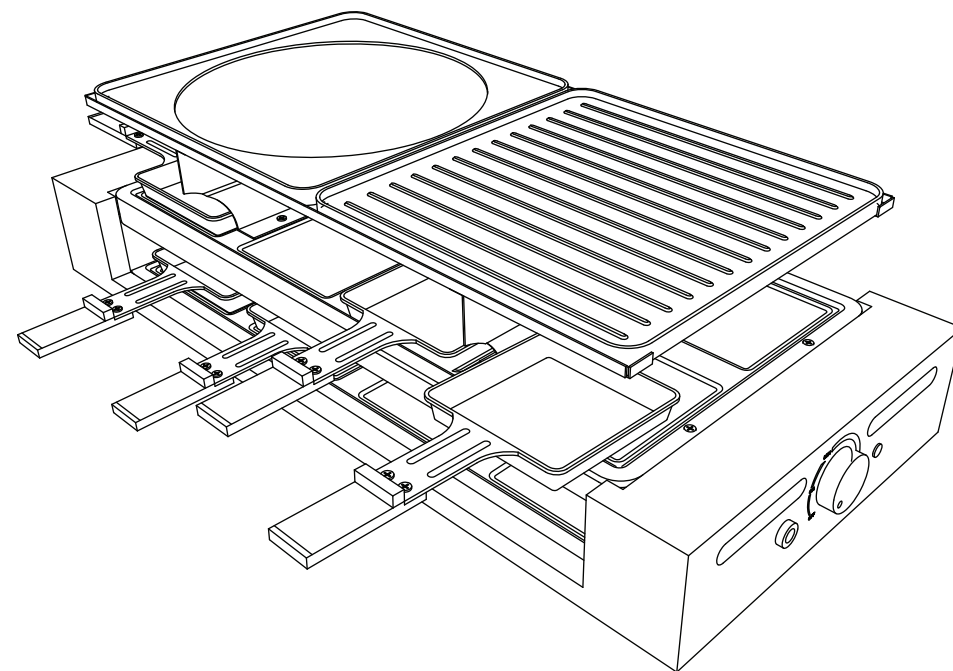


RACLETTE GRILL USER MANUAL

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

KLAMER

Raclette Grill 1500
Stainless Steel



Help and advice at
[raclette.klamer-kitchen.com](https://www.raclette.klamer-kitchen.com)
or scan the QR code

KLAMER

Specifications

Model	KLAMER Raclette Grill 1500
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Rated Power	1500 W
Article No.	92763

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Features

Thank you for purchasing the KLAMER Raclette Grill. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the raclette grill. The raclette grill is ideal for preparing a wide variety of dishes in mini baking pans and on the grill surface.

- The 8 pans allow you to prepare several dishes at the same time, making the raclette grill ideal for parties and cozy evenings with friends and family.
- The temperature can be adjusted variably on the 1500 watt grill, which allows you to prepare raclette cheese or delicious grilled food individually.

Important Safeguards

Caution

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.
2. Check that the voltage indicated on the appliance is the same as the local mains voltage before connecting the appliance.
3. Do not use the device if the plug, the power cord or the device itself is damaged. Always make sure that the plug is properly inserted into a power outlet.
4. When an appliance is used by or near children, close supervision is required. Children should be supervised to ensure they do not burn themselves on the appliance.
5. Always place the raclette grill on a stable, flat and heat-resistant surface where the appliance cannot fall down.
6. Do not let the cable hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.

7. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquids. Do not connect the unit to the power supply if these parts have become wet. Do not operate the rotary wheel with wet hands.
8. Do not use this device for purposes other than its intended use. This appliance is intended for food preparation.
9. Never touch the surfaces and pans that have become hot during and after use! There is a risk of serious burns! Therefore, only hold the device by the handles.
10. Unplug the appliance from the power outlet when not in use, when cleaning, disassembling or replacing parts.
11. The device should not be used outdoors. Never use accessories not purchased from the manufacturer.
12. Do not use metal utensils on the grill surface or pans. These will damage the non-stick coating.
13. Never leave the raclette grill unattended during operation.
14. Never operate the appliance without the grill tray in place, as this will expose the glowing heating element.

