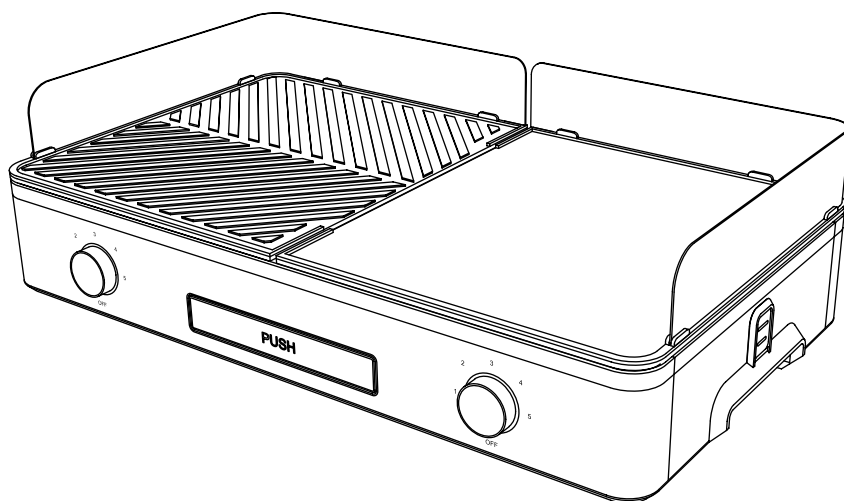


ELEKTROGRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KLAMER
Elektrogrill



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

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Elektrogrill
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	2000-2400 W
Artikelnr.	91568

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Elektrogrills. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Elektrogrill benutzen. Der KLAMER Elektrogrill ist ideal für die vielseitige und komfortable Zubereitung Ihrer Lieblingsgrillgerichte.

- Mit einer Leistung von 2400 Watt ermöglicht der Elektrogrill ein schnelles Aufheizen und gleichmäßige Wärmeverteilung, was die Zubereitung von Grillgut effizient und einfach macht.
- Fünf anpassbare Grillstufen ermöglichen eine genaue Steuerung der Temperatur, um verschiedenste Speisen genau nach Ihren persönlichen Vorlieben zuzubereiten.
- Der Elektrogrill ist mit zwei Grillplatten ausgestattet und bietet somit ausreichend Platz, um mehrere Speisen gleichzeitig zu grillen, wodurch er sich für eine flexible und individuell angepasste Grillgestaltung bei jedem Anlass hervorragend eignet.

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

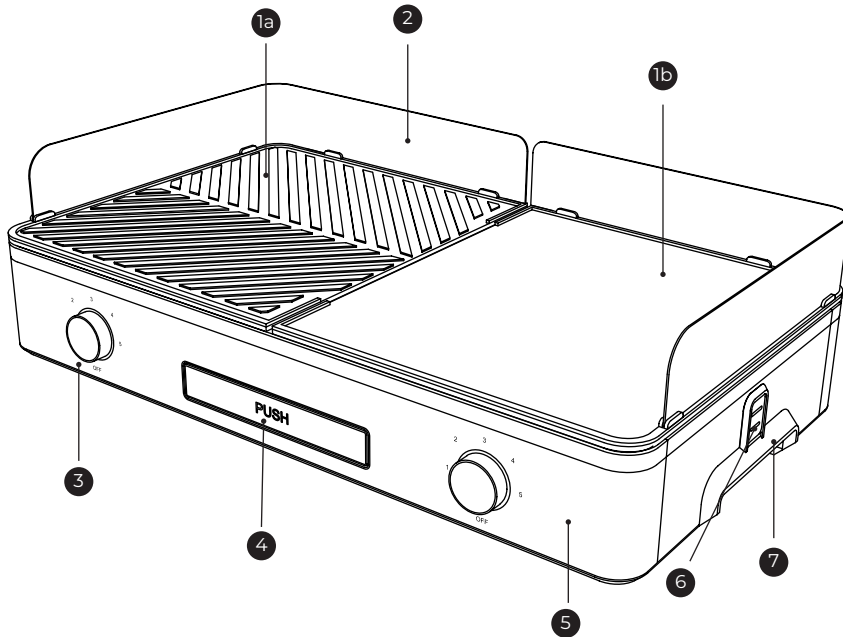
1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene 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 Elektrogrill 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! 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, auseinandgebaut wird oder Teile ausgetauscht werden. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
11. Das Gerät ist zur Verwendung im Freien geeignet.
12. Die Grillplatten sind mit kratzempfindlicher Antihafbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher kein Metallbesteck für die Grilloberfläche. Dieses beschädigt die Antihafbeschichtung.
13. Platzieren Sie keine Aluminiumbehälter oder -folie und keine Kochgeschirre auf der Grillplatte.
14. Verwenden Sie zur Vorbereitung oder während des Grillens kein fettarmes Streichfett, da dieses auf der Grillplatte einbrennen kann.
15. Lassen Sie den Elektrogrill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.
16. Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
17. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrokochers oder in einen erhitzten Ofen.
18. Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
19. Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
20. Entnehmen Sie die Grillplatten vor der Reinigung. Grillplatten müssen vollkommen trocken sein, bevor diese wieder eingesetzt werden.

Produktdiagramm

- 1 Grillplatten
- 1a Grillplatte links
- 1b Grillplatte rechts
- 2 Windschutz
- 3 Temperaturregler
- 4 Auffangschale
- 5 Basis
- 6 Entriegelungsknopf
- 7 Handgriff



Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußeren Seite des Geräts befinden.
2. Reinigen Sie die Grillplatten sowie die Auffangschale mit heißem Wasser unter Zugabe von Spülmittel und trocknen Sie die anschließend sorgfältig.
3. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche.

Hinweis

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

Ausstattung

Grillplatten

Das Gerät bietet zwei vielseitig einsetzbare Grillbereiche:

- **geriffelte Grillfläche** für das charakteristische Grillmuster.
- **glatte Grillfläche** optimal für Gemüse, Fisch, Süßspeisen und mehr.

Jede der beiden Grillplatten lässt sich separat in der Temperatur einstellen. So können Sie verschiedene Speisen gleichzeitig bei jeweils optimaler Hitze garen oder bereits zubereitete Speisen auf einer der Platten warmhalten.

