



Plancha électrique professionnelle <i>Notice d'utilisation</i>	3
Professional electric plancha <i>Instructions for use</i>	10
Professioneller elektrischer Plancha-Grill <i>Bedienungsanleitung</i>	18
Plancha eléctrica profesional <i>Manual de instrucciones</i>	25

Planchas eléctricas

Demandez notre catalogue :
Ask for our brochure :



GECIC3



GECII2



GECIK2



Set accessoires pour plancha
 ASP1



Chariot Plein Air KHEA05
 'Plein Air' Card KHEA05



Plancha Gaz GGCI02
 Gas plancha GGCI02

Modèle Model	Dimensions Size	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power
GECIC3	395 x 380 x 215 mm	340 x 340 mm	11 Kg	1 600 W
GECII2	700 x 376 x 230 mm	640 x 340 mm	17 Kg	2 x 1 800 W
GECIK2	400 x 690 x 266 mm	340 x 640 mm	19 Kg	3 600 W

Cher client,

Vous venez d'acheter l'un de nos appareils et nous vous en remercions vivement. Son utilisation est très simple mais nous vous conseillons de lire attentivement cette notice dans laquelle vous trouverez les conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Réception et déballage :

Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception. Vous devez également faire mention de vos réserves sur le récépissé du transporteur et décrire avec précision les dégâts constatés à la livraison.

Prescriptions générales concernant les matériels électriques


Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions de base en matière de sécurité :

Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles soient correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques issus encourus ont été appréhendés.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- Les films de protection de l'inox protègent des rayures. Il est impératif de les enlever avant la première mise en service.
- L'appareil doit être raccordé à la prise de terre.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans un environnement ne dépassant pas une température de 40 °C.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.

- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagée. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- En cas de panne, l'examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Toute opération de maintenance doit être réalisée par un technicien habilité.
- Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Toujours brancher et débrancher le cordon électrique, le réglage étant sur la température minimum et sur arrêt.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler avec des mains humides.
- Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, brûleur à gaz, four ...).
- Débranchez la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- Les instructions stipulent que cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Cet appareil est prohibé à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur pour les planchas GECIC3 et GECII2, à plus de 1 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur pour la plancha GECIK2.
- Ne pas obstruer les trous de ventilation sur le châssis de la plancha.
- Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).



- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Ces modèles sont destinés à un usage professionnel.
Les planchas électriques Krampouz apportent facilité et confort d'utilisation grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300°C.

Caractéristiques :

- Châssis et plaque de cuisson inox
- Rebords sur 3 côtés
- Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- Alimentation en monophasé 230 volts

Et selon l'appareil :

- Une ou 2 zones de chauffe réglées par un thermostat réglable de 50 à 300°C
- Un ou 2 témoins de chauffe
- Un ou 2 interrupteurs marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Puissance : 1 x 1 600 watts, 2 x 1 800 watts ou 1 x 3 600 watts
- 4 pieds réglables pour GECIC3, 2 pieds réglables à l'arrière pour GECIK2 et GECII2

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Instructions

Plan de travail

Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel on reposera l'appareil à une distance minimum de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur pour les planchas GECIC3 et GECII2 -à plus de 1cm de parois non résistantes à la chaleur pour la plancha GECIK2- pour éviter le rayonnement de la plaque. Pour un confort optimal de l'utilisateur l'appareil doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.

Les films de protection de l'inox protègent des rayures. Il est impératif de les enlever avant la première mise en service. Placez l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne l'utilisez pas sur un support sensible à la chaleur.

Avant la première utilisation, nettoyez la plancha avec une éponge.

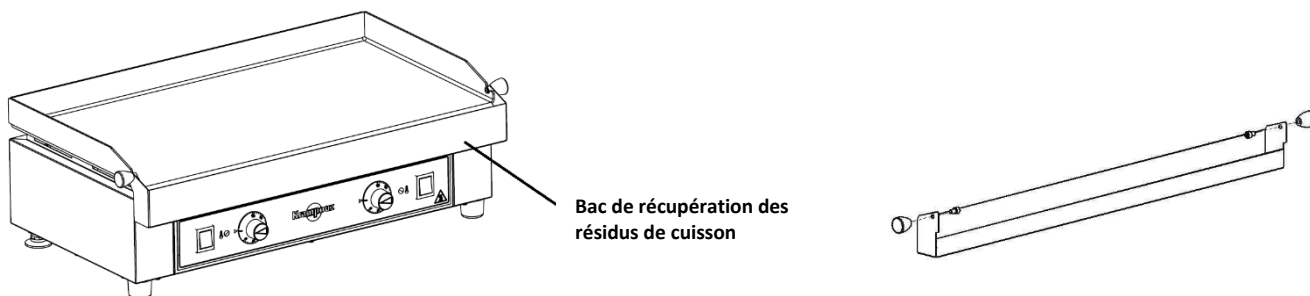
Raccordement électrique

Les appareils doivent être branchés sur le réseau 230 volts monophasé à une prise bipolaire + terre 16 ampères. Ils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5 mm².

Bac de récupération des résidus de cuisson

Ce récipient permet la récupération des résidus de cuisson, il doit être manipulé appareil froid, être vidé et nettoyé avant chaque nouvelle utilisation.

La société KRAMPOUZ ne pourra être tenue pour responsable des dégâts occasionnés aux objets ou aux personnes résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.



Lors de l'utilisation de la plancha, le récupérateur des résidus de cuisson doit être impérativement monté à l'emplacement prévu. (Risque de détérioration des manettes)

Utilisation

Grâce à la plancha, réalisez une cuisine simple, variée et saine : viandes, poissons et fruits de mer, légumes, fruits.

