Krampouz®

Authentic

Gril électrique
Notice d'utilisation 3

Electric gril
Instructions for use 8

Elektrisches grill
Bedienungsanleitung 13

Parrilla eléctrica
Instrucciones de uso 18

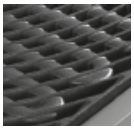
Gril électrique

AI0193

Demandez notre catalogue :
Ask for our brochure :

Set Gril/Gril set
ASG1

2000 W – Température réglable jusqu'à 300°C
2000 W – Adjustable temperature up to 300°C



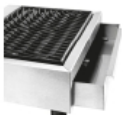
Robuste – Grille en fonte émaillée
Solid – Enamelled cast iron griddle

Plancha Deliss/Plancha Deliss
GEEPA3

Grille, dosseret et bac amovible pour un nettoyage aisé au lave vaisselle.
Griddle, splash-back and removable tray to make them easy to clean.

Normes IPX4 – Protection totale contre les projections d'eau, sécurité renforcée
Solid – Enamelled cast iron griddle

Crêpière électrique Diabolo
Electric crepe maker Diabolo
CEBPF2



Cuisson saine – Bac de récupération des graisses permettant une cuisson saine
Healthy cooking – Very healthy way of cooking: the fat drips into the underneath tray.

Référence *Reference*	Dimensions *Dimensions*	Surface de cuisson *Cooking surface*	Poids *Weight*	Puissance *Power*	Tension *Voltage*
GECIB3	450 x 355x 255 mm	*400 x 245 mm*	*8,3 kg*	*2000 W*	*230 V*

Cher client,

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

Réception et déballage

En cas de problème, faire mention de vos réserves en décrivant avec précision les dégâts constatés à la livraison sur le récépissé du transporteur. Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception.

Cet appareil est réservé uniquement à un usage familial.

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 n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- 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.
- 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'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.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- 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 …).
- Débrancher 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.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Placer 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.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la grille et le bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation du châssis.
- 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).
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le ranger à l'abri dans un endroit sec.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques

- Grille amovible en fonte d'acier émaillée certifié contact alimentaire (400 x 245 mm)
- Châssis inox
- Témoin de chauffe
- Ecran de protection contre le vent
- 2000 W en 230 volts monophasé

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Instructions

- Placer l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne l'utiliser pas sur un support sensible à la chaleur.
- Préchauffer le gril en réglant à la température choisie pendant 15 min
- Disposer les aliments sur la plaque et réaliser la cuisson à votre convenance.

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 un confort optimal de l'utilisateur l'appareil doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.

Utilisation

Deux types d'utilisation sont possibles, avec ou sans eau dans le bac :

- Avec de l'eau pour une cuisson douce ; dans ce cas, remplir le bac d'eau jusqu'à la flèche de niveau maximum. Ensuite le placer dans son logement.
- Sans eau pour une cuisson intensive ; cette utilisation nécessite une surveillance accrue de la cuisson afin de ne pas brûler les aliments. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de disposer au fond du bac une feuille d'aluminium pour contenir les graisses de cuisson.

Pour une cuisson longue, il est possible que l'évaporation provoque une diminution du niveau de l'eau jusqu'à dépasser la marque inférieure. Il est alors possible de rajouter de l'eau en la versant doucement à travers la grille, sans asperger le reste de l'appareil. Pour cette opération, il est impératif de débrancher momentanément le cordon d'alimentation électrique de l'appareil.
Régler la température de cuisson à l'aide de la manette selon les conseils de la rubrique Cuisson.
Un dégagement de fumée est fréquent lors de la première utilisation.
Imbiber d'huile un papier ménager et graisser légèrement la grille de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.
Pendant la cuisson, attention à ne pas toucher les bords de l'appareil.
L'appareil reste très chaud pendant environ 30 mn après l'arrêt.
Le gril électrique peut être utilisé avec ou sans son écran de protection inox. L'écran facilite le retrait de la grille en fonte, protège contre les projections de graisses et sert également de coupe-vent. Vous pouvez retirer l'écran inox pour la cuisson des brochettes de grande longueur.

