

Kontaktgrill

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KLAMER
Kontaktgrill



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

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Kontaktgrill
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1800-2100 W
Artikelnr.	91582

Über dieses Gerät

Vielen Dank, dass Sie sich für den KLAMER Kontaktgrill entschieden haben. Bitte machen Sie sich vor der ersten Verwendung mit diesem Handbuch vertraut, um die bestmögliche Nutzung des Grills sicherzustellen. Der KLAMER Kontaktgrill besticht durch seine Vielseitigkeit und hochwertige Ausstattung:

- Mit 7 Automatik-Programmen bietet der Grill eine optimale Zubereitung von verschiedenen Grillgütern, von Fisch bis Burger, was für perfekte Ergebnisse sorgt.
- Die präzise, manuell einstellbare Temperatur ermöglicht eine individuelle Anpassung für jedes Gericht, sodass Sie stets die volle Kontrolle über den Garprozess haben.
- Der robuste Grill besticht durch ein edles Edelstahl-Gehäuse, einen großen Griff für einfache Handhabung und zwei antihaftbeschichtete Grillplatten, die die Reinigung zum Kinderspiel machen.

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.

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. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
6. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
7. Überprüfen Sie vor dem Anschluss ans Stromnetz, ob die Stromversorgung im Haushalt mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.



8. **Verbrennungsgefahr! - Heiße Oberfläche** - Das Gerät erzeugt während des Gebrauchs Hitze und austretenden Dampf.
9. **WARNUNG!** Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Berühren Sie während des

Betriebs ausschließlich den Griff und die Knöpfe.

10. Lassen Sie das Gerät vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen und vor der Reinigung abkühlen.
11. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
13. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gasherds, elektrischen Brenners oder in einem beheizten Ofen.
14. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie ein Gerät bewegen, das heiße Öle oder andere heiße Flüssigkeiten enthält. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es heiß ist.
15. Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
16. Verwenden Sie keine Plastikfolie, Polyethylenbeutel oder Metallfolie zum Einwickeln von Lebensmitteln. Dadurch können Sie den Grill beschädigen und eine Brandgefahr verursachen.
17. Verwenden Sie keine Metall- oder scharfen Utensilien auf dem Grill. Sie können die Antihaft-Kochfläche beschädigen.
18. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um

sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

19. **WARNUNG!** Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche brennbare Brennstoffe mit diesem Gerät.
20. Transportieren Sie das Gerät niemals am Griff.
21. Das Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen.

Hinweis

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

Die ersten Schritte

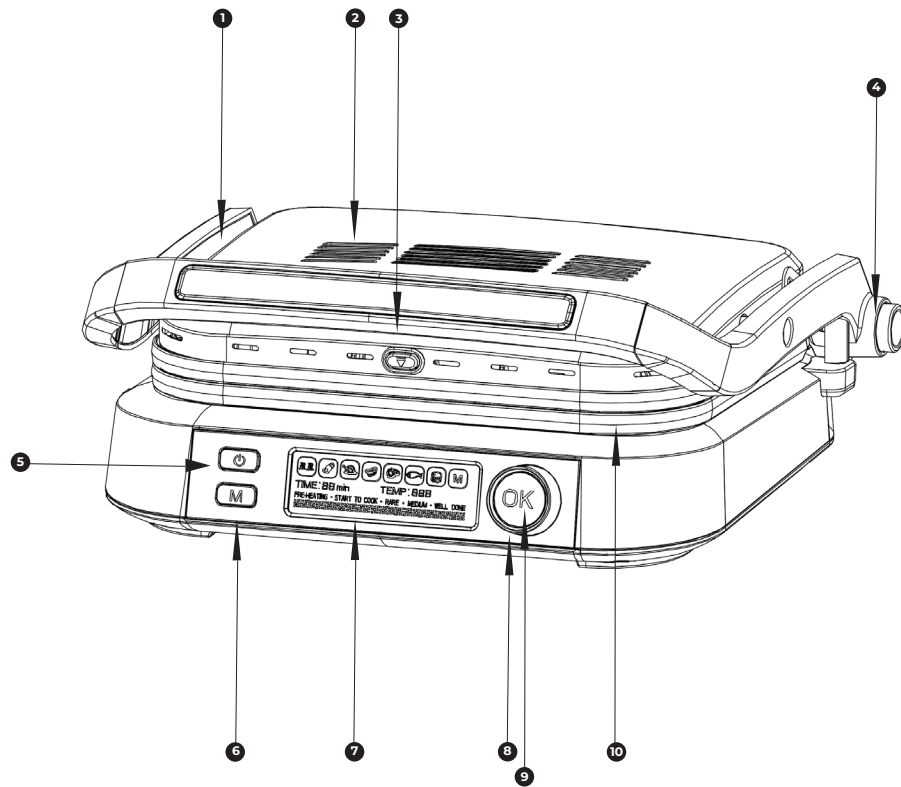
Damit der Start mit Ihrem neuen Kontaktgrill ein voller Erfolg wird, haben wir eine Videoanleitung erstellt welche die ersten Schritte und Bedienung des Menüs verständlich veranschaulicht.

Wenn Sie noch keine Erfahrung mit Kontaktgrills wie diesem haben, dann empfehlen wir, sich diese Anleitung auf jeden Fall anzuschauen. Sie finden diese über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code scannen.

kontaktgrill.klamer-kitchen.com



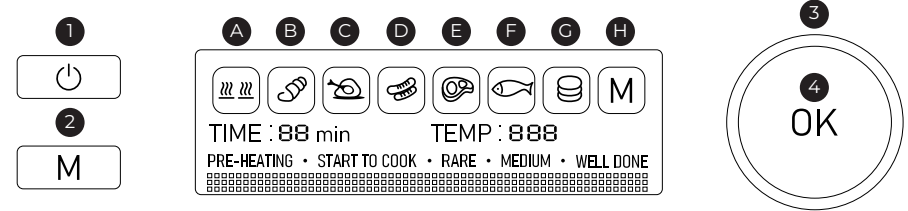
Produktdiagramm



Erläuterungen

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1. Griff | 6. Manuell-Taste |
| 2. Luftauslass | 7. Display |
| 3. Grillplatten Freigabetaste | 8. Einstellrad |
| 4. Druckknopf Entriegelung | 9. OK-Taste |
| 5. An/Aus - Taste | 10. Grillplatten |

Display



Knöpfe

1. An-/Aus - Knopf
2. Manuell - Knopf
3. Einstellrad
4. OK - Knopf

Menüs (von links nach rechts)

- A. Auftauen
- B. Bacon
- C. Huhn
- D. Bratwurst
- E. Steak
- F. Fisch
- G. Burger
- H. Manuell

Anzeige

- | | | |
|-----------------|---|-------------------|
| • TIME | - | Zeit |
| • TEMP | - | Temperatur |
| • PRE-HEATING | - | Vorheizen |
| • START TO COOK | - | Grillgut einlegen |
| • RARE | - | Roh |
| • MEDIUM | - | Mittel |
| • WELL DONE | - | Gut durch |

Korrektes Aufstellen des Geräts

Die Sicherheit während der Benutzung des KLAMER Kontaktgrills hängt maßgeblich von der korrekten Platzierung ab. Beachten Sie deshalb bitte die folgenden Hinweise:

1. Platzieren Sie den KLAMER Kontaktgrill auf einer stabilen, ebenen und rutschfesten Oberfläche. Vermeiden Sie es, den Grill in der Nähe von lackierten Oberflächen oder auf Tischdecken aufzustellen, um Schäden zu verhindern.
2. Stellen Sie den Grill nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Herdplatten, Gasflammen oder einem beheizten Ofen auf, um Risiken und Beschädigungen zu vermeiden.
3. Halten Sie rund um den Grill mindestens 20 cm Abstand zu anderen Gegenständen und mindestens 50 cm nach oben frei, um Schäden durch Hitze oder Dampf zu verhindern.
4. Platzieren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Grills keine hitze- oder feuchtigkeitsempfindlichen Möbelstücke befinden.
5. Stellen Sie sicher, dass Hitze und Dampf, die während des Betriebs entstehen, ungehindert abziehen können. Achten Sie auf eine gute Belüftung des Aufstellorts.
6. Schalten Sie den Kontaktgrill vor und nach der Benutzung stets aus und ziehen den Netzstecker.