Windschutz

Der Elektrogrill verfügt über einen abnehmbaren Spritz- und Windschutz. Dieser dient einerseits dazu, Fettspritzer von der umgebenden Arbeitsfläche fernzuhalten und andererseits die Grillfläche bei windigen Bedingungen vor dem Auskühlen zu bewahren.

Hinweis

Stellen Sie sicher, dass die Halterungen des Spritz-/Windschutzes korrekt an den Seiten sowie an der Rückwand der Basis positioniert sind.

Fettarmes Grillen

Das Gerät besitzt an der Vorderseite der Grillfläche eine integrierte Rinne für den Fettabsatz, die überschüssiges Fett auffängt und ermöglicht so eine fettarme Zubereitung der Speisen. Unter der Ablaufrinne ist zudem eine herausnehmbare Auffangschale angebracht, die das Fett sicher sammelt.

Hinweis

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne die vorgesehene Fettauffangschale.

Temperaturregler

Die Hitzeintensität lässt sich in fünf Stufen einstellen:

Stufe 1-2: Niedrige Temperatur, geeignet um Speisen warm zu halten.

Stufe 2-3: Moderate Temperatur, ideal zum schonenden Garen.

Stufe 4-5: Hohe Temperatur, perfekt für das schnelle Anbraten und Bräunen von Speisen.

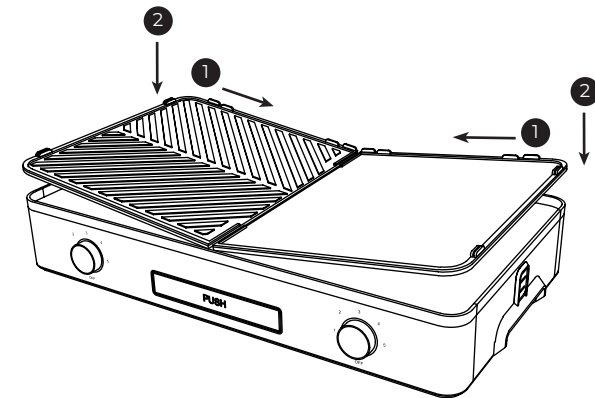
Hinweis

Der Elektrogrill kann über die Temperaturregler nicht abgeschaltet werden. Ziehen Sie daher nach jeder Benutzung den Netzstecker.

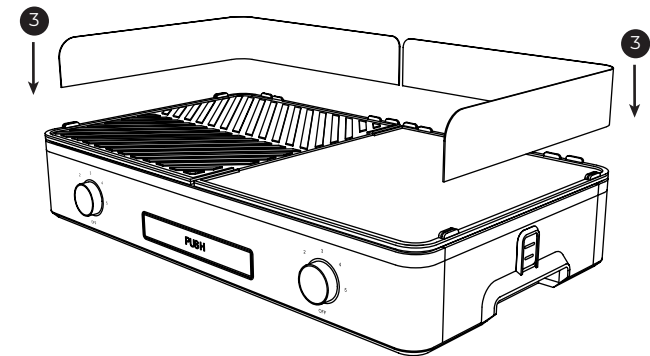
Grillplatte einsetzen bzw. abnehmen

Einsetzen

1. Bevor Sie die Grillplatte in das Gerät einsetzen, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt ist.
2. Zum Einsetzen der Grillplatten platzieren Sie diese vorsichtig auf der Basis und achten Sie darauf, dass sie genau in die vorgesehenen Führungen passen. Achten Sie darauf, dass die runden Ecken der Grillplatten nach außen ausgerichtet sind (1).
3. Schieben Sie dann die Grillplatten von außen zur Mitte hin auf die Basis. Drücken Sie nun die Ränder der Grillplatten nach unten, bis sie mit einem Klickgeräusch einrasten (2).



4. Setzen Sie den Windschutz in die entsprechenden Halterungen am Rand der Grillplatten ein (3).
5. Achten Sie darauf, dass der Fettablauf nach vorne zeigt.

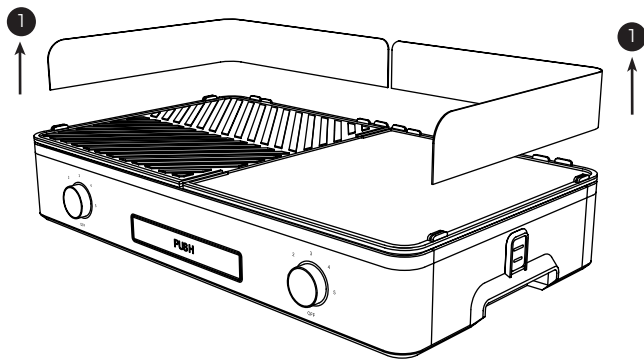


Hinweis

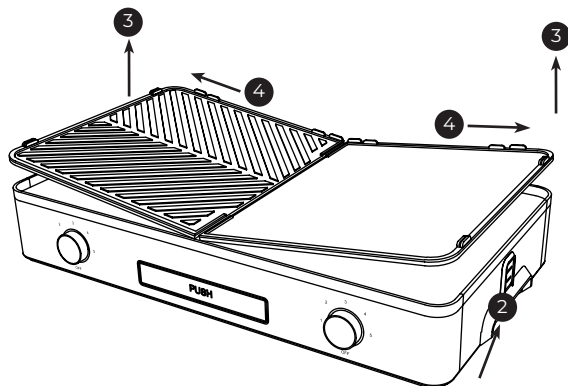
Die Grillplatten sind so konzipiert, dass jede von ihnen nur auf einer spezifischen Position der Basis eingesetzt werden kann.

Abnehmen

1. Bitte lassen Sie das Gerät vor der Demontage vollständig abkühlen.
2. Entnehmen Sie den Windschutz vorsichtig aus den Halterungen (1).
3. Anschließend drücken Sie den Entriegelungsknopf, der sich über dem Handgriff befindet (2).



