



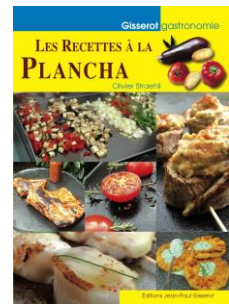
Appareil homologué 



Plaque à snacker – plancha gaz <i>Notice d'utilisation et d'installation</i>	3
Professional gas snack plate / plancha <i>Instructions for use</i>	13
Grillplatte für Snackgerichte / Gasbetriebene Plancha <i>Bedienungsanleitung</i>	23
Placa de cafetería / Plancha de gas <i>Instrucciones de uso</i>	33

Plancha Gaz

Demandez notre catalogue
Ask for our brochure



Livre de recettes
 « Les recettes à la plancha » ALR11 /
 Recipes book « Les recettes à la
 plancha » ALR11



Set plancha ASP1 / Plancha set ASP1



Pinceau silicone APS2 /
 Silicon brush ASP2

Modèle Model	Dimensions Dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Puissance Power	Poids Weight
GGCIO2	70 x 41 x 23 mm	64 x 34 mm	2 x 2 250 W	19 kg

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.

L'installation et les réglages (changement d'injecteur) de cet appareil doivent être effectués par des installateurs ou des techniciens qualifiés en équipements gaz.

Prescriptions générales

Lors de l'utilisation d'appareils gaz, 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.
- Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec des bouteilles de gaz butane ou propane, mais aussi à partir d'une alimentation au gaz naturel.
- Tout appareil fonctionnant au gaz naturel doit être posé sur un plan de travail fixe. Les tables roulantes sont interdites.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 1 m de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
- Choisir un support en inox ou tout autre matériau ignifugé et conforme aux normes d'hygiène.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables : aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 1 m de la plancha.
- Utiliser ce produit à l'abri du vent.
- 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 parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lors de son fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- 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.
- En cas d'odeur de gaz, fermer tous les robinets.
- Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable.
- Le dessous de l'appareil doit rester aéré afin de permettre une bonne circulation d'air au brûleur.
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation du châssis ainsi que les trous de ventilation de la tôle de fond sous le châssis.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le châssis (zone de ventilation).
- En cas de panne, l'examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.

- 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 gaz).
- Fermer le robinet du récipient de gaz ou le robinet mural pour le gaz naturel après usage.
- Hauteur conseillée de la plaque de cuisson : de 85 à 95 cm du sol pour une bonne position de travail.
- L'appareil est de Type A1 : sans ventilateur. Prévoir un espace dégagé au-dessus de la plaque à proximité d'un système d'aspiration conforme aux réglementations du pays pour une utilisation intérieure. Prévoir un renouvellement d'air de 15 m³/h requis pour l'alimentation en air de combustion.
- Vérifier le bon état du tuyau (NF ou CE). Ne pas hésiter à le changer s'il vous semble douteux.
- Vérifier la date de péremption du tuyau.
- Ne pas tordre le tuyau et l'éloigner de toutes parties pouvant être chaudes.
- 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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

CARACTERISTIQUES

- Châssis et plaque de cuisson inox
- Plaque certifiée contact alimentaire
- Rebords sur 3 côtés
- Bac amovible pour la récupération des jus
- Deux zones de chauffe
- 2 brûleurs
- 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C avec thermocouples de sécurité (coupure automatique du gaz en cas d'absence de flamme)
- Allumage par allumeur électronique à trains d'étincelles (pile LR6)
- Alimentation gaz butane/propane et gaz naturel
- Puissance : 2 x 2 250 watts, soit 4 500 watts

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

SPECIFICATIONS

Référez-vous à la plaque signalétique apposée sur l'appareil pour connaître la catégorie de l'appareil selon le pays de destinations.

	Indice des catégories	Type de gaz et pression	Pays	Ouverture des bagues d'air	Marquage injecteur	Repères by-pass	Débit nominal	Consommation nominale	Débit réduit
GPL	3+	G30/G31 28-30/37 mbar	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, PT, IE	4 mm	80	55 (serrés)	4500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2000 W
	3B/P	G30/G31 50 mbar	DE	4 mm	72	50 (serrés)	4500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2000 W
Gaz naturels	2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR	1 mm	120	Réglage des by-pass : desserrés d'un tour	4500 W	G20 : 476 g/h G25 : 553 g/h	2000 W
	2H	G20 20 mbar	CH, ES, GB, IT, PT, IE, GR	1 mm	120	Réglage des by-pass : desserrés d'un tour	4500 W	476 g/h	2000 W
	2E	G20 20 mbar	DE	1 mm	120	Réglage des by-pass : desserrés d'un tour	4500 W	476 g/h	2000 W

Installation

RACCORDEMENT AU GAZ

La configuration d'alimentation de l'appareil est indiquée par un marquage sur la plaque signalétique collée sur l'arrière de l'appareil.

Si vous devez changer la configuration gaz de votre appareil, reportez-vous au chapitre « Réglages » page 9.

- La plancha doit être raccordée à partir du raccord situé à l'arrière de l'appareil, à l'aide d'un tuyau flexible conforme à la NF D 36121 pour les gaz naturels et à la NF D 36125 pour les gaz de 3^{ème} famille Butane/Propane.
- L'étanchéité du raccord doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse.
- Ne jamais tester l'étanchéité à la flamme.

- Raccordement pour l'utilisation de votre appareil en catégorie I3+

BUTANE

Pour le gaz Butane G30, utilisez un détendeur à sécurité NF 28 mbar

- Tuyau flexible métallique NFD36-125 / longueur : 1 m
- Tuyau flexible NFD36-112 / longueur : 1 m

PROPANE

Pour le gaz Propane G31, utilisez un détendeur à sécurité NF 37 mbar

- L'about à tétine est interdit
- Tuyau flexible métallique NFD36-125 / longueur : 1 m
- Tuyau flexible NFD36-112 / longueur : 1 m

- Raccordement pour l'utilisation de votre appareil en catégorie I2E+

GAZ NATUREL

Pour les gaz Naturels G20 et G25

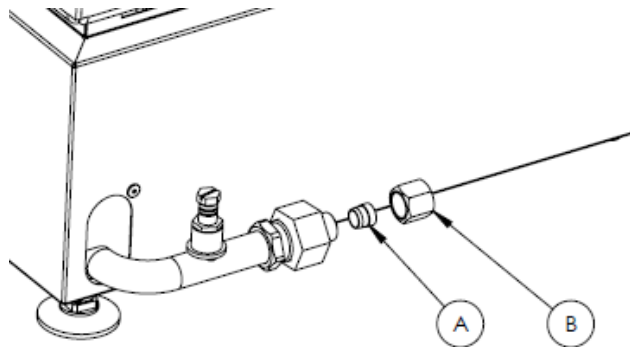
- L'about à tétine de type butane est interdit

- Tuyau flexible métallique NFD36-121
- Tuyau flexible NFD36-103

Le tuyau flexible ne doit pas être soumis à des efforts ou torsion. Vérifiez son bon état. N'hésitez pas à le changer s'il vous semble craquelé ou légèrement brûlé.

Raccordement spécifique

Pour l'Allemagne, utilisez le raccord adapté ci-dessous, livré avec votre appareil :



CHANGEMENT DU RECIPIENT DE GAZ

Le remplacement du récipient de gaz doit toujours se faire avec les manettes de commandes et le robinet du récipient de gaz fermé, dans un endroit bien aéré éloigné de toute source de chaleur (cigarette, appareil électrique...).

Nous précaunisons l'utilisation de bouteilles de gaz 6 Kg ou 13 Kg butane ou propane du commerce avec utilisation du détendeur approprié.

Après chaque changement du récipient de gaz, procédez à un essai d'étanchéité.

MISE EN SERVICE

Le raccordement de l'appareil à la source d'alimentation se fera par un tuyau gaz conformément aux normes et aux exigences européennes en vigueur.

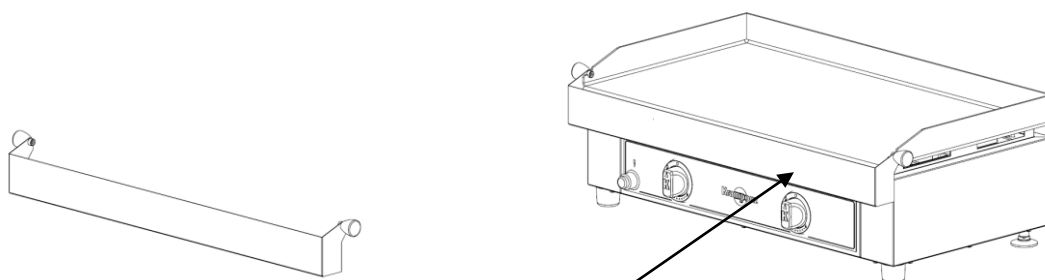
Utilisez un tuyau flexible métallique à durée de vie illimitée, correspondant au gaz utilisé.

Utilisez des tuyaux répondant aux spécifications normatives de votre pays.

Vérifiez que votre tuyau ou flexible n'est pas en contact avec des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Le récipient livré avec votre appareil permet la récupération des jus de cuisson, il doit être manipulé appareil froid.

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.



Récupérateur des jus de cuisson

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

La configuration d'alimentation de l'appareil est indiquée par un marquage sur la plaque signalétique collée sur l'arrière de l'appareil.

Utilisation

ALLUMAGE

- L'appareil installé est prêt à fonctionner. Assurez-vous que l'arrivée de gaz est ouverte. Si vous percevez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de l'appareil. Si l'odeur persiste, vérifiez la connexion (voir figure 2 page 43), la vis de la prise de pression (voir figure 2 page 43) et contactez votre installateur qualifié en équipements gaz.
- Pour le premier allumage après installation, poussez la manette, placez-la sur la position grande flamme et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes afin de laisser s'échapper l'air de la conduite de gaz vers le brûleur, puis relâchez la manette.
- Ouvrez le robinet en tournant la manette sur la gauche, positionnez-la sur la grande flamme (dessin représenté sur la manette).
- Actionnez l'allumeur à train d'étincelles, puis poussez sur la manette dans cette position pour obtenir l'allumage complet du brûleur.
- Maintenez la pression sur la manette entre 5 et 10 secondes afin d'enclencher le système de sécurité thermocouple.
- Relâchez alors la manette et laissez le brûleur chauffer la plaque de cuisson à la température adéquate.
- Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

REMARQUES

A la première utilisation, il peut être normal de voir quelques fumées et odeurs se dégager de l'appareil. Ceci est normal.

Equipée d'un système de régulation thermostatique, « Automatic control system », cette plancha gaz permet une cuisson de précision et une réactivité optimale aux variations de température. Sa conception vous assure une répartition homogène de la chauffe sur toute la surface ainsi qu'une réduction de 30% de la consommation d'énergie.



L'appareil est doté d'un thermostat qui permet de réguler la température de cuisson à la température désirée. En préchauffe, les brûleurs émettent des grandes flammes jusqu'à l'obtention de la température de la consigne. Lorsque la température de consigne est atteinte, les flammes se régulent automatiquement afin de garder un même niveau de température (variation de grande à petite flamme et vice versa). La plancha se charge donc elle-même de maintenir cette température tout au long de la cuisson.

CUISSON

Grâce à ses deux zones de chauffe distinctes, cette plancha permet de cuire simultanément deux types d'aliments différents, par exemple : viandes ou poissons d'un côté, légumes de l'autre.

Préchauffez la plancha à la température de cuisson souhaitez.

Si nécessaire, enduisez uniformément la plaque d'huile avec un pinceau.

Disposez les aliments sur la plaque.

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 temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

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

CONSEILS

Ne coupez pas vos aliments directement sur la plaque afin d'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 réglant la manette sur petite flamme.

Retrouvez tous nos conseils d'utilisation et recettes sur www.krampouz.com.

EXTINCTION

- Après utilisation, éteignez votre appareil en positionnant les 2 manettes à la verticale sur la position du grand rond plein.
- Fermez le robinet du récipient de gaz
- Déconnectez le tuyau d'alimentation de l'appareil et rangez-le dans un endroit sec et aéré. Le récipient de gaz doit être également rangé dans un endroit sec, aéré et à l'écart de source de chaleur.

Réglages

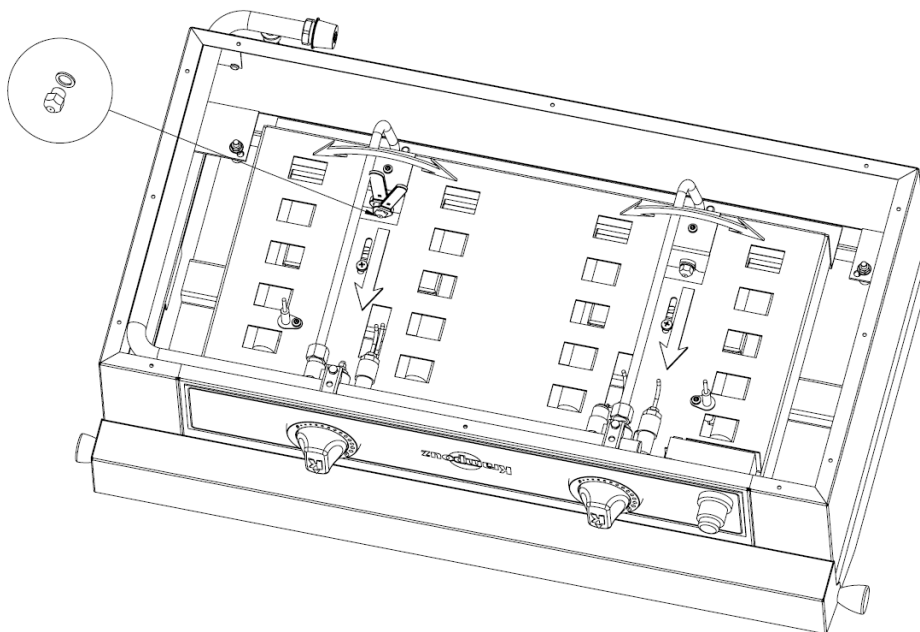
En cas de changement de gaz il est impératif de remplacer les injecteurs (selon indications du tableau page 5).