Conseil de cuisson

- Choisissez la température de cuisson en fonction des aliments.
- Préchauffez la plancha en réglant à la température choisie pendant 10 min
- Si vous possédez la plancha GECII2, deux températures différentes peuvent être choisies pour cuire deux types d'aliments différents sur les deux zones de chauffe.
- Enduire uniformément d'huile avec un tampon ou un pinceau.
- Disposez les aliments sur la plaque et réaliser la cuisson à votre convenance. Avec l'habitude, vous déterminerez les températures les plus adaptées aux produits à cuire en fonction de leurs épaisseurs, de leurs textures et de vos goûts. Les températures et les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

	Aliments	Température de cuisson	Temps de cuisson
POISSONS ET FRUITS DE MER	Brochettes de poisson	160 °C	15 min
	Gambas	160 °C	15 min
	Noix de pétoncles	160 °C	15 min
	Saumon	160 °C	15 min
	Joues de lotte ou de cabillaud	180 °C	15 min
	Coquilles St Jacques	160 °C	15 min
	Seiche, calamars, poulpe	220 °C	15 min
VIANDES ET VOLAILLES	Côte de bœuf saignante	250 °C	5 min sur chaque face environ
	Côte de bœuf à point	220 °C	15 min sur chaque face environ
	Steak de bœuf saignant	250 °C	1 min sur chaque face environ
	Steak de bœuf à point	220 °C	3 min sur chaque face environ
	Porc ou veau émincé	220 °C	20 min
	Lapin ou poulet émincé	200 °C	30 min
	Aiguillettes de canard	220 °C	1 à 3 min sur chaque face
	Magrets de canard	240 °C puis 200 °C	10 min sur la face côté peau puis 5 min sur l'autre face
	Brochettes de bœuf	240 °C	5 à 10 min
	Côtes ou brochettes d'agneau	240 °C	5 à 10 min
LEGUMES	Champignons/Oignons/ Courgettes/Carottes/ Tomates/Brochettes de légumes/Poivrons ...	150 °C	
FRUITS	Bananes/Pommes/Poires/ Pêches/Orange/Ananas ...	150 °C	

Matériel associé

- Le set d'accessoires Plancha Krampouz – référence ASP1, comprenant une pince, une spatule et un pinceau

Conseils

- Ne coupez pas vos aliments directement sur la plaque, pour éviter de la rayer profondément.
- Ne laissez pas d'ustensiles de cuisine sur la plancha, tels que des couverts, cuillères en bois, ustensiles en plastique ...
- Ne surchauffez pas à la cuisson, vous risqueriez de noircir la plaque et de rendre le nettoyage difficile.
- La plancha peut être utilisée pour le maintien au chaud en fin de cuisson en utilisant des températures de 50 à 100°C.

Entretien et Nettoyage

Le châssis

Afin d'éviter les risques de brûlure, nous vous conseillons de toujours laisser refroidir la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage du châssis. Ce dernier se nettoie avec une éponge légèrement humide.

La plaque

Le nettoyage de la plaque peut se faire plus facilement si la plancha est encore tiède. Attention aux risques de brûlure.

Il est normal que des rayures apparaissent sur la plancha à la suite de l'utilisation des différents ustensiles de cuisson. Au bout d'un certain temps, toutes ces rayures se mélangeront pour donner à la plaque un aspect patiné, brossé.

Avec une spatule rigide, enlevez grossièrement les sucs collés à la plaque de cuisson en les repoussant vers le bac de récupération des résidus de cuisson.

Humidifiez ensuite abondamment la plaque de cuisson pour détremper les sucs restants (avec une éponge gorgée d'eau ou en déposant des glaçons). Laissez agir quelques minutes.

Avec la spatule rigide, enlevez les sucs restants détrempés en les repoussant vers le bac de récupération des résidus de cuisson.

Finissez le nettoyage avec une éponge grattante puis une éponge douce.

Versez un peu de vinaigre sur la plaque permet de supprimer les odeurs et les goûts résiduels.

Après la cuisson de préparations salées, il est indispensable de nettoyer rapidement la plaque de cuisson (risque d'attaque corrosive de la plaque par le sel). Ne pas utiliser pour le nettoyage, des produits chlorés qui peuvent aussi provoquer de la corrosion.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti un an.

Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrive chez l'utilisateur en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le au magasin dans les 48 heures.

Si durant cette période vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

Sont exclues de la garantie :

- 1- L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, amorces superficielles de corrosion, points noirs, changement de teinte, etc...)
- 2- Les dommages résultant d'un évènement ou d'une utilisation anormale, d'une modification du produit ou du non-respect des indications fournies dans la notice d'utilisation.
- 3- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions.



Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc...).

En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

La société Krampouz ne pourra être tenue pour responsable des dégâts occasionnés aux objets ou aux personnes résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

Dear Customer,

Thank you for choosing one of our appliances. It is very easy to use, but we do strongly recommend that you carefully read these instructions which include advice on how to use and install your appliance in order to obtain optimum results.

Reception and unpacking

Any damage due to transport must be reported to the carrier by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receiving your appliance. You must also note your reserves on the carrier's delivery note, describing in detail the damage noted on delivery.

General rules applicable to electrical equipment

When using electrical appliances, safety precautions must always be taken:

Read all the instructions carefully.

- This appliance can be used by children over 8 years under the condition that they are supervised by adults or if they have received the instructions on how to safely use the appliance and if they totally understand the dangers.
- The cleaning and maintenance can only be carried out by children if they are over 8 years old and supervised by adults. Keep the appliance and its cable out of the reach of children under 8.
- This appliance cannot be used by people whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety.
- The appliance must never be left without supervision during use.
- These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- Do not use the appliance for anything other than the purpose which is described.
- There is a risk of accidents if accessories are used that are not recommended by the manufacturer of the appliance.
- The appliance must be earthed.
- These appliances are intended for collective use, for example in the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and craft businesses, such as bakeries, butcher shops, etc., but not for continuous mass production of food.
- The appliance must be connected to the mains by means of a residual (differential) current device with a rated residual operating current of 30mA maximum.
- It is recommended to use this appliance in an environment that does not exceed a temperature of 40°C.
- The protective film protects the steel from scratches. It is imperative to remove them before the first warming.
- It is recommended to examine the power supply cable regularly in order to detect any signs of deterioration.
- Do not connect nor use any appliance with a damaged plug or cable. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similar qualified person to avoid any danger.
- In case of failure, the examination and repair should be performed by a qualified technician.

- All maintenance must be performed by a qualified technician.
- The appliance is not designed to be switched on by an external timer or separate remote control system.
- If you need to use an extension lead, take care to unwind the whole length in order to avoid the cable overheating.
- Always connect or disconnect the cable to the power socket with the setting knob set at a minimum and 'off' position.
- In order to avoid electric shocks, do not immerse the cable, socket or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands either.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Do not put the appliance nor its cable on or near a hot surface (electric hotplate, hot gas burner, heated oven etc).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning.
- The instructions state that this appliance must not be cleaned with a water jet or steam cleaner.
- Do not bleach.
- Do not handle the appliance while hot.
- Do not touch the hot surfaces.
- Leave the appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- This device is prohibited outside.
- Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm, 1cm for the plancha GECIK2, from any wall or element liable to be affected by heat.
- Take care: Do not insert a sheet of tin foil or any other material or object (risk of damage) between the plate and the frame (ventilation area).
- Do not block the ventilation holes of the plastic base, under the frame.
- Caution: Do not use this device with wood or coal to other energy source than that for which it provides (electrical energy).