Cuisson

Vous pouvez utiliser le grill pour la cuisson de tous les aliments qui se prêtent aux grillades : viandes, poissons, légumes…
Les temps de cuisson varient selon les goûts et selon les aliments.
Retourner les produits pour obtenir une cuisson uniforme.
Pour une meilleure qualité gustative de vos viandes ou pour qu'elles soient moins sèches à la cuisson, vous pouvez les faire mariner quelques heures avant votre repas ou les arroser d'un filet de jus de citron ou d'huile d'olive à la cuisson.

Pour la cuisson de denrées fragiles ou peu épaisses, nous vous conseillons de mettre de l'eau dans le bac.

Pour la cuisson de denrées demandant à être fortement saisies, préférez une utilisation sans eau.

Dans tous les cas, pour la cuisson de vos grillades, régler votre appareil sur le maximum à graduation 8, le voyant orange reste allumé pendant toute la durée de la cuisson.

Les autres réglages sont plutôt destinés au maintien au chaud des aliments.

Accompagnements :

Des salades et des sauces : tomate, ketchup, mayonnaise, béarnaise, bourguignonne, tartare, au poivre, à l'échalote, … vous permettront d'agrémenter vos plats.

Entretien et nettoyage

Après la cuisson, laisser refroidir la grille pendant une heure puis retirer celle-ci du châssis. Laver la grille avec une éponge rugueuse ou une brosse.
Le châssis et le bac à eau en inox se nettoient avec une éponge légèrement humide. Ne pas utiliser d'éponge grattante, rugueuse ou de brosse.
Vous pouvez aussi laver la grille et le bac à eau au lave-vaisselle.

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 toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi.
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 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.

This appliance is only for family use.

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 is not designed for use by people (including children) 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.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- The appliance must never be left without supervision during use.
- 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.
- 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 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 appliance must not be cleaned with a high or low pressure jet.
- 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.
- Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm 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).
- When not in use, store the appliance in a dry place.
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

Characteristics

- Removable enameled cast iron griddle, certified for contact with food (400 x 245 mm)
- Stainless steel frame
- Indicator light to signal heating
- Protection screen against the wind
- Power rating: 2000 W in 230 V
- Weight: 8,3 kg

This appliance complies with the EC directives.

Instructions

- Place the unit on a flat surface. Do not use it on a support sensitive to heat.
- Preheat the griddle by setting at the selected temperature for 15 min
- Arrange the food on the plate and make cooking at your convenience.

Work surface

Choose an easy-to-clean work surface on which to install the appliance. This appliance must be at least 20 cm from any vertical surfaces that are not heat -resistant. To ensure maximum ease of use, the appliance should be between 85 and 95 cm from the ground.

Using

Two kinds of use are possible, with or without water tank:

- With water for soft cooking; in that case, fill the water tank up to the arrow showing the maximum level. Then, put it in its place.
- Without water for an intensive cooking; this use involves a close supervision of the cooking not to burn foods. To make easier the cleaning, it is possible to lay down on the bottom of the tank an aluminium foil to recover the fat of cooking.

When cooking for a prolonged period, it is possible that some of the water may evaporate and the level drop down below the lower level marked. In this case it is possible to add some water by pouring it slowly through the grid, taking care not to splash other parts of the appliance. When doing this, the appliance's power supply cord MUST be unplugged temporarily.
Adjust the cooking temperature using the knob according to the section of Cooking.
Some smoke may be given off when the appliance is heated for the first time.
Use some oil on kitchen paper to grease the cooking grid lightly before putting on the food to cook.
During cooking, take care not to touch the edges of the appliance.
The appliance remains very hot for about 30 minutes after being switched off.

The appliance can be used with or without the stainless steel shield screen. This screen will make the griddle easier to remove, will protect against fat splashes and will be used as a windbreaker.
You can remove the stainless steel shield screen when cooking brochettes.

Cooking

You can use the grill to cook all types of foods suitable for grilling: meat, fish, vegetables etc.
The cooking times depend on individual taste and the kind of food.
Turn the food over for even cooking.
To make your meat more tasty or avoiding it becoming too dry when cooked, you can marinate it for a few hours prior to the meal or pour over a little lemon juice or olive oil while cooking.

To cook delicate or thin food, we advise you to put water in the tank.

To cook food which needs to be grilled strongly, prefer a use without water.

In every case, when grilling food, set the appliance to maximum, mark 8; the orange indicator lamp remains lit during throughout the time taken for cooking.