REPLACEMENT DES INJECTEURS

Dans le cas d'un appareil déjà installé, avant de procéder au remplacement des injecteurs et aux nouveaux réglages, veuillez fermer le robinet de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de gaz.

Procédez aux opérations suivantes :

- Fermez le robinet de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de gaz.
- Retournez l'appareil, retirez la tôle en acier galvanisée et dévissez les deux vis qui maintiennent le brûleur (voir figure 3 page 44).
- Poussez sur le brûleur pour l'éloigner du robinet.
- Dévissez l'injecteur avec une clé de 10 et son support avec une clé de 13, puis prenez la pochette de transformation (pochette d'injecteurs), comme illustré sur la figure ci-après.
- Procédez au changement d'injecteur et de son joint, en respectant les indications du tableau de correspondance des différents types d'alimentation (tableau page 5).



- Repositionnez le brûleur à sa position initiale puis revissez les deux vis afin de bloquer le brûleur.
- Fermez et revissez la protection de l'appareil. Il est recommandé d'inscrire la nouvelle configuration sur la plaque signalétique de l'appareil et d'effacer l'ancienne.
- Placez l'injecteur remplacé dans la pochette de transformation et rangez-la soigneusement puis reportez-vous à la procédure de mise en service.

DU RALENTI

Lorsque les appareils sont réglés au gaz Butane/Propane, la vis de ralenti est tournée au maximum vers la droite. Si vous passez du gaz Butane/Propane au Gaz naturel il faut desserrer cette vis jusqu'à obtenir un bon réglage du ralenti (desserrez d'un tour au maximum). Le ralenti sera bien réglé si en passant rapidement de la position maximum à la position minimum, la flamme ne s'éteint pas. La flamme devra être la plus basse possible.

Le réglage du ralenti doit se faire avec la plaque de cuisson en place et fixée :

1. Enlevez la manette en la tirant vers vous.

2. A l'aide d'un petit tournevis vous pouvez ainsi accéder à la vis de réglage qui se situe sur la périphérie de l'axe du thermostat. Tournez la vis de ralenti d'un tour dans le sens anti horaire et remplacez la manette (voir figure 4 page 44).
3. Allumez la plancha en position grande flamme pendant 5 minutes
4. Placez la manette en position petite flamme
5. En visualisant la flamme sous la plaque, dévissez pour augmenter le ralenti, vissez pour le réduire (voir tableau page 5).
6. Remplacez la manette.

DE LA BAGUE D'AIR

Lorsque les appareils sont réglés au gaz Butane/Propane, la bague d'air est fixée à 4 mm d'ouverture. Si vous passez du gaz Butane/Propane au Gaz naturel, il est impératif de modifier l'ouverture de la bague d'air. Pour cela, desserrez la vis de la bague d'air à l'aide d'un tournevis puis la réglez-la à 1 mm d'ouverture (voir figure 5 page 45). Une fois le réglage effectué, resserrez la vis.

DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE DU TRAIN D'ETINCELLES

Pour un bon allumage du brûleur, la bougie doit toujours être positionnée à la cote de 5 mm du brûleur (voir figure 6 page 45).

DE LA SECURITE THERMOCOUPLE

Pour un bon fonctionnement de la sécurité thermocouple, l'extrémité doit être située dans la flamme et doit toujours être positionné à 2 mm du brûleur (voir figure 7 page 46).

Entretien et Nettoyage

LA PLAQUE

La plaque en inox ferritique de la plancha a un aspect mat à la livraison. Des rayures et points noirs apparaissent rapidement lors de l'utilisation normale de l'appareil. Ceux-ci sont causés par l'utilisation des différents ustensiles et des acides présents dans les aliments. C'est tout à fait normal. Rapidement, toutes ces rayures et points se mélangeront pour donner à la plaque un aspect patiné, brossé qui n'évoluera plus dans le temps. En aucun cas, ils n'altèrent la cuisson.

Le nettoyage se fait plancha éteinte et robinets de gaz fermés. Il peut se faire plus facilement si la plancha est encore tiède. Attention aux risques de brûlure.

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

Humidifiez ensuite abondamment la plaque de cuisson pour détremper les sucs restant (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 jus.

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

Versez un peu de vinaigre blanc 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 de produits chlorés, ils peuvent aussi provoquer de la corrosion.

LE BÂTI

Le bâti en inox se nettoie avec une éponge légèrement humide.

LE BAC DE RECUPERATION DES JUS

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

LES BRÛLEURS

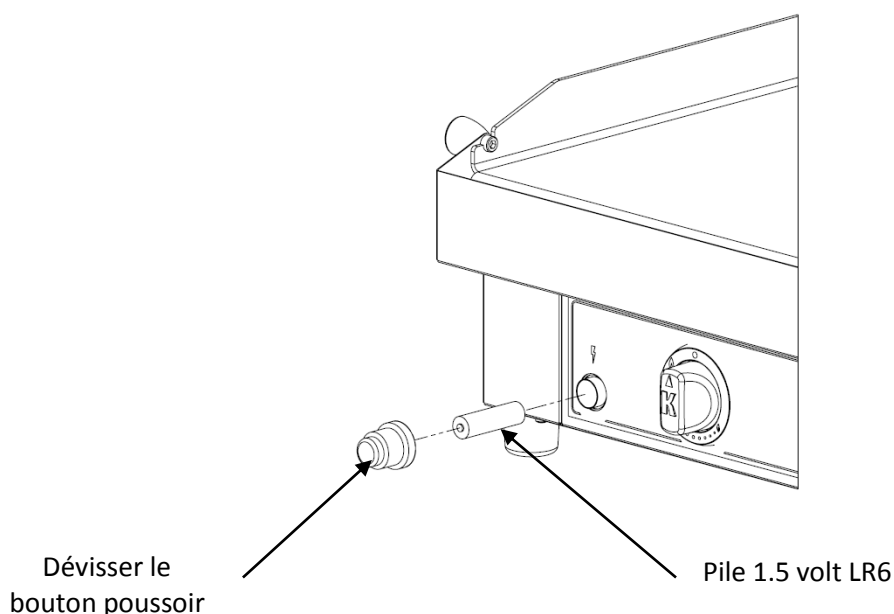
Occasionnellement, vérifiez l'état des orifices des flammes sur les brûleurs et les bagues d'air qui peuvent être obstrués par des nids d'insectes, toiles d'araignées ou de la saleté.

Si les orifices des flammes sont bouchés, brossez les branches avec une brosse à poils durs. Pour le nettoyage des bagues d'air, nous déconseillons fortement l'utilisation d'objets métalliques, ces derniers étant susceptibles de modifier les caractéristiques techniques des brûleurs.

Nous vous recommandons donc de souffler à l'intérieur de la bague d'air. L'accès aux brûleurs et aux bagues d'air se fait en retirant la tôle de fond de l'appareil (Cf. figure 1 page 43 et figure 5 page 45).

L'ALLUMEUR ELECTRONIQUE

Il est fourni avec une pile LR6 (1.5 volts). Pour le changement de la pile voir le schéma ci-dessous.



Avertissement

Pour un bon fonctionnement, les appareils doivent impérativement être équipés de la plaque de cuisson fabriquée par la société **KRAMPOUZ**.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti un an, pour les pièces détachées.

Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrive chez vous 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, amorces superficielles de corrosion, points noirs, impacts, 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.

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 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. You must also mention your reservations on the carrier receipt and describe the precise nature of the damage observed upon delivery.

The installation and adjustment operations (injector changes) of this product must be performed by installers or technicians trained and skilled on gas appliances.

General instructions

When using gas appliances, always take basic safety precautions.

Read all the instructions carefully.

- This appliance is intended for professional use.
- This appliance was designed to operate with butane or propane gas cylinders, but also from a natural gas supply.
- Appliances running with natural gas must be laid on a fixed work top. Trolleys are forbidden.
- The appliance must never be left unattended when in use.
- The surfaces are likely to become hot during use.
- Place the appliance on a stable and dry surface, slightly away from the edge and at least 1 m away from any wall and any heat-sensitive element.
- Choose a base made from stainless steel or any other flame-proof material complying with hygiene standards.
- Keep this appliance away from flammable materials: combustible materials must be located at least 1 m away from the plancha.
- Shelter this product from wind when in use.
- 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.
- Parts protected by the manufacturer or its assignee must not be handled by the user.
- Do not move the appliance during operation.
- Do not touch the hot surfaces.
- Do not handle the appliance when hot.
- Leave the appliance to cool down before handling or cleaning it.
- Do not clean the appliance with a high or low pressure water spray.
- Do not use chlorinated products to clean stainless steel.
- If you smell gas, close all valves.
- Never use a leaky appliance.
- Any modification of the appliance may be hazardous.
- Do not use an adjustable pressure regulator.
- The bottom of the appliance must stay ventilated to allow proper air flow to the burner.
- Do not obstruct the frame's ventilation inlets and the ventilation holes in the bottom plate under the frame.
- Caution: Do not insert aluminium foil or any other material or object between the plate and the frame (ventilation zone).
- In the event of a failure, inspection and repairs must be performed by an approved technician.

- Warning: do not use this appliance with charcoal or any other power source than the one it is intended for (gas power).
- When not used, close the valve of the gas cylinder or the wall-mounted valve for natural gas.
- Recommended height of the cooking plate: from 85 to 95 cm from the ground for a good operating position.
- Typ A1 appliance: without fan. When used indoors, an open space above the plate is required near an extractor system, in compliance with the regulations of the country. The air must be renewed at a rate of 15 m³/h to supply air for combustion.
- Check the condition of the hose (NF or EC). Change it immediately in case of doubt.
- Check the expiry date of the hose.
- Do not twist the hose and keep it away from any source of heat.
- When the appliance is not in use, store it in a dry location.
- We advise you to keep the original packaging to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

CHARACTERISTICS

- Stainless steel frame and cooking plate
- Food-grade certified plate
- Edges on the 3 sides
- Removable juice collection tray
- 2 heating zones
- 2 burners
- 2 thermostats which are adjustable up to 300 °C with a thermocouple safety system (automatic gas cut-out if no flame)
- Electronic spark ignition (LR6 battery)
- Butane/propane and natural gas supply
- Power: 2 x 2,250 watts, i.e. 4,500 watts

This appliance complies with the CE European Directives.

SPECIFICATIONS

Refer to the information plate affixed to the appliance to find out the category of the appliance according to the country of destination.

	<i>Index of categories</i>	<i>Type of gas and pressure</i>	<i>Country</i>	<i>Opening of the air collars</i>	<i>Injector marking</i>	<i>By-pass marks</i>	<i>Rated flow</i>	<i>Rated consumption</i>	<i>Reduced flow</i>
LPG	3+	G30/G31 28-30/37 mbar	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, PT, IE	4 mm	80	55 (tight)	4500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2000 W
	3B/P	G30/G31 50 mbar	DE	4 mm	72	50 (tight)	4500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2000 W
Natural gas	2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR	1 mm	120	Adjustment of the by-pass: loosened by one turn	4500 W	G20 : 476 g/h G25 : 553 g/h	2000 W
	2H	G20 20 mbar	CH, ES, GB, IT, PT, IE, GR	1 mm	120	Adjustment of the by-pass: loosened by one turn	4500 W	476 g/h	2000 W
	2E	G20 20 mbar	DE	1 mm	120	Adjustment of the by-pass: loosened by one turn	4500 W	476 g/h	2000 W

Installation

GAS CONNECTION

The configuration of the appliance supply is indicated by a marking on the information plate affixed to the back of the appliance.

To change the gas configuration of your appliance, refer to the "Adjustment" section (page 19).

- The plancha must be connected via a coupling located at the back of the appliance using a hose complying with the NF D 36121 standard for natural gas and the NF D 36125 standard for gases of the 3rd Butane/Propane family.
- Check the sealing of the coupling using soapy water.
- Never test leak-tightness using a flame.

- Connection for using your appliance in category I3+

BUTANE

For Butane G30 gas, use an NF 28 mbar safety pressure regulator

- NFD36-125 metal hose / length: 1 m
- NFD36-112 hose / length: 1 m

PROPANE

For Propane G31 gas, use an NF 37 mbar safety pressure regulator

- Nipple end piece forbidden
- NFD36-125 metal hose / length: 1 m
- NFD36-112 hose / length: 1 m

- Connection for using your appliance in category I2E+

NATURAL GAS

For Natural gas G20 and G25

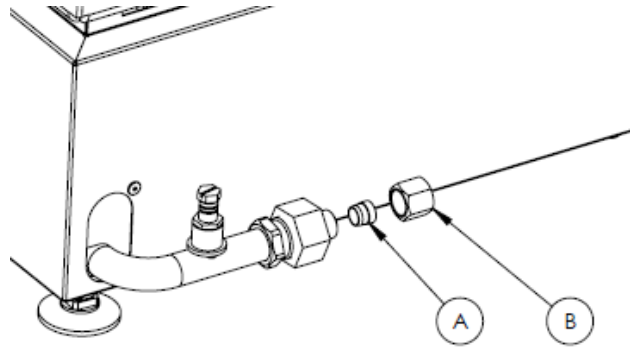
- The butane type nipple end piece is forbidden
- NFD36-121 metallic hose

- NFD36-103 hose

Ensure the hose is not subjected to stress or twisting. Check its condition. Change it immediately if it seems cracked or slightly burnt.