Vor der ersten Benutzung

Bevor Sie Ihren neuen KLAMER Kontaktgrill zum ersten Mal benutzen, führen Sie bitte die folgenden Schritte durch, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß und sicher funktioniert:

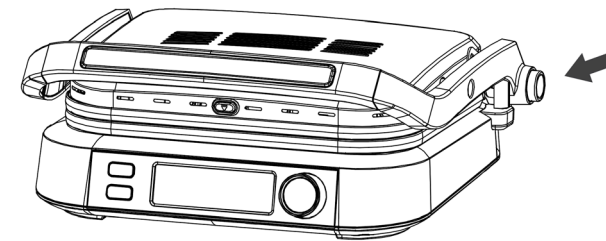
- Entpacken Sie den Kontaktgrill und alle Zubehörteile vorsichtig aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Überprüfen Sie alle Komponenten auf eventuelle Transportschäden oder fehlende Teile. Sollten Unregelmäßigkeiten festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Reinigen Sie den Kontaktgrill und alle Zubehörteile gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung und Pflege". Achten Sie darauf, dass alle Teile vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt sind.
- Trocknen Sie alle Teile vor der Benutzung ab um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stecken Sie die Tropfschale hinten ins Gerät.

Grillen - Allgemeine Hinweise

Bevor Sie Ihren neuen KLAMER Kontaktgrill verwenden, beachten Sie bitte die folgenden Schritte, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß und sicher funktioniert:

Startbereit machen

1. **Grill komplett öffnen:** Öffnen Sie den Grill, sodass die obere Grillplatte nicht mehr aufliegt. Halten Sie den Griff fest, während Sie gleichzeitig den Druckknopf rechts hinten drücken. Nun ist die Klappe entriegelt und Sie können den Grill komplett öffnen. Der Deckel kann nun auf dem Griff abgelegt werden.



2. **Einsetzen der Grillplatten:** Haken Sie zunächst die Platten mit dem hinteren Ende des Geräts (am Scharnier) ein. Drücken Sie dann das vordere Ende der Platten vorsichtig nach unten, bis sie sicher einrasten.
- **Verwenden als Tischgrill:** In der offenen Position können Sie den Grill als Elektrogrill mit großer Bratfläche verwenden. Starten Sie dazu das manuelle Programm wie im nächsten Abschnitt beschrieben.
 - **Verwenden als Kontaktgrill:** Schalten Sie das Gerät aus und schließen Sie den Grill vollständig. Sie können nun entweder den manuellen, oder Automatik-Modus verwenden.

Manuelles Grillen

Im manuellen Modus können Sie Temperatur und Zeit frei wählen. Dies empfiehlt sich für Gemüse, oder individuelle Speisen. Im aufgeklappten Modus als Tischgrill steht Ihnen lediglich der manuelle Modus zur Verfügung.

1. Schalten Sie zunächst das Gerät mit der An-/Aus-Taste an. Wenn "M" blinkt ist der manuelle Modus bereits ausgewählt. Drücken Sie alternativ einmal die M - Taste. Mit dieser Taste wechseln Sie zwischen Automatik-Programm - Manuelle Temperatur - Manuelle Zeit.
2. Wählen Sie mit dem Einstellrad die gewünschten Temperatur und Zeit. **Um zwischen den Einstellungen zu wechseln, drücken Sie die M - Taste.** Die blinkenden Werte werden angepasst.
3. Wenn Sie den **manuellen Modus starten wollen, drücken Sie "OK"**.
4. Das Gerät beginnt nun das Vorheizen. Wenn das Vorheizen beendet ist hält es so lange die Temperatur wie eingestellt. Sie können dann mit dem Grillen beginnen.
5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Hinweis

Nach Ablauf der Grillzeit schaltet sich der Grill ab. Der Lüfter läuft dabei noch einige Minuten weiter um das Gerät vor dem Überhitzen zu schützen. Bitte stecken Sie das Gerät erst aus, wenn der Lüfter aufgehört hat zu laufen.

Das Grillen nach Programm

Um das volle Potential des Kontaktgrills auszuschöpfen empfehlen wir die Nutzung der Automatik-Programme. Hier erkennt das Gerät automatisch die Dicke der aufgelegten Zutaten und bestimmt dafür die optimale Gardauer. Wie Sie dabei vorgehen, ist im folgenden Abschnitt erklärt.

1. Vorbereiten

- Prüfen Sie das wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben vorbereitete Gerät auf sicheren Stand, Sauberkeit und ob die Auffangschale eingesetzt ist.

2. Vorheizen

- Reiben Sie die Platten mit einem mit Speiseöl beträufeltes Papiertuch ein um die Antihafteigenschaften der Grillplatten zu verstärken.
- Schließen Sie den Grill. **Nur mit geschlossenem Grill ist eine Programmauswahl möglich.**
- Schalten Sie den Grill an. Ein Signalton ertönt, das Display erhellt sich und der Lüfter schaltet sich ein.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf ein Programm aus und starten Sie es mit dem "OK"-Knopf. Das Gerät heizt nun vor und auf dem Display blinkt "Pre-heating".

3. Garen





- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton und "Pre-heating" hört auf zu blinken. Es erscheint stattdessen "Start-to-cook".
- Öffnen Sie nun den Grill und legen das Gargut ein. Schließen Sie dann den Grill wieder vollständig. Das Garen beginnt.
- Nehmen Sie das Gargut nach der gewünschten, oder wie in der folgenden Tabelle empfohlenen Zeit heraus.




Hinweis

Wenn der Grill im aufgeklappten Zustand angeschaltet wird, kann nur der manuelle Betrieb genutzt werden. Um ein Automatik-Programm auszuwählen, schließen Sie zunächst den Grill. Schalten Sie dann das Gerät aus und wieder ein - nun sollten Sie mit dem Drehrad ein Programm auswählen können.

Die Programme

In dieser Tabelle finden Sie eine Aufstellung aller Automatik-Programme und deren genaue Funktionsweise. Das Gerät erkennt automatisch die Dicke und bestimmt dafür die optimale Gardauer. Alternativ können Sie Temperatur und Dauer im manuellen Modus komplett individuell anpassen.

Taste	Anzeige	Funktion
Auftauen		Temperatur: 90°C Dauer: ohne Funktion: Zum schonenden Auftauen von Lebensmitteln. Bitte beachten Sie, dass Fleisch und Fisch für ein optimales Grillergebnis schonend im Kühlschrank aufgetaut und dann auf Zimmertemperatur gebracht werden sollten.
Bacon		Temperatur: 220°C Dauer: Automatik - je nach Dicke Funktion: Für knusprigen Frühstücksspeck. Wir empfehlen den Bacon einlagig nach Programm bis "Well done" zu grillen, bis "Well done". Wenn es etwas weniger knusprig sein darf, sollte der Speck schon bei Medium herausgeholt werden.
Huhn		Temperatur: 230°C Dauer: Automatik - je nach Dicke Funktion: Für verschiedene Teile vom Huhn. Besonders gut geeignet für knusprige und saftige Oberschenkel und Filets. Dünnere Schnitzel sind meist schon bei Medium optimal.
Bratwurst		Temperatur: 230°C Dauer: Automatik - je nach Dicke Funktion: Zum Bräunen von vorgebrühten Würsten nehmen Sie die Wurst bei "Medium" oder "Well done" aus dem Gerät, je nach gewünschter Bräune. Bei dünnen, rohen Würsten empfehlen wir das Garen bis "Well done". Bei dickeren, rohen Würsten sollten die Würste entweder einige Minuten länger auf dem Grill belassen werden, oder mit dem manuellen Programm länger gegrillt werden.