Before first use

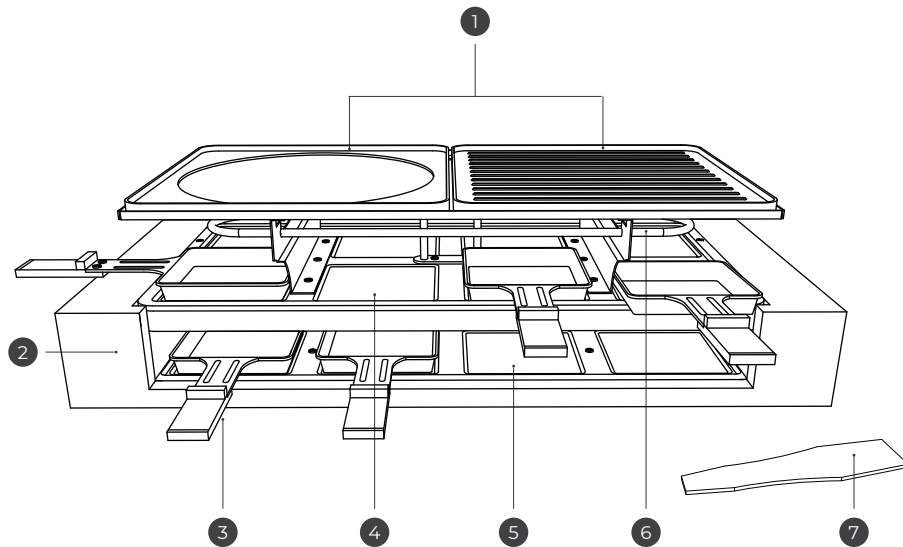
Remove all packaging and any stickers or labels that may be on the outside of the unit.

Clean the pans and the reversible cast iron plate with hot water and detergent and then dry the parts carefully. Wipe the housing with a damp cloth and a little detergent if necessary.

Note

Remove all packaging and any stickers or labels that may be on the outside of the unit. Clean the pans and the reversible cast iron plate with hot water and detergent and then dry the parts carefully. Wipe the housing with a damp cloth and a little detergent if necessary.

Product diagram



- | | |
|------------------|-------------------|
| ① Grill plates | ⑤ Cooling level |
| ② Wooden rack | ⑥ Heating element |
| ③ Raclette pans | ⑦ Spatula |
| ④ Raclette level | |

Using the raclette grill

Pre heat

1. Place the unit on a flat surface that is not sensitive to heat.
2. First place the reversible cast iron plate on the rack and place the pans in the cooling level.
3. With the help of a kitchen towel and a few drops of oil, rub the grill surface next.

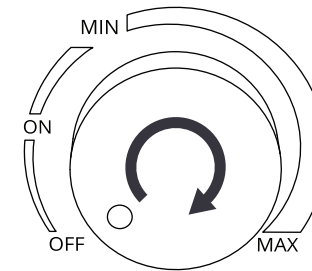
Note

Do not use too much oil in preparation or during grilling, as it can burn onto the griddle.

4. Insert the plug into a grounded socket.

5. Switch on the device via the rotary knob on the front. Turn the knob clockwise past the "On" mark. The red lamp to the right of the knob will light up, indicating that the raclette grill is heating up.

6. Set the temperature control knob to the highest level (Max) for preheating and allow the unit to heat up for 10 minutes. Now turn the temperature control knob down to the range between MIN and MAX if you do not want to heat at maximum level.



Frying

1. The device is now ready for use. Select a suitable temperature depending on the ingredients.
2. Place the prepared food on the griddle and grill it until it is cooked.
3. Remove the food from the grill plate and place it on a plate.

Raclette / Grill

1. Fill the pan with any ingredients and place it under the grill plate on the raclette level.
2. Remove the pan from the raclette level as soon as it is cooked or the raclette cheese has melted.
3. Carefully slide your dish off the pan with the wooden spatula and onto a plate.
4. To keep the food warm, turn the temperature control to "Min".

Turning the raclette off

1. Set the temperature controller to the "Off" position. The light on the controller goes out.
2. Allow the unit to cool down before cleaning it.

Tips for enjoying raclette

- Cut your ingredients into small pieces for both the grill surface and the pans. This way you have the possibility to combine several ingredients in the pans but also more space on the grill for different grilled food.
- In the pans you can bake a wide variety of ingredients such as potatoes, mushrooms, peppers or bread with cheese.
- Be careful not to overfill the pans, as the food can burn when it comes into contact with the heating rods above. Not only is this unhygienic, it can also create burnt odors.
- In between, remove smaller food remnants from the grill and pans so that they do not burn.
- When preparing meat and fish, it is advisable to grill them in different places on the grill plate so as not to distort their own taste.

Important

The pans are non-stick coated. Use only the wooden spatulas and never metal cutlery to remove the contents so that the coating can not be damaged.