Specific connection

In Germany, use the adapted coupling below, which is supplied with your appliance:



CHANGING THE GAS CYLINDER

Always change the gas cylinder with the control levers and the gas cylinder valve closed, in a well-ventilated area, away from any source of heat (cigarette, electrical appliances, etc.).

We recommend the use of commercial 6 kg or 13 kg butane or propane gas cylinders using an appropriate pressure regulator.

Whenever you change the gas cylinder, perform a leak-tightness test.

STARTING UP

Connect the appliance to the supply source using a gas pipe complying with currently enforced European standards and requirements.

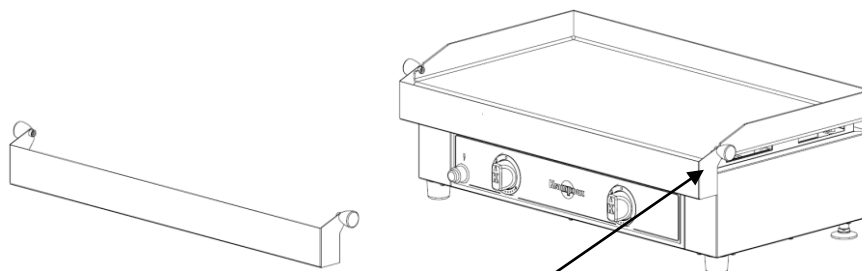
Use a metallic hose with a permanent lifetime matching the gas used.

Use a hose meeting the normative specifications of your country.

Ensure your pipe or hose is not in contact with parts of the appliance which are likely to become hot.

The container supplied with your appliance allows recovering cooking juices, 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.



Cooking juices collector

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

The configuration of the appliance supply is indicated by a marking on the information plate affixed to the back of the appliance.

Use

IGNITION

- The appliance is ready for operation. Check the gas inlet is open. Shut off the appliance's gas inlet immediately if you smell a gas odour. If the odour persists, check the connection (see figure 2 page 43), the pressure tap screw (see figure 2 page 43) and contact your approved gas equipment installer.
- For the first ignition after installation, push the lever, set it to the high flame position and depress it for 5 seconds to bleed the air from the gas pipe to the burner. Then release the lever.
- Open the valve by turning the lever on the left until it is in the high flame position (drawing shown on the lever).
- Activate the spark ignition and then push the lever in this position to obtain full burner ignition.
- Maintain pressure on the lever for between 5 and 10 seconds to engage the thermocouple safety system.
- Then release the lever and allow the burner to heat the cooking plate to the appropriate temperature.
- Your appliance is now ready to be used.

COMMENTS

The first time it is used, you may see some smoke and smell some odours coming from the appliance. This is normal.

Featuring an "Automatic control system", this gas plancha allows precision cooking and optimum responsiveness to temperature variations. Its design guarantees homogenous heat distribution over the entire surface as well as a 30% reduction in energy consumption.



The appliance features a thermostat allowing the cooking temperature to be controlled. During preheating, the burners emit high flames until the set temperature is reached. Once the set temperature is reached, the flames are regulated automatically to maintain an identical level of temperature (variation from high to low flame, and vice versa). Therefore the plancha maintains this temperature by itself throughout the cooking process.

COOKING

With its two separate heating zones, this plancha allows two different types of food to be cooked simultaneously, e.g. meat or fish on one side, vegetables on the other.

Preheat the plancha to the cooking temperature you require.

If necessary, apply oil evenly using a brush.

Place the food on the plate.

With practice you will get to know the temperatures that are best suited to the products to cook, according to their thickness, texture and your taste. The times indicated below are for information only.

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

ADVICE

In order to avoid making deep scratches on the plate, do not cut your food directly on it.

Do not leave kitchen utensils on the plancha, such as cutlery, wooden spoons, plastic utensils, etc.

Do not cook at too high a temperature as this may char the plate and make it difficult to clean.

The plancha can be used for keeping food warm at the end of cooking by adjusting the lever to the low flame.

For all our recommendations for use and recipes, go to our website at www.krampouz.com.

EXTINCTION

- After use, switch off the appliance by setting the two levers vertically to the large full circle position.
- Close the valve on the gas cylinder
- Disconnect the supply hose from the appliance and store it in a dry and well-ventilated location. The gas cylinder must also be stored in a dry and ventilated location, away from any source of heat.

Adjustments

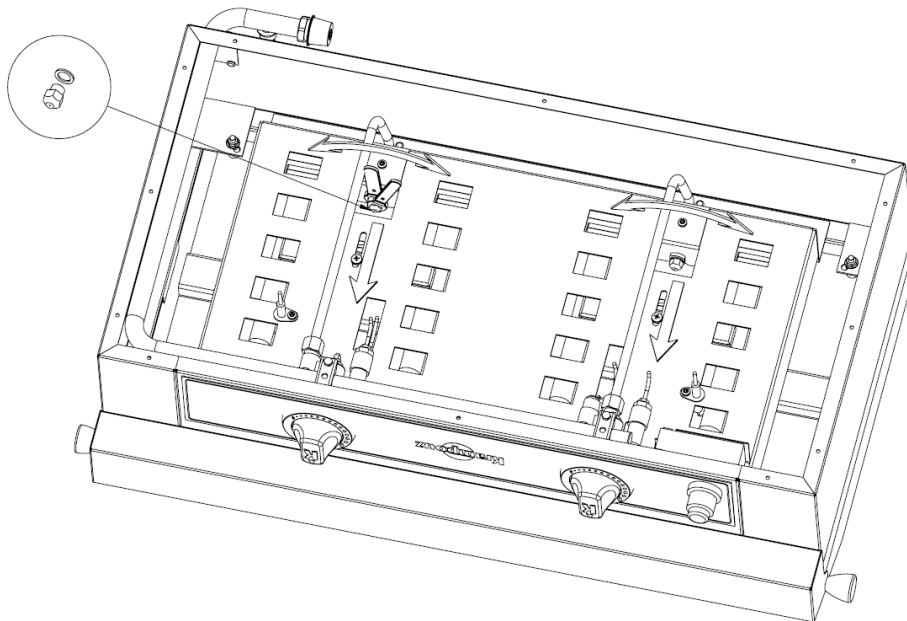
When changing the type of gas, always change the injectors (see instructions in the table on page 15).

CHANGING THE INJECTORS

On an installed appliance, before changing the injectors and making the new adjustments, close the valve on the supply pipe or gas cylinder.

Perform the following operations:

- Close the valve on the supply pipe or gas cylinder.
- Turn the appliance over, remove the galvanised steel plate and unscrew the two screws fastening the burner (see figure 3 on page 44).
- Push the burner away from the valve.
- Unscrew the injector with a size 10 wrench and its bracket with a size 13 wrench. Then take the conversion set (set of injectors), as shown in the figure below.
- Change the injector and its gasket, as per the instructions in the correspondence table of the different types of supply (table page 15).



- Return the burner to its initial position and then tighten the two screws to lock the burner.
- Clean and tighten the appliance's protection. We recommend that you record the new configuration on the appliance's information plate and delete the old one.
- Place the changed injector in the conversion bag and store it carefully. Then refer to the start-up procedure.

IDLE FLAME

When the appliances are set to Butane/Propane gas, the idle screw is turned as far to the right as possible.

When switching from Butane/Propane gas to natural gas, loosen this screw until you obtain a good idle flame setting (loosen by no more than one turn). The idle flame is set properly when the flame is not extinguished when passing quickly from the maximum to the minimum positions. The flame must be as low as possible.

Set the idle flame with the cooking plate installed and fastened:

1. Remove the lever by pulling it toward you.

2. Use a small screwdriver to access the adjustment screw located on the periphery of the thermostat axis. Turn the idle screw through one anticlockwise revolution and refit the lever (see figure 4 on page 44).
3. Switch the plancha on in the high flame position for 5 minutes
4. Set the lever to the low flame position
5. While looking at the flame under the plate, loosen to increase the idle flame and tighten to reduce it (see table page 15).
6. Refit the lever.

AIR COLLAR

When the appliances are set to Butane/Propane gas, the air collar's opening is set to 4 mm.

When switching from Butane/Propane gas to natural gas, the opening of the air collar must be modified. To do this, loosen the screw on the air collar using a screwdriver and then set the opening to 1 mm (see figure 5 on page 45). Once adjusted, tighten the screw.

SPARK IGNITION PLUG

To ensure proper burner ignition, the spark ignition plug must always be positioned 5 mm from the burner (see figure 6 on page 45).

THERMOCOUPLE SAFETY SYSTEM

To ensure proper operation of the thermocouple safety system, the end must be in the flame and always positioned 12 mm from the burner (see figure 7 on page 46).

Maintenance and cleaning

THE PLATE

Upon delivery, the ferritic stainless steel plate of the plancha will have a matte appearance. Scratches and black spots will appear soon during the normal course of use of the appliance. These are caused by using different utensils and the acids in food. This is perfectly normal. All these scratches and spots will soon blend and the plate will have a patina and brushed appearance which will not change any more over time. This will not impair cooking in any way.

To clean the plancha switch it off and close the gas valve. It is easier if the plancha is still lukewarm. Beware of the risk of burns.

Use a rigid spatula to remove the bulk of the juices adhering to the cooking plate by pushing them towards the juice collection tray.

Then thoroughly moisten the cooking plate to water down the remaining juices (using a sponge filled with water or by dropping ice cubes onto it). Leave for a few minutes.

Use the rigid spatula to remove the remaining watered down juices by pushing them towards the juice collection tray.

Finish cleaning with an abrasive and then a soft sponge.

Pour white vinegar onto the plate to remove residual flavours and odours.

After cooking salty preparations, the cooking plate must be cleaned promptly (or the plate may become corroded by the salt). Do not use chlorinated products as these may also cause corrosion.

FRAME

The stainless steel frame should be cleaned with a slightly moist sponge.

JUICE COLLECTION TRAY

It collects the cooking juices. It must be handled with the appliance cold, emptied and cleaned before each use.

BURNERS

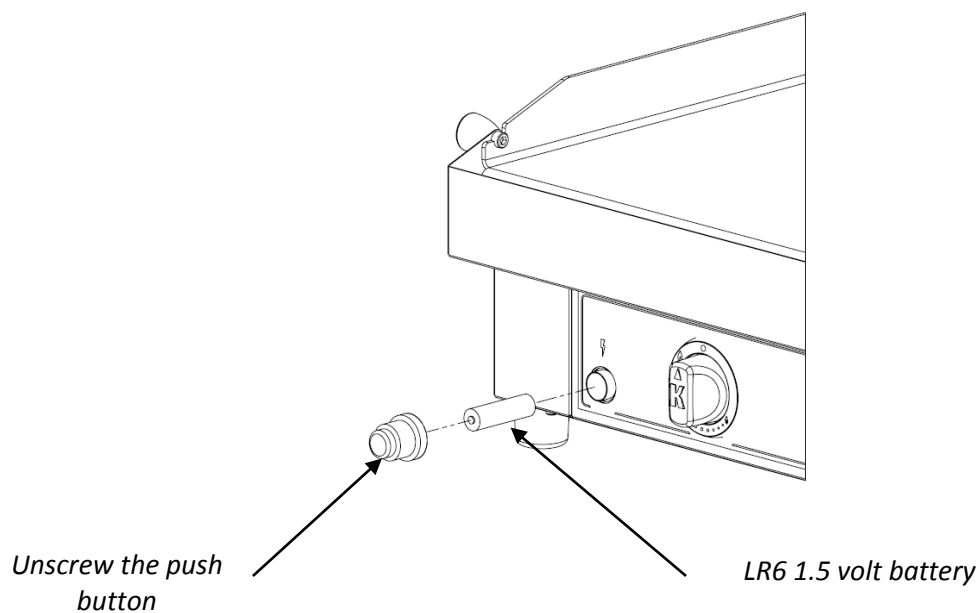
From time to time, check the condition of the flame holes on the burners and the air collars, which may become obstructed by insect nests, cobwebs or dirt.

If the flame holes are clogged, brush the branches with a hard bristle brush. To clean the air collars, we strongly recommend that you do not use metallic objects, as they are likely to modify the technical specifications of the burners.

We therefore recommend that you blow into the air collar. You can access the burners and air collars by removing the appliance's bottom plate (see figure 1 on page 43 and figure 5 on page 45).

ELECTRONIC IGNITION

It is supplied with an LR6 battery (1.5 Volt). To change the battery, refer to the diagram below.



Warning

For proper operation, the appliance must be fitted with the cooking plate manufactured by **KRAMPOUZ**.

Guarantee and After-sales service

This appliance is guaranteed for one year on 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:

1. Normal wear of the product not impairing the operation of the appliance (scratches, the beginnings of superficial corrosion, black spots, impacts, colour changes, etc.)
2. Damage resulting from an abnormal event or use, a modification of the product or non-compliance with the guidance provided in the operating instructions
3. Damage resulting from a fall or impact.