Steak		Temperatur: 230°C Dauer: Automatik - je nach Dicke Funktion: Nach Wunsch von "Rare" bis "Well done" herausnehmen. Die Voreinstellung bezieht sich auf ein zimmerwarmes Rindesteak mit 200gr. Gewicht, Dicke und Temperatur des Steaks beeinflussen maßgeblich die Garzeit. Der tatsächliche Garzustand kann deshalb teilweise variieren und von der Angabe des Gerätes abweichen.
Fisch		Temperatur: 230°C Dauer: Automatik - je nach Dicke Funktion: Zum Grillen eines ganzen, frischen Fisches, wie Forelle oder Dorade, mit 150-200 Gramm. Besonders dicke oder schwere Fische sollten entweder einige Minuten länger auf dem Grill belassen werden, oder mit dem manuellen Programm länger gegrillt werden.
Burger		Temperatur: 220°C Dauer: Automatik - je nach Dicke Funktion: Für Burger Patties aus Rindfleisch mit ca. 150-200 Gramm. Gewicht, Dicke und Temperatur des Fleisches beeinflussen maßgeblich die Garzeit. Der tatsächliche Garzustand kann deshalb teilweise variieren und von der Angabe des Gerätes abweichen.

Wenn der Grillvorgang beendet ist, ertönt siebenmal ein Signalton und der Grill schaltet sich ab. Der Lüfter arbeitet noch 5 Minuten weiter um ein Überhitzen des Geräts zu vermeiden.

Hinweis

Die Zeitangaben beziehen sich immer auf das aufgetaute und auf Zimmertemperatur gebrachte Lebensmittel.

Hinweis

Nach Ablauf der Grillzeit schaltet sich der Grill ab. Der Lüfter läuft dabei noch einige Minuten weiter um das Gerät vor dem Überhitzen zu schützen. Bitte stecken Sie das Gerät erst aus, wenn der Lüfter aufgehört hat zu laufen.

Reinigung und Pflege

Um die Langlebigkeit und optimale Leistung Ihres KLAMER Kontaktgrills zu gewährleisten, ist es wichtig, die Reinigung und Pflege des Geräts regelmäßig und sorgfältig durchzuführen. Bitte folgen Sie diesen Schritten, um Ihren Kontaktgrill sicher und effektiv zu reinigen:

1. Trennen Sie den Kontaktgrill immer von der Stromquelle, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. **Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.** Dies kann direkt nach dem Grillen bis zu 2 Stunden dauern. Beachten Sie, dass der Grill nach der Nutzung sehr heiß sein kann und einige Zeit zum Abkühlen benötigt.
2. Säubern Sie die Platten zunächst grob mit einem Küchentuch. Lösen Sie dann die Grillplatten durch Drücken der Enriegelungsknöpfe und nehmen Sie sie ab. Der Knopf für die obere Platte befindet sich mittig auf dem Deckel unter dem Griff. Der Knopf für die untere Platte befindet sich auf der linken, vorderen Seite der Gerätebasis.
3. Nach der Demontage der Platten reinigen Sie diese in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine. Trocknen Sie die Platten vollständig ab, bevor Sie sie wieder am Grill befestigen.
4. Entfernen Sie die Auffangschale vorsichtig mit Handschuhen und spülen Sie die Auffangschale anschließend in warmem Seifenwasser oder im oberen Fach der Spülmaschine und trocknen Sie sie gründlich ab.

Vorsicht

Stellen Sie sicher, dass auch das Öl oder Ölrückstände in der Auffangschale vollständig abgekühlt sind, um Verbrennungen zu vermeiden.

5. Wischen Sie andere Oberflächen des Grills mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Hartnäckige Flecken können mit einem Küchenpapier, das mit etwas Spülwasser befeuchtet ist, entfernt werden.
6. Verwenden Sie keine harten oder scheuernden Reinigungs- oder Lösungsmittel. Vermeiden Sie Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Seifenpads, um die Oberfläche des Grills nicht zu beschädigen.

Vorsicht

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Lagerung des Geräts

Um auch bei längerer Lagerung die Langlebigkeit und Qualität des Kontaktgrills zu gewährleisten, sollten Sie bei der Aufbewahrung des Geräts folgende Schritte beachten:

1. Stellen Sie sicher, dass der Kontaktgrill vor der Lagerung sauber und vollständig trocken ist. Folgen Sie dazu den Reinigungshinweisen im Abschnitt "Reinigung & Pflege".
2. Schließen Sie den Grill, bevor Sie ihn verstauen. Achten Sie darauf, dass er komplett zugeklappt ist.
3. Lagern Sie den Kontaktgrill flach. Vermeiden Sie es, den Grill vertikal zu positionieren, da dies das Gerät beschädigen könnte. Lagern Sie ihn am besten in der Originalverpackung.
4. Wählen Sie einen kühlen, trockenen Ort für die Lagerung aus. Der Grill sollte außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, um Unfälle und Beschädigungen zu vermeiden.

Hinweis

Wenn der Grill feucht gelagert wird können Korrosion und Beschädigungen auftreten. Deshalb unbedingt das Gerät nur komplett getrocknet und an einem trockenen Ort lagern.

Problemlösung

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

Problem	Ursache	Lösung
Grill heizt sich nicht auf.	Der Grill ist nicht in eine Steckdose eingesteckt.	Stecken Sie den Grill in eine funktionierende Steckdose.
	Die Temperatur ist nicht hoch genug eingestellt, kein Programm ausgewählt, oder falsch eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, oder wählen ein Programm. Bestätigen Sie dann mit "OK". Sollte das Gerät immernoch nicht aufheizen, wenden Sie sich an den Kundenservice.
Lebensmittel kleben am Grill fest.	Die Grillflächen wurden nicht richtig gereinigt.	Reinigen Sie die Grillflächen gründlich vor jedem Gebrauch.
	Der Grill wurde vor dem Auflegen der Lebensmittel nicht vorgeheizt.	Heizen Sie den Grill vor dem Auflegen der Lebensmittel vor.
Grill schaltet sich während des Betriebs aus.	Das Programm wurde beendet.	Starten Sie ein neues Programm, oder wählen Sie Temperatur manuell aus.
Ungleichmäßiges Garen der Lebensmittel.	Die Lebensmittel sind ungleichmäßig auf dem Grill verteilt.	Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf der Grillfläche. An den Seiten kann es teilweise schwächer garen als in der Mitte.
Rauchentwicklung beim Grillen.	Es befindet sich zu viel Fett oder Öl auf den Lebensmitteln.	Reduzieren Sie die Menge an Fett oder Öl auf den Lebensmitteln.
	Reste von vorherigen Grillvorgängen verbrennen auf dem Grill.	Reinigen Sie den Grill gründlich nach jedem Gebrauch.
Unangenehmer Geruch beim Erhitzen.	Der Grill 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.
	Es könnten Öl-, oder Speisreste auf den Platten haften geblieben sein.	Dies ist völlig normal und lässt sich meist nicht komplett vermeiden. Reinigen Sie die Grillplatten gründlich und lassen diese vor Benutzung vollständig trocknen.

Die Zeitangaben aus der Anleitung bringen nicht das gewünschte Ergebnis.	Da jedes Fleisch anders ist und viele Bedingungen variieren können, geben wir Ihnen nur einen groben Richtwert.	Versuchen Sie die individuelle Gardauer an Ihr Grillgut anzupassen. Wenn das Fleisch etwa direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill gelegt wird, verlängert dies die Garzeit. Tasten Sie sich bei neuen Lebensmittel vorsichtig heran, oder nutzen Sie den manuellen Modus.
Die Grillflächen verfärben sich.	Verfärbungen können durch hohe Temperaturen verursacht werden.	Dies ist vollkommen unbedenklich. Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktionsweise des Geräts.
Das Metall auf der Unterseite der Grillplatten verfräbt sich.	Dies kann geschehen, wenn die Grillplatte längere Zeit hoher Feuchtigkeit ausgesetzt ist. Etwa in der Spülmaschine, oder anderen feuchten Umgebungen.	Dies ist vollkommen unbedenklich. Verfärbungen beeinträchtigen nicht die Funktionsweise des Geräts. Um dies zu vermeiden, empfehlen wir die Reinigung von Hand und das zeitnahe abtrocknen der Grillplatten.