1. Danach können Sie die Grillplatten anheben und diese seitlich verschieben (3, 4).



Inbetriebnahme

1. Platzieren Sie die Auffangschale in der Basis.
2. Platzieren Sie beide Grillplatten auf der Basis. Beachten Sie, dass die Grillplatten so konzipiert sind, dass jede von ihnen nur auf einer spezifischen Position der Basis eingesetzt werden kann. Die geriffelte Grillplatte wird ausschließlich links und die flache Grillplatte ausschließlich rechts eingesetzt.
3. Setzen Sie den Windschutz ein, indem Sie ihn in die Halterungen der Grillplatten einfügen. Der Windschutz dient einerseits dazu, die Grillfläche bei windigen Bedingungen vor dem Auskühlen zu bewahren und andererseits Fettspritzer von der umgebenden Arbeitsfläche fernzuhalten.
4. Nachdem Sie das Netzkabel angeschlossen haben, leuchten die farbigen Ringe um die Temperaturregler. Steht der Regler auf OFF, so ist weißes Licht zu sehen. Steht der Regler auf einer höheren Stufe, so signalisiert blaues Licht das Aufheizen.
5. Stellen Sie die Temperaturregler für das Vorheizen auf die höchste Stufe und lassen Sie das Gerät für fünf Minuten aufheizen.
6. Anschließend können Sie, je nach Art des Grillguts, gegebenenfalls eine niedrigere Einstellung auswählen.
7. Die farbige Anzeige um die Temperaturregler leuchten während des Aufheizens blau und wechseln zu weiß, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
8. Anschließend legen Sie das Essen mit einem Spatel oder einer Zange auf die linke und rechte Grillplatte, nicht mit den Fingern. Während des Betriebs können Sie das Essen für das beste Bratergebnis umdrehen.

Hinweis

Verwenden Sie zur Vorbereitung oder während des Grillens kein fettarmes Streichfett, da dieses auf der Grillplatte einbrennen kann.

Reinigung und Pflege

1. Bitte trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Achten Sie darauf, das Gerät zunächst abkühlen zu lassen.
2. Es empfiehlt sich, Fett- oder andere Rückstände von den noch leicht warmen Grillplatten mit einem Küchentuch zu entfernen.
3. Nehmen Sie die Grillplatten vorsichtig aus der Basis heraus.
4. Entfernen Sie die Auffangschale aus der Basis.
5. Die Grillplatten, die Auffangschale und der Windschutz sind spülmaschinengeeignet. Allerdings wird es empfohlen, die Teile mit der Hand zu säubern.
6. Dafür verwenden Sie lauwarmes Wasser und ein mildes Spülmittel. Sie können hierfür eine Spülbürste oder einen weichen Schwamm verwenden.
7. Bitte vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, Metallschwämmen oder Backofenreinigern.
8. Die Basis sollte keinesfalls in Wasser eingetaucht oder direkt mit Wasser behandelt werden. Sie können sie lediglich mit einem leicht feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen und anschließend vorsichtig trocknen.
9. Die elektrischen Kontakte an den Grillplatten und der Basis müssen vollständig trocken sein, bevor Sie das Gerät erneut zusammenbauen.
10. Setzen Sie das Gerät nach vollständiger Trocknung zur Aufbewahrung wieder zusammen und bewahren Sie es an einem trockenen, ebenen Ort

Hinweis

Reinigen Sie das Gestell niemals unter fließendem Wasser.

	Spülmaschinen-geeignet	Unter laufendem Wasser abspülen	Mit einem feuchten Tuch abwischen
Grillplatten	ja	ja	ja
Basis	nein	nein	ja
Auffangschale	ja	ja	ja
Windschutz	ja	ja	ja

Lagerung des Geräts

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.

Problemlösung

In der folgenden Tabelle finden Sie eine Liste von möglichen Problemen, deren Ursachen und Lösungen, die Ihnen bei der Nutzung helfen können:

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät wird nicht heiß	Der Elektrogrill 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.
Die Grillplatte passt nicht rein	Die Grillplatten sind so konzipiert, dass sie nur in spezifischen Positionen der Basis eingesetzt werden können. Die geriffelte Grillplatte wird ausschließlich links und die flache Grillplatte ausschließlich rechts eingesetzt.	Überprüfen Sie sorgfältig, ob Sie die richtige Grillplatte an der richtigen Stelle platziert haben, und stellen Sie sicher, dass sie korrekt eingesetzt ist, um ein reibungsloses Funktionieren zu gewährleisten. Genauere Informationen dazu finden Sie auf den Seiten 7-8.
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.
	Rauch und unangenehmer Geruch können während des Grillens auftreten, insbesondere wenn Fett oder Lebensmittelreste auf die heißen Grillplatten gelangen und verbrennen.	Achten Sie darauf, die Grillplatten regelmäßig zu reinigen und überschüssiges Fett oder Lebensmittelreste zu entfernen, um die Bildung von Rauch und unangenehmem Geruch zu verhindern. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatten sauber sind, bevor Sie das Gerät verwenden, um ein optimales Grillergebnis zu erzielen.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundensupport.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Kunden-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 Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

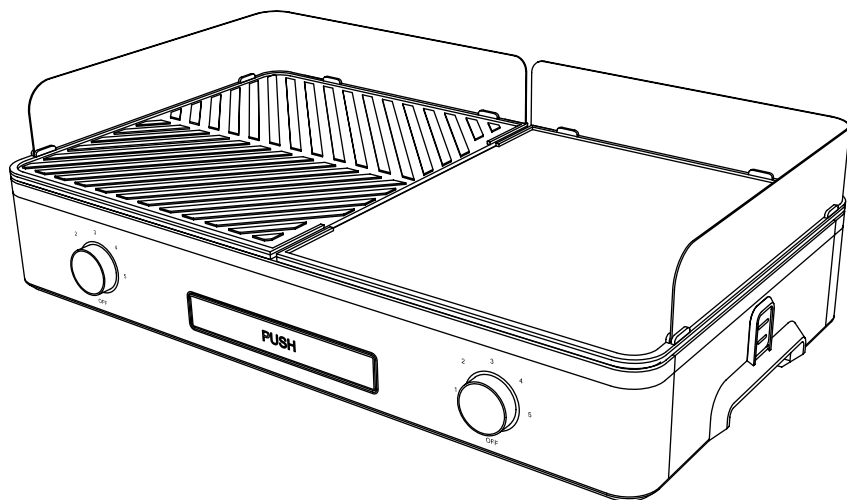


ELECTRIC GRILL

USER MANUAL

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

KLAMER
Electric Grill



Specifications

Model	KLAMER Electric Grill
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Rated Power	2000-2400 W
Article No.	91568

Features

Thank you for purchasing the KLAMER Electric Grill. Please read this manual carefully for your own safety BEFORE using the electric grill. The KLAMER Electric Grill is ideal for versatile and comfortable preparation of your favorite grilled dishes.