- The symbol  means "Caution: hot surface".
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

These models are designed for professional use.

Strong and reliable, they are convenient to use thanks to the constant temperature and even and fast cooking.

Characteristics

- Stainless steel casing and cooking plate
- Rim on 3 sides
- Removable tray for cooking residus
- Single-phase 230 volts
- Adjustable feet

And depending on model :

- 1 or 2 heating zones
 - 1 or 2 adjustable thermostats from 50 to 300°C
 - 1 or 2 indicators to signal heating
 - 1 or 2 on/ off switches with power lights
 - Power: 1 x 1 600 watts, 2 x 1 800 watts or 1 x 3 600 watts
 - 4 adjustable feet on GECIC3, 2 adjustable rear feet on GECIK2 and GECII2
- This appliance complies with the EC standards.

Installations

Work surface

Choose an easy-to-clean work surface on which to install the appliance. The appliance must be at least 20 cm from any vertical surfaces that are not heat-resistant for the planchas GECIC3 and GECII2 - at least 1 cm from any vertical surfaces that are not heat-resistant for the plancha GECIK2 - in order to prevent damage by heat radiating from the plates. To ensure maximum ease of use, the top of the irons should be between 85 and 95 cm from the ground.

- Place the machine on a flat, firm surface. Do not place on anything that is sensitive to heat.
- Select the temperature according to the type of food to be cooked (see section on cooking).
- Preheat the plancha at the chosen temperature for 10 minutes.
- Place the food on the plate and cook to taste.

Place the appliance 20 cm away from any wall or any element sensitive to heat. Use the button to adjust the temperature.

Unwind and connect the cable securely: firstly to the socket of the appliance and then to the mains socket. The indicator light will then go on. The light goes off when the appliance is ready to use.

Protective films prevent the stainless steel from scratches. It's imperative to remove them before the first use

Before the first use, clean the plancha with a damp sponge.

Electrical connection

The appliances must be connected to the single phase 230 V network using a 16-amp two-pin plug with earth pin. They are delivered with a power cable, type HO7RNF 3 conductors (phase + neutral + earth), cross-section 1,5 mm².

Cooking residues collector

The container supplied with your appliance allows recovering cooking residues, and must be handled when the appliance is cold .

KRAMPOUZ may not be held liable for damage caused to objects or persons resulting from improper installation or use of the appliance.



When using the plancha, the must be fitted in the appropriate location. (Risk of damaging the handles)

Cooking

Thanks to the plancha, it's easy to create a balanced and varied diet: fish and seafood, meat and poultry, vegetables, fruits...

How to use

- Place the machine on a flat, firm surface. Do not place on anything that it sensitive to heat.
- Select the temperature according to the type of food to be cooked).
- Preheat the plancha at the chosen temperature for 10 minutes.
- If you have the plancha GECII2, you can choose two different temperatures to cook two types of food on two independent heating zones
- Apply oil evenly on the heating zone(s) with a brush

Place the food on the plate and cook to taste. With practice, you will determine the temperature best suited to products to be cooked according to their thickness, their textures and tastes. The temperatures and times below are indicative. These regulations have thermostatic griddle for each heating zone.

Recipes:

	Food	Cooking time	Temperature
FISH AND SEAFOOD	Fish kebab	15 min	160°C
	Prawns	15 min	160°C
	Scallops	15 min	160°C
	Salmon	15 min	160°C
	Monkfish or cod cheek	15 min	180°C
	Coquilles St Jacques	15 min	160°C
	Cuttlefish, squid or octopus	15 min	220°C
MEAT AND POULTRY	Rare T-bone steak	about 5 min on each side	250°C
	Medium T-bone steak	about 15 min on each side	220°C
	Rare steak	about 1 min on each side	250°C
	Medium steak	about 3 min on each side	220°C
	Shredded pork or veal	20 min	220°C
	Shredded rabbit or chicken	30 min	200°C
	Duck fillets	1 to 3 min on each side	220°C
	Duck breasts	10 min on the skin side, then 5 min on the other side	240°C on skin side 200°C on the other side
	Beef kebabs	5 to 10 min	240°C
Lamb chops or kebabs	5 to 10 min	240°C	
VEGETABLES	Mushrooms / Onions / Courgettes / Carrots / Tomatoes / Vegetable kebabs / Peppers, etc.	10 to 15 min	150°C
FRUITS	Bananas / Apples / Pears / Peaches / Oranges / Pineapples, etc.	1 to 3 min	150°C

Necessary equipment

- Krampouz Plancha Set – ref. ASP1, with tongs, spatula and soft brush

Advice

- Do not cut foods directly on the plate, to avoid causing deep scratches.
- Do not leave kitchen utensils on the plancha grill, such as cutlery, wooden spoons, plastic utensils, etc.
- Do not overheat when cooking as this could blacken the plate and make cleaning difficult.
- Plancha grills can be used to keep food warm after cooking.

Maintenance and Cleaning

The frame

To avoid any risk of burns, you are advised to always allow the hot plate to cool down before cleaning the frame. Clean with a sponge soaked in warm water and detergent. Never use abrasives or steel wire brushes.

The plate

It is normal that after a while stripes will appear as a result of using different cooking utensils. All these scratches will blend to give the plate a patina, brushed.

The plate is easier to clean when the plancha grill is still slightly warm. Beware of the risk of burns.

The stainless steel plate on the plancha grill is shiny before use. The surface is likely to become dull and scratched once utensils have been used. This is normal wear and tear. After a while, the scratches will fade and the plate will have a brushed, weathered look. After the appliance has been used several times, grease residues may appear on the hot plate; this is perfectly normal.

To remove these, pour a glass of cold water or place ice cubes on the hot plate when the appliance is cold and scrape off residue with a spatula or scraper. You can also soak residues in water.

During use, these residues may become detached by themselves; this does not mean that the hot plate has been damaged.

With a rigid spatula, remove most of the sticky residue on the hot plate by pushing it towards the cooking residus tray.

Then wet the hot plate thoroughly to soak the remaining residue (use a wet sponge or ice cubes). Leave for a few minutes.