Hinweis

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

Garantie

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

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

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

Konformität

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

Hinweise zur Entsorgung

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

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

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

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



Contact grill

INSTRUCTION MANUAL

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

KLAMER
Contact grill



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

KLAMER

Technical Data

Model	KLAMER Contact grill
Mains voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Power	1800-2100 W
Article number	91582

About this device

Thank you for purchasing the KLAMER contact grill. Please familiarize yourself with this manual before using it for the first time to ensure the best possible use of the grill. The KLAMER contact grill impresses with its versatility and high-quality features:

- With 7 automatic programs, the grill offers optimal adaptation to different grilled foods, from fish to burgers, ensuring perfect results.
- The precise, manually adjustable temperature allows individual adjustment for each dish, so you always have full control over the cooking process.
- The robust grill features a stylish stainless steel housing, a large handle for easy handling and two non-stick grill plates that make cleaning a breeze.

Important safety precautions

Caution

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 are supervised.
2. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
3. Check that the voltage specified on the

appliance corresponds to the local mains voltage before connecting the appliance.

4. Do not use the appliance if the plug, the mains cable or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is correctly inserted into a socket.
5. Do not let the cable hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquids.
6. Before connecting to the mains, check that the power supply in your household matches the specifications on the rating plate.



7. Risk of burns! - Hot surface - The appliance generates heat and escaping steam during use.

8. **WARNING!** Do not touch any hot surfaces. Only touch the handle and buttons during operation.
9. Allow the appliance to cool down before attaching or removing parts and before cleaning.
10. Do not use the appliance outdoors.
11. Do not place the appliance on or near a hot gas stove, electric burner or in a heated oven.
12. Be careful when moving an appliance that contains hot oils or other hot liquids. Do not

move the appliance when it is hot.

13. Only use the appliance for its intended purpose.
14. Do not use plastic wrap, polyethylene bags or metal foil to wrap food. This can damage the grill and cause a fire hazard.
15. Do not use metal or sharp utensils on the grill. They can damage the non-stick cooking surface.
16. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 17. WARNING!** Do not use charcoal or similar flammable fuels with this appliance. Never transport the appliance by the handle.
18. The appliance is intended for use in households and similar environments.

Note

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

First steps

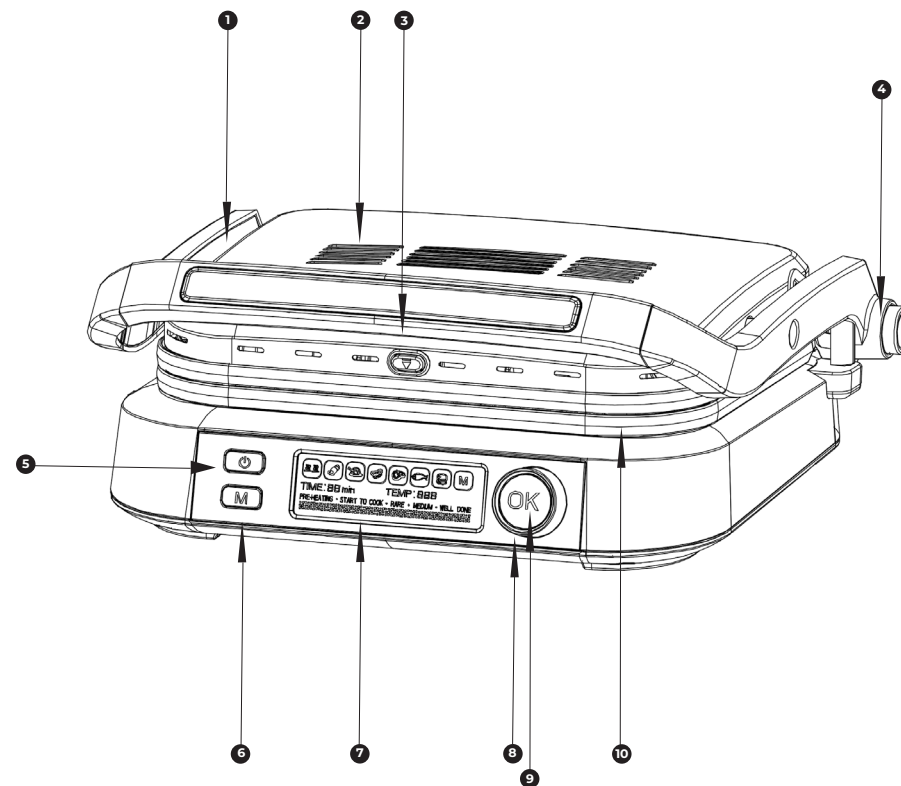
To make the start with your new contact grill a complete success, we have created a video guide that clearly illustrates the first steps and the preparation of various foods.

If you have no experience with contact grills like this one, then we definitely recommend taking a look at this guide. You can find them via the website below or even easier by scanning the QR code.

kontaktgrill.klamer-kitchen.com



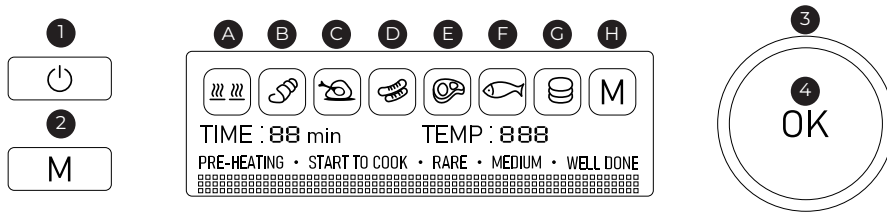
Product description



Descriptions

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1. Handle | 6. Manual button |
| 2. Air outlet | 7. Display |
| 3. Grill plate release button | 8. Setting dial |
| 4. Release button | 9. OK button |
| 5. On/Off button | 10. Grill plates |

Display



Buttons

1. On/Off button
2. Manual button
3. Control dial
4. OK button

Menus (left to right)

- A. Defrost
- B. Bacon
- C. Chicken
- D. Sausage
- E. Steak
- F. Fish
- G. Burger
- H. Manual

Display

- TIME
- TEMP
- PRE-HEATING
- START TO COOK
- RARE
- MEDIUM
- WELL DONE

Correct installation of the appliance

Safety during use of the KLAMER contact grill depends largely on correct positioning. Therefore, please observe the following instructions:

1. Place the KLAMER contact grill on a stable, level and non-slip surface. Avoid placing the grill near painted surfaces or on tablecloths to prevent damage.
2. Do not place the grill near heat sources such as hobs, gas flames or a heated oven to avoid risks and damage.
3. Keep a distance of at least 20 cm around the grill from other objects and at least 50 cm above to prevent damage from heat or steam.
4. Place the grill out of the reach of children and make sure that there are no heat- or moisture-sensitive pieces of furniture near the grill.
5. Ensure that heat and steam generated during operation can escape unhindered. Ensure that the installation site is well ventilated.
6. Always switch off the contact grill before and after use and disconnect the mains plug.

Before First Use

Before using your new KLAMER contact grill for the first time, please carry out the following steps to ensure that the appliance works properly and safely:

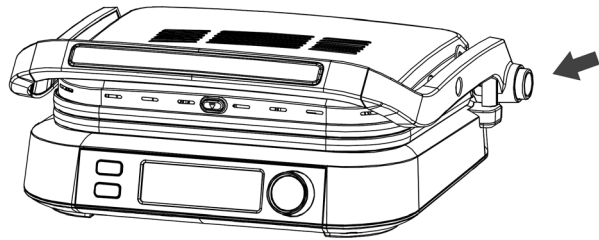
1. Carefully unpack the contact grill and all accessories from the packaging. Remove all packaging materials.
2. Check all components for any transport damage or missing parts. If any irregularities are found, please contact customer service before using the appliance.
3. Clean the contact grill and all accessories according to the instructions in the "Cleaning and care" section. Ensure that all parts are thoroughly cleaned before first use.
4. Dry all parts before use to ensure proper operation.
5. Insert the drip tray.