Please send us your suggestions.

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

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 innerhalb von 24 Stunden nach Empfang per Einschreiben mit Rückschein an den Spediteur zu melden. Außerdem müssen Sie Ihre Vorbehalte gegebenenfalls auf der Empfangsbescheinigung des Spediteurs vermerken und dabei die bei Anlieferung festgestellten Schäden genau beschreiben.

Die Installation und Einstellung (Auswechseln des Injektors) dieses Geräts müssen durch einen Installateur oder einen qualifizierten Gastechniker erfolgen.

Allgemeine Vorschriften

Beim Einsatz von Gasgeräten sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.

Diese Anleitung ist aufmerksam zu lesen.

- Dieses Gerät ist für den professionellen Einsatz gedacht.
- Dieses Gerät wurde für den Betrieb mit Butan- oder Propangas ausgelegt; die Versorgung kann auch mit Erdgas erfolgen.
- Jedes Gerät, das mit Erdgas betrieben wird, muss sich auf einer festen Arbeitsplatte befinden. Die Verwendung von Rolltischen ist nicht gestattet.
- Während des Betriebs darf das Gerät nie unbeaufsichtigt bleiben.
- Die Oberflächen können während der Nutzung heiß werden.
- Das Gerät in sicherem Abstand von Kanten und mehr als 1 Meter von allen Wänden und hitzeempfindlichen Teilen entfernt auf eine stabile und trockene Oberfläche stellen.
- Eine Auflage in Edelstahl oder aus einem anderen feuersicheren Material auswählen, das den Hygienenormen entspricht.
- Dieses Gerät muss von brennbaren Materialien ferngehalten werden: In einem Umkreis von 1 Meter um den Plancha-Grill darf sich kein brennbares Material befinden.
- Das Gerät nur an windgeschützten Stellen verwenden.
- 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.
- Vom Hersteller oder dessen Beauftragten geschützte Teile dürfen vom Anwender nicht manipuliert werden.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht an eine andere Stelle bewegt werden.
- Heiße Oberflächen nicht berühren.
- Das Gerät nicht handhaben, wenn es heiß ist.
- Vor der Handhabung oder Reinigung das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Hoch- oder Niederdruck-Wasserstrahl gereinigt werden.
- Zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte verwenden.
- Bei Gasgeruch alle Hähne schließen.
- Ein undichtes Gerät darf in keinem Fall verwendet werden.
- Jegliche Veränderung am Gerät kann Gefahren verursachen.
- Keine einstellbaren Druckminderer verwenden.
- Um die Luftzufuhr zum Brenner zu gewährleisten, muss die Unterseite des Geräts stets frei belüftet sein.
- Die Belüftungsöffnungen des Gehäuses sowie im Bodenblech unter dem Gehäuse nicht zudecken.
- Achtung: Zwischen Platte und Gehäuse (Belüftungszone) keine Aluminiumfolie oder sonstige Materialien oder Gegenstände einfügen.

- Im Schadensfall ist die Prüfung und Reparatur von einem geschulten Servicetechniker vorzunehmen.
- Warnhinweis: Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderweitigen Energiequellen sondern ausschließlich mit der Energie betrieben werden, für die es vorgesehen ist (Gas).
- Hahn des Gasbehälters oder Wandhahn für Erdgas nach Gebrauch schließen.
- Empfohlene Höhe für die Grillplatte: von 85 bis 95 cm vom Boden für eine gute Arbeitsposition.
- Es handelt sich um ein Gerät vom Typ A1: ohne Ventilator. Einen freien Raum über der Platte in der Nähe eines Absaugsystems einplanen, das den Bestimmungen des Landes für eine Nutzung in Innenräumen entspricht. Für einen Luftaustausch von 15 m³/h sorgen, der zur Verbrennungsluftversorgung erforderlich ist.
- Den guten Zustand des Schlauchs überprüfen (NF oder CE) Im Zweifelsfall sofort austauschen.
- Überprüfen Sie das Ablaufdatum des Schlauchs.
- Den Schlauch nicht verbiegen und von allen Teilen fernhalten, die heiß sein könnten.
- Wird das Gerät nicht benutzt, so ist es geschützt an einem trockenen Ort aufzubewahren.
- Zum Unterbringen des Geräts empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung aufzubewahren.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE GUT AUF.

Technische Beschreibung

TECHNISCHE DATEN

- Rahmen und Edelstahl-Grillplatte
- Platte für den Lebensmittelkontakt zertifiziert
- Randleisten auf 3 Seiten
- Herausnehmbare Saftauffangwanne
- Zwei Heizzonen
- 2 Brenner
- 2 bis 300 °C regelbare Thermostate mit Sicherheits-Thermoelementen (automatische Unterbrechung der Gaszufuhr bei erloschener Flamme)
- Elektronische Zündung mit Funkenspur (LR6-Batterie)
- Versorgung mit Butan-/Propangas und Erdgas
- Leistung: 2 x 2.250 Watt, d.h. 4.500 Watt insgesamt

Dieses Gerät entspricht den europäischen CE-Richtlinien.

SPEZIFIZIERUNGEN

Entnehmen Sie die dem Bestimmungsland entsprechende Gerätekategorie dem Hinweisschild, das sich am Gerät befindet.

	<i>Index der Kategorien</i>	<i>Gasart und Druck</i>	<i>Land</i>	<i>Öffnung der Luftringe</i>	<i>Injektor-Kennzeichnung</i>	<i>Bypass-Markierung</i>	<i>Nenn-durchfluss</i>	<i>Nennleistung</i>	<i>Reduzierter Durchfluss</i>
Flüssiggas	3+	G30/G31 28-30/37 mbar	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, PT, IE	4 mm	80	55 (festgezogen)	4.500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2.000 W
	3B/P	G30/G31 50 mbar	DE	4 mm	72	50 (festgezogen)	4.500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2.000 W
Erdgas	2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR	1 mm	120	Einstellung der Bypässe: um eine Umdrehung lösen	4.500 W	G20 : 476 g/h G25 : 553 g/h	2.000 W
	2H	G20 20 mbar	CH, ES, GB, IT, PT, IE, GR	1 mm	120	Einstellung der Bypässe: um eine Umdrehung lösen	4.500 W	476 g/h	2.000 W
	2E	G20 20 mbar	DE	1 mm	120	Einstellung der Bypässe: um eine Umdrehung lösen	4.500 W	476 g/h	2.000 W

Aufstellung

GASANSCHLUSS

Die Konfigurierung der Geräteversorgung ist der Markierung auf dem Typenschild zu entnehmen, das sich an der Rückseite des Geräts befindet.

Wenn Sie die Gaskonfiguration Ihres Geräts ändern müssen, lesen Sie Seite 29, Kapitel „Einstellungen“.

- Der Plancha-Grill muss über einen hinten am Gerät befindlichen Anschlussstutzen mit einem flexiblen Schlauch angeschlossen, welcher bei Erdgas der (französischen) Norm NF D 36121 und bei Butan- oder Propangas der dritten Gruppe der Norm NF D 36125 entsprechen muss.

- Unbedingt die Dichtigkeit des Anschlusses mit Hilfe von Seifenwasser überprüfen.

- Die Dichtigkeit niemals mit einer Flamme prüfen.

- Anschluss zur Verwendung Ihres Geräts in Kategorie I3+

BUTAN

Für Butangas G30 verwenden Sie einen Sicherheits-Gasdruckregler NF 28 mbar

- Flexibler Metallschlauch NFD36-125 / Länge: 1 m

- Flexibler Schlauch NFD36-112 / Länge: 1 m

PROPAN

Verwenden Sie für Propangas G31 einen Sicherheits-Gasdruckregler NF 37 mbar

- Nippelendstücke sind untersagt

- Flexibler Metallschlauch NFD36-125 / Länge: 1 m

- Flexibler Schlauch NFD36-112 / Länge: 1 m

- Anschluss für die Verwendung Ihres Geräts in Kategorie I2E+

ERDGAS

Für Erdgas G20 und G25

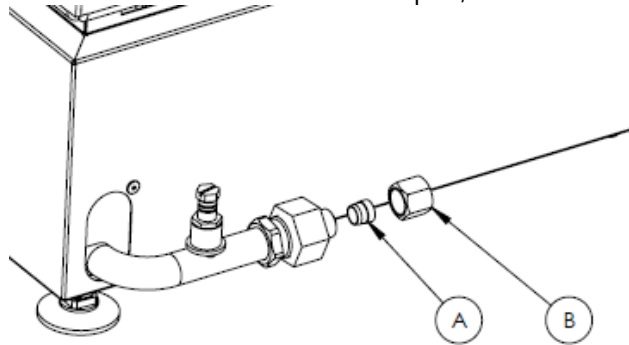
- Nippelendstücke vom Typ Butan sind untersagt

- Flexibler Metallschlauch NFD36-121
- Flexibler Schlauch NFD36-103

Der flexible Schlauch darf keinen Kräften oder einer Verdrehung ausgesetzt werden. Guten Zustand überprüfen. Zögern Sie nicht, ihn auszutauschen, wenn Sie den Eindruck haben, dass er rissig oder leicht angebrannt ist.

Spezifischer Anschluss

Verwenden Sie in Deutschland den nachstehenden Anschlussadapter, der mit Ihrem Gerät geliefert wird:



AUSTAUSCH DES GASBEHÄLTERS

Beim Austausch des Gasbehälters müssen die Bediengriffe und der Hahn des Gasbehälters stets geschlossen sein. Der Austausch muss an einem gut belüfteten Ort in sicherer Entfernung von Wärmequellen (Zigarette, elektrische Geräte usw.) erfolgen.

Wir empfehlen die Nutzung von Gasflaschen mit 6 kg oder 13 kg handelsüblichem Butan oder Propan und geeignetem Druckminderventil.

Nach jedem Austausch des Gasbehälters ist eine Dichtigkeitsprüfung vorzunehmen.

INBETRIEBNAHME

Der Anschluss des Geräts an die Versorgung erfolgt mit einem Gasschlauch gemäß der gültigen europäischen Normen und Anforderungen.

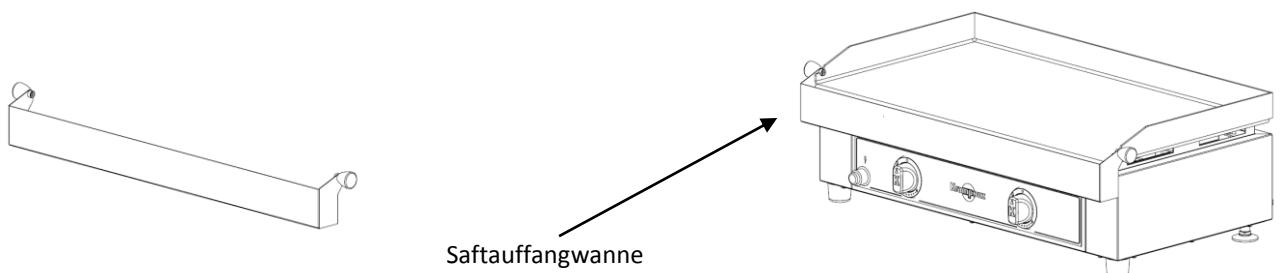
Verwenden Sie einen flexiblen, dem verwendeten Gas entsprechenden Metallschlauch ohne Ablaufdatum.

Verwenden Sie nur Schläuche, die den normativen Vorgaben Ihres Landes entsprechen.

Überprüfen Sie, dass Ihr Schlauch oder Flexischlauch nicht Teile des Geräts berührt, die heiß werden könnten.

Der mit Ihrem Gerät gelieferte Behälter ermöglicht es, den Bratensaft aufzufangen; erst berühren, wenn das Gerät abgekühlt ist.

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. (Beschädigungsgefahr der Griffe)

Die Konfigurierung der Geräteversorgung ist der Markierung auf dem Typenschild zu entnehmen, das sich an der Rückseite des Geräts befindet.

Benutzung

EINSCHALTEN

- Das Gerät ist betriebsbereit. Sicherstellen, dass die Gaszufuhr offen ist. Wenn Sie einen Gasgeruch bemerken, Gaszufuhr am Gerät unterbrechen. Wenn der Geruch bleibt, überprüfen Sie den Anschluss (siehe Abbildung 2, Seite 43), die Druckentnahmeschraube (siehe Abbildung 2, Seite 43) und kontaktieren Sie Ihren zugelassenen Gasinstallateur.
- Bei erstmaligem Anzünden nach Aufstellung, Griff drücken und auf die Position der großen Flamme einstellen. Fünf Sekunden gedrückt halten, damit die Luft aus der Gasleitung in Richtung Brenner austritt, dann loslassen.
- Den Hahn des Plancha-Grills öffnen. Dazu den Griff nach links in die Position der großen Flamme drehen (am Griff dargestelltes Symbol).
- Funkenzünder betätigen, dann den Griff in diese Position bringen, damit der Brenner komplett gezündet wird.
- 5-10 Sekunden lang weiter gegen den Griff drücken, damit das Sicherheitssystem mit dem Thermoelement eingeschaltet wird.
- Dann den Griff loslassen und die Grillplatte mit dem Brenner auf eine geeignete Temperatur erhitzen.
- Ihr Gerät ist nun zum Grillen bereit.