With a rigid spatula, remove the wet, sticky residue and push it towards the cooking residus tray.

Clean with a scouring pad and then a soft sponge.

Pour a little bit of vinegar on the plate to remove smells and strong tastes.

Clean the plate promptly after preparing salty foods as there is a risk of corrosion. Do not use chlorine-based cleaning products as they can also cause corrosion.

The anti-roll serpentine in the removable tray for waste recovery is present to stabilize water or juices during the moving to the cleaning place.

Guarantee and After Sales Service

This appliance is guaranteed for one year.

We pay great attention to ensuring that each of our appliances reaches the user in perfect operating condition. If you do find a problem when unpacking your appliance, please report it to the shop within 48 hours.

If you are confronted with faulty operation during the guarantee period, please contact your dealer.

The following are not covered by the guarantee:

- 1- Normal wear of the product that does not affect operation of the appliance (scratches, impacts, change of color, etc.).
- 2- Damage caused by abnormal events or use, modification of the product or not following the instructions for use.
- 3- Damage resulting from a fall or impact.

Please do not hesitate to let us have your suggestions.



The symbol representing a waste-bin crossed out and shown on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as ordinary household waste. It must be taken to the appropriate collection centre for recycling of electrical and electronic equipment:

- to a point of sale if an equivalent item of equipment is purchased,
- to a collection point made available in your neighbourhood (waste collection centre, selective waste collection, etc).

By making sure that this product is disposed off in appropriate fashion you will help prevent any potentially negative consequences for the environment and human health. Recycling of the materials will help preserve natural resources. For any further information concerning recycling of this product, you can contact your local authorities, waste collection centre or the shop where you purchased the product.

Krampouz may not be held liable for damage caused to objects or persons resulting from improper installation or use of the appliance.

Sehr geehrter Kunde,

für den Kauf eines unserer Geräte möchten wir uns sehr herzlich bei Ihnen bedanken. Zwar ist die Anwendung des Gerätes sehr einfach, dennoch empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen, da sie Tipps für die Installation und Anwendung enthält, um Ihnen optimale Grillergebnisse zu garantieren.

Entgegennahme und Auspacken des Gerätes:

Eventuelle Transportschäden sind innerhalb von 24 Stunden nach Empfang per Einschreiben mit Rückschein dem Spediteur zu melden. Außerdem müssen Sie Ihre Vorbehalte auf der Empfangsbescheinigung des Spediteurs vermerken und die bei der Lieferung festgestellten Schäden detailliert beschreiben.

Allgemeine Vorschriften für elektrische Geräte


Beim Einsatz elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:

Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen bitte aufmerksam durch.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit einhergehenden Risiken verstehen.
- Die Reinigung und die Pflege des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden ordnungsgemäß beaufsichtigt oder sie wurden in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen und wissen um die damit einhergehenden Risiken.
- Diese Geräte sind für den kollektiven Gebrauch bestimmt, z.B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksbetrieben, wie Bäckereien, Metzgereien usw., nicht aber für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Während des Betriebs darf das Gerät nie unbeaufsichtigt bleiben.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Bei Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann es zu Unfällen kommen.
- Die Schutzfolien auf dem Edelstahl schützen vor Kratzern. Sie müssen vor dem ersten Gebrauch entfernt werden.
- Das Gerät muss an ein Erdungssystem angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Bemessungsdifferenzstrom von max. 30 mA versorgt werden.
- Es wird empfohlen, dieses Gerät in einer Umgebung zu benutzen, deren Temperatur 40 °C nicht übersteigt.
- Es wird empfohlen, das Netzkabel regelmäßig auf eventuelle Schäden zu untersuchen.

- Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, dürfen nicht angeschlossen oder benutzt werden. Um Gefahren zu vermeiden, ist ein beschädigtes Netzkabel durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine hierfür qualifizierte Person auszutauschen.
- Im Falle eines Geräteausfalls sind die Prüfung und die Reparatur von einem geschulten Servicetechniker vorzunehmen.
- Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem geschulten Servicetechniker durchgeführt werden.
- Um Risiken aufgrund einer unbeabsichtigten Rückstellung des thermischen Sicherungsautomats zu vermeiden, darf das Gerät nicht an einen externen Schalter wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Stromversorger ein- und ausgeschaltet wird.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, so muss es unbedingt vollständig ausgerollt sein, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nur ein- und ausgesteckt werden, wenn das Gerät ausgeschaltet und die niedrigste Temperatur eingestellt ist.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker und Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät darf nicht mit feuchten Händen bedient werden.
- Das Kabel darf nicht an der Kante eines Tisches oder Tresens herunterhängen.
- Das Gerät und dessen Kabel dürfen sich nicht auf oder in der Nähe von Oberflächen befinden, die heiß werden können (Kochplatte, Gasbrenner, Herd/Ofen usw.).
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung muss der Netzstecker gezogen werden.
- Zur Reinigung der Edelstahlflächen dürfen keine chlorhaltigen Produkte verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht bewegt werden, solange es heiß ist.
- Heiße Oberflächen nicht berühren.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es bewegen oder reinigen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und trockene Fläche, etwas von der Kante weg und mehr als 20 cm von allen Wänden und hitzeempfindlichen Teilen entfernt für die Plancha-Grills GECIC3 und GECII2, mehr als 1 cm für den GECIK2.
- Die Belüftungslöcher am Geräterahmen dürfen nicht verdeckt werden.
- Die Anleitung besagt, dass dieses Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger gereinigt werden darf.
- Warnhinweis: Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderweitigen Energiequellen, sondern ausschließlich mit elektrischer Energie betrieben werden.



- Das Symbol  bedeutet „Vorsicht: Heiße Oberfläche“.
- Für die Aufbewahrung des Gerätes empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung zu verwahren.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE GUT AUF.

Technische Beschreibung

Diese Modelle sind für den professionellen Gebrauch geeignet. Die elektrischen Plancha-Grills von Krampouz sind dank ihres bis auf 300 °C einstellbaren Thermostats einfach und komfortabel in der Anwendung.

Technische Daten:

- Rahmen und Edelstahl-Grillplatte
- Randleisten auf 3 Seiten
- Auffangbehälter für Backrückstände
- Stromversorgung einphasig 230 Volt

Und je nach Gerät:

- 1 oder 2 Heizzonen, regulierbar über einen von 50 bis 300 °C einstellbaren Thermostat
- 1 oder 2 Heizanzeigen
- 1 oder 2 Ein-/Ausschalter mit Leuchtanzeige
- Leistung: 1 x 1 600 Watt, 2 x 1 800 Watt oder 1 x 3 600 Watt
- 4 verstellbare Füße für den GECIC3, 2 verstellbare Füße hinten für den GECIK2 und den GECII2.

