



Appareil homologué

Gril électrique Profondeur <i>Notice d'utilisation</i>	3
Electric Depth Broiler Grill <i>Operating instructions</i>	13
Tiefer Elektrogriller <i>Bedienungsanleitung</i>	23
Parilla eléctrica profunda <i>Manual de instrucciones</i>	33

Gril électrique

**Demandez notre catalogue :
Ask for our brochure:**



Ref. GECIL2



*Plancha électrique profondeur GECIK2
Electric griddle plate depth model GECIK2*



*Grattoir 100% inox pour gril AGC2
100% Stainless steel scraper AGC2*



*Set gril ASG1
Grill set ASG1*

Modèle Model	Dimensions Size	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power
GECIL2	400 x 690 x 266 mm	340 x 640 mm	25 Kg	3600 W

Photos et caractéristiques non contractuelles / Photos and characteristics are not binding.

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 est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.

- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible ; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.
- 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.
- 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.
- Le symbole  représente la borne d'équipotentialité fixée sous l'appareil.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
- 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 1 cm de toute paroi sensible à la chaleur et de tout élément sensible à la chaleur.
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation entre le châssis et la plaque de cuisson du gril. Un nettoyage régulier de l'appareil est préconisé.
- 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).
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Ce modèle est destiné à un usage professionnel.

Caractéristiques :

- Châssis en inox
- Plaque de cuisson striée en fonte émaillée
- Deux résistances permettant une répartition uniforme de la chauffe sur toute la plaque de cuisson
- Bac amovible de récupération des jus
- Dosseret en inox
- Alimentation en monophasé 220-240 volts
- Deux pieds réglables à l'arrière
- Une zone de chauffe réglée par un thermostat réglable de 50 à 300 °C
- Un témoin de chauffe
- Un interrupteur marche/arrêt avec voyant de mise sous tension
- Puissance : 3600 watts

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Instructions

Plan de travail

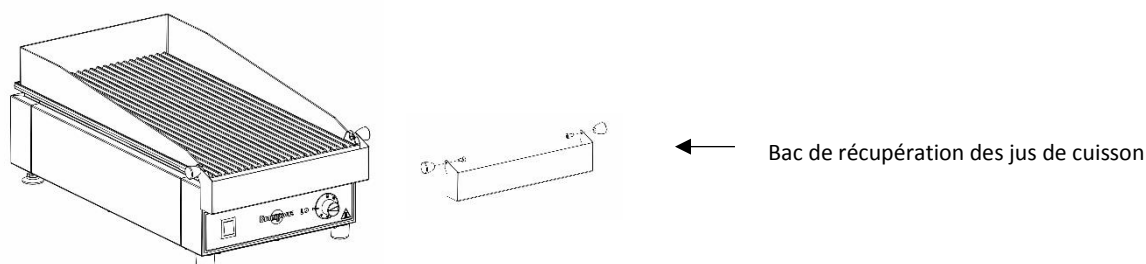
Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel poser l'appareil à une distance minimum de 1 cm de parois non résistantes à la chaleur pour éviter le rayonnement de la plaque. Pour un confort optimal de l'utilisateur l'appareil doit se situer entre 85 et 95 cm du sol. L'appareil est équipé de deux pieds réglables afin de s'ajuster au plan de travail.

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 jus

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



La société Krampouz ne pourra être tenue 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 du gril, le récupérateur des jus de cuisson doit être impérativement monté à l'emplacement prévu.

Utilisation

Avant la première utilisation, nettoyer la plaque, le dossier, le bac de récupération des jus et le grattoir.

Grâce au gril électrique, réalisez parfaitement la cuisson de vos viandes grillées.

Conseil de cuisson

- Choisir la température de cuisson en fonction des aliments
- Préchauffer le gril en réglant à la température choisie pendant 20 minutes
- Disposez les aliments sur le gril et réalisez la cuisson à votre convenance. Avec l'habitude, vous déterminerez les températures les plus adaptées aux produits à cuire en fonction de leurs épaisseurs et de leurs textures.