ANMERKUNGEN

Beim ersten Einsatz kann aus dem Gerät etwas Rauch oder Geruch austreten. Das ist normal.

Ausgestattet mit einem thermostatischen Regelungssystem „Automatic control system“, ermöglicht dieser Plancha-Grill einen präzisen Garzustand und eine optimale Reaktivität auf Temperaturveränderungen. Die Konzeption des Grills sorgt für eine homogene Verteilung der Hitze auf der gesamten Oberfläche bei um 30% reduziertem Energieverbrauch.



Das Gerät verfügt über einen Thermostat, der es ermöglicht, die gewünschte Gartemperatur einzustellen. Beim Vorheizen sind die Flammen hoch, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, regeln sich die Flammen automatisch, um die gleiche Temperatur zu halten (abwechselnd große oder kleine Flamme). Der Plancha-Grill übernimmt daher die Aufgabe, diese Temperatur während des gesamten Garvorgangs beizubehalten.

GRILLEN UND GAREN

Mit seinen zwei unterschiedlichen Heizzonen ermöglicht dieser Plancha-Grill das gleichzeitige Zubereiten von zwei verschiedenen Arten von Grillgut wie zum Beispiel Fleisch oder Fisch auf der einen Seite, Gemüse auf der anderen.

Plancha-Grill auf die gewünschte Gartemperatur vorheizen.

Die Platte sofern erforderlich gleichmäßig mit einem Bausch oder Pinsel einölen.

Lebensmittel auf die Platte legen.

Mit etwas Übung werden Sie ein Gespür dafür bekommen, welche Temperaturen für das jeweilige Grillgut in Abhängigkeit von Dicke, Textur und persönlichem Geschmack am besten geeignet sind. Die folgenden Zeiten sind lediglich Orientierungswerte.

	Grillgut	Garzeit
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Fischspieße	15 min
	Garnelen	15 min
	Kammuscheln	15 min
	Lachs	15 min
	Seeteufel- oder Dorschbacke	15 min
	Jakobsmuscheln	15 min
	Tintenfisch oder Kalmar	15 min
FLEISCH UND GEFLÜGEL	T-Bone-Rindersteak, rare	Etwa 5 min auf jeder Seite
	T-Bone-Rindersteak, medium	Etwa 15 min auf jeder Seite
	Rindersteak, rare	Etwa 1 min auf jeder Seite
	Rindersteak, medium	Etwa 3 min auf jeder Seite
	Schwein oder Kalb, geschnetzelt	20 min
	Kaninchen oder Hähnchen, geschnetzelt	30 min
	Entenfilet	1 bis 3 min auf jeder Seite
	Entenbrust	10 min auf der Hautseite, dann 5 min auf der anderen Seite
	Rinderspieße	5 bis 10 min
Lammkoteletts und -spieße	5 bis 10 min	
GEMÜSE	Pilze/Zwiebeln/Zucchini/Karotten/Tomaten/Gemüsespieße/Paprika usw.	10 bis 15 min
OBST	Bananen/Äpfel/Birnen/Pfirsiche/Orangen/Ananas usw.	1 bis 3 min

EMPFEHLUNGEN

Zum Vermeiden von Kratzern das Grillgut nicht direkt auf der Platte schneiden.

Keine Küchenutensilien wie Besteck, Holzlöffel, Plastikutensilien auf der Platte liegen lassen.

Beim Grillen nicht zu stark erhitzen, da sonst die Platte schwarz werden kann und sich nur schwer reinigen lässt. Nach dem Grillen kann der Plancha-Grill auch zum Warmhalten verwendet werden. Dazu den Griff auf die kleine Flamme stellen.

Alle unsere Bedienungsempfehlungen und auch Rezepte finden Sie unter www.krampouz.com.

AUSSCHALTEN

- Nach der Verwendung das Gerät ausschalten, indem die zwei Griffe senkrecht in die Position mit dem großen vollen Kreis gestellt werden.
- Den Hahn des Gasbehälters schließen.
- Den Zuleitungsschlauch vom Gerät trennen und an einem trockenen und belüfteten Ort aufbewahren. Der Gasbehälter ist ebenfalls an einem trockenen, belüfteten und von Wärmequellen entfernten Ort aufzubewahren.

Einstellungen

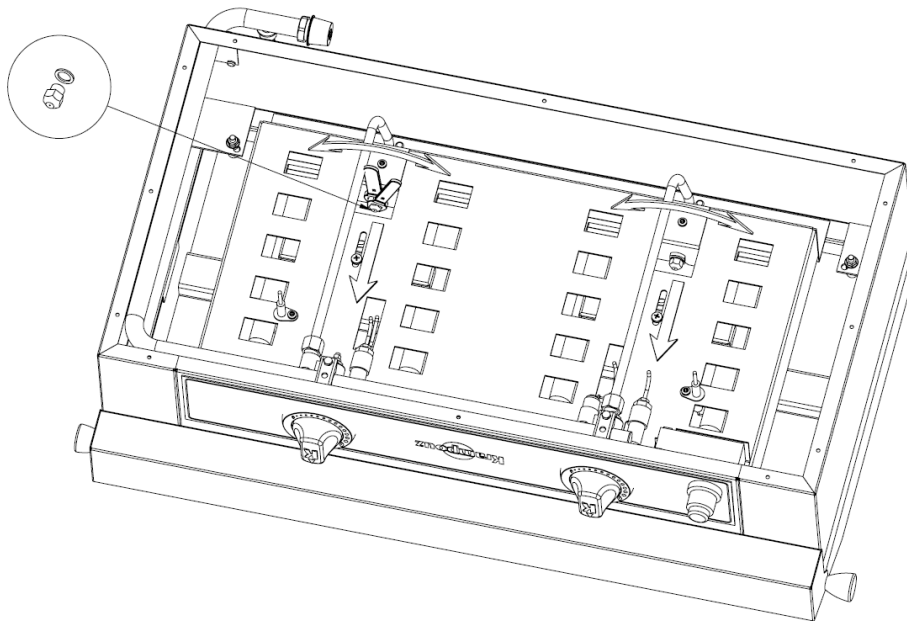
Bei Änderung der Gasart ist es unbedingt erforderlich, die Injektoren auszutauschen (gemäß der Angaben der Tabelle auf Seite 25).

AUSTAUSCH DER INJEKTOREN

In dem Fall, dass ein Gerät vor Austausch der Injektoren bereits installiert ist und neu eingestellt werden muss, schließen Sie den Hahn für die Gaszufuhr oder die Gasflasche.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie den Hahn für die Gaszufuhr oder die Gasflasche.
- Drehen Sie das Gerät um, entfernen Sie das verzinkte Stahlblech und lösen Sie die beiden Schrauben, die den Brenner halten (siehe Abbildung 3, Seite 44).
- Schieben Sie den Brenner weg vom Hahn.
- Injektor mit einem 10er-Schlüssel und seine Halterung mit einem 13er-Schlüssel abschrauben, dann die Transformationshülle (Hülle der Injektoren) entnehmen, wie in nachstehender Abbildung gezeigt.
- Tauschen Sie jetzt den Injektor und seine Dichtung aus, unter Einhaltung der Angaben der Entsprechungstabelle mit den unterschiedlichen Versorgungsarten (Tabelle auf Seite 25).



- Brenner wieder an seine ursprüngliche Position bringen, dann die beiden Schrauben wieder anbringen, damit der Brenner blockiert ist.
- Schließen und Geräteschutz wieder anschrauben. Es wird empfohlen, die neue Konfiguration auf dem Typenschild des Geräts einzutragen und die alte Aufschrift zu entfernen.
- Den ersetzten Injektor in die Transformationshülle geben und ordentlich verwahren. Anschließend zur Inbetriebnahme übergehen.

LEERLAUF

Wenn ein Gerät auf Butan-/Propangas eingestellt wird, wird die Einstellschraube so weit wie möglich nach rechts gedreht.

Wenn Sie das Gerät von Butan-/Propangas auf Erdgas umstellen, ist diese Schraube zu lösen, bis eine gute Leerlaufeinstellung erreicht wird (maximal um eine Umdrehung lösen). Der Leerlauf ist dann gut eingestellt, wenn die Flamme bei einer schnellen Änderung von der Maximalposition in die Minimalposition nicht erlischt. Die Flamme muss so niedrig wie möglich sein.

Bei der Leerlaufeinstellung muss die Grillplatte auf ihrem Platz und befestigt sein:

1. Entfernen Sie den Griff, indem Sie ihn in Ihre Richtung ziehen.
2. Mit einem kleinen Schraubenzieher haben Sie Zugriff auf die Stellschraube, die sich außen an der Thermostatachse befindet. Drehen Sie die Einstellschraube eine Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn und bringen Sie den Griff wieder an seinem Platz an (siehe Abbildung 4, Seite 44).
3. Plancha-Grill zum Anzünden 5 Minuten in die Position der großen Flamme bringen.
4. Griff auf die Position der kleinen Flamme einstellen.
5. Beobachten Sie die Flamme unter der Platte und lösen Sie die Schraube, um den Leerlauf zu erhöhen, und ziehen Sie sie an, um den Leerlauf zu reduzieren (siehe Tabelle auf Seite 25).
6. Griff wieder an seinen Platz bringen.

DER LUFTRING

Wenn ein Gerät auf Butan-/Propangas eingestellt wird, dann wird der Luftring auf eine Öffnung von 4 mm fixiert. Wenn Sie von Butan-/Propangas auf Erdgas umstellen, muss die Öffnung des Luftrings unbedingt verändert werden. Dafür die Schraube des Luftrings mit Hilfe eines Schraubenziehers lösen, dann auf eine Öffnung von 1 mm einstellen (siehe Abbildung 5, Seite 45). Wenn die Einstellung vorgenommen wurde, die Schraube wieder anziehen.

ZÜNDKERZE UND FUNKENZÜNDER

Zur guten Zündung des Brenners muss die Zündkerze immer in einem Abstand von 5 mm vom Brenner montiert werden (siehe Abbildung 6, Seite 45).

SICHERHEITS-THERMOELEMENT

Für eine gute Sicherheitsfunktion des Thermoelements muss das Ende in die Flamme reichen und immer in einem Abstand von 2 mm vom Brenner platziert sein (siehe Abbildung 7, Seite 46).

Instandhaltung und Reinigung

GRILLPLATTE

Im Neuzustand hat die ferritische Edelstahlplatte des Plancha-Grills ein mattes Aussehen. Bei Normalbenutzung des Geräts treten schnell Streifen und schwarze Punkte auf. Sie werden durch die Nutzung verschiedener Utensilien und die in den Lebensmitteln vorhandenen Säuren hervorgerufen. Das ist völlig normal. Streifen und Punkte gehen schnell ineinander über und verleihen der Platte dann ein gebürstetes, patiniertes Aussehen, das sich mit der Zeit nicht mehr verändert. Das Grillen wird dadurch in keinem Fall beeinträchtigt.

Zur Reinigung müssen der Plancha-Grill abgeschaltet und die Gashähne geschlossen werden. Wenn der Plancha-Grill noch lauwarm ist, geht die Reinigung leichter. Vorsicht Verbrennungsgefahr!

Mit einem festen Spatel die an der Grillplatte haftenden Reste entfernen und zur Saftauffangwanne schieben.

Zum Aufweichen der verbleibenden Speisereste die Grillplatte großzügig anfeuchten (mit einem in Wasser getränkten Schwamm oder mit Eiswürfeln). Einige Minuten lang einwirken lassen.

Mit dem festen Spatel die aufgeweichten Speisereste lösen und zur Saftauffangwanne schieben.

Zum Schluss der Reinigung erst einen rauen und dann einen weichen Schwamm verwenden.

Etwas weißen Essig auf die Platte schütten. Damit lassen sich Gerüche und verbleibende Geschmacksstoffe entfernen.

Nach dem Zubereiten salziger Speisen muss die Grillplatte unbedingt schnell gereinigt werden (Korrosionsgefahr der Platte durch das Salz). Keine chlorhaltigen Produkte verwenden, da diese ebenfalls Korrosion hervorrufen können.

GEHÄUSE

Das Edelstahlgehäuse wird mit einem leicht angefeuchteten Schwamm gereinigt.

SAFTAUFFANGWANNE

Diese Wanne dient zum Auffangen der Bratensäfte. Sie darf erst bei abgekühltem Gerät gehandhabt werden und muss vor jeder neuen Verwendung entleert und gereinigt werden.