- With a power of 2400 watts, the electric grill allows for rapid heating and even heat distribution, making the preparation of grilled food efficient and simple.
- Five adjustable grill levels enable precise temperature control to prepare a variety of dishes exactly to your personal preferences.
- The electric grill is equipped with two grill plates, providing ample space to grill several dishes at the same time, making it suitable for any occasion.

Important Safeguards

Caution

1. This device is not intended for use by persons (including children under 8 years) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are under supervision.
2. Check whether the voltage specified on the device corresponds to the local mains voltage before connecting the device.
3. Do not use the device if the plug, power cord, or the device itself is damaged. Always ensure that the plug is properly inserted into a socket.
4. If a device is used by children or near children, close monitoring is required. Children should be supervised to ensure that they do not burn themselves on the device.



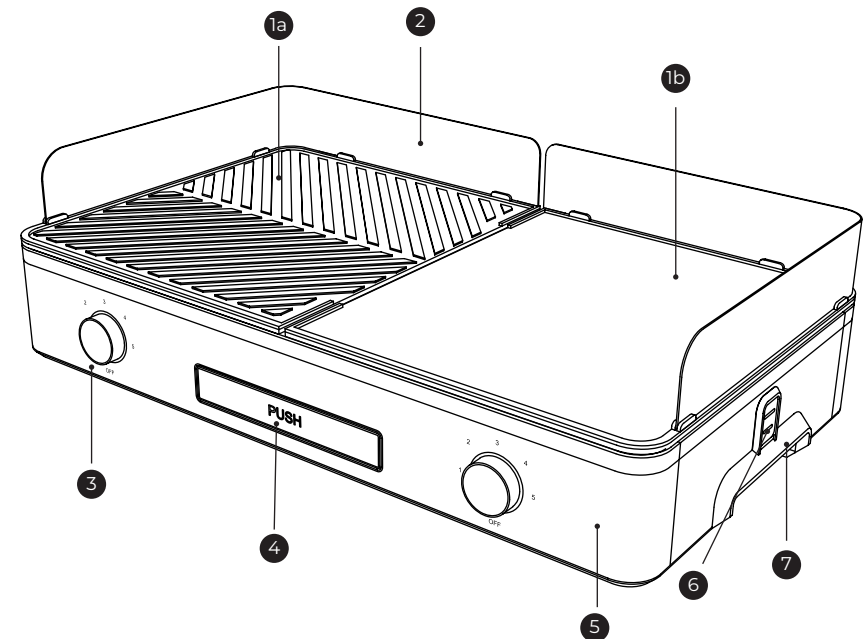
Find help and advice at
tischgrill.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

5. Always place the electric grill on a stable, flat, and heat-resistant surface where the device cannot fall.
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 shocks, cables, plugs, or devices must not be immersed in water or other liquids. Do not connect the device to the power supply if these parts have become wet. Do not operate the control dial with wet hands.
8. Do not use this device for purposes other than its intended use. This device is intended for the preparation of food.
9. Never touch the hot surfaces during and after use! There is a risk of serious burns! Therefore, only hold the device by the handles.
10. Unplug the device from the socket when it is not in use, being cleaned, disassembled, or when parts are being replaced. Let the device cool down before attaching or removing parts and before cleaning it.
11. The device is suitable for outdoor use.
12. The grill plates are equipped with scratch-sensitive non-stick coating. Therefore, do not use metal utensils for the grilling surface. This damages the non-stick coating.
13. Do not place aluminum containers or foil and no cookware on the grill plate.
14. Do not use low-fat spread for preparation or during grilling, as this can burn onto the grill plate.
15. Never leave the electric grill unattended during operation.
16. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person to avoid a hazard.
17. Do not place the device on or near a hot gas or electric cooker or in a heated oven.
18. The device must not be operated via an external timer or remote control. Do not use accessories that are not recommended by the manufacturer.
19. Clean all parts immediately after use and remove any food residues immediately.
20. Remove the grill plates before cleaning. Grill plates must be completely dry before being reinserted.

Product diagram

- | | |
|--------------------------|------------------|
| 1 Grill plates | 4 Drip tray |
| 1a Left grill plate | 5 Base |
| 1b Right grill plate | 6 Release button |
| 2 Wind guard | 7 Handle |
| 3 Temperature controller | |



Before first use

1. Remove all packaging materials, and any stickers or labels that are on the outside of the device.
2. Clean the grill plates and the drip tray with hot water and detergent, and then dry them carefully.
3. Wipe the housing with a damp cloth and some detergent.

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

Grill Plates

The device features two versatile grilling areas:

- A ridged grill surface for the characteristic grill pattern.
- A flat grill surface, optimal for vegetables, fish, desserts, and more.

Each of the two grill plates can be set to a separate temperature. This allows you to cook different dishes simultaneously at their optimal heat or keep prepared dishes warm on one of the plates.

Wind Guard

The electric grill comes with a detachable splash and wind guard.

This guard serves two purposes: it keeps fat splashes away from the surrounding work area and also protects the grill surface from cooling down in windy conditions.

Note

Ensure that the brackets of the splash/wind guard are correctly positioned on the sides and at the back wall of the base.

Low-Fat Grilling

The device features an integrated fat deposit groove at the front of the grill surface, which catches excess fat, enabling low-fat preparation of food.

Below the drainage groove, there is a removable drip tray that safely collects the fat.

Note

Never operate the device without the designated fat drip tray.

Temperature controller

The heat intensity can be adjusted in five stages:

Stage 1-2: Low temperature, suitable for keeping food warm.

Stage 2-3: Moderate temperature, ideal for gentle cooking.

Stage 4-5: High temperature, perfect for quickly searing and browning food.

Note

The electric grill cannot be turned off using the temperature controls. Therefore, unplug the device after each use.