Recommended quantity

We recommend as an average guideline per adult person:

- 200g raclette cheese
- 250g potatoes or vegetables
- 100g - 200g meat/fish

Cleaning

Please always disconnect the device from the power source before cleaning or moving it. Make sure to let the device cool down first.

Cleaning the griddle and pans

Nehmen Sie Grillplatte und Pfännchen vom Gestell und reinigen Sie sie mit einem weichen Tuch oder einer geeigneten Spülbürste unter warmen Wasser mit Spülmittel.

Cleaning of the rack

Clean the rack with a damp cloth and a little detergent if necessary.

Note

Never clean the rack under running water.

Storage

1. First unplug the power cord from the power outlet.
2. Make sure that all accessories and the rack are clean and dry and that there are no food residues left. Otherwise, remove them first.
3. Store the device in a cool, light-protected and dry place. Ideally, use the original packaging.

Problem Solving

Problem	Possible Cause	Solution
The device does not become hot.	The raclette grill has no electricity.	Make sure that the plug of the device is inserted in a suitable socket. Check whether the rotary knob is still in the "OFF" position by mistake.
	The device is defective.	Contact KLAMER customer support.
The device is unstable and wobbles.	The device is standing on an uneven surface.	Place the device on a level surface.
There is smoke and / or unpleasant odor.	The device is used for the first time.	This can happen with brand-new devices and is completely harmless. Wait a little while until the smell disappears.
	The contents of the pans (e.g. the cheese) have come into contact with the heating rods.	Switch off the device and wait until the heating rods have cooled down completely. Remove the burnt-on food residues.
	The device is defective.	Contact KLAMER customer support.

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

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 material or workmanship, which does not apply in cases of:

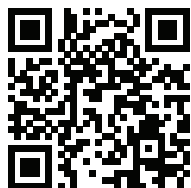
- Normal wear and tear- Improper use, e.g. overloading the unit, use of unauthorized accessories.
- Use of force, damage due to external influences
- Damage due to non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the installation instructions
- Partially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

Conformity

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

Notes on disposal

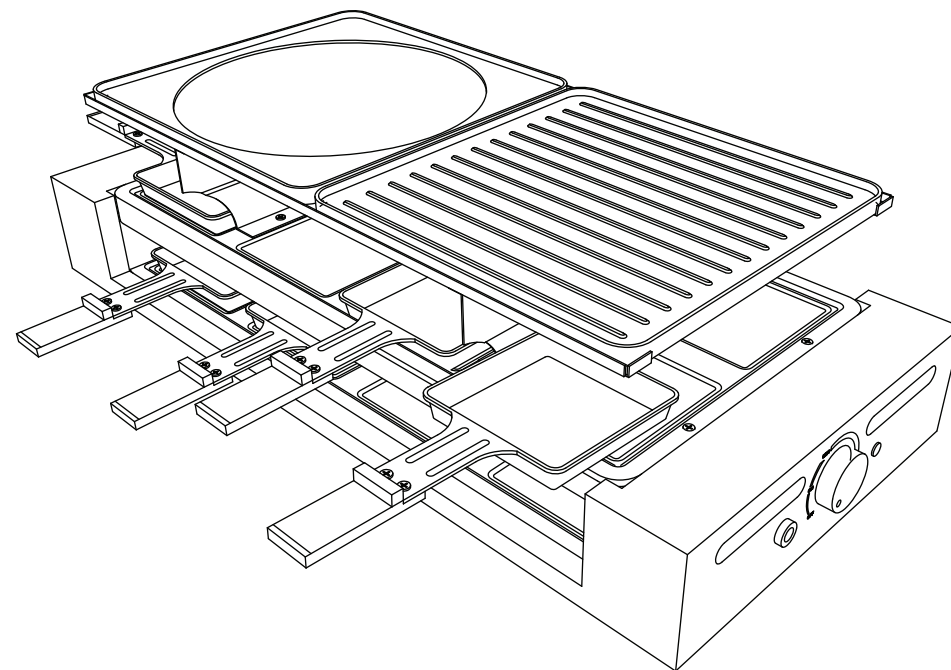
If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local 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.



GRILLE RACLETTE MODE D'EMPLOI

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

KLAMER
Raclette Grill 1500



Aide et conseils sur
raclette.klamer-kitchen.com
ou scanner le code QR

KLAMER

Données techniques

Modèle	KLAMER Raclette Grill 1500
Tension du réseau	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance	1500 W
Article n°.	92763

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 !