Matériel associé :

- Le set d'accessoires Gril Krampouz – référence ASG1, comprenant une pince, un pinceau et une brosse.
- Le grattoir pour Gril Krampouz – référence AGC2, 100% inox.

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 le gril est encore tiède. Attention aux risques de brûlure.

Avec le grattoir inox fourni avec l'appareil, enlevez grossièrement les sucs collés à la plaque de cuisson en les repoussant vers le bac de récupération des jus.

Humidifiez ensuite abondamment la plaque de cuisson pour détremper les sucs restants. Laissez agir quelques minutes.

Avec une brosse à poil inox, enlevez les sucs restants détrempés. Finissez avec une éponge douce.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti un an, pièces détachées.

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.

Dear Customer,

Thank you for purchasing one of our products. Although it is very simple to use, we advise you to read these instructions carefully, as they provide installation and operating information allowing you to achieve the best results.

Receipt and unpacking

Any damage due to shipping must be reported to the carrier by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receipt of the appliance. You must also state your reservations on the carrier receipt and describe the precise nature of the damage observed upon delivery.


General requirements for electrical equipment

Always apply basic safety precautions when using electrical appliances. Read all the instructions carefully.

- This appliance is intended for professional use.
- The appliance must never be left unattended when in use.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- If this appliance must be placed close to a wall, partition, kitchen unit, decorative borders, etc., it is recommended

that these are made of a non-flammable material. If this is not the case, they must be covered with an appropriate, thermal insulator and non-flammable material. Particular attention must be paid to fire prevention regulations.

- Do not use the appliance for a purpose other than the one it is intended for.
- The use of accessories not recommended by the appliance's manufacturer may cause accidents.
- The appliance must be connected to an earth connection.
- The appliance must be powered by means of a residual current device with a rated residual operating current of 30 mA or below.
- We do not recommend that you use this appliance in an environment that exceeds a temperature of 40 °C.
- We recommend that you inspect the power cable regularly for any sign of damage.
- Do not connect or use an appliance with a damaged lead or plug. If the power supply cable becomes damaged, it must be replaced by the distributor, its after-sales service or qualified individuals in order to avoid any danger.
- In the event of a failure, inspection and repairs must be performed by an approved technician.
- Any maintenance operations must be performed by an approved technician.

- In order to avoid any danger linked to an untimely restart of the thermal circuit breaker, this appliance should not be powered through an external switch, such as a timer, or be connected to a circuit which is regularly switched off and on by the electricity provider.
- When using an extension cord, it must be unwound fully to prevent the cable from overheating.
- Always connect and disconnect the power lead when the temperature is set to the minimum and to stop.
- The  symbol represents the equipotential bonding conductor located on the underside of the appliance.
- To guard against electric shocks, do not immerse the lead, connector or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands.
- Do not leave the lead hanging from a table or counter.
- Do not place the appliance and its lead on or near a surface which is likely to become hot (cooking plate, gas burner, oven, etc.).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning.
- Do not clean the appliance with a high or low pressure water spray.
- Do not use chlorinated products to clean stainless steel.
- Do not handle the appliance when hot.
- Do not touch the hot surfaces.
- Leave the appliance to cool down before handling or cleaning it.
- This appliance is intended for indoor use.

- Place the appliance on a dry, stable surface, slightly away from the edge and further than 1 cm away from any wall and heat-sensitive element.
- Do not obstruct the ventilation inlets between the frame and the grill's cooking plate. It is recommended that the appliance is cleaned regularly.
- Warning: do not use this appliance with charcoal or an energy source other than the one it was designed for (electric power).
- We recommend that you keep the original packaging to store the appliance in.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

This model is intended for professional use.

Characteristics

- Stainless steel frame
- Ridged cooking plate in coated cast iron
- Two elements creating an even distribution of heat across the entire cooking plate
- Removable drip tray
- Stainless steel back
- Single phase 220-240 V power supply
- Two adjustable feet to the rear
- One heating zone regulated by one thermostat (adjustable from 50 to 300 °C)
- One heating indicator
- An on/off button with power light
- Power: 3,600 watts

This appliance complies with the CE European Directives.