Dieses Gerät entspricht den europäischen CE-Richtlinien.

Anweisungen

Arbeitsfläche

Wählen Sie eine pflegeleichte Arbeitsfläche und stellen Sie das Gerät dort in einer Entfernung von mindestens 20 cm (GECIC3 und GECII2) bzw. 1 cm (GECIK2) zu hitzeempfindlichen Seitenwänden auf, um eine Abstrahlung der Platte zu vermeiden. Für optimalen Bedienungskomfort sollte sich das Gerät auf einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befinden.

Die Schutzfolien auf dem Edelstahl schützen vor Kratzern. Sie müssen vor dem ersten Gebrauch entfernt werden. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Fläche. Verwenden Sie es nicht auf hitzeempfindlichen Flächen.

Reinigen Sie den Plancha-Grill vor dem ersten Gebrauch mit einem Schwamm.

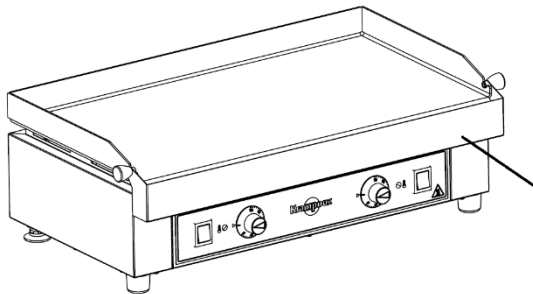
Stromanschluss

Die Geräte müssen mit einem zweipoligen 16-Ampere-Stecker mit Erdleiter an die einphasige 230-Volt-Stromversorgung angeschlossen werden. Sie werden mit einem Netzkabel des Typs HO7RNF mit 3 Leitern (Phasenleiter + Neutralleiter + Erdleiter) mit einer Querschnittsfläche von 1,5 mm² geliefert.

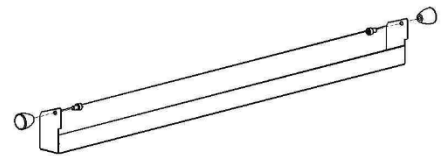
Auffangbehälter für Backrückstände

In dieser Schale wird die Auffangbehälter für Backrückstände. Sie darf erst entfernt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist, und muss vor jeder neuen Verwendung entleert und gereinigt werden.

Die Fa. Krampouz übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden, die durch die fehlerhafte Aufstellung bzw. Nutzung des Gerätes entstehen.



**Auffangbehälter für
Backrückstände**



Während der Nutzung des Plancha-Grills muss die Auffangbehälter für Backrückstände

unbedingt an der dafür vorgesehenen Stelle montiert sein (Beschädigungsgefahr für die Bedienknöpfe).

Benutzung

Der Plancha-Grill ermöglicht Ihnen ein leichtes, abwechslungsreiches und gesundes Garen von Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse und Obst.

Tipps zum Kochen

- Wählen Sie die Gartemperatur in Abhängigkeit des Grillguts aus.
- Wärmen Sie den Plancha-Grill vor, indem Sie ihn 10 Minuten lang auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Falls Sie den Plancha-Grill GECII2 besitzen, können die beiden Garzonen auf zwei verschiedene Temperaturen zum Garen von zwei verschiedenen Arten von Grillgut eingestellt werden.
- Ölen Sie die Platte gleichmäßig mit einem Bausch oder Pinsel.
- Legen Sie das Grillgut auf die Platte und bereiten Sie es wie gewünscht zu. Mit etwas Übung werden Sie ein Gespür dafür bekommen, welche Temperaturen für das jeweilige Grillgut in Abhängigkeit von Dicke, Textur und Ihrem persönlichem Geschmack am besten geeignet sind. Die folgenden Temperaturen und Zeitangaben sind lediglich Anhaltswerte.

	Grillgut	Gartemperatur	Garzeit
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Fischspieße	160 °C	15 min
	Garnelen	160 °C	15 min
	Kammuscheln	160 °C	15 min
	Lachs	160 °C	15 min
	Seeteufel- oder Dorschbacke	180 °C	15 min
	Jakobsmuscheln	160 °C	15 min
	Tintenfisch oder Kalmar	220 °C	15 min
FLEISCH UND GEFLÜGEL	T-Bone-Rindersteak, rare	250 °C	Etwa 5 min auf jeder Seite
	T-Bone-Rindersteak, medium	220 °C	Etwa 15 min auf jeder Seite
	Rindersteak, rare	250 °C	Etwa 1 min auf jeder Seite
	Rindersteak, medium	220 °C	Etwa 3 min auf jeder Seite
	Schwein oder Kalb, geschnetzelt	220 °C	20 min
	Kaninchen oder Hähnchen, geschnetzelt	200 °C	30 min
	Entenbruststreifen	220 °C	1 bis 3 min auf jeder Seite
	Entenbrust	240 °C, dann 200 °C	10 min auf der Haut-, dann 5 min auf der anderen Seite
	Rinderspieße	240 °C	5 bis 10 min
	Lammkoteletts oder -spieße	240 °C	5 bis 10 min
GEMÜSE	Pilze/Zwiebeln/Zucchini/Karotten/Tomaten/Gemüse-spieße/Paprika usw.	150 °C	
OBST	Bananen/Äpfel/Birnen/Pfirsiche/Orangen/Ananas usw.	150 °C	

Zubehör

- Das Zubehör-Set für Plancha-Grills von Krampouz (Artikelnr. ASP1) bestehend aus Zange, Spatel und Pinsel.

Tipps

- Zum Vermeiden von Kratzern das Grillgut nicht direkt auf der Platte schneiden.
- Keine Küchenutensilien wie Besteck, Holzlöffel, Plastikutensilien usw. auf der Platte liegen lassen.
- Die Platte beim Grillen nicht zu stark erhitzen, da sie sonst schwarz werden kann und sich nur schwer reinigen lässt.
- Nach dem Grillen kann der Plancha-Grill bei einer Temperatur von 50 bis 100 °C auch zum Warmhalten verwendet werden.

