



Duo K – barbecue plancha électriques Notice d'utilisation	3
Duo K – electric barbecue plancha Operating instructions	15
Duo K – Elektrisches Grill- Plancha-Gerät Bedienungsanleitung	27

Barbecue | Plancha électrique

Vous aimerez aussi
You'll also like



DUO K
GECIO20A



Set accessoires Plancha ASP1
Set accessories for plancha



Chariot PLEIN AIR KHEA05
Cart PLEIN AIR



Crêpière BILLIG
Electric crepe maker BILLIG

Modèle <i>Model</i>	Dimensions (cm) <i>Size (cm)</i>	Surface de cuisson (cm) <i>Cooking surface (cm)</i>		Puissance <i>Power</i>		Tension <i>Voltage</i>	Poids <i>Weight</i>	Code <i>Code</i>
		Plancha	Barbecue	Plancha	Barbecue			
<i>DUO K</i>	<i>70 x 50 x 25.3</i>	<i>64 x 43</i>	<i>40 x 24,5</i>	<i>1 800 W</i>	<i>1 700 W</i>	<i>220-240 V</i>	<i>24 kg</i>	<i>GECIO20A</i>

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

Cher client,

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

Réception et déballage

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

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

Cet appareil est réservé uniquement à un usage familial pour l'extérieur.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est impératif de prendre des précautions de sécurité.


Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- **AVERTISSEMENT:** En cours d'utilisation, l'appareil et ses

parties accessible deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique, ou analogue à celui-ci, et non intensif, tel que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, les fermes, l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, les environnements de type chambres d'hôtes.
- L'appareil est approprié pour une utilisation extérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- Ne pas utiliser une autre grille de cuisson que celle fournie par Krampouz.



- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».
- L'appareil ne doit pas être déplacé lors de son fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non-recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- L'appareil doit être raccordé à un socle de prise de courant ayant un contact 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.
- En cas d'utilisation d'un prolongateur, il doit impérativement être déroulé en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- 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 du 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 ...).
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné 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 plaque et le châssis (zone de ventilation).
- Ne pas obstruer les trous de ventilation de la tôle de fond sous le châssis.
- 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).

- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Toujours brancher et débrancher le cordon électrique lorsque le réglage est sur la température minimum et sur arrêt.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer. Ne pas mettre d'eau froide sur la plaque en fonte lorsqu'elle est chaude, celle-ci risquerait de casser.
- 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.
- 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.
- 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 endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le distributeur, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- L'examen, la réparation et la maintenance doivent être réalisés 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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Préconisations d'utilisation de la barquette aluminium

- La barquette de récupération des résidus de cuisson doit être installée en permanence pendant l'utilisation de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement la barquette en aluminium. La remplacer si nécessaire.
- Avant chaque utilisation du barbecue, vérifier l'absence d'accumulation de résidus de cuisson au niveau de la barquette en aluminium. Éliminer l'excès de résidus de cuisson afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer des dommages matériels.
- Attendre que l'appareil ait refroidi avant de toucher la barquette en aluminium.
- Ne pas utiliser une autre barquette en aluminium que celles vendues par Krampouz.

Descriptif technique

- Châssis en inox
- Plaque de plancha en inox certifiée contact alimentaire
- Grille du barbecue en fonte émaillée certifiée contact alimentaire
- Appareil certifié IPX4 (apte à être utilisé en extérieur)
- Rebords sur 4 côtés
- Barquette jetable de récupération des résidus de cuisson
- Plancha : 1 zone de cuisson à température réglable jusqu'à 300°C
- Barbecue : 1 zone de cuisson à température réglable jusqu'à 300°C
- 2 témoins de chauffe
- Alimentation électrique monophasée 230 volts
- Puissance : barbecue 1700 watts, plancha 1800 watts, soit 3500 watts au total