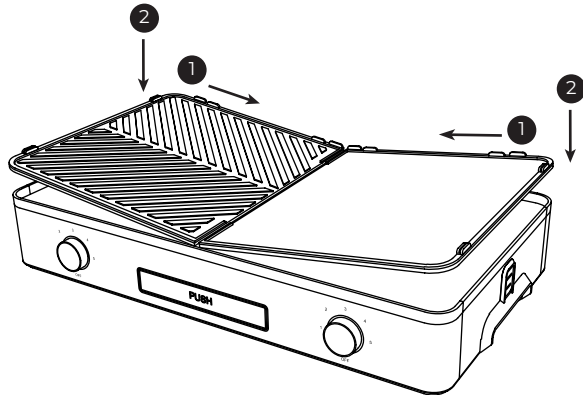
Inserting or Removing the Grill Plate

Inserting

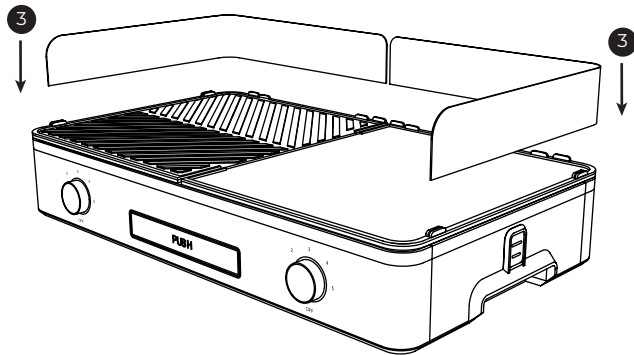
1. Before inserting the grill plate into the device, make sure that the device is unplugged.
2. To insert the grill plates, carefully place them onto the base, ensuring they fit precisely into the designated guides. Make sure that the rounded corners of the grill plates are facing outwards (1).
3. Then slide the grill plates from the outside towards the center onto the base. Now press down the edges of the grill plates until they click into place (2).

Note

The grill plates are designed so that each of them can only be inserted into a specific position on the base.

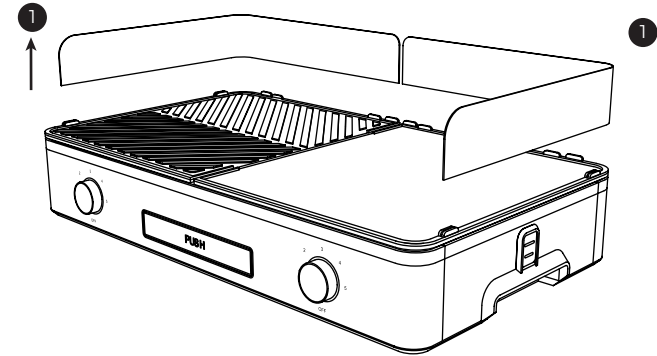


4. Insert the wind guard into the corresponding holders on the edge of the grill plates (3).
5. Make sure that the fat drainage is facing forward.

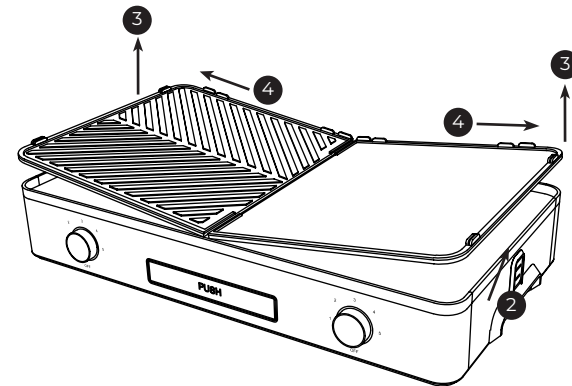


Removing

1. Ensure the device is completely cooled down before disassembly.
2. Carefully remove the wind guard from its holders (1).



3. Then press the release button located over the handle (2).
4. Afterward, you can lift the grill plates and slide them sideways (3, 4).



Starting up the appliance

1. Place the drip tray in the base.
2. Position both grill plates on the base. Note that the grill plates are designed so that each can only be inserted into a specific position on the base. The ridged grill plate is exclusively for the left side, and the flat grill plate for the right side.
3. Insert the wind guard by fitting it into the holders on the grill plates. The wind guard serves to protect the grill surface from cooling down in windy conditions and to keep fat splatters away from the surrounding work area.
4. After connecting the power cord, the colored rings around the temperature controls will light up. If the control is set to OFF, white light is displayed. When the control is set to a higher level, blue light indicates heating.
5. Set the temperature controls to the highest level for preheating and allow the device to heat up for five minutes.
6. Afterwards, you can select a lower setting if necessary, depending on the type of food being grilled.
7. The colored indicator around the temperature controls will light up blue during heating and change to white once the desired temperature is reached.
8. Then, place the food on the left and right grill plates using a spatula or tongs, not fingers. During operation, you can flip the food for the best grilling results.

Note

Do not use low-fat spread for preparation or during grilling, as it can burn onto the grill plate.

Cleaning and Maintenance

1. Always disconnect the device from the power source before cleaning or moving it. Allow the device to cool down first.
2. It's advisable to remove fat or other residues from the still slightly warm grill plates with a kitchen towel.
3. Carefully remove the grill plates from the base.
4. Remove the drip tray from the base.
5. For convenient cleaning, the grill plates, drip tray, and wind guard can be placed in the dishwasher. However, it is recommended to clean these parts by hand.
6. Use lukewarm water and mild detergent for this. A dish brush or a soft sponge can be used.
7. Please avoid using abrasive cleaners, metal sponges, or oven cleaners.
8. The base should never be immersed in water or directly treated with water. You can simply wipe it with a slightly damp cloth and some dish soap, and then carefully dry it.
9. The electrical contacts on the grill plates and the base must be completely dry before reassembling the device.
10. After everything is thoroughly dried, reassemble the device for storage and keep it in a dry, level place.

Note

Never clean the base under running water.

	Dishwasher safe	Can be rinsed under running water	Wipe with a damp cloth
Grill plates	yes	yes	yes
Base	no	no	yes
Drip tray	yes	yes	yes
Wind guard	yes	yes	yes

Storage

1. First, unplug the device from the power socket.
2. Ensure that all accessories and the frame are clean, dry, and free of any food residues. If not, remove these residues first.
3. Store the device in a cool, light-protected, and dry place. Ideally, use the original packaging for storage.