The other settings are intended more to keep the cooked food hot.

To go with your grill

Salads and sauces: tomato sauce, ketchup, mayonnaise, Béarnaise, Burgundy or tartar sauce, pepper or shallot sauce, will all be good to accompany your food.

Maintenance and cleaning

After cooking, leave the grill to cool for an hour then remove it from its frame. Wash the grill with a sponge scourers or brush.
The stainless steel frame and water tray should be cleaned with a slightly damp sponge. Do not use a sponge scourers, rough or brush.

You can also put the grill and water tray in the dishwasher.

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.
No damage due to incorrect use or failure to comply with the instructions is covered by the guarantee.
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.

Sehr verehrter Kunde!

Sie haben eines unserer Geräte erstanden, wir danken Ihnen herzlich dafür. Sein Einsatz ist sehr einfach, wir empfehlen Ihnen dennoch, die vorliegende Anleitung aufmerksam zu lesen. Sie enthält Hinweise zur Aufstellung und zum Betrieb, die Ihnen eine optimale Leistung garantieren.

Annahme und Auspacken

Eventuelle Transportschäden müssen dem Spediteur per Einschreiben mit Rückantwort spätestens 24 Stunden nach der Annahme mitgeteilt werden. Sie können Ihre Vorbehalte in Bezug auf beim Erhalt der Ware festgestellte Mängel auch auf der Empfangsbestätigung des Spediteurs vermerken und detailliert beschreiben.

Dieses Gerät ist nur für den familiären Gebrauch.

Allgemeine Vorschriften zu elektrischen Ausrüstungen

Beim Einsatz von Elektrogeräten sind immer Sicherheitsvorkehrungen einzuhalten:
Die Anweisungen aufmerksam lesen.

- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, es sei denn, sie werden von für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen überwacht oder wurden zuvor auf die Nutzung des Geräts eingewiesen.
- Wird das Gerät von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt, ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck benutzen.
- Der Einsatz von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über einen FI-Schalter mit einem Bemessungsdifferenzstrom nicht über 30mA versorgt werden.
- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu kontrollieren, um etwaige Anzeichen einer Beschädigung frühzeitig festzustellen.
- Geräte mit defekten Kabeln oder Steckdosen nicht anschließen oder betreiben. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren auszuschließen, vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden.
- Im Falle eines Schadens sollen die Prüfung und die Reparatur von einem ermächtigten Techniker realisiert werden.
- Jede Wartungsoperation soll von einem ermächtigten Techniker realisiert werden Bitte in eine Werkstatt oder zu Ihrem Händler bringen.
- Werkstatt oder zu Ihrem Händler bringen.
- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder einem unabhängigen Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss dieses unbedingt vollständig ausgerollt werden, um ein jegliches Überhitzen des Kabels zu vermeiden
- Bitte stellen Sie stets die Schalter auf Minimaltemperatur oder auf Null, bevor Sie das Anschlusskabel in die Stechdose stecken oder es herausziehen.

- Weder Stromkabel, noch Steckdose oder Gerätekörper in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Nicht mit feuchten Händen bedienen
- Das Stromkabel nicht über einen Tisch- oder Thekenrand hängen lassen.
- Das Gerät und das Kabel nicht auf oder in die Nähe einer heißen Oberfläche (Kochplatte, Gasbrenner, warmer Ofen, usw.) aufstellen.
- Wird das Gerät nicht benutzt oder soll es gereinigt werden, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht mit einem HochDruckreiniger oder ähnlichen Geräten reinigen.
- Bitte benutzen Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Keine heißen Geräte transportieren.
- Keine heißen Oberflächen anfassen.
- Das Gerät vor dem Transport und dem Reinigen abkühlen lassen.
- Das Gerät auf einer stabilen, trockenen Oberfläche, weiter als 20 cm von Wänden und sonstigen wärmeempfindlichen Bauteilen verwenden.
- Achtung: Keine Alufolie oder ein anderes Material bzw. einen anderen Gegenstand in den Lüftungsbereich zwischen Eisen und Gehäuse einführen (Gefahr einer Beschädigung).
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze des Gehäuses
- Warnung: nicht dieses Gerät mit Holzkohle oder mit anderer Energiequelle benutzen, für die es nicht vorgesehen (elektrische Energie).
- Gerät nei Nichtbenutzung an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts in der Originalverpackung.

ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

Technische Beischreibung

Technische Daten

- Abnehmbares emailliertes Gusseisengitter, garantiert lebensmittelgeeignet (400 x 245 mm)
- Gestell aus Edelstahl
- Heizkontrollleuchte
- Schutzwand gegen Wind
- Leistung: 2000 W bei 230 V
- Gewicht: 8,3 kg

Das Gerät entspricht den EU-Richtlinien.

Anweisungen

- Das Gerät auf eine ebene und feste Fläche stellen. Keine hitzeempfindliche Unterlage verwenden.
-10 Minuten Vorheizen des grills durch Einstellen der gewünschten Temperatur.
- Speisen auf die Grillplatte legen und nach Belieben grillen.

Arbeitsplatte

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Arbeitsplatte, auf der das Gerät abgestellt wird. Dieses muss mindestens 20 cm von hitzeunempfindlichen Wänden entfernt sein, um eine Wärmestrahlung der Eisen zu vermeiden. Für einen optimalen Komfort des Benutzers sollte die Oberkante des Eisens sich zwischen 85 und 95 cm über dem Boden befinden.

Verwendung

Zwei Arten der Nutzung sind möglich, mit oder ohne Wassertank:

- mit Wasser für weiche Kochen; in diesem Fall füllen Sie den Wasserbehälter bis zum Pfeil zeigt den maximalen Pegel. Dann steckte es in seinen Platz.
- Kein Wasser zum Kochen intensive, diese Nutzung erfordert eine verstärkte Überwachung des Kochens zu vermeiden und die Speisen brennen. Die Reinigung zu erleichtern, ist es möglich, die Bodenschale mit Aluminiumfolie, um die Koch-Fette enthalten haben.

Beim Kochen für einen längeren Zeitraum, ist es möglich, dass ein Teil des Wassers verdunsten kann und die Drop-Down-Ebene unterhalb der unteren Ebene markiert. In diesem Fall ist es möglich, etwas Wasser durch Gießen langsam durch das Gitter, dabei nicht auf andere Teile des Geräts spritzen hinzuzufügen. Wenn dies zu tun, muss das Gerät das Netzkabel vorübergehend getrennt werden.
Stellen Sie die Gartemperatur mit dem Knopf im Sinne des Abschnitts von Cooking. Das Gerät ist für den Einsatz nach ca. 15 Minuten.
Einige Rauch kann abgegeben werden, wenn das Gerät zum ersten Mal erwärmt wird.
Geben Sie etwas Öl auf Küchenpapier zum Einfetten der Grillrost leicht, bevor sie auf das Essen zu kochen.
Während des Kochens, dass Sie sich nicht, um die Kanten des Gerätes berühren.
Das Gerät bleibt sehr heiß für etwa 30 Minuten nach dem Ausschalten.

Das Gerät kann mit oder ohne Abschirmung aus Edelstahl Bildschirm verwendet werden. Dieser Bildschirm wird die Grillplatte leichter zu entfernen, wird gegen Fettspritzer zu schützen und wird als eine Windjacke verwendet werden.
Sie können entfernen Sie das Edelstahl-Schild-Bildschirm beim Kochen Spieße.

Kochen

Sie können den Grill zum Garen aller Grillgerichte benutzen: Fleisch, Fisch, Gemüse, usw.
Die Garzeit ist abhängig vom persönlichen Geschmack und den Lebensmitteln.
Die Produkte wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu garantieren.
Damit Fleisch besser schmeckt oder beim Braten weniger stark austrocknet, kann es einige Stunden vor dem Essen mariniert oder mit Zitronensaft bzw. Olivenöl begossen werden.

Das Gerät zum Garen von Fleisch auf Stufe 8 stellen, die orange Lampe leuchtet während der gesamten Garzeit. Die übrigen Stufen dienen eher zum Warmhalten von Lebensmitteln.

Beilagen:

Salate und Saucen: Tomate, Ketchup, Mayonnaise, Sauce Béarnaise, Burgunder-, Tartar-, Pfeffer-, Zwiebel- u. a. Saucen begleiten Ihre Speisen.