BRENNER

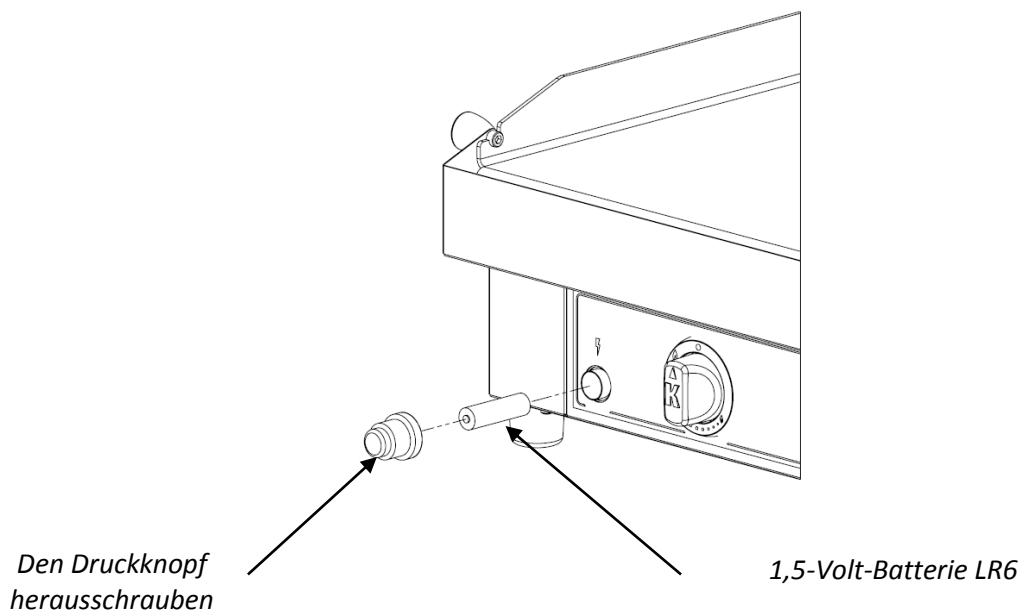
Gelegentlich den Zustand der Flammöffnungen an den Brennern und die Luftringe kontrollieren, da sie durch Insektenester, Spinnweben oder Schmutz verstopft sein können.

Bei verstopften Brennöffnungen die Verzweigungen mit einer harten Bürste reinigen. Wir raten dringend davon ab, zum Reinigen der Luftringe Metallgegenstände zu verwenden, da sich dadurch die technischen Eigenschaften der Brenner verändern können.

Wir empfehlen, die Luftringe innen auszublasen. Nach Entfernen des Bodenblechs vom Gerät (siehe Abbildungen 1, Seite 43 und Abbildung 5, Seite 45) sind die Brenner und die Luftringe zugänglich.

ELEKTRONISCHER ZÜNDER

Er wird mit einer Batterie LR6 (1,5 Volt) geliefert. Zum Wechseln der Batterie siehe das Schema unten.



Warnhinweis

Für eine gute Funktion müssen die Geräte unbedingt mit einer Grillplatte der Firma **KRAMPOUZ** ausgestattet sein.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät gilt eine Garantie auf Ersatzteile von einem Jahr.

Wir achten mit großer Sorgfalt darauf, dass unsere Geräte in einem perfekten Betriebszustand an Sie ausgeliefert 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:

1. Eine die Funktion des Geräts nicht beeinträchtigende, normale Abnutzung des Produkts (Kratzer, oberflächliche Korrosionsansätze, schwarze Punkte, Stoßeinwirkungen, Veränderungen des Farbtons usw.)
2. Schäden aufgrund von Außeneinwirkungen oder unsachgemäßem Gebrauch, Änderungen des Produkts oder Nichteinhaltung der Angaben in der Bedienungsanleitung.
3. Schäden durch Herabfallen oder Stöße.

Bitte teilen Sie uns auch Ihre Vorschläge mit.

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

La instalación y los ajustes (cambio del inyector) de este aparato deben ser efectuados por instaladores o técnicos cualificados en equipos de gas.

Instrucciones generales

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

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato está destinado a un uso profesional.
- Este aparato está diseñado para funcionar con bombonas de gas butano o propano, pero también con suministro de gas natural.
- Todo aparato que funcione con gas natural debe colocarse sobre una superficie de trabajo fija. Están prohibidas las mesas con ruedas.
- El aparato nunca debe dejar de vigilarse durante su utilización.
- Las superficies pueden calentarse durante la utilización.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, alejado del borde y a más de 1 m de paredes y cualquier elemento sensible al calor.
- Elija un soporte de acero inoxidable o de cualquier otro material ignífugo y conforme con las normas sobre higiene.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables: ningún material combustible debe permanecer a menos de 1 m de la plancha.
- Utilice este producto al abrigo del viento.
- 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 partes protegidas por el fabricante o su representante autorizado no deben ser manipuladas por el usuario.
- El aparato nunca debe trasladarse durante su funcionamiento.
- No toque las superficies calientes.
- No manipule el aparato en caliente.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de 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.
- En caso de percibir un olor a gas, cierre todas las llaves.
- No utilice nunca un aparato con fugas.
- Cualquier modificación en el aparato puede resultar peligrosa.
- No utilice ningún tipo de regulador.
- La parte inferior del aparato no debe bloquearse para que el aire del quemador pueda circular sin problemas.
- No obstruya las aberturas de ventilación del armazón ni los orificios de ventilación de la chapa de fondo bajo el armazón.

- Precaución: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material u objeto entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico autorizado.
- Advertencia: no utilice este aparato con carbón de leña ni fuentes de energía distintas de la prevista (gas).
- Cierre la llave de la bombona de gas o la llave de suministro de gas natural después de su utilización.
- Altura aconsejada para la placa de cocción: entre 85 y 95 cm con respecto al suelo, para disfrutar de una buena postura de trabajo.
- El aparato es de Tipo A1: sin ventilador. Prevea encima de la placa un espacio libre y próximo de un sistema de aspiración conforme con la normativa nacional para su uso en interiores. Prevea una renovación de aire de 15 m³/h, necesaria para la alimentación en aire de combustión.
- Compruebe el buen estado del tubo (NF o CE). No dude en cambiarlo en caso de duda.
- Compruebe la fecha de caducidad del tubo.
- No doble el tubo y aléjelo de cualquier componente caliente.
- Cuando no se utilice, guarde el aparato en un lugar seco y protegido.
- Le recomendamos conservar el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

CARACTERISTICAS

- Bastidor y placa de cocción de acero inoxidable
- Placa certificada para uso alimentario
- Rebordes en 3 lados
- Cajón extraíble para la recogida de líquidos
- Dos zonas de calentamiento
- 2 quemadores
- 2 termostatos regulables hasta 300 °C con termopares de seguridad (corte automático del gas en caso de ausencia de llama)
- Encendido con encendedor electrónico de chispa (pila LR6)
- Alimentación por gas butano/propano y gas natural
- Potencia: 2 × 2250 vatios = 4500 vatios

Este aparato cumple las directivas europeas CE.

ESPECIFICACIONES

Consulte la placa de características situada en el aparato para conocer su categoría según el país de destino.

	Índice de categorías	Tipo de gas y presión	País	Apertura de los reguladores de aire	Marcado del inyector	Referencias de válvula de paso	Caudal nominal	Consumo nominal	Caudal reducido
GPL	3+	G30/G31 28-30/37 mbar	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, PT, IE	4 mm	80	55 (apretadas)	4500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2000 W
	3B/P	G30/G31 50 mbar	DE	4 mm	72	50 (apretadas)	4500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2000 W
Gas natural	2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR	1 mm	120	Ajuste de las válvulas de paso: desapretadas una vuelta	4500 W	G20 : 476 g/h G25 : 553 g/h	2000 W
	2H	G20 20 mbar	CH, ES, GB, IT, PT, IE, GR	1 mm	120	Ajuste de las válvulas de paso: desapretadas una vuelta	4500 W	476 g/h	2000 W
	2E	G20 20 mbar	DE	1 mm	120	Ajuste de las válvulas de paso: desapretadas una vuelta	4500 W	476 g/h	2000 W

Instalación

CONEXIÓN AL GAS

La configuración de la alimentación del aparato aparece indicada mediante un marcado en la placa de características pegada en la parte trasera del aparato.

Si tiene que cambiar la configuración de gas del aparato, consulte el capítulo «Ajustes» en la página 39.

- La plancha debe conectarse a través del conector situado en la parte trasera del aparato mediante un tubo flexible conforme con la norma NF D 36121 para los gases naturales y con la norma NF D 36125 para los gases de la tercera familia butano/propano.
- La estanqueidad del conector se debe comprobar utilizando agua con jabón.
- No compruebe nunca la estanqueidad con una llama.

- Conexión para la utilización de su aparato en categoría I3+

BUTANO

Para el gas butano G30, utilice un regulador con seguridad NF 28 mbar

- Tubo flexible metálico NFD36-125 / longitud: 1 m
- Tubo flexible NFD36-112 / longitud: 1 m

PROPANO

Para el gas propano G31, utilice un regulador con seguridad NF 37 mbar

- Las boquillas macho están prohibidas
- Tubo flexible metálico NFD36-125 / longitud: 1 m
- Tubo flexible NFD36-112 / longitud: 1 m

- Conexión para la utilización de su aparato en categoría I2E+

GAS NATURAL

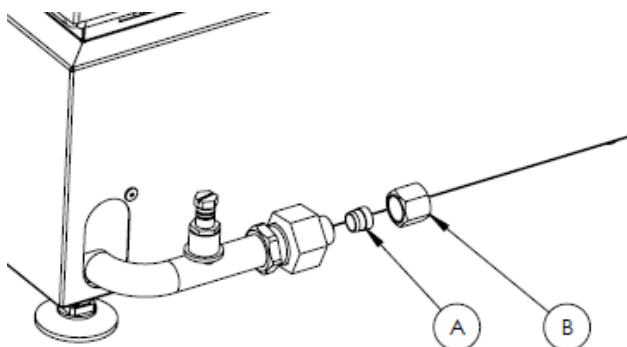
Para los gases naturales G20 y G25

- Las boquillas macho de tipo butano están prohibidas
- Tubo flexible metálico NFD36-121
- Tubo flexible NFD36-103

El tubo flexible no debe estar expuesto a estiramientos ni torsiones. Compruebe su estado. No dude en cambiarlo si le parece agrietado o ligeramente quemado.

Conexión específica

En Alemania, utilice este conector adaptado, que va incluido en el aparato:



CAMBIO DE LA BOMBONA DE GAS

El cambio de la bombona de gas debe efectuarse siempre con los mandos y la llave de la bombona cerrados, en un lugar con buena ventilación y lejos de cualquier fuente de calor (cigarrillos, aparatos eléctricos...).

Recomendamos utilizar bombonas de gas de 6 kg o 13 kg de butano o propano comerciales con regulador.

Una vez cambiada la bombona de gas, compruebe la estanqueidad.

PUESTA EN SERVICIO

La conexión del aparato a la fuente de alimentación debe efectuarse mediante un tubo de gas conforme con las normas y los requisitos europeos vigentes.

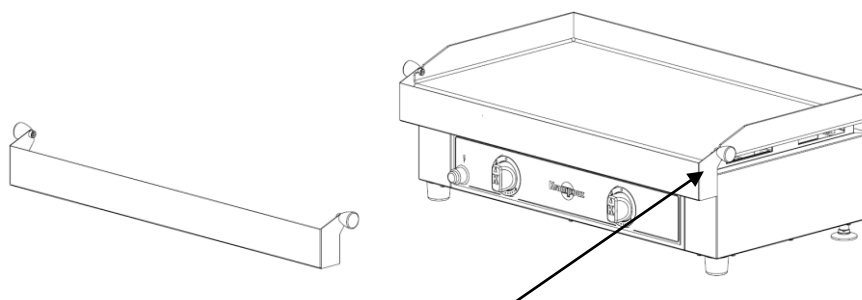
Utilice un tubo flexible metálico de vida ilimitada que corresponda al tipo de gas utilizado.

Utilice tubos que respondan a las especificaciones reglamentarias de su país.

Compruebe que su tubo no esté en contacto con piezas del aparato que puedan calentarse.

El recipiente suministrado con el aparato, destinado a recuperar los jugos de cocción, debe manipularse con el aparato frío.

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 plancha, el recuperador de jugos de cocción debe estar obligatoriamente montado en el emplazamiento reservado a tal efecto (riesgo de deterioro de los mandos).

La configuración de la alimentación del aparato aparece indicada mediante un marcado en la placa de características pegada en la parte trasera del aparato.

Utilización

ENCENDIDO

- El aparato instalado está listo para funcionar. Compruebe que la llave de gas esté abierta. Si percibe un olor a gas, corte el suministro de gas al aparato. Si el olor persiste, compruebe la conexión (consulte la ilustración 2 de la página 43) y el tornillo de la toma de presión (ilustración 2 de la página 43), y contacte con un instalador cualificado en equipos de gas.
- La primera vez que encienda el aparato después de la instalación, presione el mando, colóquelo en la posición de llama grande y mantenga la presión durante 5 segundos para dejar que salga el aire del conducto de gas hacia el quemador. A continuación, suelte el mando.
- Abra la llave girando el mando de la izquierda y colóquelo en la llama grande (dibujo representado en el mando).
- Active el encendedor por chispa y presione el mando en esta posición para lograr el encendido completo del quemador.
- Mantenga presionado el mando entre 5 y 10 segundos para activar el sistema de seguridad de termopar.
- Suelte el mando y deje que el quemador caliente la placa de cocción hasta la temperatura adecuada.
- El aparato ahora está listo para su uso.

OBSERVACIONES

La primera vez que utilice el aparato, es normal que este emita ciertos humos y olores. Es algo normal.

Al estar equipada con el sistema de regulación termostática «Automatic control system», esta plancha de gas permite una cocción precisa y una reactividad óptima ante las variaciones de temperatura. Su diseño le garantiza una distribución homogénea del calor por toda la superficie, así como una reducción del 30 % en el consumo de energía.



El aparato está provisto de un termostato que permite regular la temperatura de cocción al nivel deseado. En la fase de precalentamiento, los quemadores emiten una llama grande hasta la obtención de la temperatura requerida. Una vez alcanzada la temperatura solicitada, la llama se regula automáticamente a fin de mantener un nivel de temperatura estable (oscilación entre llama grande y pequeña). Por lo tanto, es la plancha por sí sola la que garantiza el mantenimiento de la temperatura a lo largo de toda la cocción.