Instructions

Work surface

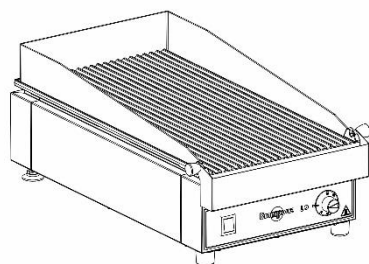
Choose a worktop which is easy to maintain and place the appliance at least 1 cm away from non-heat resistant walls to reduce radiation from the plate. For optimum user comfort, the appliance must be located between 85 and 95 cm from the ground. 2 adjustable feet.

Electrical connection

The appliances must be connected to a single-phase 230 V power supply, a two-pin socket + an earth contact of 16 amps. It is shipped with a HO7RNF-type power cable with three conductors (phase + neutral + earth) with a 1.5 mm² section.

Juice collection tray

This container can be used to collect the cooking juices. It should be handled when the appliance is cold and emptied and cleaned before each use.



← Cooking juice collection tray

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

When using the grill, the cooking juices collector must be fitted in the appropriate location.

Use

Clean the hot plate, the Cooking juice collection tray, the splash guards and the scraper with a sponge before use.

Cook your grilled meats to perfection thanks to the electric grill.

Cooking tips

- Choose the cooking temperature according to the food
- Preheat the grill for 20 minutes by setting it to the selected temperature
- Place the food on the grill and cook according to your taste. With practice, you will get to know the most suitable temperatures to cook products, depending on their thickness and texture.

Associated equipment

- The Krampouz Grill accessories set – reference ASG1, includes tongs and two brushes
- The Krampouz Grill scraper – reference AGC2, 100% stainless steel.

Maintenance and cleaning

The frame

In order to avoid the risk of burns, we recommend that you always leave the cooking plate to cool before cleaning the frame. It should be cleaned with a slightly damp sponge.

The plate

It is easier to clean the plate if the grill is still slightly warm. Beware of the risk of burns.

Using the stainless steel scraper provided with the appliance, remove the bulk of the juices stuck to the cooking plate by pushing them towards the juice collection tray.

Next, thoroughly moisten the cooking plate to soak away the remaining juices. Leave for a few minutes.

Remove the remaining soaked juices using a stainless steel brush. Finish with a soft sponge

Guarantee and After-sales service

This appliance is guaranteed for one year, spare parts.

We do our very best to ensure that our appliances reach you in perfect operating condition. If you find a fault when unpacking, report this to the shop within 48 hours.

If, during this period, you notice a malfunction, refer to your retailer.

The following is excluded from the guarantee:

4-Normal wear and tear of the product not impairing the operation of the appliance (scratches, impacts, the beginnings of superficial corrosion, black spots, colour changes, etc.)

5-Damage resulting from an abnormal event or use, a modification of the product or non-compliance with the indications provided in the operating instructions

6-Damage resulting from a fall or impact.

Please send us your suggestions.



The crossed-out bin symbol, affixed to the product or its packaging, indicates that the product must not be treated as household waste. It must be disposed of at a collection point suitable for recycling electric and electronic equipment:

- in retail points if purchasing equivalent equipment,
- in collection points made available to you locally (drop-off centre, selective collection, etc.).

By ensuring that this product is indeed scrapped appropriately, you will help to prevent potential negative consequences for the environment and human health. Material recycling will help to preserve natural resources. For any additional information about the recycling of this product, call your local authorities, your drop-off centre or the store where you purchased the product.

Werter Kunde,

für den Kauf eines unserer Geräte möchten wir uns sehr herzlich bei Ihnen bedanken. Zwar ist die Anwendung des Geräts sehr einfach, dennoch empfehlen wir Ihnen, diese Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen, da sie Ratschläge zur Installation und Anwendung enthält, mit denen Sie dann beste Ergebnisse erzielen können.

Entgegennahme und Auspacken des Geräts:

Eventuelle Transportschäden sind dem Spediteur innerhalb von 24 Stunden nach Empfang per Einschreiben mit Rückschein zu melden. Außerdem müssen Sie Ihre Vorbehalte gegebenenfalls auf der Empfangsbescheinigung des Spediteurs vermerken und dabei die bei Anlieferung festgestellten Schäden genau 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 ist für den professionellen Einsatz gedacht.
- Während des Betriebs darf das Gerät nie unbeaufsichtigt bleiben.