Pflege

Nach dem Garen das Gitter eine Stunde abkühlen lassen und dann vom Gestell abnehmen. Das Gitter mit einem groben Schwamm oder einer Bürste reinigen.
Das Gestell und der Wasserbehälter aus Edelstahl werden mit einem angefeuchteten Schwamm gereinigt. Keinen kratzenden Schwamm verwenden.
Gitter und Wasserbehälter können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät gilt eine Garantie von 1 Jahr.
Wir tun unser möglichstes, damit alle Geräte in perfektem Betriebszustand beim Kunden ankommen. Wenn Sie beim Auspacken einen Fehler feststellen, informieren Sie bitte Ihren Händler innerhalb von 48 Stunden.
Wenn Sie in dieser Zeit einen Fehlbetrieb feststellen, wenden Sie sich bitte an einen Händler.
Von der Garantie ausgenommen sind alle Schäden aufgrund einer Fehlbedienung oder der Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung.
Wir stehen jederzeit für Ihre Vorschläge offen.

Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt bzw. der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Es muss an eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten verbracht werden:

- an einen Verkaufspunkt im Fall des Kaufs eines gleichwertigen Geräts,
- an Sammelstellen in Ihrer Nähe (Mülldeponie, Mülltrennungssysteme, usw.)

Indem Sie sicherstellen, dass das Produkt in angemessener Weise entsorgt wird, verhindern Sie mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und menschliche Gesundheit. Die Wiederverwertung der Werkstoffe hilft, natürliche Ressourcen zu schonen. Zu weiteren Hinweisen zur Wiederverwendung dieses Produkts, setzen Sie sich bitte mit Ihrer Stadtverwaltung, Mülldeponie oder Ihrem Einzelhändler in Verbindung.

Estimado cliente,

Le agradecemos haber comprado uno de nuestros aparatos.
Su utilización es sencilla, pero le recomendamos que lea detenidamente este manual, en el que encontrará los consejos de instalación y de utilización que le permitirán obtener mejores resultados.

Recepción y desembalaje

Los eventuales daños debidos al transporte deberán señalarse al transportista por correo certificado con acuse de recibo, en un plazo de 24 horas a partir de la recepción. Además, deberá mencionar sus reservas en el recibo del transportista sobre los desperfectos constatados en el momento de la entrega.

Este aparato es sólo para uso familiar.

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos

En cuestión de seguridad, la utilización de aparatos eléctricos requiere la adopción de precauciones básicas:
Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato no ha sido previsto para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas exentas de experiencia o de conocimientos, a menos que puedan beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una supervisión o de instrucciones previas relativas a la utilización del aparato.
- La utilización de este aparato por parte de niños o a proximidad de los mismos, exige una estrecha vigilancia.
- El aparato no debe dejar de vigilarse nunca durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea aquel previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- El aparato deberá conectarse necesariamente a una toma de tierra.
- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente asignada de funcionamiento residual que no exceda los 30mA.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier señal de deterioro eventual.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté deteriorado. Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar todo peligro.
- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico habilitado.
- Cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico habilitado.
- Los aparatos no están diseñados para ponerse en funcionamiento a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia separado.
- Si debe utilizar un prolongador, desenróllelo hasta el final para evitar que el cable se caliente.
- Enchufe o desenchufe siempre el cable al enchufé eléctrico llevando los botones a la temperatura mínima y a parada.
- No sumerja en agua el cable, la toma ni el cuerpo del aparato, para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. No manipule dichas partes con las manos mojadas.
- No deje el cable colgando al borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable sobre ni cerca de una superficie caliente (placa eléctrica, quemador de gas caliente, un horno en funcionamiento…)

- Antes de limpiar el aparato o cuando éste no se esté utilizando, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- El aparato no debe limpiarse con agua a presión (ni alta ni baja).
- No utilice nunca productos con cloro.
- No manipule el aparato en caliente.
- No toque las superficies calientes.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, manténgalo alejado del borde y a más de 20 cm. de cualquier pared y de todo elemento sensible al calor.
- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material ni objeto (riesgo de deterioro) entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- No obstruya los orificios de ventilación del chasis.
- Precaución: no utilice este aparato con carbón o con otra fuente de energía de la que se espera (energía eléctrica)
- Cuando no utilice el aparato, guárdelo en un sitio seco.
- Le recomendamos conserve el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Características

- Parilla extraíble de fundición esmaltada, aprobado para su uso en contacto directo con los alimentos (400 x 245 mm)
- Chasis de acero inoxidable
- Piloto de calentamiento
- Pantalla de protección contra en vientp
- Potencia : 2000 W en 230 volts

Este aparato cumple con las directivas europeas CE.