ASADO

Gracias a sus dos zonas de calentamiento independientes, esta plancha permite asar simultáneamente dos tipos de alimentos, por ejemplo carne o pescado en un lado y verduras en el otro.

Precalente la plancha a la temperatura de cocción deseada.

De ser necesario, aplique una capa uniforme de aceite con un pincel.

Coloque los alimentos sobre la placa.

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. Los tiempos indicados a continuación son meramente orientativos.

	Alimentos	Tiempo de cocción
PESCADOS Y MARISCOS	Brochetas de pescado	15 min
	Gambas	15 min
	Moluscos sin concha	15 min
	Salmón	15 min
	Rodajas de rape o bacalao	15 min
	Vieiras	15 min
	Sepia, calamares o pulpo	15 min
CARNES Y AVES	Chuletón poco hecho	Aprox. 5 min por cada lado
	Chuletón al punto	aprox. 15 min por cada lado
	Filete de vacuno poco hecho	aprox. 1 min por cada lado
	Filete de vacuno al punto	aprox. 3 min por cada lado
	Carne picada de cerdo o ternera	20 min
	Carne picada de pollo o conejo	30 min
	Tajadas de pato	1 a 3 min por cada lado
	Pechuga de pato	10 min por el lado de la piel y después 5 min por el otro lado
	Brochetas de ternera	5 a 10 min
	Chuletas o brochetas de cordero	5 a 10 min
VERDURAS	Setas / Cebollas / Calabacines / Zanahorias / Tomates / Brochetas de verduras / Pimientos...	10 a 15 min
FRUTAS	Plátanos / Manzanas / Peras / Melocotones / Naranjas / Piñas...	1 a 3 min

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, colocando el mando en la posición de llama pequeña.

Puede consultar todos nuestros consejos de uso y recetas en www.krampouz.com.

APAGADO

- Tras su uso, apague el aparato colocando los 2 mandos en la posición vertical (círculo negro).
- Cierre la llave de la bombona de gas.
- Desconecte el tubo de alimentación del aparato y guárdelo en un lugar seco y ventilado. La bombona de gas también debe guardarse en un lugar seco, aireado y lejos de fuentes de calor.

Ajustes

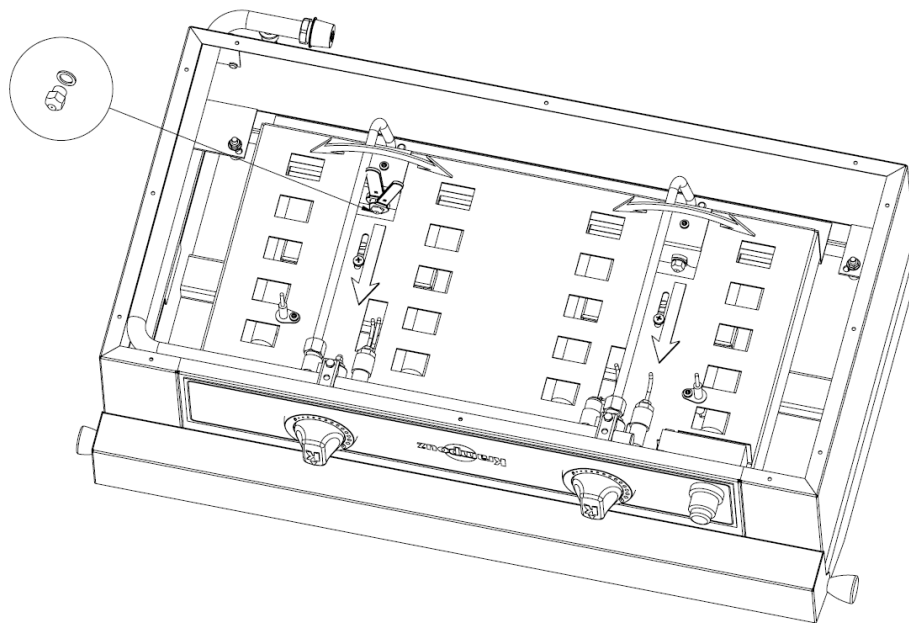
En caso de cambio de gas, es obligatorio sustituir los inyectores (de acuerdo con las indicaciones de la tabla de la página 35).

SUSTITUCION DE LOS INYECTORES

En aparatos ya instalados, antes de proceder a la sustitución de los inyectores y a los nuevos ajustes, cierre la llave del conducto de alimentación o de la bombona de gas.

Efectúe las operaciones siguientes:

- Cierre la llave del conducto de alimentación o de la bombona de gas.
- Dele la vuelta al aparato, retire la lámina de acero galvanizada y quite los dos tornillos que sujetan el quemador (consulte la ilustración 3 de la página 44).
- Presione en el quemador para alejarlo de la llave.
- Retire el inyector con una llave de 10 y su soporte con una llave de 13. A continuación, tome la bolsa de transformación (bolsa de inyectores) como se indica en la siguiente ilustración.
- Efectúe el cambio del inyector y de su junta, respetando las indicaciones de la tabla sobre los diferentes tipos de alimentación (tabla de la página 35).



- Vuelva a colocar el quemador en su posición inicial y apriete los dos tornillos para bloquear el quemador.
- Cierre y vuelva a atornillar la protección del aparato. Se recomienda inscribir la nueva configuración en la placa de características del aparato y borrar la antigua configuración.
- Coloque el inyector sustituido en la bolsa de transformación, guárdela cuidadosamente y siga los pasos indicados para el procedimiento de puesta en servicio.

FLUJO MINIMO

Cuando los aparatos están configurados en gas butano/propano, el tornillo de flujo mínimo está girado al máximo hacia la derecha.

Cuando se pasa del gas butano/propano al gas natural, es preciso aflojar este tornillo hasta obtener un ajuste de flujo mínimo adecuado (desapriete una vuelta como máximo). El flujo mínimo estará bien ajustado si al pasar rápidamente de la posición máxima a la mínima, la llama no se apaga. La llama deberá ser entonces lo más baja posible.

El ajuste del flujo mínimo debe realizarse con la placa de cocción en su sitio y fijada:

1. Retire el mando tirando de él hacia fuera.
2. De este modo, podrá acceder mediante un destornillador pequeño al tornillo de ajuste, situado en el contorno del eje del termostato. Gire el tornillo de flujo mínimo una vuelta en sentido antihorario y vuelva a colocar el mando (consulte la ilustración 4 de la página 44).
3. Encienda la plancha en posición de llama grande durante 5 minutos.
4. Coloque el mando en posición de llama pequeña.
5. Mientras observa la llama debajo de la placa, desapriete para aumentar el flujo mínimo o apriete para reducirlo (consulte la tabla de la página 35).
6. Vuelva a colocar el mando.

REGULADOR DE AIRE

Cuando los aparatos están configurados en gas butano/propano, el regulador de aire tiene un ajuste de 4 mm de apertura.

Cuando se pasa del gas butano/propano al gas natural, es necesario modificar la apertura del regulador de aire. Para ello, retire con un destornillador el tornillo del regulador de aire y ajústelo en 1 mm de apertura (consulte la ilustración 5 de la página 45). Una vez efectuado el ajuste, vuelva a apretar el tornillo.

BUJIA DEL ENCENDEDOR POR CHISPA

Para un correcto encendido del quemador, la bujía siempre debe estar ubicada en la cota de 5 mm del quemador (consulte la ilustración 6 de la página 45).

SISTEMA DE SEGURIDAD DE TERMOPAR

Para un correcto funcionamiento del sistema de seguridad de termopar, el extremo debe estar situado en la llama y siempre a 2 mm del quemador (consulte la ilustración 7 de la página 46).

Mantenimiento y limpieza

PLACA

La placa de acero inoxidable ferrítico de la plancha tiene un aspecto mate antes de la primera utilización. Los puntos negros y arañazos aparecen rápidamente durante el uso normal del aparato. Estos se deben al uso de distintos utensilios y a los ácidos presentes en los alimentos. Es algo completamente normal. En poco tiempo, todos esos arañazos y puntos se mezclarán, dándole a la placa un aspecto de pátina cepillada que se mantendrá. En cualquier caso, esto no alterará a la técnica de cocinar los alimentos.

La limpieza se lleva a cabo con la plancha apagada y las llaves de gas cerradas. Resultará más sencilla si la plancha aún está templada. Tenga cuidado de no quemarse.

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

A continuación, humedezca la placa de cocción para ablandar los jugos restantes (con una esponja empapada 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 líquidos.

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

Vierta un poco de vinagre blanco 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). No utilice productos clorados; también podrían corroer el material.

ARMAZÓN

El armazón de acero inoxidable se limpia con un estropajo ligeramente humedecido.

CAJÓN DE RECOGIDA DE LÍQUIDOS

Permite recoger los jugos del asado. Debe manipularse con el aparato frío y vaciarse y limpiarse antes de cada nuevo uso.

QUEMADORES

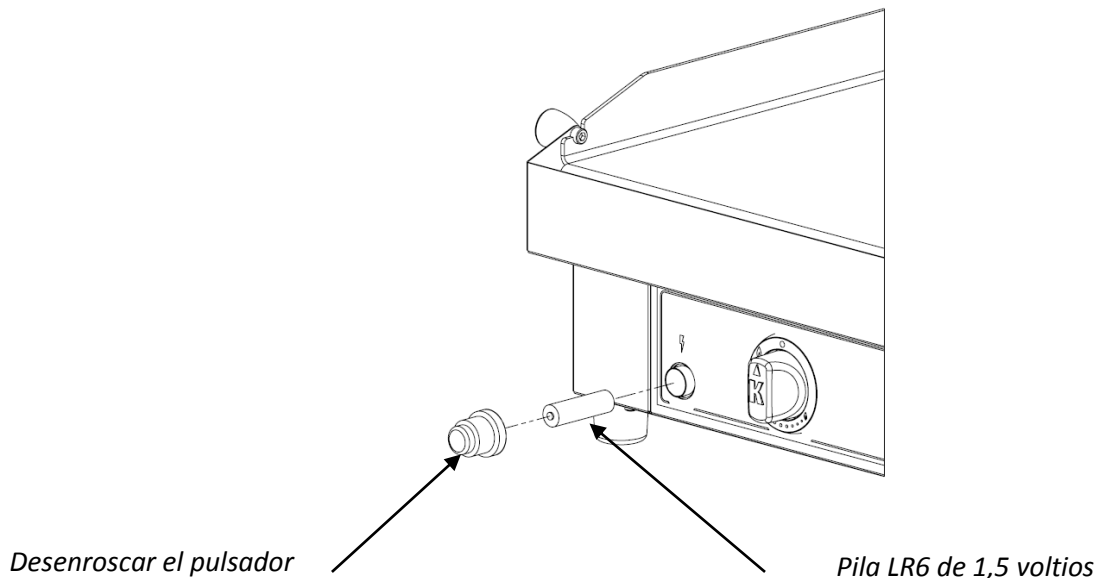
Compruebe de vez en cuando las aberturas de las llamas en los quemadores y los reguladores de aire, pues podrían quedar obstruidos por nidos de insectos, telas de araña o suciedad.

Si las aberturas de las llamas quedan obstruidas, cepíllelas con un cepillo de cerdas duras. Para limpiar los reguladores de aire, no utilice nunca objetos metálicos, pues podrían modificar las características técnicas de los quemadores.

Recomendamos limpiar el interior del regulador de aire soplando aire. Para acceder a los quemadores y a los reguladores de aire, retire la chapa de fondo del aparato (consulte la ilustración 1 de la página 43 y la 5 de la página 45).

ENCENDEDOR ELECTRÓNICO

Se suministra con una pila LR6 (1,5 voltios). Para sustituir la pila, consulte la siguiente ilustración.



Advertencia

Para funcionar correctamente, los aparatos deben estar equipados con la placa de cocción fabricada por **KRAMPOUZ**.

Garantía y Servicio posventa

Este aparato tiene una garantía de un año, para piezas de repuesto.

Nos esforzamos para que cada uno de nuestros aparatos llegue 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:

1. Las marcas de uso normal del producto que no alteren su funcionamiento (arañazos, marcas superficiales de inicio de corrosión, puntos negros, golpes, decoloración, etc.).
2. 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.
3. Los daños derivados de caídas o golpes.

No dude en hacernos llegar sus sugerencias.