Instandhaltung und Reinigung

Das Rahmengehäuse

Um Verbrennungen zu vermeiden, raten wir Ihnen, die Platte vor der Reinigung des Rahmengehäuses stets abkühlen zu lassen. Das Gehäuse wird mit einem leicht angefeuchteten Schwamm gereinigt.

Die Grillplatte

Wenn der Plancha-Grill noch lauwarm ist, geht die Reinigung leichter. Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

Es ist normal, dass infolge der Verwendung der verschiedenen Kochutensilien Kratzer auf der Platte auftauchen. Nach einiger Zeit vermischen sich diese Kratzer und verleihen der Platte ein patiniertes, gebürstetes Aussehen.

Entfernen Sie die an der Grillplatte haftenden Reste mit einem festen Spatel und schieben Sie sie in Auffangbehälter für Backrückstände.

Feuchten Sie die Grillplatte zum Aufweichen der verbleibenden Speisereste großzügig an (mit einem in Wasser getränkten Schwamm oder mit Eiswürfeln). Warten Sie ein paar Minuten.

Lösen Sie die aufgeweichten Speisereste mit dem festen Spatel und schieben Sie sie in Auffangbehälter für Backrückstände.

Beenden Sie die Reinigung mit einem rauen und anschließend einem weichen Schwamm.

Um verbleibende Gerüche oder Geschmacksstoffe zu entfernen, können Sie ein wenig Essig auf die Platte geben.

Nach der Zubereitung salziger Speisen muss die Grillplatte unbedingt schnell gereinigt werden (Korrosionsgefahr durch das Salz). Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte für die Reinigung, da diese ebenfalls Korrosion verursachen können.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät wird 1 Jahr Garantie übernommen.

Wir achten mit großer Sorgfalt darauf, dass unsere Geräte in perfektem Betriebszustand an unsere Kunden geliefert werden. Sollten Sie beim Auspacken Mängel feststellen, so melden Sie diese bitte innerhalb von 48 Stunden dem Verkäufer.

Falls Sie während dieser Zeit eine Funktionsstörung feststellen sollten, so wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind :

- 4- Eine die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigende, normale Abnutzung des Produkts (Kratzer, Stoßeinwirkungen, oberflächliche Korrosionsansätze, schwarze Punkte, farbliche Veränderungen usw.).
- 5- Schäden aufgrund von äußeren Einwirkungen oder unsachgemäßem Gebrauch, Änderungen am Produkt oder Nichteinhalten der Angaben in der Bedienungsanleitung.
- 6- Schäden durch Herabfallen oder Stöße.

Sie können uns auch gerne Verbesserungsvorschläge mitteilen.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer Recycling-Annahmestelle für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden:

- in den Verkaufsstellen bei Erwerb eines gleichwertigen Gerätes,
- zu einer lokalen Annahmestelle (Wertstoffhof, Getrenntsammlung usw.).

Indem Sie auf eine ordnungsgemäße Entsorgung des Gerätes achten, leisten Sie einen Beitrag zur Vermeidung potenziell schädlicher Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Das Recycling der Werkstoffe trägt zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen bei. Zusätzliche Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrer Abfallsammelstelle oder bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

Die Fa. Krampouz übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden, die durch eine fehlerhafte Aufstellung bzw. Nutzung des Gerätes entstehen.

Estimado cliente:

Muchas gracias por comprar uno de nuestros aparatos. Su uso es muy sencillo, pero le recomendamos que lea atentamente este manual, en el que encontrará consejos de instalación y uso que le permitirán obtener los mejores resultados.

Recepción y desembalaje:

Cualquier daño sufrido durante el transporte deberá notificarse al transportista por correo certificado con acuse de recibo en un plazo de 24 horas desde la recepción del aparato. También deberá mencionar sus reservas en el recibo del transportista y describir en él de forma exacta los desperfectos constatados en el momento de la entrega.

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos


Para utilizar aparatos eléctricos es necesario tomar siempre medidas de seguridad básicas:

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, a condición de que cuenten con la vigilancia adecuada o hayan recibido previamente instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a los riesgos a los que se exponen.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto.
- Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que cuenten con la vigilancia adecuada o hayan recibido previamente instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a los riesgos a los que se exponen.
- Estos aparatos están destinados al uso colectivo, por ejemplo, en las cocinas de restaurantes, cantinas, hospitales y empresas artesanales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no a la producción masiva y continua de alimentos.
- El aparato nunca debe dejar de vigilarse durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- Las películas de protección del acero inoxidable protegen contra los arañazos. Es indispensable retirarlas antes de la primera utilización.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente de funcionamiento residual asignada que no exceda los 30 mA.
- Se recomienda utilizar este aparato en un entorno donde no se superen los 40 °C de temperatura.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier posible señal de deterioro.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe presente daños. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar riesgos.

- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico autorizado.
- Cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico autorizado.
- A fin de evitar cualquier peligro debido al rearme inesperado del cortocircuito térmico, este aparato no debe alimentarse mediante un interruptor externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que el proveedor de electricidad encienda y apague frecuentemente.
- Si se utiliza un alargador, este debe desplegarse por completo para evitar el sobrecalentamiento del cable.
- Enchufe o desenchufe el cable eléctrico siempre con el aparato apagado y con la temperatura mínima ajustada.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, la toma de corriente ni el cuerpo del aparato en agua ni en cualquier otro líquido. No manipule estas partes con las manos mojadas.
- No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable encima ni cerca de superficies que puedan calentarse (placa eléctrica, quemador de gas, horno, etc.).
- Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no esté siendo utilizado o cuando vaya a limpiarlo.
- El aparato no debe limpiarse con agua a presión (alta ni baja).
- Las instrucciones indican que este aparato no debe limpiarse con un chorro de agua o un limpiador a vapor.
- No utilice nunca productos con cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable.
- No manipule el aparato caliente.
- No toque las superficies calientes.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Está prohibido utilizar este aparato en el exterior.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, alejado del borde y a más de 20 cm de paredes y cualquier elemento sensible al calor para las planchas GECIC3 y GECII2, y a más de 1 cm de paredes y cualquier elemento sensible al calor para la plancha GECIK2.
- No obstruya los orificios de ventilación del bastidor de la plancha.
- Advertencia: no utilice este aparato con carbón o fuentes de energía distintas de la prevista (electricidad).



- El símbolo  significa "Precaución: Superficie caliente".
- Le recomendamos conservar el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Estos modelos están destinados a un uso profesional. Las planchas eléctricas Krampouz aportan facilidad y comodidad de uso gracias a su termostato ajustable hasta 300 C.