Instructions

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y firme. No lo utilice sobre un soporte sensible al calor.
- Precaliente la plancha a la temperatura elegida durante 10 minutos.
- Coloque los alimentos sobre la plancha y guisar a su gusto.

Encimera

Elija una encimera de mantenimiento fácil para colocar el aparato. Éste deberá encontrarse a una distancia mínima de 20 cm de las paredes que no resistan al calor, para evitar que los hierros irradie calor. Para una utilización lo más cómoda posible, la superficie de los hierros deberá situarse a una altura de 85 a 95 cm.

Utilización

Dos tipos de uso son posibles, con o sin agua en la cuba:

- Con agua para un asado suave; en este caso, rellene la cuba de agua hasta la flecha del nivel máximo. Después ponga lo en su lugar.
- Sin agua para un asado intensiva; este uso necesita una grande vigilancia para que no se quemen los alimentos. Para facilitar la limpieza, es posible de disponer en el fondo de la cuba una hoja de aluminio para contener las grasas del asado.

Enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
Rellene obligatoriamente la cuba con agua hasta la flecha, al nivel máximo, y colóquela en su cajón.
En una preparación larga, es posible que la evaporación provoque una disminución del nivel del agua hasta quedar por debajo de la señal inferior. En ese caso se podrás añadir agua vertiéndola despacio a través de la rejilla, sin rociar el resto del aparato. Para realizar esta operación, es obligatorio desenchufar momentáneamente el cable de alimentación eléctrica del aparato.
Ajuste la temperatura de cocción gracias a la manilla y en función de los consejos del apartado Cocción. El aparato estará listo para funcionar al cabo de unos 15 minutos.

Es frecuente que durante la primera utilización se desprendan humos.
Impregne con aceite una hoja de papel de cocina y engrase ligeramente la rejilla de asado antes de colocar los alimentos.
Durante la cocción, tenga cuidado de no tocar los bordes del aparato.
El aparato permanece muy caliente durante unos 30 min. tras el apagado.

Cocción

Puede utilizar la parrilla para cocinar todos los alimentos que se prestan al asado: carnes, pescados, verdura…
El tiempo de cocción varía en función de los gustos y de los alimentos.
Dé la vuelta a los productos para obtener una cocción uniforme.
Para mejorar el sabor de las carnes o para que estén menos secas al asarlas, puede dejarlas en adobo durante algunas horas antes de la comida o rociarlas con un hilo de jugo de limón o de aceite de oliva durante el asado.

Para cocinar los alimentos fragiles o poco gruesos, os aconsejamos de poner agua en la cuba.

Para cocinar los alimentos que requieren ser muy asado, favorezca un uso sin agua.

En todos los casos, para cocinar sus asados, ajuste su aparato al máximo, en el nivel 8; el piloto naranja permanecerá encendido durante todo el proceso de cocción.

Los otros ajustes se destinan más bien a mantener los alimentos calientes.

GUARNICIÓN:

Ensaladas y salsas: tomate, ketchup, mayonesa, bearnesa, al vino, tártara, a la pimienta, a la cebolla escalonia, etc. podrán acompañar sus platos.

Mantenimiento

Tras la cocción, deje enfriar la rejilla durante una hora y después retírela del armazón. Lave la rejilla con una esponja rugosa o un cepillo.
El chasis y la cuba de agua de acero inoxidable se limpian con una esponja ligeramente humedecida. No utilice un estropajo.
También puede lavar la rejilla y la cuba de agua en el lavavajillas.