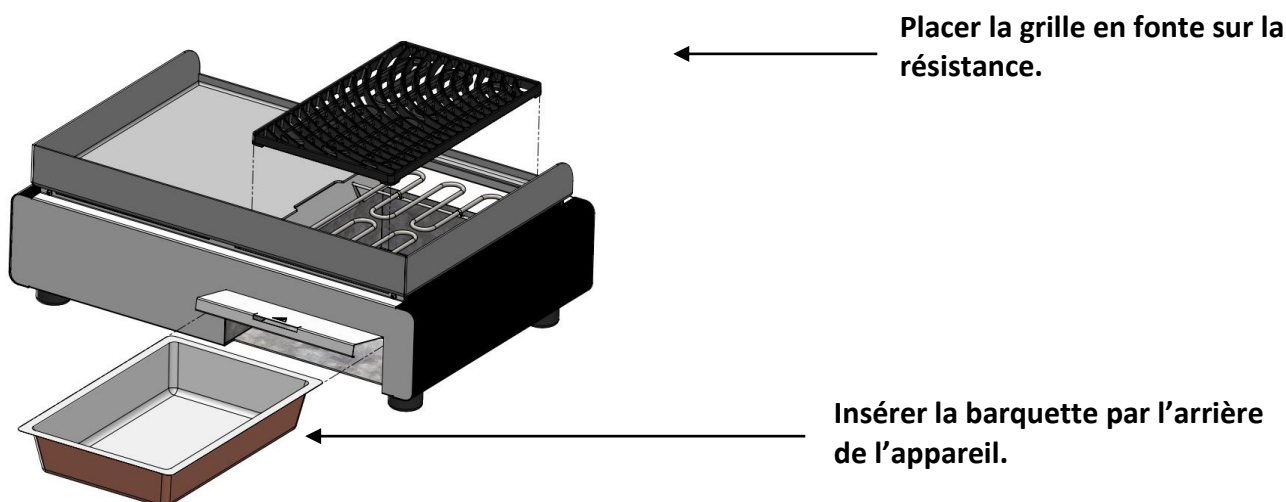
Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Installation

Préparation de l'appareil

Déloger la grille en fonte du calage en carton situé sur le côté de la caisse. Avant d'assembler les éléments de votre appareil et avant la première utilisation, laver à l'eau savonneuse la grille en fonte, la plaque en inox de la plancha et la barquette en aluminium. Bien sécher chaque élément avant toute utilisation.

Assembler les éléments comme décrit ci-dessous :



Installation

Placer l'appareil sur une surface plane et rigide, résistante à la chaleur. Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel on posera l'appareil légèrement éloigné de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur. Pour un confort optimal de l'utilisateur l'appareil doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.

Le chariot en inox Plein Air Krampouz (KHEA05) est conçu spécialement pour accueillir le DUO K, les planchas et les barbecues Krampouz. Facilement manipulable grâce à ses deux roues, il permet de déplacer facilement votre appareil de cuisson.

Allumage

Nettoyer la surface de cuisson à l'eau claire, la rincer et la sécher avant la première utilisation. Positionner les deux manettes de contrôle sur 0 avant de brancher l'appareil à la source d'énergie appropriée la plus proche. Attention, lorsque vous branchez l'appareil, il s'allume instantanément. Un dégagement de fumée est fréquent lors de la première utilisation.

Extinction

Tourner les manettes de contrôle sur 0 et débrancher l'appareil.

Utilisation

Montée en température

Préchauffer la ou les zones de cuisson pendant environ 15 minutes (temps moyen pour atteindre 250°C) en réglant au niveau de température choisi.

Zone barbecue : sur la position 300, le témoin de chauffe est allumé en continu.

Cuisson

Choisir la température de cuisson en fonction des aliments (cf. tableau de cuisson).

Préchauffer l'appareil en réglant la température choisie pendant environ 15 min.

La température des deux zones de cuisson peut être réglée indépendamment l'une de l'autre.

Disposer les aliments sur la plaque et/ou la grille et réaliser la cuisson à votre convenance.

Avec l'habitude, vous déterminerez les températures les plus adaptées aux produits à cuire en fonction de leurs épaisseurs, de leurs natures et de vos goûts.

Si nécessaire, enduire d'huile les zones de cuisson. Krampouz recommande l'utilisation du pinceau en silicone Krampouz APS2.

ZONE DE CUISSON BARBECUE

Aliments	Position de la manette
Poissons et crustacés	200 – 250
Légumes et fruits	200 – 250
Viandes rouges (cuisson saisie, grillée)	250 – 300
Viandes blanches (cuisson lente)	250 – 300

ZONE DE CUISSON PLANCHA

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

Recommandations

Ne laisser aucun ustensil de cuisine sur l'appareil.

Ne pas surchauffer à la cuisson, vous risqueriez de noircir la plaque de plancha et de rendre le nettoyage difficile.

Conseils

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

Entretien et nettoyage

La plaque de la plancha

Il est recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson avant chaque utilisation.

La plaque en inox ferritique de la plancha a un aspect brillant 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 appareil éteint et cordon électrique débranché. Il peut se faire plus facilement si la plaque de la plancha est encore tiède. Attention aux risques de brûlure.

Laisser la barquette de récupération des résidus de cuisson en place lors du nettoyage de la plaque de la plancha.