Problem Solving

In the following table, you'll find a list of possible problems, their causes, and solutions that can assist you in using the device:

Problem	Possible Cause	Solution
Grill doesn't heat up	Not plugged in or power outage	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 grill plate does not fit	The grill plates are designed to be inserted only in specific positions on the base. The ridged grill plate is exclusively placed on the left, and the flat grill plate exclusively on the right.	Carefully check that you have placed the correct grill plate in the right position, and ensure that it is properly inserted to ensure smooth operation. For more detailed information on this, please refer to pages 7-8.
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.
	Smoke and unpleasant odors can occur during grilling, especially if fat or food residues reach the hot grill plates and burn.	To prevent the formation of smoke and unpleasant odors, ensure regular cleaning of the grill plates and removal of excess fat or food residues. Make sure the grill plates are clean before using the device for optimal grilling results.
	The device is defective.	Contact KLAMER customer support.

Warranty

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

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

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

Conformity

This product is in compliance with the applicable CE directives. The full Declaration of Conformity can be obtained through the contact form on our website or from KLAMER Customer Service using the email addresses provided 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.

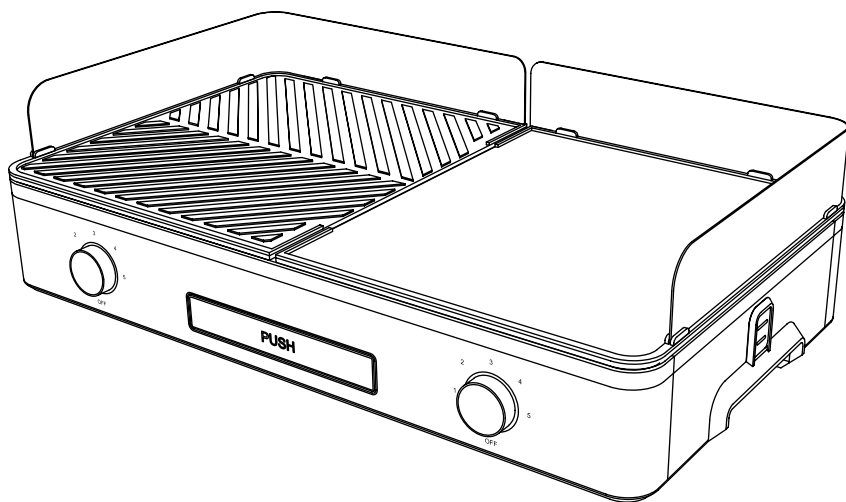


Barbecue Electrique

MODE D'EMPLOI

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

KLAMER
Barbecue Electrique



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

KLAMER

Données techniques

Modèle	KLAMER Barbecue Electrique
Tension	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance	2000-2400 W
Numéro d'article	91568

À propos de cet appareil

Nous vous remercions d'avoir acheté le barbecue électrique KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser le grill électrique. Le grill électrique KLAMER est idéal pour une préparation polyvalente et confortable de vos grillades préférées.

- Avec une puissance de 2400 watts, le grill électrique permet une montée en température rapide et une répartition uniforme de la chaleur, ce qui rend la préparation des grillades efficace et facile.
- Cinq niveaux de grill réglables permettent de contrôler précisément la température afin de préparer les aliments les plus divers, exactement selon vos préférences personnelles.
- Le barbecue électrique est équipé de deux plaques de cuisson et offre ainsi suffisamment de place pour griller plusieurs aliments en même temps, ce qui le rend idéal pour un barbecue flexible et personnalisé en toute occasion.

Mesures de sécurité importantes

Attention

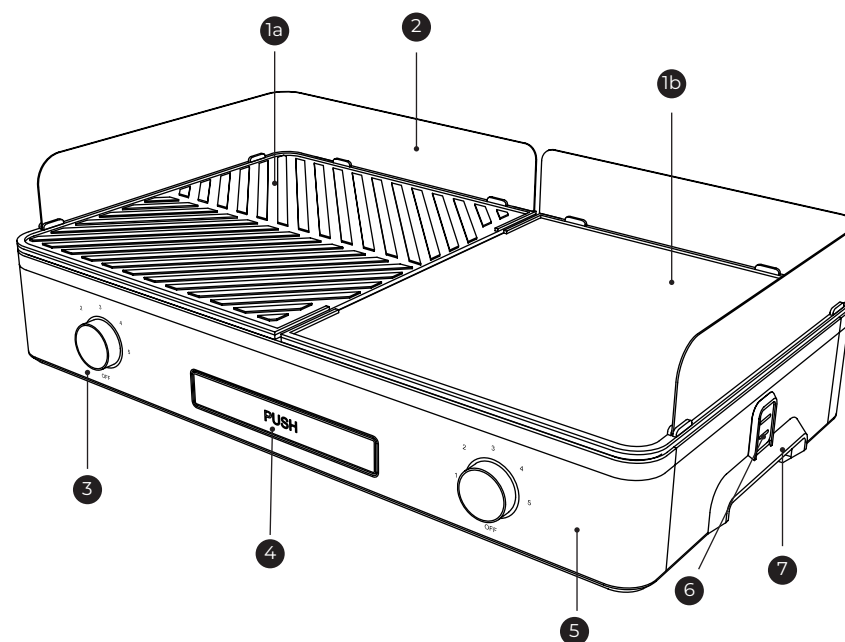
1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées.
2. Avant de brancher l'appareil, 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 grill électrique 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 d'une 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 devenus humides. Ne manipulez pas la molette avec les mains mouillées.
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. Pendant et après l'utilisation, ne touchez jamais les surfaces devenues chaudes ! Vous risqueriez 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. Laissez l'appareil refroidir avant de poser ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
11. L'appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur.
12. Les plaques de grill sont dotées d'un revêtement antiadhésif sensible aux rayures. N'utilisez donc pas d'ustensiles métalliques pour la surface du grill. Cela endommagerait le revêtement antiadhésif.
13. Ne placez pas de récipients ou de feuilles d'aluminium ni d'ustensiles de cuisine sur la plaque de cuisson.
14. N'utilisez pas de graisse à tartiner peu grasse pour la préparation ou pendant la cuisson au grill, car elle risque de brûler sur la plaque de cuisson.
15. Ne laissez jamais le grill électrique sans surveillance pendant son fonctionnement.
16. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
17. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude ou dans un four chauffé.
18. Ne faites pas fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande. N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant.
19. Nettoyez toutes les pièces immédiatement après l'utilisation et enlevez immédiatement les éventuels restes d'aliments.
20. Retirez les plaques de cuisson avant de les nettoyer. Les plaques de grill doivent être parfaitement sèches avant d'être remises en place.