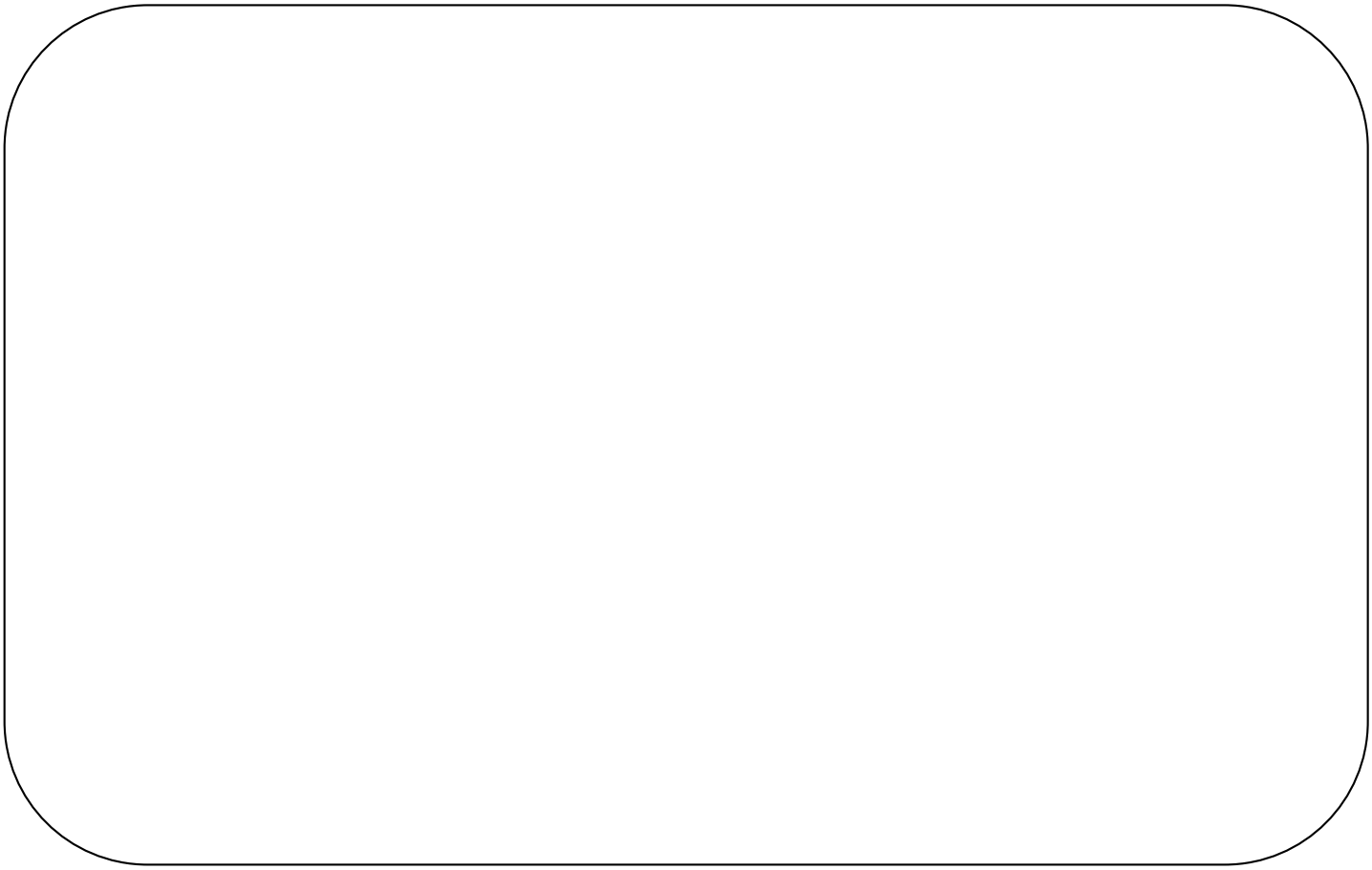
Garantía y Servicio postventa

Este aparato tiene una garantía de 1 año.
Nos esforzamos para que cada uno de nuestros clientes reciba su aparato en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo observara cualquier anomalía, comuníquelo a su proveedor en un plazo de 48 horas.
En caso de funcionamiento deficiente durante dicho período, diríjase a su distribuidor.
Se excluye de la garantía cualquier deterioro causado por un uso incorrecto o por no haber respetado las instrucciones de uso.
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 tratarse junto con los residuos domésticos. Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclado de los equipos eléctricos y electrónicos:

- en los puntos de venta en caso de comprar 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 consecuencias negativas potenciales 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 SAS – Z.A. Bel Air – 29700 Pluguffan - Tel. +33 (0)2.98.53.92.92 – Fax. +33 (0)2.98.53.92.93
www.krampouz.com – contact@krampouz.com