À propos de cet appareil

Nous vous remercions d'avoir acheté le Gril à raclette KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser le gril à raclette. Le Raclette Grill convient parfaitement à la préparation des plats les plus divers dans des poêlons et sur la surface de cuisson.

- Les 8 poêlons permettent de préparer plusieurs plats en même temps, ce qui rend le gril à raclette idéal pour les fêtes et les soirées conviviales entre amis ou en famille.
- Le gril d'une puissance de 1500 watts permet de régler la température de manière variable, ce qui permet de préparer individuellement du fromage à raclette ou de délicieuses grillades.

Mesures de sécurité importantes

Attention

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.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
3. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise de courant.
4. Si un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance étroite est nécessaire. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne se brûlent pas avec l'appareil.
5. Placez toujours le gril à raclette sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur, où l'appareil ne risque pas de tomber.
6. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.

7. Pour se protéger contre les chocs électriques, les câbles, les fiches ou les appareils ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne branchez pas l'appareil sur le secteur si ces éléments sont humides. Ne manipulez pas la molette avec les mains mouillées. 8.
8. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est destiné à la préparation d'aliments.
9. Ne touchez jamais les surfaces et les poêles chaudes pendant et après l'utilisation ! Vous risquez de vous brûler sérieusement ! Ne tenez donc l'appareil que par les poignées.
10. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsqu'il est nettoyé, lorsqu'il est démonté ou lorsque des pièces sont remplacées.
11. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur. N'utilisez jamais d'accessoires qui n'ont pas été achetés par le fabricant.
12. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour la surface du gril ou les poêles. Ceux-ci endommagent le revêtement antiadhésif.
13. Ne laissez jamais le gril à raclette sans surveillance pendant son fonctionnement.
14. N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau de gril en place, sinon le corps de chauffe incandescent serait exposé.

Avant la première utilisation

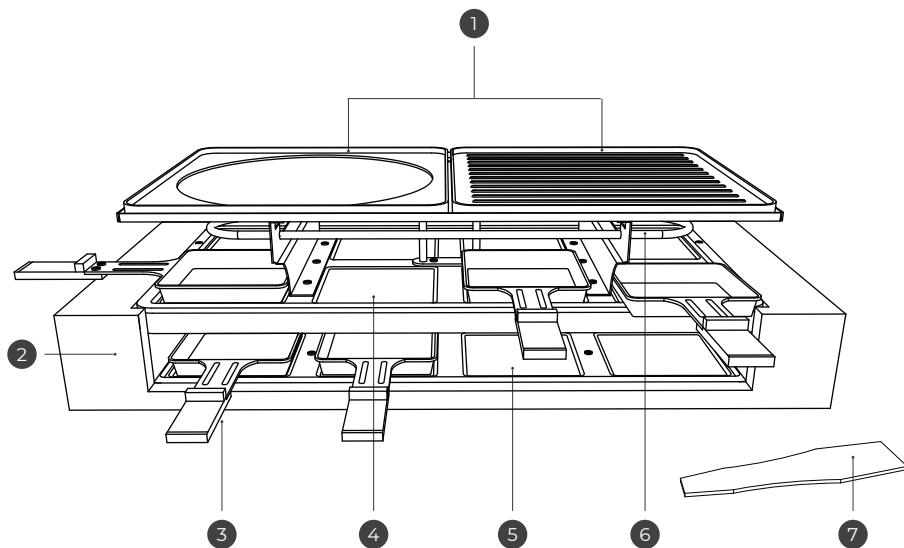
Retirez tous les emballages et, le cas échéant, les autocollants ou étiquettes qui se trouvent sur le côté extérieur de l'appareil.

Nettoyez les poêlons et la plaque en fonte réversible à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et séchez ensuite soigneusement les pièces. Essayez le boîtier avec un chiffon humide et, si nécessaire, un peu de liquide vaisselle.

Remarque

Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une légère formation de fumée et d'odeur. C'est normal et cela disparaît spontanément. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.

Diagramme de produit



- ① Plaques de grill
- ② Support en bois
- ③ Poêlons à raclette
- ④ Plan de refroidissement
- ⑤ Plan de refroidissement
- ⑥ Élément chauffant
- ⑦ Spatule

Utilisation du gril à raclette

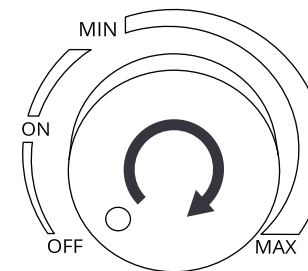
Préchauffage

1. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
2. placez d'abord les plaques de fonte réversibles sur le support et placez les poêlons sur le plan de refroidissement.
3. à l'aide d'un torchon de cuisine et de quelques gouttes d'huile, frottez ensuite les surfaces de cuisson.