Características:

- Bastidor y placa de cocción de acero inoxidable
- Rebordes en 3 lados
- Cajón extraíble para residuos de cocción
- Alimentación monofásica de 230 voltios

Y según el aparato:

- 1 o 2 zonas de calentamiento reguladas por 1 termostato ajustable de 50 a 300 C
- 1 o 2 pilotos de calentamiento
- 1 o 2 interruptores encendido/apagado con piloto de corriente
- Potencia: 1 x 1600 vatios, 2 x 1800 vatios o 1 x 3600 vatios
- 4 patas regulables en GECIC3, 2 patas regulables traseras en GECIK2 y GECII2

Este aparato cumple las directivas europeas CE.

Instrucciones

Encimera

Elija una superficie de fácil mantenimiento y coloque el aparato a una distancia mínima de 20 cm con respecto a cualquier pared no resistente al calor para las planchas GECIC3 y GECII2, y a más de 1 cm con respecto a cualquier pared no resistente al calor para la plancha GECIK2, a fin de evitar la radiación de la placa. Para una utilización lo más cómoda posible, el aparato debe quedar a una altura de 85 a 95 cm sobre el suelo.

Las películas de protección del acero inoxidable protegen contra los arañazos. Es indispensable retirarlas antes de la primera utilización. Coloque el aparato sobre una superficie plana y rígida. No lo utilice sobre bases sensibles al calor.

Antes de utilizar la plancha por primera vez, límpiela con un estropajo.

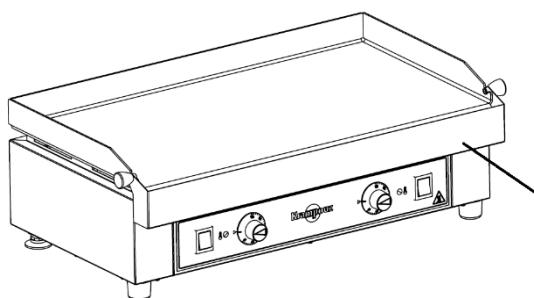
Conexión eléctrica

Los aparatos deben conectarse a un red monofásica de 230 V con enchufe bipolar + tierra de 16 amperios. Incluyen un cable de alimentación de tipo HO7RNF 3 conductores (fase + neutro + tierra) de sección de 1,5 mm².

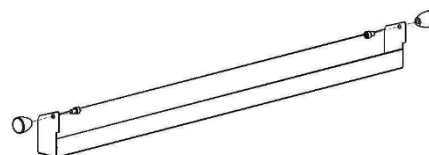
Cajón de recogida de residuos de cocción

Este recipiente, que permite la ón de los residuos de cocción, debe manipularse con el aparato frío y vaciarse y limpiarse antes de cada nuevo uso.

Krampouz no se hará responsable de los daños sufridos por objetos o personas debidos a una instalación o utilización incorrectas del aparato.



**Recipiente para
recuperación residuos
de cocción**



Siempre que se utilice la plancha, el recuperador de residuos de cocción debe estar obligatoriamente montado en el emplazamiento reservado a tal efecto (riesgo de deterioro de los mandos).

Utilización

Gracias a la plancha, realice una cocina sencilla, variada y sana: carnes, pescados y mariscos, verduras, frutas, etc.

Consejo de cocción

- Elija la temperatura de cocción en función de los alimentos.
- Precaliente la plancha con la temperatura elegida durante 10 min
- Si tiene la plancha GECII2, podrá elegir dos temperaturas distintas para cocer dos tipos de alimentos distintos en sus dos zonas de calentamiento.
- Aplique una película uniforme de aceite con un pincel o un tampón.
- Coloque los alimentos sobre la placa y cocínelos al gusto. A medida que utilice la plancha, podrá determinar las temperaturas más adecuadas para los productos que desee asar en función de su grosor y textura, así como de sus preferencias. Las temperaturas y tiempos indicados a continuación son meramente orientativos.

	Alimentos	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción
PESCADOS Y MARISCOS	Brochetas de pescado	160 °C	15 min
	Gambas	160 °C	15 min
	Moluscos sin concha	160 °C	15 min
	Salmón	160 °C	15 min
	Rodajas de rape o bacalao	180 °C	15 min
	Vieiras	160 °C	15 min
	Sepia, calamares, pulpo	220 °C	15 min
CARNES Y AVES	Chuletón poco hecho	250 °C	Aprox. 5 min por cada lado
	Chuletón al punto	220 °C	aprox. 15 min por cada lado
	Filete de vacuno poco hecho	250 °C	aprox. 1 min por cada lado
	Filete de vacuno al punto	220 °C	aprox. 3 min por cada lado
	Carne picada de cerdo o ternera	220 °C	20 min
	Carne picada de pollo o conejo	200 °C	30 min
	Tajadas de pato	220 °C	1 a 3 min por cada lado
	Pechuga de pato	240 °C y después 200 °C	10 min por el lado de la piel y después 5 min por el otro lado
	Brochetas de ternera	240 °C	5 a 10 min
	Chuletas o brochetas de cordero	240 °C	5 a 10 min
VERDURA	Champiñón/ cebolla/ calabacín/ zanahoria/ tomate/ brochetas de verduras/ pimiento, etc.	150 °C	
FRUTAS	Plátano/manzana/pera/melocotón/naranja/piña, etc.	150 °C	

Material asociado

- El juego de accesorios Plancha Krampouz, con referencia ASP1, incluye una pinza, una espátula y un pincel

Consejos

- No corte los alimentos directamente sobre la plancha para evitar rayarla.
- No deje sobre la plancha utensilios de cocina como cubiertos, cucharas de madera, objetos de plástico, etc.
- Tenga cuidado de no quemar los alimentos, la placa se ennegrecería y resultaría más difícil de limpiar.
- La plancha puede utilizarse para conservar calientes los alimentos una vez cocinados, manteniendo una temperatura de 50 a 100 °C.

Mantenimiento y limpieza

El bastidor

A fin de evitar riesgos de quemaduras, le recomendamos dejar siempre enfriar la placa de cocción antes de proceder a la limpieza del bastidor. Para ello, utilice un estropajo ligeramente humedecido.

La placa

La limpieza de la placa resultará más sencilla si la plancha aún está templada. Tenga cuidado de no quemarse.