- Passen Sie bei Kindern auf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn dieses Gerät sehr nahe an einer Mauer, Wand, einem Küchenmöbel, dekorativen Bordüren etc. aufgestellt werden muss, sollten diese aus einem nicht brennbaren Material bestehen. Anderenfalls müssen sie mit einem geeigneten, wärmedämmenden und nicht brennbaren Material abgedeckt werden und es muss besonders auf die Vorschriften zur Brandverhütung geachtet werden.
- 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.
- 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 mögliche 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 Schadensfall ist die Prüfung und 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.
- Das Symbol  stellt den Potenzialausgleichsleiter dar, der unter dem Griller angebracht ist.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Gerätekörper nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Kabel darf nicht über die Kante eines Tisches oder Tresens hängen gelassen werden.

- Das Gerät und dessen Kabel nicht auf oder in die Nähe von Oberflächen bringen, die heiß werden können (Grillplatte, Gasbrenner, Herde/Öfen usw.).
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung muss der Netzstecker gezogen werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Hoch- oder Niederdruck-Wasserstrahl gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte.
- Das Gerät nicht handhaben, wenn 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.
- Das Gerät etwas von der Kante weg und mehr als 1 cm von allen Wänden und hitzeempfindlichen Teilen entfernt auf eine stabile und trockene Oberfläche stellen.
- Die Belüftungslöcher zwischen dem Geräterahmen und der Grillplatte dürfen nicht verdeckt werden. Es wird eine regelmäßige Reinigung des Gerätes empfohlen.
- Warnhinweis: Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderweitigen Energiequellen sondern ausschließlich mit elektrischer Energie betrieben werden.
- Für die Aufbewahrung des Gerätes empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung aufzubewahren.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE GUT AUF.

Technische Beschreibung

Dieses Modell ist für den professionellen Einsatz gedacht.

Technische Daten:

- Edelstahlgehäuse
- Gestreifte Grillplatte aus emailliertem Eisen
- Zwei Heizstäbe ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der Hitze auf die gesamte Grillplatte.
- Herausnehmbare Saftaufwange
- Schale aus rostfreiem Stahl
- Stromversorgung einphasig 220-240 volt
- Zwei einstellbare Füße hinten
- Eine Heizzone, regulierbar über einen von 50 bis 300 °C einstellbaren Thermostaten
- Eine Heizanzeige
- Ein Ein-/Ausschalter mit Leuchtanzeige
- Leistung: 3600 watt

Dieses Gerät entspricht den europäischen CE-Richtlinien.

Anweisungen

Arbeitsfläche

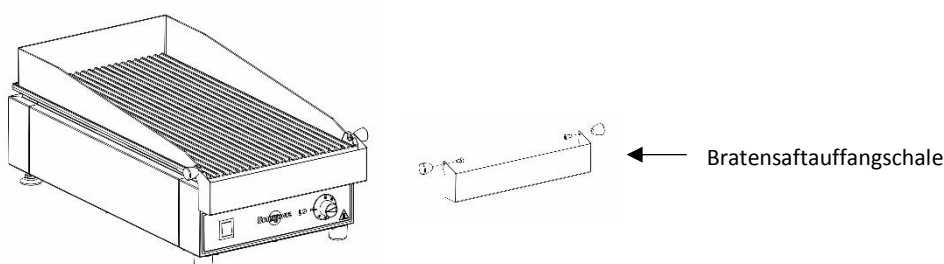
Eine pflegeleichte Arbeitsfläche wählen und das Gerät dort in einer Entfernung von mindestens 1 cm zu hitzeempfindlichen Seitenwänden so aufstellen, dass die Abstrahlung der Platte vermieden wird. Um einen optimalen Bedienungskomfort zu erreichen, sollte sich das Gerät in einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befinden.