Avec une spatule coudée Krampouz ASC2, enlever grossièrement les sucs collés à la plaque de cuisson en les repoussant vers la barquette de récupération des résidus de cuisson.

Humidifier ensuite la plaque de cuisson pour détremper les sucs restant avec une éponge gorgée d'eau. Laisser agir quelques minutes.

Avec la spatule, enlever les sucs restants détrempés en les repoussant vers la barquette de récupération des résidus de cuisson.

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

Verser 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.

La grille du barbecue

Après la cuisson, laisser refroidir la grille pendant une heure puis retirer celle-ci du châssis. Brosser la grille avec brosse inox incluse dans le set barbecue Krampouz ASG1. Si des résidus d'aliments collent à la grille, la laisser tremper dans l'eau pour en faciliter le nettoyage. **Attention, ne pas mettre d'eau froide sur la grille en fonte, le choc thermique pourrait l'endommager et la casser.** Vous pouvez aussi laver la grille au lave-vaisselle.

Le châssis

Le châssis en inox ferritique et les flasques noires se nettoient avec une éponge humide. Ne pas utiliser d'éponge grattante, rugueuse ou de brosse. A réaliser sur un appareil froid.

L'emplacement de la barquette

Par la trappe située à l'arrière de l'appareil, nettoyer délicatement les parties en inox à l'aide d'une éponge humide. A réaliser sur un appareil froid. Attention aux risques de coupure.

La barquette de récupération des résidus de cuisson

Elle permet la récupération des graisses et des résidus de cuisson. La barquette devient très chaude pendant l'utilisation de l'appareil, il convient de laisser refroidir le DUO K avant de la manipuler. Après chaque utilisation, éliminer les résidus de cuisson stockés dans la barquette en aluminium pour éviter qu'elle ne s'enflamme et la rincer à l'eau savonneuse. La barquette jetable doit être remplacée par une neuve lorsque l'utilisateur juge que cela est nécessaire.

Stockage

Entre deux utilisations, ranger votre appareil dans un endroit sec et abrité où il ne risque pas d'être endommagé. Krampouz recommande l'utilisation de la housse de protection réf. AHD1 pour protéger l'appareil lors de son stockage. Lors d'un stockage de longue durée, votre appareil doit être placé en intérieur.

Retrouvez tous nos conseils d'entretien sur www.krampouz.com.

Accessoires

Krampouz vous propose une gamme d'accessoires vendus séparément pour installer, utiliser et protéger au mieux votre DUO K. Retrouvez toutes les informations sur ces produits sur notre site internet www.krampouz.com

INSTALLER



Chariot Plein Air, inox (Ref. KHEA05)

CUISINER



Set barbecue (Ref. ASG1)



Pince de cuisine (Ref. API1)



Spatule coudée (Ref. ASC2)



Pinceau à graisser (Ref. APS2)

PROTÉGER



Housse pour DUO K (Ref. AHD1)



Housse pour Chariot Plein Air (Ref. AHC1)

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti 2 ans, pour les pièces détachées. La plaque de cuisson en inox est garantie 10 ans à l'aptitude à la cuisson. La grille du barbecue est garantie 5 ans à l'aptitude à la cuisson.

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 à votre revendeur dans les 48 heures.

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

Sont exclus 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 utilisation à caractère professionnel, industriel ou collectif.
4. Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

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.



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 dans lequel vous avez acheté ce produit.

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

Dear customer,

Thank you for purchasing one of our products. Although it is very easy to use, we recommend that you read these instructions carefully, as they provide installation and operating information for optimum results.

Receipt and unpacking:

Any damage due to shipping must be reported to the carrier by registered letter with return receipt, within 24 hours of receipt of the appliance. You must also mention your reserves on the carrier's receipt and accurately describe damage found on delivery.


General recommendations for electrical equipment

This appliance is intended only for outdoor domestic use.

Always apply safety precautions when using electrical appliances.

Read all instructions carefully.

- This appliance can be used by children aged 8 upwards, as well as individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, provided that they have received supervision or instruction regarding the completely safe use of the appliance and they understand the risks involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
- **WARNING:** In use, the appliance and its accessible parts will become hot. Do not touch hot parts.
- Children under 8 must be kept at a distance, unless constantly supervised.