Grilling - Generals

Before using your new KLAMER contact grill, please follow the steps below to ensure that the appliance works properly and safely:

Opening and inserting the grill plates

1. **Open the grill completely:** First open the grill so that the top grill plate is no longer in contact. Continue to hold the handle while pressing the push button at the back right. The lid is now unlocked and you can open the grill completely. The lid can now be placed on the handle.



2. **Inserting the plates:** Hook the plates in with the rear end of the appliance (on the hinge). Then carefully press the front end of the plates down until they click securely into place.
- **Use as an electric grill:** In this position, you can use the grill as an electric grill with a large frying surface. To do this, start the manual program as described in the next section.
 - **Use as a contact grill:** Switch the appliance off and close the grill completely. You can now use either the manual or automatic mode.

Grilling manually

In manual mode, you can freely select the temperature and time. This is recommended for vegetables or individual dishes. In unfolded mode as a table grill, only manual mode is available.

1. First switch the device on using the on/off button. If "M" flashes, manual mode is already selected. Alternatively, press the M button once. Use this button to switch between Automatic program - Manual temperature - Manual time.
2. Use the dial to select the desired temperature and time. To switch between the settings, press the M button. The flashing values are adjusted.
3. If you want to start manual mode, press "OK".
4. The appliance will now start preheating. When preheating is complete, it will maintain the temperature as set. You can then start grilling.
5. After the set time has elapsed, the appliance switches off automatically.

Note

Once the grilling time has elapsed, the grill switches off. The fan will continue to run for a few minutes to protect the appliance from overheating. Please only unplug the appliance when the fan has stopped running.

Automatic grilling

To make full use of the contact grill's potential, we recommend using the automatic programs. The appliance automatically detects the foods thickness and determines the optimum cooking time. How to do this is explained in the following section.

1. Preparation

- Check the appliance prepared as described in the previous sections to ensure that it is stable, clean and that the drip tray is in place.

2. Pre-heating

- Wipe the plates with a paper towel drizzled with cooking oil to increase the non-stick properties of the grill plates.
- Close the grill.
- Switch on the grill. A signal tone sounds, the display lights up and the fan switches on.
- Select a program with the rotary knob and start it with the "OK" button. The appliance now preheats and "Pre-heating" flashes on the display

3. Grilling

- When the appliance is preheated, a signal tone sounds and "Pre-heating" stops flashing. Start-to-cook" appears instead.
- Now open the grill and insert the food. Then close the grill again completely. Cooking begins.
- Remove the food after the desired time or the time recommended in the following table.





Note




If the grill is switched on when it is open, only manual operation can be used. To select an automatic program, first close the grill. Then switch the appliance off and on again - you should now be able to select a program using the dial.

Automatic programmes

This table contains a list of all automatic programs and their exact mode of operation. The appliance automatically detects the thickness and determines the optimum cooking time.

Alternatively, you can adjust the temperature and duration completely individually in manual mode.

Button	Icon	Function
Defrost		Temperature: 90°C Time: none Function: For gentle defrosting of food. Please note that for optimum grilling results, meat and fish should be defrosted gently in the refrigerator and then brought to room temperature.
Bacon		Temperature: 220°C Time: Automatic - depending on thickness Function: For crispy breakfast bacon. We recommend grilling the bacon in a single layer according to the program for 3 minutes until "Well done". If it needs to be a little less crispy, the bacon should be brought out at medium.
Chicken		Temperature: 230°C Time: Automatic - depending on thickness Function: For various cuts of chicken. Particularly suitable for crispy and juicy thighs and fillets. Thinner cutlets should be removed at medium.
Sausage		Temperature: 230°C Time: Automatic - depending on thickness Function: To brown precooked sausages, remove the sausage from the appliance at "Medium" or "Well done", depending on the desired browning. For thin, raw sausages, we recommend cooking until "Well done". For thicker, raw sausages, the sausages should either be left on the grill for a few minutes longer or grilled for longer using the manual program.

Steak		<p>Temperature: 230°C Time: Automatic - depending on thickness</p> <p>Function: Remove as required from "Rare" to "Well done". The default setting refers to a 200 g beef steak at room temperature. The weight, thickness and temperature of the steak have a significant influence on the cooking time. The actual cooking state may therefore vary to some extent and deviate from the appliance's specifications.</p>
Fish		<p>Temperature: 230°C Time: Automatic - depending on thickness</p> <p>Function: For grilling a whole, fresh fish, such as trout or sea bream, weighing 150-200 grams. Particularly thick or heavy fish should either be left on the grill for a few minutes longer or grilled for longer using the manual program.</p>
Burger		<p>Temperature: 220°C Time: Automatic - depending on thickness</p> <p>Function: For beef burger patties weighing approx. 150-200 grams. The weight, thickness and temperature of the meat have a significant influence on the cooking time. The actual cooking time may therefore vary in some cases and deviate from the appliance's specifications.</p>

When the grilling process is complete, a signal tone sounds seven times and the grill switches off. The fan continues to work for another 5 minutes to prevent the appliance from overheating.

Note

The times given always refer to food that has been defrosted and brought to room temperature.

Note

Once the grilling time has elapsed, the grill switches off. The fan will continue to run for a few minutes to protect the appliance from overheating. Please only unplug the appliance when the fan has stopped running.

Cleaning and care

To ensure the longevity and optimum performance of your KLAMER contact grill, it is important to clean and maintain the appliance regularly and carefully. Please follow these steps to clean your contact grill safely and effectively:

1. Always disconnect the contact grill from the power source before you start cleaning. Wait until the appliance has cooled down completely. This can take up to 2 hours immediately after grilling. Please note that the grill can be very hot after use and may need some time to cool down.
2. First clean the plates roughly with a kitchen towel. Then release the grill plates by pressing the release buttons and remove them. One release button is located on the middle front of the lid. The other on the left side of the bottom part.
3. After removing the plates, clean them in warm soapy water or in the dishwasher. Dry the plates completely before reattaching them to the grill.
4. Carefully remove the drip tray with gloves and then rinse the drip tray in warm soapy water or in the top compartment of the dishwasher and dry it thoroughly.

Caution

Make sure that the oil or oil residue in the drip tray has also cooled down completely to avoid burns.

5. Wipe other surfaces of the grill with a clean, damp cloth. Stubborn stains can be removed with kitchen paper moistened with a little washing-up water.
6. Do not use harsh or abrasive cleaning agents or solvents. Avoid using scouring pads, steel wool or soap pads so as not to damage the surface of the grill.

Caution

Never immerse the device in water or other liquids.

Storage of the device

To ensure the longevity and quality of the contact grill, even during longer storage periods, you should observe the following steps when storing the appliance:

1. Follow the cleaning instructions in the “Cleaning & care” section.
2. Ensure that the contact grill is clean and completely dry before storage.
3. Close the grill before storing it. Make sure that it is completely closed.
4. Store the contact grill flat. Avoid positioning the grill vertically as this could damage the appliance. It is best to store it in its original packaging
5. Choose a cool, dry place for storage. The grill should be stored out of the reach of children to prevent accidents and damage.

Note

Corrosion and damage can occur if the grill is stored in a damp place. It is therefore essential that the appliance is only stored completely dry and in a dry place.

Problem solving

In the following table you will find a list of frequently occurring problems, their causes and solutions that can help you when using the KLAMER contact grill:

Problem	Cause	Solution
The grill does not heat up.	The grill is not plugged into a socket.	Plug the grill into a working socket.
	The temperature is not set high enough, no program has been selected or it has been set incorrectly.	Set the desired temperature or select a program. Then confirm with “OK”. If the appliance still does not heat up, contact customer service.
Food sticks to the grill.	The grill surfaces were not cleaned properly.	Clean the grilling surfaces thoroughly before each use.
	The grill was not preheated before the food was placed on it.	Preheat the grill before placing the food on it.
Grill switches off during operation.	The program has been terminated.	Start a new program or select the temperature manually.