Stromanschluss

Die Geräte müssen mit einem zweipoligen 16-Ampere-Stecker mit Erdleiter an die einphasige 230volt-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.

Saftauffangschale

Sie darf erst bei abgekühltem Gerät gehandhabt werden und muss vor jeder neuen Verwendung entleert und gereinigt werden.



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

Bei Verwendung des Plancha-Grills muss die Auffangschale für den Bratensaft unbedingt an der dafür vorgesehenen Stelle montiert werden.

Benutzung

Reinigen Sie die Platte vor dem ersten Gebrauch mit einem Schwamm.

Mit dem Elektrogriller können Sie Ihr Grillfleisch perfekt garen.

Tipps zum Grillen

- Wählen Sie die Gartemperatur in Abhängigkeit des Grillguts aus.
- Wärmen Sie den Griller vor, indem Sie ihn 20 Minuten lang auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- 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 und Textur am besten geeignet sind.

Zubehör:

- das Zubehör-Set für Krampouz-Griller (Artikelnummer ASP1) bestehend aus Zange, Spatel und Bürste.
- der Schaber für den Krampouz Grill – Referenz AGC2, 100 % aus rostfreiem Stahl

Instandhaltung und Reinigung

Das Rahmengehäuse

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

Grillplatte

Wenn der Griller noch lauwarm ist, geht die Reinigung leichter. Vorsicht Verbrennungsgefahr!

Entfernen Sie die an der Grillplatte haftenden Reste mit dem Spatel aus rostfreiem Stahl, der mit dem Gerät mitgeliefert wird, und schieben Sie sie in Richtung Auffangschale.

Befeuchten Sie die Grillplatte dann gut, um die Rückstände aufzuweichen. Einige Minuten lang einwirken lassen.

Entfernen Sie dann die aufgeweichten Rückstände mit einer Drahtbürste. Schließen Sie die Reinigung mit einem weichen Schwamm ab.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät wird 1 Jahr Garantie übernommen, Einzelteilen.

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

Stellen Sie während dieser Zeit eine Funktionsstörung fest, so wenden Sie sich bitte an den Fachhändler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind :

7-Eine die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigende, normale Abnutzung des Produkts (Kratzer, Dellen, oberflächliche Korrosionsansätze, schwarze Punkte, Veränderungen des Farbtons usw.)

8-Schäden aufgrund von Außeneinwirkungen oder unsachgemäßem Gebrauch, Änderungen des Produkts oder Nichteinhaltung der Angaben in der Bedienungsanleitung

9-Schäden durch Herabfallen oder Stöße

Bitte teilen Sie uns auch Ihre Vorschläge mit.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Es muss zu einer

Recycling-Annahmestelle für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden:

- bei Erwerb eines gleichwertigen Geräts in die Vertriebsstelle oder
- zu einer lokalen Annahmestelle (Wertstoffhof, Getrenntsammelstelle usw.).

Indem Sie für eine ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts sorgen, leisten Sie einen Beitrag zur Vermeidung potentiell negativer Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Das Recycling der Werkstoffe trägt zur Erhaltung natürlicher Ressourcen bei. Zusätzliche Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, Ihrer Abfallsammelstelle oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

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 está destinado a un uso profesional.
- El aparato nunca debe dejar de vigilarse durante su utilización.
- Asegúrese de que los niños no juegan con este aparato.

- Si es necesario colocar el aparato cerca de una pared, una mampara, un mueble de cocina, perfiles decorativos, etc., se recomienda que estos estén fabricados en materiales no combustibles. En caso contrario, deberán cubrirse con un material termoaislante, teniendo en cuenta la normativa de prevención de incendios.
- 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.
- 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.
- El símbolo  representa el borne de conexión equipotencial fijado en el aparato.
- 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).

- No utilice nunca productos con cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable.
- No manipule el aparato en 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 1 cm de paredes y cualquier elemento sensible al calor.
- No obstruya los orificios de ventilación entre el bastidor y la placa de la parrilla. Se recomienda limpiar regularmente el aparato.
- Advertencia: no utilice este aparato con carbón o fuentes de energía distintas de la prevista (electricidad).
- Le recomendamos conservar el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Este modelo está destinado a un uso profesional.