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

FIGURE 1 – VUE DE DESSOUS / BOTTOM VIEW / ANSICHT VON UNTEN / VISTA INFERIOR

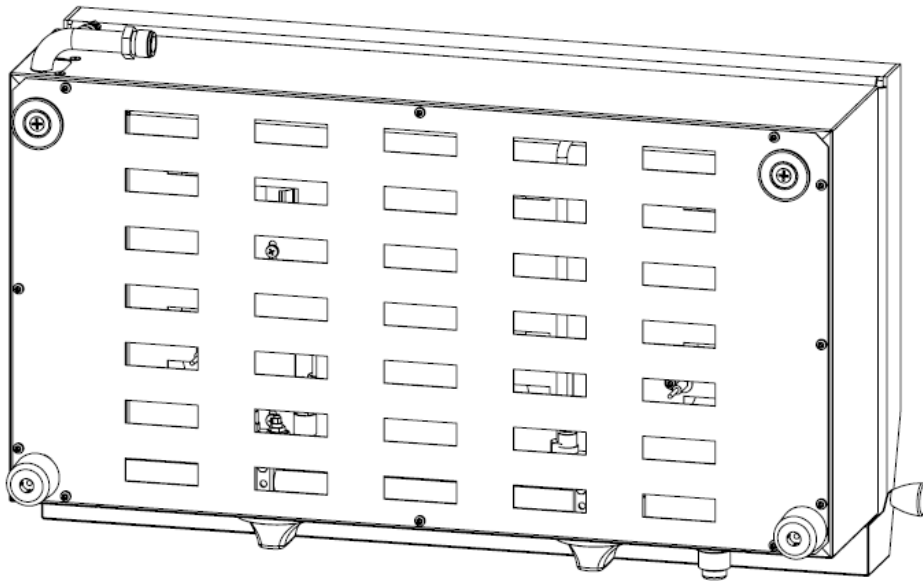


FIGURE 2 – VUE ARRIERE / REAR VIEW / ANSICHT VON HINTEN / VISTA POSTERIOR

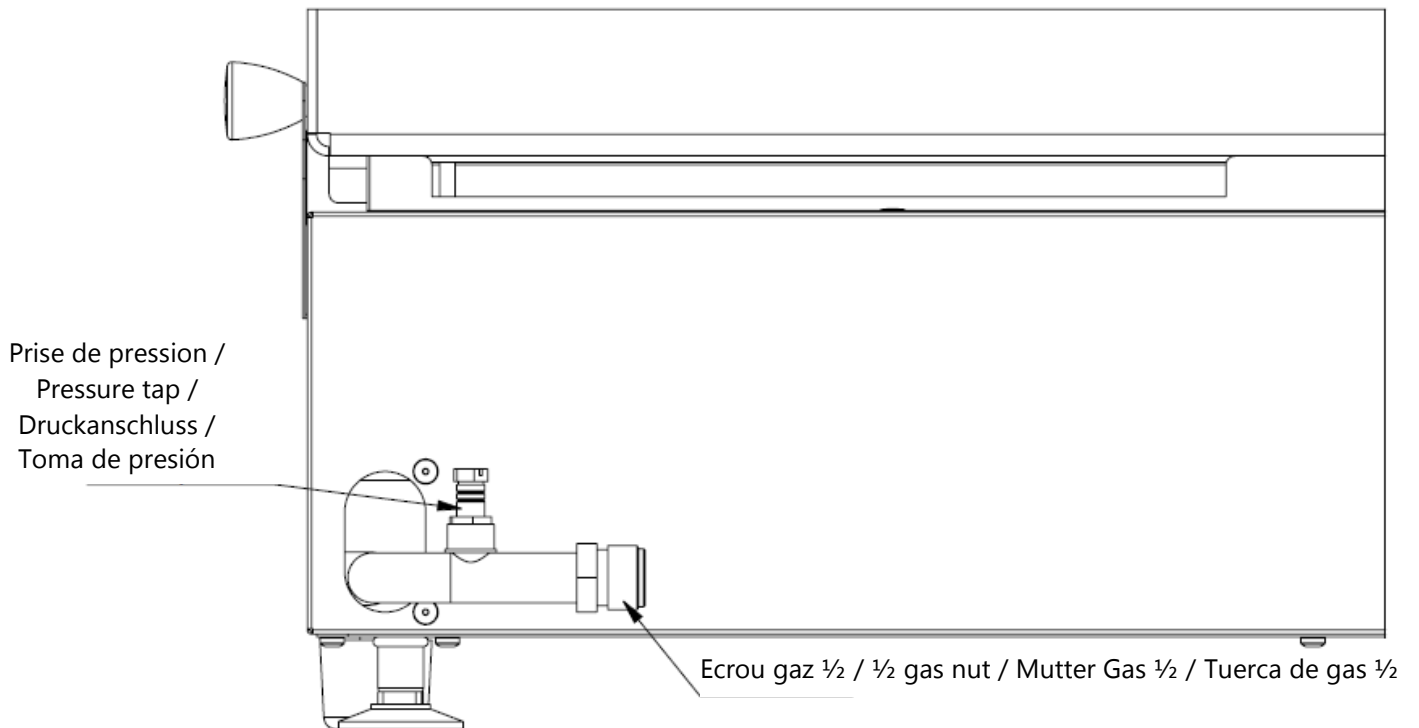
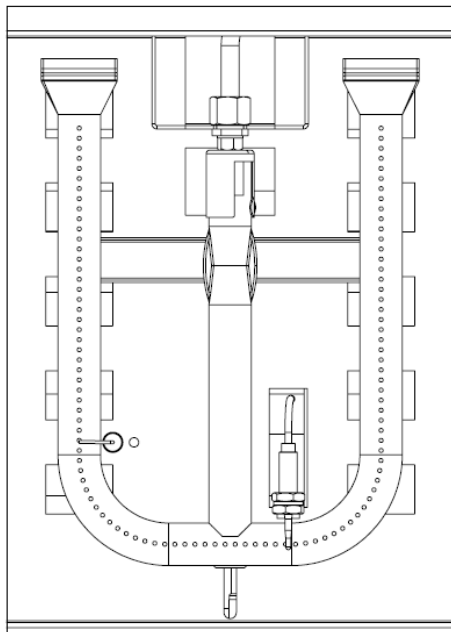
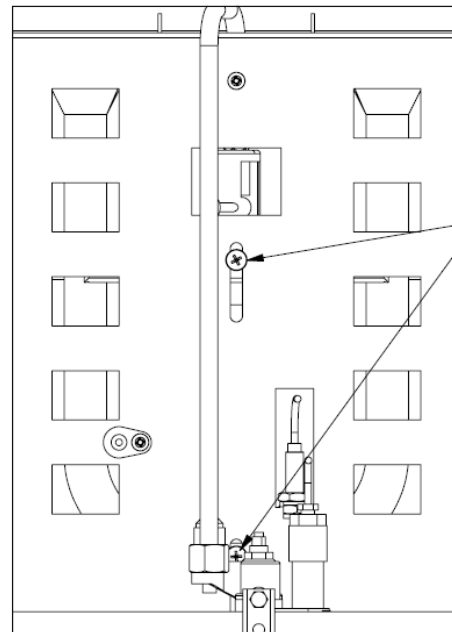


FIGURE 3 – VUES DU BRULEUR / BURNER VIEWS / ANSICHT DES BRENNERS / VISTAS DEL QUEMADOR

Mouvement du brûleur après avoir dévissé les vis de blocage /
 Burner movement after unscrewing the locking screws /
 Bewegung des Brenners nach Lösen der Blockierungsschrauben /
 Movimiento del quemador después de retirar los tornillos de
 bloqueo



Vue de dessus / Top view /
 Ansicht von oben / Vista superior



Vue de dessous / Bottom view /
 Ansicht von unten / Vista inferior

Vis de blocage du
 brûleur /
 Burner locking
 screws /
 Blockierungs-
 schrauben des
 Brenners /
 Tornillos de
 bloqueo del

FIGURE 4 – REGLAGE DU RALENTI / IDLE FLAME ADJUSTMENT / EINSTELLUNG DES LEERLAUFS / AJUSTE DEL FLUJO MÍNIMO

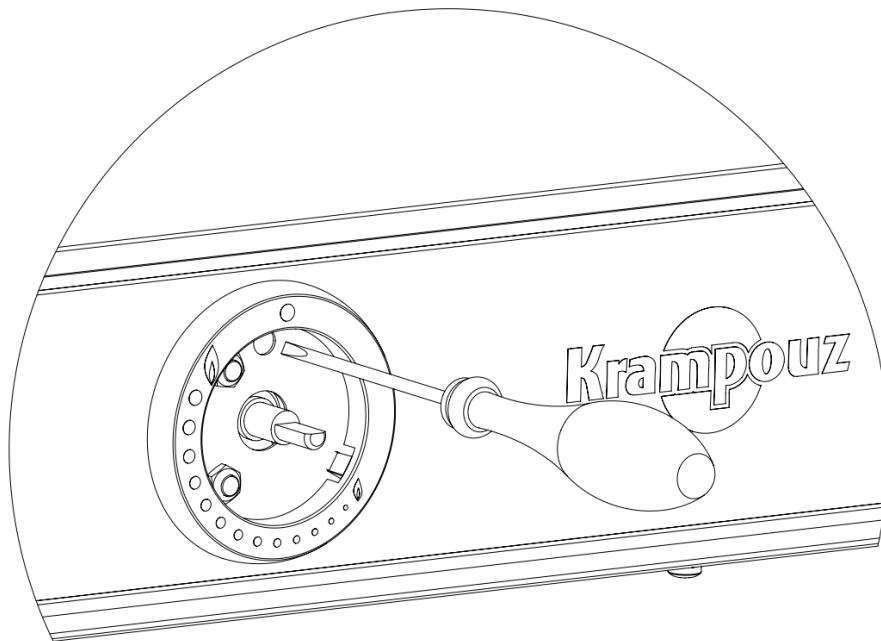


FIGURE 5 – OUVERTURE DES BAGUES D’AIR / OPENING THE AIR COLLARS / ÖFFNUNG DER LUFTRINGE / APERTURA DE LOS REGULADORES DE AIRE

Voir réglage page 9 / See adjustment P19 /
Siehe Einstellung P29 / Consulte ajuste p39

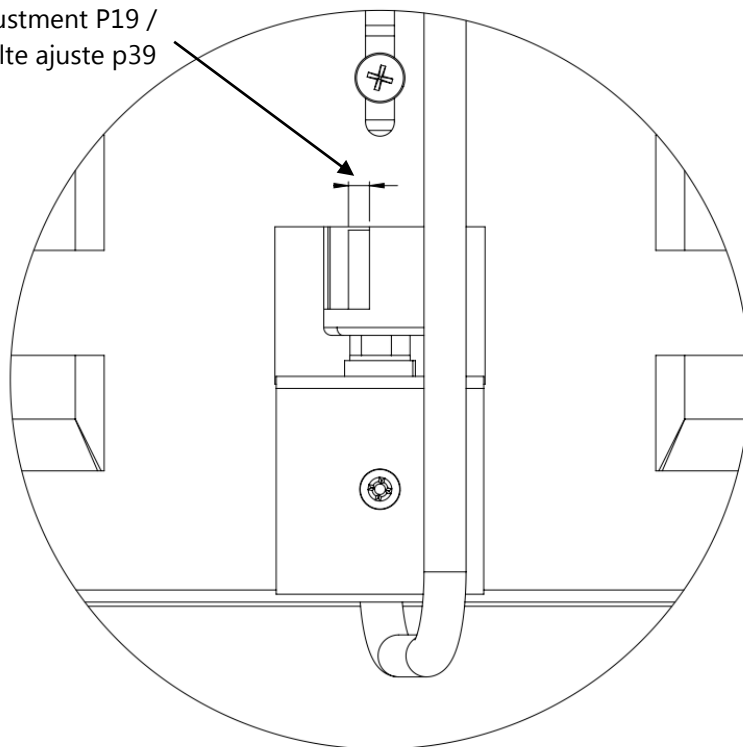


FIGURE 6 – BOUGIE D’ALLUMAGE / SPARK PLUG / ZÜNDKERZE / BUJÍA DE ENCENDIDO

Bougie d’allumage / Spark plug /
Zündkerze / Bujía de encendido

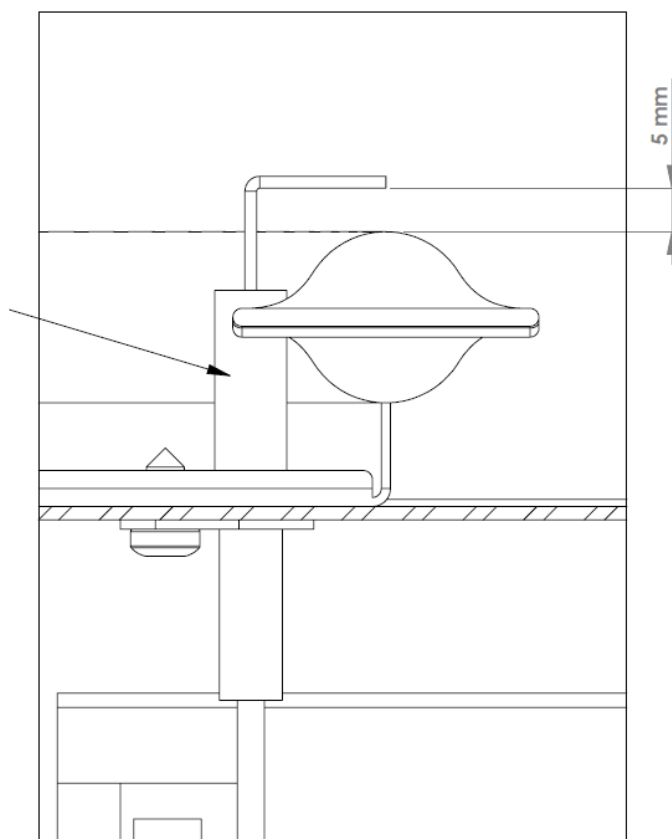


FIGURE 7 – SECURITE THERMOCOUPLE / THERMOCOUPLE SAFETY SYSTEM / SICHERHEITS-THERMOELEMENT / SISTEMA DE SEGURIDAD DE TERMOPAR

Sécurité thermocouple / Thermocouple safety system /
Sicherheits-Thermoelement / Válvula de seguridad de termopar