- The appliance must never be left unattended when in use.
- This appliance is intended for domestic or similar use only, and not for intensive use, such as: in kitchenettes for staff in stores, offices and other work environments; on farms; by guests in hotels, motels and other residential environments; in bed & breakfast-type establishments.
- The appliance is suitable for outdoor use.
- Do not use the appliance for any purpose besides its intended one.
- Do not use any grill besides the one supplied by Krampouz.
- The symbol  means “Caution: hot surface”.
- Do not move the appliance while operating it.
- Using accessories not recommended by the appliance's manufacturer may cause accidents.
- The appliance must be connected to an earthed power socket.
- The appliance must be powered by means of a residual current device with a rated residual operating current of no more than 30 mA.
- When using an extension lead, it must be unwound fully to prevent the lead from overheating.
- To prevent electric shock, do not immerse the lead, plug or body of the appliance in water or any other liquid. Do

not handle them with wet hands.

- Do not leave the lead hanging from a table or worktop.
- Do not place the appliance and its lead on or near a surface which is likely to become hot (cooking plate, gas burner, oven, etc.).
- Place the appliance on a stable, dry surface, slightly away from a wall or heat-sensitive area.
- Caution: do not insert aluminium foil or any other material or object between the plate and the frame (ventilation zone).
- Do not obstruct the ventilation holes in the bottom plate under the frame.
- Do not obstruct the frame's ventilation inlets.
- Warning: do not use this appliance with charcoal or any other power source than the one for which it is intended (electric power).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning it.
- Always connect and disconnect the power lead when the temperature is set to the minimum and to stop.
- Leave the appliance to cool down before handling or cleaning it. Do not put cold water on the cast iron plate when it is hot, as it may break.
- Do not clean the appliance with a high or low pressure water spray.

- Do not use chlorinated products to clean stainless steel.
- When the appliance is not in use, store it somewhere dry.
- We recommend that you keep the original packaging for storing the appliance.
- We recommend that you inspect the power lead regularly for any sign of damage.
- Do not connect or use an appliance with a damaged lead or plug. If the power lead is damaged, it must be replaced by the retailer, its after-sales service or qualified personnel so that there is no hazard.
- The inspection, repairs and maintenance must be performed by an approved technician.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Recommendations for using the aluminium waste collector

- The cooking waste collector must always be attached when using the appliance.
- Clean the aluminium waste collector regularly. Replace it if necessary.
- Before using the barbecue, check that no cooking waste has accumulated in the aluminium waste collector. Remove excess cooking waste so that it does not catch

fire. Fat fires can cause serious injury or material damage.

- Wait for the appliance to cool before touching the aluminium waste collector.
- Do not use an aluminium waste collector besides the one sold by Krampouz.

Technical description

- Stainless steel frame
- Food-grade certified stainless steel plancha plate
- Food-grade certified enamelled cast iron barbecue grill
- IPX4-certified appliance (may be used outdoors)
- Edges on 4 sides
- Disposable cooking waste collector.
- Plancha: 1 cooking zone temperature-adjustable up to 300°C
- Barbecue: 1 cooking zone temperature-adjustable up to 300°C
- 2 heating indicators
- Single phase 230 volt power supply
- Power: barbecue 1,700 watts, plancha 1,800 watts, or a total of 3,500 watts

This appliance complies with the CE European Directives.

Installation

Preparing the appliance

Remove the cast iron grill from the card wedging on the side of the casing. Before assembling the components of your appliance and before using it for the first time, wash the cast iron grill, stainless steel plate of the plancha and aluminium food waste collector with soapy water. Dry each component thoroughly before use.

Assemble the components as described below:

Installation

Place the appliance on a flat, rigid, heat-resistant surface. Choose a worktop which is easy to maintain and place the appliance slightly away from walls and heat-sensitive areas. For optimum user comfort, the appliance must be located between 85 and 95 cm from the ground.

The Krampouz Plein Air stainless steel cart (KHEA05) is specially designed for the Krampouz DUO K, planchas and barbecues. With two wheels, you can move your cooking appliance around easily.

Switching on

Clean the cooking surface with clean water, rinse and dry it before using it for the first time. Set both control levers to 0 before connecting the appliance to the nearest suitable power source. Caution: when you connect the appliance, it will switch on instantly. Smoke is often produced the first time it is used.

Switching off

Turn the control levers to 0 and disconnect the appliance.

Use

Temperature increase

Preheat the cooking zone(s) for about 15 minutes (the average time it will take to reach 250°C) by setting the desired temperature.

Barbecue zone: on position 300, the heat indicator will stay lit.

Cooking

Select the cooking temperature according to the food (see cooking chart).

Preheat the appliance by setting the selected temperature for about 15 minutes.

The temperature in the two cooking zones may be set independently of one another.

Place the food on the plate and/or grill and cook according to your taste.