Características:

- Bastidor de acero inoxidable
- Placa de cocinado estriada de hierro fundido esmaltado
- Sus dos resistencias permiten una distribución homogénea del calor por toda la placa de cocinado
- Cajón extraíble para la recogida de líquidos
- Respaldo de acero inoxidable
- Alimentación monofásica de 220-240 voltios
- Dos patas regulables en la parte posterior
- Una zona de calentamiento regulada por un termostato ajustable de 50 a 300 °C
- Un piloto de calentamiento
- Un interruptor de encendido/apagado con piloto de corriente
- Potencia: 3.600 vatios

Este aparato cumple las directivas europeas CE.

Instrucciones

Encimera

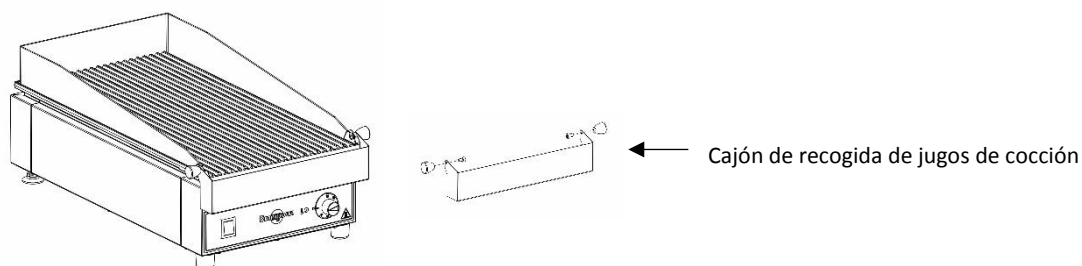
Elija una superficie de fácil mantenimiento y coloque el aparato a una distancia mínima de 1 cm si la pared no es resistente al calor para evitar la radiación de la placa. Para una utilización lo más cómoda posible, el aparato debe quedar a una altura de 85 a 95 cm sobre el suelo.

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 líquidos

Este recipiente, que permite la recuperación de los líquidos 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.

Siempre que se utilice la parrilla, el recuperador de jugos de cocción debe estar obligatoriamente montado en el emplazamiento reservado a tal efecto.

Utilización

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie la placa con un estropajo.

La parrilla eléctrica le permite asar la carne a su gusto.

Consejo de cocinado

- Elija la temperatura de cocinado en función de los alimentos
- Precaliente la parrilla con la temperatura elegida durante 20 minutos.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla y cocínelos al gusto. A medida que utilice el aparato, podrá determinar las temperaturas más adecuadas para los productos que desee asar en función de su grosor y textura.

Material asociado:

- El juego de accesorios para parrilla Krampouz, con referencia ASG1, incluye una pinza, una espátula y un pincel.

- El rascador para parrilla Krampouz – referencia AGC2, 100% acero inoxidable

Mantenimiento y limpieza

El bastidor

A fin de evitar riesgos de quemaduras, le recomendamos dejar siempre enfriar la placa de cocinado 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 parrilla aún está templada. Tenga cuidado de no quemarse.

Utilice el rascador de acero inoxidable suministrado con el aparato para despegar los jugos adheridos a la placa de cocinado, empujándolos hasta el cajón de recogida de jugos.

A continuación, humedezca generosamente la placa de cocinado para que se ablanden los jugos restantes. Deje que el agua actúe durante algunos minutos.

Con un cepillo de acero inoxidable, retire los jugos restantes ya ablandados. Termine de limpiar el aparato con un estropajo suave.

Garantía y Servicio posventa

Este aparato tiene una garantía de 1 año, piezas sueltas. 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 :

- 10- Las marcas de uso normal del producto que no alteren su funcionamiento (arañazos, marcas superficiales de inicio de corrosión, puntos negros, golpes, decoloración, etc.).
- 11- 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.
- 12- 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.



Krapouz - Z.A Bel Air - 29700 Pluguffan - France - Tel. +33 (0)2.98.53.92.92

Fax. 02.98.53.92.93

www.krapouz.com - contact@krapouz.com