Remarque

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

4. Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
5. Allumez l'appareil à l'aide du bouton rotatif à l'avant. Pour ce faire, tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre au-delà de la marque ON. La lampe rouge à droite du bouton rotatif s'allume alors et indique que le grill à raclette chauffe.
6. Réglez le bouton rotatif sur le niveau le plus élevé (Max) pour le préchauffage et laissez l'appareil chauffer pendant 10 minutes. Réduisez ensuite le bouton rotatif dans la plage entre MIN et MAX si vous ne souhaitez pas chauffer à la puissance maximale.



Rôtissage

1. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi. Sélectionnez une température appropriée en fonction des ingrédients.
2. Placez les aliments préparés sur les plaques de cuisson et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
3. Retirez l'aliment des plaques de cuisson et placez-le sur une assiette.

Raclette / Grillades

1. Remplissez votre poêlon avec les ingrédients de votre choix et glissez-le sous les plaques de grill dans l'évidement prévu du plan à raclette.
2. Retirez le poêlon du plan à raclette dès qu'il est cuit ou que le fromage à raclette a fondu.
3. Faites délicatement glisser votre plat du poêlon sur une assiette à l'aide de la spatule en bois.
4. Pour maintenir les aliments au chaud, tournez le bouton rotatif sur MIN.

Éteindre

1. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position OFF. Le voyant à droite s'éteint.
2. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Conseils pour le plaisir de la raclette

- Coupez vos ingrédients en petits morceaux, aussi bien pour les surfaces de cuisson que pour les poêlons. Vous avez ainsi la possibilité de combiner plusieurs ingrédients dans les poêlons et vous avez également plus de place sur le gril pour les différents aliments à griller.
- Dans les poêlons, vous pouvez faire gratiner les ingrédients les plus divers comme des pommes de terre, des champignons, des poivrons ou du pain avec du fromage.
- Veillez à ne pas trop remplir les poêlons, car les aliments risquent de brûler au contact des tiges chauffantes situées au-dessus. Non seulement ce n'est pas hygiénique, mais des odeurs de brûlé peuvent également se dégager.
- Enlevez de temps en temps les petits restes d'aliments du gril et des poêles pour qu'ils ne brûlent pas.
- Il est recommandé, lors de la préparation de la viande et du poisson, de les griller à différents endroits des plaques de gril afin de ne pas altérer leur goût propre.

Important

Les poêles ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez que les spatules en bois et jamais de couverts en métal pour retirer le contenu afin de ne pas endommager le revêtement.

Quantité recommandée

Nous recommandons une valeur indicative moyenne par personne adulte :

- 200g de fromage à raclette
- 250g de pommes de terre ou de légumes
- 100g - 200g de viande/poisson

Nettoyage

Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de le nettoyer ou de le déplacer. Veillez à ce que l'appareil soit d'abord refroidi.

Nettoyage des plaques de gril et des poêles

Retirez les plaques de gril et les poêlons du support et nettoyez-les avec un chiffon doux ou une brosse à vaisselle appropriée sous l'eau chaude additionnée de produit vaisselle.

Nettoyage de la monture

Nettoyez la structure avec un chiffon humide et, si nécessaire, un peu de liquide vaisselle.

Remarque

Ne nettoyez jamais la structure sous l'eau courante.

Stockage

1. Débranchez d'abord la fiche de la prise de courant.
2. Assurez-vous que tous les accessoires et le support sont propres et secs et qu'il n'y a plus de résidus d'aliments. Dans le cas contraire, commencez par les retirer.
3. Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Utilisez idéalement l'emballage d'origine.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne chauffe pas.	Le gril à raclette n'a pas d'électricité.	Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans une prise de courant appropriée. Vérifiez que le bouton rotatif n'est pas encore sur "OFF" par inadvertance.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le support client KLAMER.
L'appareil n'est pas stable et vacille.	L'appareil est posé sur une surface inégale.	Placez l'appareil sur une surface plane.
De la fumée et/ou une odeur désagréable se dégagent.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Cela peut arriver sur des appareils neufs et n'est pas du tout inquiétant. Attendez un peu que l'odeur disparaisse.
	Le contenu des poêles (par exemple le fromage) est entré en contact avec les éléments chauffants.	Éteignez l'appareil et attendez que les résistances soient complètement refroidies. Retirez les restes d'aliments brûlés.
	L'appareil est défectueux.	Contactez le support 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 !