Food is cooked unevenly.	The food is unevenly distributed on the grill.	Distribute the food evenly over the grilling surface. It may cook less well on the sides than in the middle.
Smoke development during barbecuing.	There is too much fat or oil on the food.	Reduce the amount of fat or oil on the food.
	Residues from previous grilling processes burn on the grill.	Clean the grill thoroughly after each use.
Unpleasant odor when heated.	The grill is heated for the first time.	Smoke and odors produced during initial heating are normal. These can occur when new materials are heated for the first time. They do not pose a health risk, even if they may smell unpleasant.
	Oil or food residue may have stuck to the plates.	This is completely normal and cannot usually be completely avoided. Clean the grill plates thoroughly and allow them to dry completely before use.
The times given in the instructions do not produce the desired result.	As every meat is different and many conditions can vary, we can only give you a rough guide.	Try to adapt the individual cooking time to your food. If the meat is placed on the grill straight from the fridge, for example, this will extend the cooking time. Approach new foods carefully or use the manual mode.
The grill surfaces become discolored.	Discoloration can be caused by high temperatures.	This is completely harmless. Discoloration does not affect the operation of the appliance.
The metal on the underside of the grill plates is scored.	This can happen if the grill plate is exposed to high humidity for a long time. For example, in the dishwasher or other damp environments.	This is completely harmless. Discoloration does not affect the operation of the appliance. To avoid this, we recommend cleaning by hand and drying the grill plates promptly.

Note

If you have any questions or queries, please contact the KLAMER Customer Support Team at hello@klamer-kitchen.com. We will be 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 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

Declaration of 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 by contacting KLAMER Customer Service at the e-mail addresses given 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 de contact

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour vous y référer ultérieurement.

KLAMER
Grille de contact



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

KLAMER

Données techniques

Modèle	KLAMER Grille de contact
Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance	1800-2100 W
Numéro d'article	91582

A propos de cet appareil

Nous vous remercions d'avoir acheté le gril de contact KLAMER. Familiarisez-vous avec ce manuel avant de l'utiliser pour la première fois afin de garantir une utilisation optimale du gril. Le gril de contact KLAMER séduit par sa polyvalence et ses caractéristiques de haute qualité :

- Grâce à ses 7 programmes automatiques, le gril s'adapte parfaitement aux différents aliments grillés, du poisson aux hamburgers, garantissant ainsi des résultats parfaits.
- La température précise, réglable manuellement, permet un ajustement individuel pour chaque plat, de sorte que vous gardez toujours un contrôle total sur le processus de cuisson.
- Ce gril robuste est doté d'un boîtier élégant en acier inoxydable, d'une grande poignée pour une manipulation aisée et de deux plaques de gril antiadhésives qui facilitent le nettoyage.

Précautions de sécurité importantes

Attention

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

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les 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. 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. Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans une prise.
5. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
7. Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifiez que l'alimentation électrique de votre domicile correspond aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.



8. Risque de brûlures ! - Surface chaude
- L'appareil génère de la chaleur et de la vapeur lors de son utilisation.

9. **AVERTISSEMENT !** Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne touchez que la poignée et les boutons pendant le fonctionnement.
10. Laissez l'appareil refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité

d'une cuisinière à gaz chaude, d'un brûleur électrique ou dans un four chauffé. Soyez prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des huiles chaudes ou d'autres liquides chauds. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud.

12. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
13. N'utilisez pas de film plastique, de sacs en polyéthylène ou de feuilles métalliques pour emballer les aliments. Cela peut endommager le gril et provoquer un risque d'incendie.
14. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou tranchants sur le gril. Ils peuvent endommager la surface de cuisson antiadhésive.
15. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
16. **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas de charbon de bois ou de combustibles inflammables similaires avec cet appareil.
17. Ne jamais transporter l'appareil par la poignée.
18. L'appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et les environnements similaires. Do not use charcoal or similar flammable fuels with this appliance.
19. Ne jamais transporter l'appareil par la poignée.

20. L'appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et les environnements similaires.

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 !

First steps

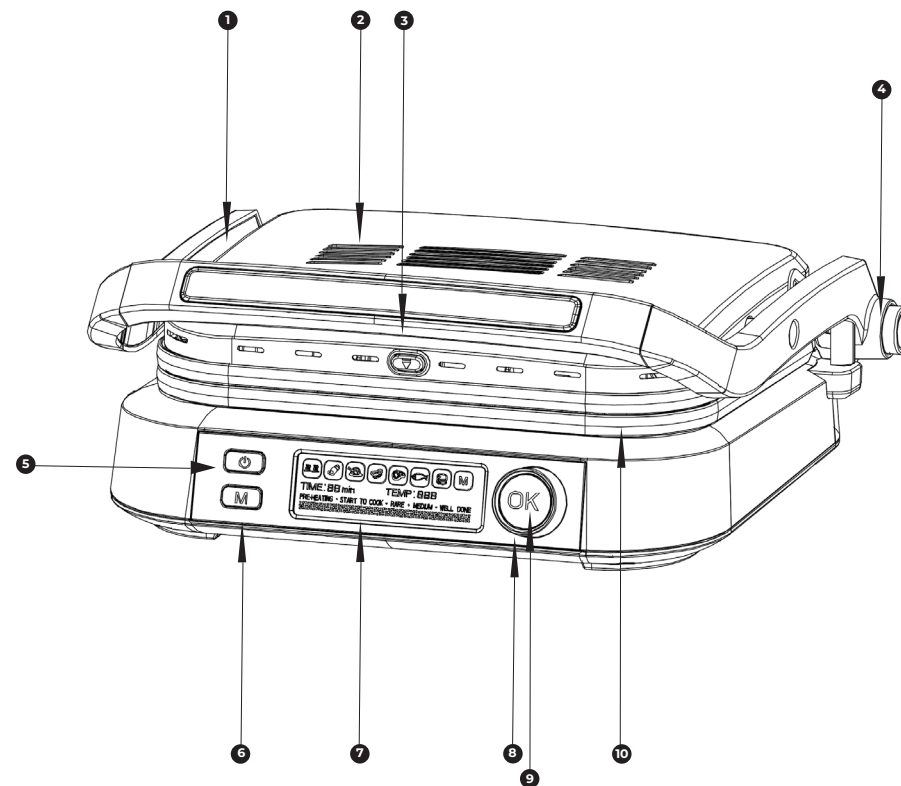
To make the start with your new contact grill a complete success, we have created a video guide that clearly illustrates the first steps and the preparation of various foods.