Es normal que aparezcan arañazos en la plancha debido a la utilización de los diferentes utensilios de cocina. Al cabo de un cierto tiempo, todos esos arañazos se mezclarán, dándole a la placa un aspecto de pátina cepillada.

Con una espátula rígida, despegue los jugos adheridos a la placa de cocción, empujándolos hasta el cajón de recogida de residuos de cocción.

A continuación, humedezca la placa de cocción para ablandar los jugos restantes (con un estropajo empapado en agua o poniendo cubitos de hielo sobre ella). Deje que el agua actúe durante algunos minutos.

Con la espátula rígida, despegue los jugos restantes ya disueltos, empujándolos hasta el cajón de recogida de residuos de cocción.

Acabe la limpieza con un estropajo duro y luego con otro suave.

Vierta un poco de vinagre sobre la placa para eliminar los olores y sabores residuales. Después de cocinar alimentos salados, es fundamental limpiar rápidamente la placa de cocción (riesgo de corrosión de la placa por efecto de la sal). Para la limpieza, no utilice productos clorados que puedan también provocar corrosión.

Garantía y Servicio posventa

Este aparato tiene una garantía de 1 año.

Hacemos lo posible para que todos nuestros aparatos lleguen al usuario en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo observara cualquier anomalía, comuníquelo a la tienda en un plazo de 48 horas.

En caso de funcionamiento deficiente durante este periodo, diríjase al vendedor.

Quedan excluidos de la garantía:

- 7- Las marcas de uso normal del producto que no alteren su funcionamiento (arañazos, golpes, marcas superficiales de inicio de corrosión, puntos negros, decoloración, etc...)
- 8- Los daños derivados de un acontecimiento o utilización anómalos, de una modificación del producto o de no respetar las instrucciones de este manual de uso.
- 9- Los daños derivados de caídas o golpes.

No dude en hacernos llegar sus sugerencias.

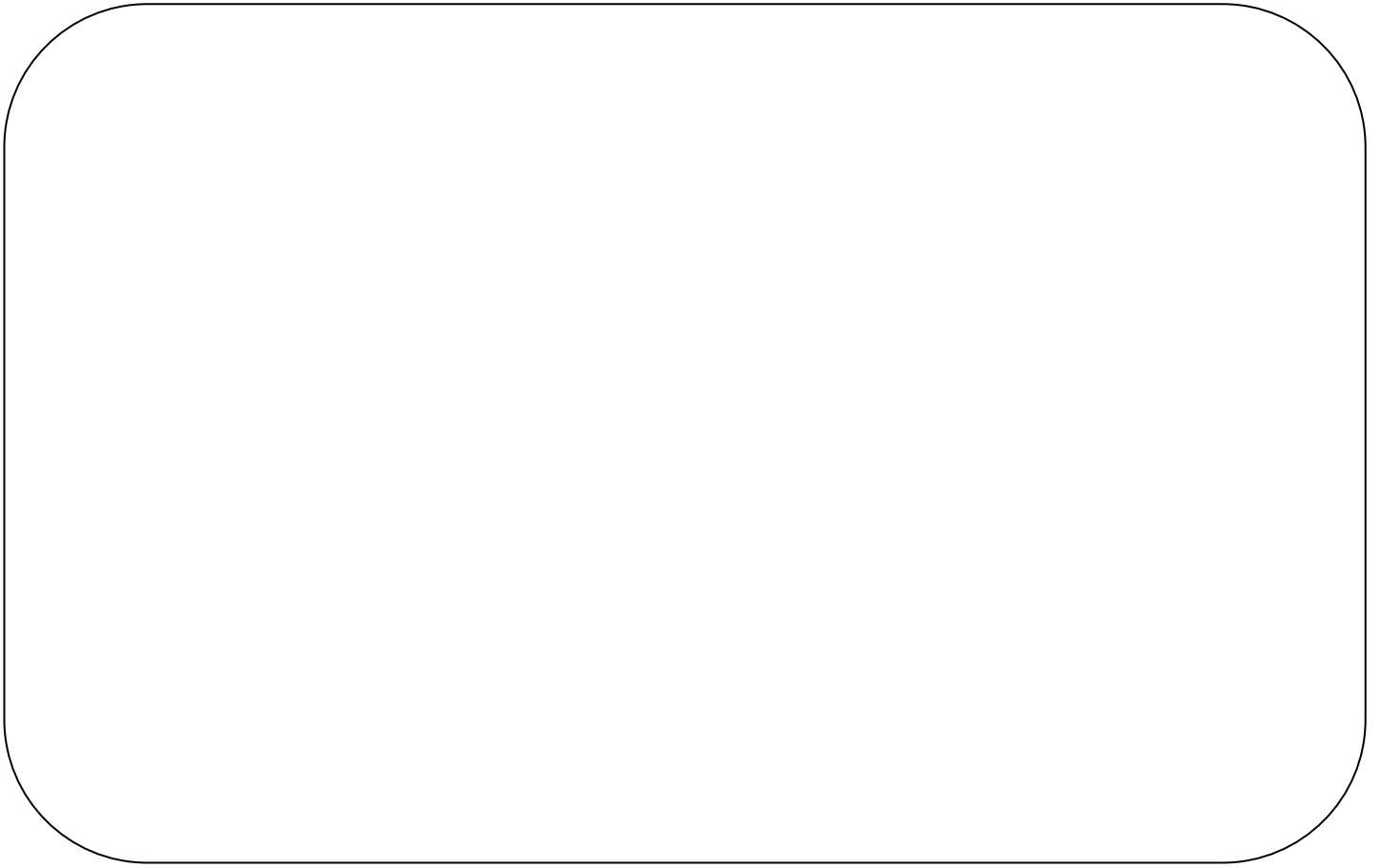


El símbolo del cubo de basura tachado, pegado al producto o a su embalaje, indica que ese producto no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos:

- en los puntos de venta si se compra un equipo equivalente;
- en los puntos de recogida puestos a su disposición en su localidad (punto limpio, recogida selectiva, etc.).

Al asegurarse de que este producto se desecha de manera apropiada, contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. El reciclaje de los materiales contribuirá a conservar los recursos naturales. Para más información sobre el reciclaje de este producto, puede contactar con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que compró el producto.

Krampouz no se hará responsable de los daños sufridos por objetos o personas debidos a una instalación o utilización incorrectas del aparato.



Krampouz - Z.A Bel Air - 29700 Pluguffan - France - Tel. 02.98.53.92.92
www.krampouz.com - contact@krampouz.com