Produkttdiagramm

- | | | | |
|----|---------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Plaques de grill | 4 | Bac de récupération |
| 1a | Plaque de grill gauche | 5 | Base |
| 1b | Plaque de grill à droite | 6 | Bouton de déverrouillage |
| 2 | Protection contre le vent | 7 | Poignée |
| 3 | Régulateur de température | | |



Avant la première utilisation

1. Retirez tous les éléments d'emballage et, le cas échéant, les autocollants ou étiquettes qui se trouvent sur le côté extérieur de l'appareil.
2. Nettoyez les plaques de cuisson et le bac de récupération à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle et séchez-les soigneusement.
3. Essuyez le boîtier avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
4. Placez l'appareil sur une surface stable et plane.

Remarque

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

Équipement

Plaques de gril

L'appareil offre deux zones de cuisson polyvalentes:

- **surface de gril striée:** pour le motif caractéristique du barbecue
- **surface de cuisson lisse:** optimal pour les légumes, le poisson, les desserts, etc.

La température de chacune des deux plaques de gril peut être réglée séparément. Vous pouvez ainsi cuire simultanément différents aliments à la chaleur optimale ou garder au chaud des aliments déjà préparés sur l'une des plaques.

Coupe-vent

Le barbecue électrique dispose d'un pare-éclaboussures et d'un pare-vent amovibles. Celui-ci sert d'une part à empêcher les éclaboussures de graisse sur la surface de travail environnante et d'autre part à protéger la surface de cuisson du refroidissement en cas de conditions venteuses.

Remarque

Assurez-vous que les supports de la protection contre les projections/le vent sont correctement positionnés sur les côtés ainsi que sur la paroi arrière de la base.

Griller avec peu de graisse

L'appareil possède à l'avant de la surface de gril une gouttière intégrée pour l'écoulement des graisses, qui recueille l'excédent de graisse et permet ainsi de préparer les aliments avec peu de graisse. Sous la rigole d'écoulement se trouve en outre un bac de récupération amovible qui recueille la graisse en toute sécurité.

Remarque

N'utilisez jamais l'appareil sans le bac de récupération des graisses prévu à cet effet.

Régulateur de température

L'intensité de la chaleur peut être réglée sur cinq niveaux :

Niveau 1-2 : Basse température, convient pour garder les aliments au chaud.

Niveau 2-3 : Température modérée, idéale pour une cuisson en douceur.

Niveau 4-5 : Température élevée, parfaite pour saisir et dorer rapidement les aliments.

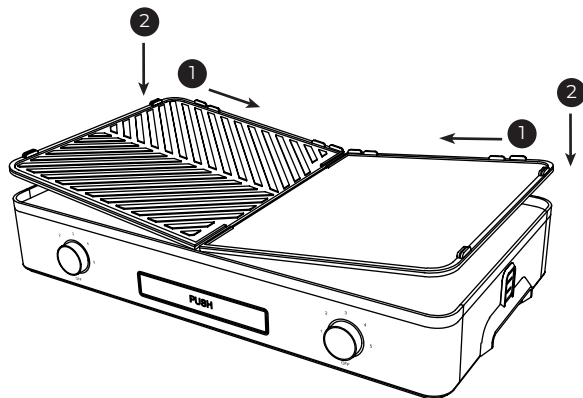
Remarque

Le gril électrique ne peut pas être éteint à l'aide des boutons de réglage de la température. Débranchez donc le barbecue après chaque utilisation.

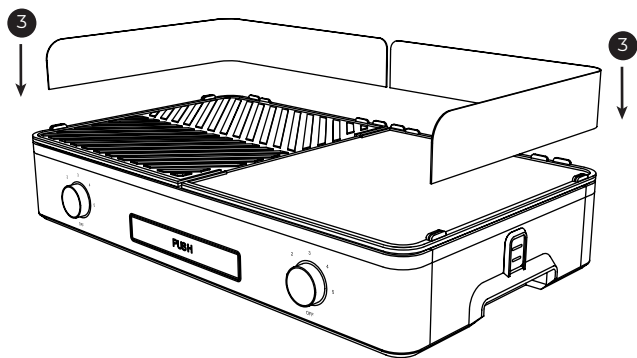
Insérer ou retirer la plaque de grill

Insérer

1. Avant d'insérer la plaque de grill dans l'appareil, assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur.
2. Pour insérer les plaques de grill, placez-les avec précaution sur la base en veillant à ce qu'elles s'insèrent exactement dans les guides prévus à cet effet. Veillez à ce que les coins arrondis des plaques de cuisson soient orientés vers l'extérieur. (1).
3. Faites ensuite glisser les plaques de grill de l'extérieur vers le centre sur la base. Appuyez ensuite sur les bords des plaques de grill jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent avec un clic. (2).



4. Placez le paravent dans les supports correspondants sur le bord des plaques de cuisson. (3).
5. Veillez à ce que l'écoulement de la graisse soit dirigé vers l'avant.

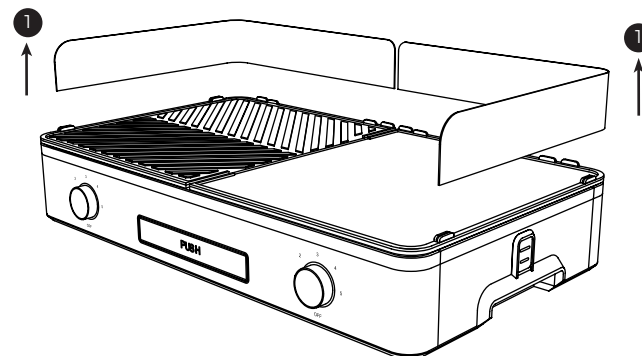


Remarque

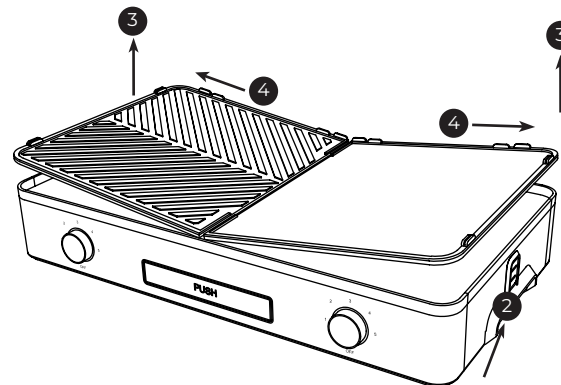
Les plaques de grill sont conçues de manière à ce que chacune d'entre elles ne puisse être utilisée que sur une position spécifique de la base.