If you have no experience with contact grills like this one, then we definitely recommend taking a look at this guide. You can find them via the website below or even easier by scanning the QR code.

kontaktgrill.klamer-kitchen.com



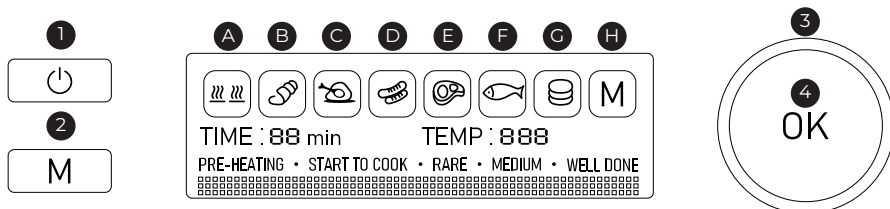
Description du produit



Descriptions

- | | |
|--|----------------------|
| 1. Poignée | 6. Bouton manuel |
| 2. Sortie d'air | 7. Écran |
| 3. Bouton d'ouverture de la plaque de gril | 8. Cadran de réglage |
| 4. Bouton d'ouverture | 9. Touche OK |
| 5. Bouton marche/arrêt | 10. Plaques de gril |

Display



Buttons

1. Bouton marche/arrêt
2. Bouton manuel
3. Sélecteur de commande
4. Touche OK

Menus (left to right)

- A. Décongeler
- B. Bacon
- C. Poulet
- D. Saucisse
- E. Steak
- F. Poisson
- G. Burger
- H. Manuel

Affichage

- TIME (TEMPS)
- TEMP
- PRE-HEATING (PRÉCHAUFFAGE)
- START TO COOK (CUISSON)
- RARE
- MEDIUM (MOYEN)
- WELL DONE (BIEN FAIT)

Installation correcte de l'appareil

La sécurité lors de l'utilisation du gril de contact KLAMER dépend en grande partie d'un positionnement correct. C'est pourquoi il convient de respecter les instructions suivantes :

1. Placez le gril de contact KLAMER sur une surface stable, plane et antidérapante. Évitez de placer le gril à proximité de surfaces peintes ou sur des nappes afin de ne pas l'endommager.
2. Ne placez pas le gril à proximité de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson, des flammes de gaz ou un four chauffé afin d'éviter les risques et les dommages.
3. Gardez une distance d'au moins 20 cm autour du gril par rapport à d'autres objets et d'au moins 50 cm au-dessus afin d'éviter tout dommage dû à la chaleur ou à la vapeur.
4. Placez le gril hors de portée des enfants et veillez à ce qu'aucun meuble sensible à la chaleur ou à l'humidité ne se trouve à proximité du gril.#
5. Veillez à ce que la chaleur et la vapeur produites pendant le fonctionnement puissent s'échapper sans entrave.
6. Veillez à ce que le lieu d'installation soit bien ventilé.
7. Éteignez toujours le gril de contact avant et après utilisation et débranchez la fiche secteur.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre nouveau gril de contact KLAMER pour la première fois, veuillez suivre les étapes suivantes pour vous assurer que l'appareil fonctionne correctement et en toute sécurité :

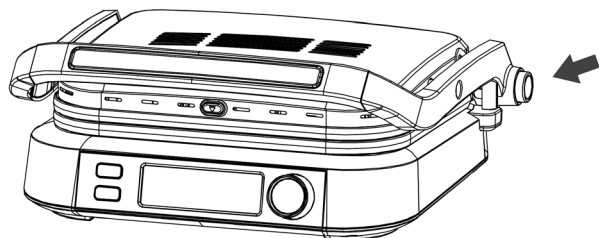
1. Déballez soigneusement la grille de contact et tous les accessoires de l'emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Vérifiez que tous les composants n'ont pas été endommagés pendant le transport et qu'il ne manque aucune pièce. Si vous constatez des irrégularités, veuillez contacter le service clientèle avant d'utiliser l'appareil.
3. Nettoyez la grille de contact et tous les accessoires conformément aux instructions de la section "Nettoyage et entretien". Assurez-vous que toutes les pièces sont bien nettoyées avant la première utilisation.
4. Séchez toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil pour garantir son bon fonctionnement.
5. Insérez le bac de récupération.

Grillades - Généraux

Avant d'utiliser votre nouveau gril de contact KLAMER, veuillez suivre les étapes ci-dessous pour vous assurer que l'appareil fonctionne correctement et en toute sécurité :

Ouverture et insertion des plaques de gril

1. **Ouvrir complètement le gril :** Ouvrez d'abord le gril de manière à ce que la plaque supérieure du gril ne soit plus en contact. Continuez à tenir la poignée tout en appuyant sur le bouton-poussoir situé à l'arrière à droite. Le couvercle est maintenant déverrouillé et vous pouvez ouvrir complètement le gril. Le couvercle peut maintenant être placé sur la poignée.



2. **Insertion des plaques :** Accrochez les plaques à l'arrière de l'appareil (sur la charnière). Appuyez ensuite avec précaution sur la partie avant des plaques jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent solidement.

- **Utiliser comme gril électrique :** Dans cette position, vous pouvez utiliser le gril comme un gril électrique avec une grande surface de friture. Pour ce faire, lancez le programme manuel comme décrit dans la section suivante.
- **Utiliser comme grille de contact :** Éteignez l'appareil et fermez complètement la grille. Vous pouvez maintenant utiliser le mode manuel ou automatique.

Griller manuellement

En mode manuel, vous pouvez sélectionner librement la température et la durée. Ce mode est recommandé pour les légumes ou les plats individuels. En mode déplié comme gril de table, seul le mode manuel est disponible.

1. Allumez d'abord l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt. Si "M" clignote, le mode manuel est déjà sélectionné. Vous pouvez également appuyer une fois sur la touche M. Cette touche permet de basculer entre le programme automatique, la température manuelle et la durée manuelle.
2. Utilisez le cadran pour sélectionner la température et la durée souhaitées. Pour passer d'un réglage à l'autre, appuyez sur la touche M.
3. Les valeurs clignotantes sont ajustées.
4. Si vous souhaitez lancer le mode manuel, appuyez sur "OK".
5. L'appareil commence à préchauffer. Une fois le préchauffage terminé, il maintient la température réglée. Vous pouvez alors commencer à griller.
6. Une fois la durée programmée écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Remarque

Une fois le temps de cuisson écoulé, le gril s'éteint. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes pour protéger l'appareil de la surchauffe. Ne débranchez l'appareil que lorsque le ventilateur a cessé de fonctionner.

Gril automatique

Pour exploiter pleinement le potentiel du gril contact, nous vous recommandons d'utiliser les programmes automatiques. L'appareil détecte automatiquement l'épaisseur des aliments et détermine le temps de cuisson optimal. La procédure est expliquée dans la section suivante.

1. Préparation

- Vérifiez que l'appareil a été préparé comme décrit dans les sections précédentes, qu'il est stable, propre et que le bac de récupération est en place.

2. Préchauffage

- Essuyez les plaques avec une serviette en papier arrosée d'huile de cuisson pour augmenter les propriétés antiadhésives des plaques du gril. Fermez le gril.
- Mettez le gril en marche. Un signal sonore retentit, l'écran s'allume et le ventilateur se met en marche.
- Sélectionnez un programme à l'aide du bouton rotatif et démarrez-le à l'aide de la touche "OK". L'appareil préchauffe et l'indication "Préchauffage" clignote sur l'écran.

3. Grillades

- Lorsque l'appareil est préchauffé, un signal sonore retentit et "Pre-heating" cesse de clignoter. L'indication "Start to cook" s'affiche à la place.
- Ouvrez alors le gril et introduisez les aliments. Refermez ensuite complètement le gril. La cuisson commence.
- Retirez les aliments après le temps souhaité ou le temps recommandé dans le tableau suivant.





Note




Si le gril est allumé alors qu'il est ouvert, seul le mode manuel peut être utilisé. Pour sélectionner un programme automatique, fermez d'abord le gril. Ensuite, éteignez et rallumez l'appareil - vous devriez alors pouvoir sélectionner un programme à l'aide de la molette.

Programmes automatiques

Ce tableau contient une liste de tous les programmes automatiques et leur mode de fonctionnement exact. L'appareil détecte automatiquement l'épaisseur et détermine le temps de cuisson optimal.

Vous pouvez également régler la température et la durée de façon entièrement individuelle en mode manuel.

Bouton	Icône	Fonction
Dégivrage		Température : 90°C Durée : none Fonction : Pour une décongélation en douceur des aliments. Pour une cuisson optimale, la viande et le poisson doivent être décongelés en douceur au réfrigérateur, puis ramenés à température ambiante.
Bacon		Température : 220°C Durée : Automatique Fonction : Pour un bacon de petit-déjeuner croustillant. Nous recommandons de faire griller le bacon en une seule couche selon le programme pendant 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit "bien cuit". S'il doit être un peu moins croustillant, le bacon doit être sorti à température moyenne.
Poulet		Température : 230°C Durée : Automatique Fonction : Pour différents morceaux de poulet. Particulièrement adapté aux cuisses et aux filets croustillants et juteux. Les escalopes plus fines doivent être retirées à point.
Saucisse		Température : 230°C Durée : Automatique Fonction : Pour faire dorer des saucisses précuites, retirez-les de l'appareil à "Moyen" ou "Bien cuit", selon la coloration souhaitée. Pour les saucisses minces et crues, nous recommandons de les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient "bien cuites". Pour les saucisses crues plus épaisses, il convient de laisser les saucisses sur le gril quelques minutes de plus ou de les faire griller plus longtemps à l'aide du programme manuel.