Retirer

1. Veuillez laisser l'appareil refroidir complètement avant de le démonter.
2. Retirez avec précaution le paravent de ses supports. (1).
3. Ensuite, appuyez sur le bouton de déverrouillage qui se trouve au-dessus de la poignée. (2).



1. Vous pouvez ensuite soulever les plaques de cuisson et les déplacer latéralement. (3, 4).



Mise en service

1. Placez le bac de récupération dans la base.
2. Placez les deux plaques de cuisson sur la base. Notez que les plaques de cuisson sont conçues de manière à ce que chacune d'entre elles ne puisse être placée que dans une position spécifique de la base. La plaque de gril cannelée se place exclusivement à gauche et la plaque de gril plate exclusivement à droite.
3. Insérez le pare-vent en l'insérant dans les supports des plaques de gril. Le pare-vent sert d'une part à empêcher la surface de gril de refroidir dans des conditions venteuses et d'autre part à empêcher les éclaboussures de graisse sur le plan de travail environnant.
4. Après avoir branché le câble d'alimentation, les anneaux de couleur autour des régulateurs de température s'allument. Si le régulateur est sur OFF, une lumière blanche est visible. Si le régulateur est sur un niveau supérieur, une lumière bleue signale le préchauffage.
5. Pour le préchauffage, réglez les régulateurs de température sur le niveau le plus élevé et laissez l'appareil chauffer pendant cinq minutes.
6. Ensuite, vous pouvez éventuellement sélectionner un réglage plus bas, selon le type d'aliment à griller.
7. Les indicateurs colorés autour des boutons de réglage de la température s'allument en bleu pendant le préchauffage et passent au blanc dès que la température souhaitée est atteinte.
8. Ensuite, placez les aliments sur les plaques de cuisson gauche et droite à l'aide d'une spatule ou d'une pince, pas avec les doigts. Pendant le fonctionnement, vous pouvez retourner l'aliment pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

Remarque

N'utilisez pas de graisse à tartiner peu grasse pour la préparation ou pendant la cuisson au barbecue, car elle risque de brûler sur la plaque de cuisson.

Nettoyage et entretien

1. Débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de le nettoyer ou de le déplacer. Veillez à laisser d'abord refroidir l'appareil.
2. Il est recommandé d'enlever les résidus de graisse ou autres des plaques de gril encore légèrement chaudes à l'aide d'un torchon de cuisine.
3. Retirez délicatement les plaques de gril de la base.
4. Retirez le bac de récupération de la base.
5. Les plaques de cuisson, le bac de récupération et le pare-vent peuvent être lavés au lave-vaisselle. Il est toutefois recommandé de les nettoyer à la main. Pour cela, utilisez de l'eau tiède et un produit vaisselle doux.
6. Vous pouvez utiliser une brosse à vaisselle ou une éponge douce.
7. Veuillez éviter d'utiliser des produits abrasifs, des éponges métalliques ou des nettoyeurs pour four.
8. La base ne doit en aucun cas être immergée dans l'eau ou traitée directement avec de l'eau. Vous pouvez simplement l'essuyer avec un chiffon légèrement humide et un peu de liquide vaisselle, puis la sécher délicatement.
9. Les contacts électriques des plaques de cuisson et de la base doivent être complètement secs avant de réassembler l'appareil.
10. Après séchage complet, remontez l'appareil pour le ranger et conservez-le dans un endroit sec et plat.

Attention

Ne nettoyez jamais la structure sous l'eau courante.

	Lave-vaisselle-convient pour	Rincer sous l'eau courante	Essuyer avec un chiffon humide
Plaques de gril	oui	oui	oui
Base	non	non	oui
Bac de récupération	oui	oui	oui
Coupe-vent	oui	oui	oui

Stockage de l'appareil

1. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation 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 alimentaires. Dans le cas contraire, commencez par les enlever.
3. Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Idéalement, utilisez l'emballage d'origine.

Résolution des problèmes

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous une liste des problèmes possibles, de leurs causes et des solutions qui peuvent vous aider à les utiliser :

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne chauffe pas	Le gril électrique n'a pas de 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.	Veillez vous adresser au support client KLAMER.
La plaque de cuisson ne rentre pas	Les plaques de gril sont conçues de manière à ne pouvoir être utilisées que dans des positions spécifiques de la base. La plaque de gril striée s'utilise exclusivement à gauche et la plaque de gril plate exclusivement à droite.	Vérifiez soigneusement que vous avez placé la bonne plaque de gril au bon endroit et assurez-vous qu'elle est correctement insérée pour garantir un bon fonctionnement. Vous trouverez des informations plus précises à ce sujet aux pages 7-8.
L'appareil n'est pas stable et vacille	L'appareil est placé sur une surface inégale.	Placez l'appareil sur un sur une surface plane.

de la fumée et/ ou une odeur désagréable une odeur désagréable apparaît.	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Cela peut se produire sur des appareils neufs et est tout à fait inoffensif. Attendez un peu que l'odeur disparaisse.
	De la fumée et des odeurs désagréables peuvent se dégager pendant la cuisson au barbecue, en particulier lorsque de la graisse ou des restes d'aliments se déposent sur les plaques de cuisson chaudes et brûlent.	Veillez à nettoyer régulièrement les plaques de cuisson et à éliminer l'excès de graisse ou les restes d'aliments afin d'éviter la formation de fumée et d'odeurs désagréables. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres avant d'utiliser l'appareil afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal.
	L'appareil est défectueux.	Veillez vous adresser au 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 !

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.