Steak		<p>Température : 230°C Durée : Automatique Fonction : Retirer les aliments selon les besoins, de "Saignant" à "Bien cuit". Le réglage par défaut se réfère à un steak de bœuf de 200 g à température ambiante. Le poids, l'épaisseur et la température du steak influencent considérablement le temps de cuisson. L'état de cuisson réel peut donc varier dans une certaine mesure et s'écarter des spécifications de l'appareil.</p>
Poisson		<p>Température : 230°C Durée : Automatique Fonction : Pour griller un poisson frais entier, comme une truite ou une daurade, d'un poids de 150 à 200 grammes. Les poissons particulièrement épais ou lourds doivent être laissés sur le gril quelques minutes de plus ou grillés plus longtemps à l'aide du programme manuel.</p>
Burger		<p>Température : 220°C Durée : Automatique Fonction : Pour des galettes de viande de bœuf d'un poids d'environ 150-200 grammes. Le poids, l'épaisseur et la température de la viande influencent considérablement le temps de cuisson. Le temps de cuisson réel peut donc varier dans certains cas et s'écarter des spécifications de l'appareil.</p>

Lorsque le processus de cuisson est terminé, un signal sonore retentit sept fois et le gril s'éteint. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 5 minutes pour éviter que l'appareil ne surchauffe.

Note

Les durées indiquées se réfèrent toujours à des aliments qui ont été décongelés et ramenés à température ambiante.

Note

Une fois le temps de cuisson écoulé, le gril s'éteint. Le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques minutes pour protéger l'appareil de la surchauffe. Ne débranchez l'appareil que lorsque le ventilateur a cessé de fonctionner.

Nettoyage et entretien

Pour garantir la longévité et les performances optimales de votre gril de contact KLAMER, il est important de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement et soigneusement. Veuillez suivre les étapes suivantes pour nettoyer votre gril de contact efficacement et en toute sécurité :

1. Débranchez toujours la grille de contact de la source d'alimentation avant de commencer le nettoyage. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi. Cela peut prendre jusqu'à 2 heures immédiatement après le gril. Veuillez noter que le gril peut être très chaud après utilisation et qu'il peut avoir besoin d'un certain temps pour refroidir.
2. Nettoyez d'abord grossièrement les plaques avec un essuie-tout. Ensuite, dégagez les plaques du gril en appuyant sur les boutons de déverrouillage et retirez-les. L'un des boutons de déverrouillage se trouve au milieu de la partie avant du couvercle. L'autre se trouve sur le côté gauche de la partie inférieure.
3. Après avoir retiré les plaques, nettoyez-les à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Séchez complètement les plaques avant de les remettre en place sur le gril.

Attention

Assurez-vous que l'huile ou les résidus d'huile dans le bac de récupération ont également complètement refroidi pour éviter les brûlures.

4. Retirez soigneusement le bac de récupération avec des gants, puis rincez-le dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le compartiment supérieur du lave-vaisselle et séchez-le soigneusement.
5. Essuyez les autres surfaces du gril avec un chiffon propre et humide. Les taches tenaces peuvent être éliminées avec du papier absorbant humidifié avec un peu d'eau de vaisselle.
6. N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants agressifs ou abrasifs. Évitez d'utiliser des tampons à récurer, de la laine d'acier ou des tampons à savon afin de ne pas endommager la surface du gril.

Attention

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Stockage de l'appareil

Pour garantir la longévité et la qualité du gril de contact, même en cas de stockage prolongé, il convient de respecter les étapes suivantes lors du stockage de l'appareil :

1. Suivez les instructions de nettoyage de la section "Nettoyage et entretien".
2. Assurez-vous que la grille de contact est propre et complètement sèche avant de la ranger.
3. Fermez la grille avant de la ranger. Veillez à ce qu'elle soit complètement fermée.
4. Rangez la grille de contact à plat. Évitez de positionner la grille verticalement, car cela pourrait endommager l'appareil. Il est préférable de le ranger dans son emballage d'origine.
5. Choisissez un endroit frais et sec pour le stockage. Le gril doit être rangé hors de portée des enfants afin d'éviter les accidents et les dommages.

Résolution de problèmes

Dans le tableau suivant, vous trouverez une liste des problèmes les plus fréquents, leurs causes et les solutions qui peuvent vous aider lors de l'utilisation de la grille de contact KLAMER :

Problème	Cause	Solution
Le gril ne chauffe pas.	Le gril n'est pas branché sur une prise de courant.	Branchez le gril sur une prise de courant en état de marche.
	La température n'est pas assez élevée, aucun programme n'a été sélectionné ou le réglage est incorrect.	Réglez la température souhaitée ou sélectionnez un programme. Confirmez ensuite en appuyant sur "OK". Si l'appareil ne chauffe toujours pas, contactez le service après-vente.
Les aliments collent au gril.	Les surfaces du gril n'ont pas été nettoyées correctement.	Nettoyez soigneusement les surfaces du gril avant chaque utilisation.
	Le gril n'a pas été préchauffé avant que les aliments n'y soient placés.	Préchauffez le gril avant d'y placer les aliments.
Le gril s'éteint pendant le fonctionnement.	Le programme a été interrompu.	Lancez un nouveau programme ou sélectionnez la température manuellement.

Les aliments sont cuits de manière inégale.	Les aliments sont répartis de manière inégale sur le gril.	Répartissez les aliments uniformément sur la surface de cuisson. Les aliments peuvent cuire moins bien sur les côtés qu'au milieu.
Développement de la fumée pendant la cuisson au barbecue.	Les aliments contiennent trop de graisse ou d'huile.	Réduire la quantité de graisse ou d'huile sur les aliments.
	Les résidus des grillades précédentes brûlent sur le gril.	Nettoyez soigneusement le gril après chaque utilisation.
Odeur désagréable à la chaleur.	Le gril est chauffé pour la première fois.	La fumée et les odeurs produites lors du chauffage initial sont normales. Elles peuvent se produire lorsque des matériaux neufs sont chauffés pour la première fois. Elles ne présentent pas de risque pour la santé, même si elles peuvent avoir une odeur désagréable.
	De l'huile ou des résidus alimentaires peuvent avoir adhéré aux plaques.	Ce phénomène est tout à fait normal et ne peut généralement pas être évité. Nettoyez soigneusement les plaques du gril et laissez-les sécher complètement avant de les utiliser.
Les temps indiqués dans les instructions ne permettent pas d'obtenir le résultat souhaité.	Comme chaque viande est différente et que de nombreuses conditions peuvent varier, nous ne pouvons vous donner qu'une indication approximative.	Essayez d'adapter le temps de cuisson individuel à vos aliments. Si la viande est placée sur le gril dès sa sortie du réfrigérateur, par exemple, le temps de cuisson sera plus long. Abordez les nouveaux aliments avec précaution ou utilisez le mode manuel.
Les surfaces du gril se décolorent.	La décoloration peut être causée par des températures élevées.	Ce phénomène est totalement inoffensif. La décoloration n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.
Le métal de la face inférieure des plaques de gril est rayé.	Cela peut se produire si la plaque du gril est exposée à une humidité élevée pendant une longue période. Par exemple, dans le lave-vaisselle ou dans d'autres environnements humides.	Ce phénomène est totalement inoffensif. La décoloration n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil. Pour l'éviter, il est recommandé de nettoyer à la main et de sécher rapidement les plaques du gril.

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.