With practice, you will get to know the temperatures that are best suited to the foods being cooked, according to their thickness and nature and your taste.

If necessary, coat the cooking zones with oil. Krampouz recommends using a Krampouz APS2 silicone brush.

BARBECUE COOKING ZONE

Food	Lever position
Fish and shellfish	200 – 250
Fruit and vegetables	200 – 250
Red meat (fast cooking, grilled)	250 – 300
White meat (slow cooking)	250 – 300

PLANCHA COOKING ZONE

	Food	Cooking temperature	Cooking time
VEGETABLES	Onions, courgettes, carrots, vegetable kebabs, etc.	150°C	
FRUIT	Bananas, apples, pears, pineapple, etc.	150 °C	
FISH AND SEAFOOD	Prawns	160 °C	15 min
	Scallops	160 °C	15 min
	Salmon	160 °C	15 min
	Coquilles St Jacques	160 °C	15 min
	Fish kebabs	160 °C	15 min
	Monkfish or cod cheek	180 °C	15 min
	Cuttlefish, squid or octopus	220 °C	15 min
MEAT AND POULTRY	Shredded rabbit or chicken	200 °C	30 min
	Duck fillets	220 °C	1 to 3 min on each side
	Medium steak	220 °C	about 3 min on each side
	Shredded pork or veal	220 °C	20 min
	Medium T-bone steak	220 °C	about 15 min on each side
	Beef kebabs	240 °C	5 to 10 min
	Lamb chops or kebabs	240 °C	5 to 10 min
	Duck breasts	240°C then 200°C	10 min on the skin side, then 5 min on the other side
	Rare T-bone steak	250 °C	about 5 min on each side
	Rare steak	250 °C	about 1 min on each side

Recommendations

Do not leave a kitchen utensil on the appliance.

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

Advice

For recommendations for use and recipes, please visit our website at www.krampouz.com.

Maintenance and Cleaning

The plancha plate

We recommend cleaning the cooking surfaces after each use.

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

Cleaning is performed with the appliance switched off and the power lead disconnected. It is easier if the plancha plate is still lukewarm. Do not burn yourself.

Leave the cooking waste collector attached while cleaning the plancha plate.

Use a Krampouz ASC2 elbowed spatula to remove the bulk of the juices that have stuck to the cooking plate and push them towards the cooking waste collector.

Then moisten the cooking plate to water down the remaining juices using a wet sponge. Leave for a few minutes.

Use the spatula to remove the remaining watered down juices and push them towards the cooking waste collector.

Finish cleaning with an abrasive and then a soft sponge.

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

After cooking salty preparations, the cooking plate must be cleaned promptly (otherwise the salt will corrode the plate). Do not use chlorinated products as these may also cause corrosion.

The barbecue grill

After cooking, leave the grill to cool for an hour and then remove it from the frame. Brush the grill using the stainless steel brush included in the Krampouz ASG1 barbecue set. If any cooking waste is stuck to the grill, soak it in water to make it easier to clean.

Warning: do not place cold water on the cast iron grill, as the heat shock could damage or break it. You may also place the grill in the dishwasher.

The frame

The ferritic stainless steel frame and black flasks should be cleaned with a moist sponge. Do not use an abrasive or rough sponge or brush. To be performed with the appliance cold.

Fitting the collector

Via the trapdoor on the rear of the appliance, carefully clean stainless steel parts with a moist sponge. To be performed with the appliance cold. Do not cut yourself.

Cooking waste collector

It collects fat and cooking waste. The collector becomes very hot when using the appliance; leave the DUO K to cool before handling it. Each time you use it, remove cooking waste in the aluminium collector to prevent it from catching fire and rinse it with soapy water. The disposable collector must be replaced with a new one when the user sees fit.

Storage

Each time you use it, store your appliance somewhere dry and sheltered, where it cannot be damaged. Krampouz recommends using protective padding ref. AHD1 to protect the appliance during storage. When storing it for a long period, your appliance must be placed indoors.

Our maintenance advice is available at www.krampouz.com

Accessories

Krampouz offers you a range of separately-sold accessories for installing, using and protecting your DUO K to the full. For more information about these products, please visit our website at www.krampouz.com

INSTALLING



Plein Air Cart, stainless steel (Ref. KHEA05)

COOKING



Barbecue set (Ref. ASG1)



Kitchen brush (Ref. API1)



Elbowed spatula (Ref. ASC2)



Greasing brush (Ref. APS2)

PROTECTING



Padding for DUO K (Ref. AHD1)



Cover for Plein Air Cart (Ref. AHC1)

Guarantee and After-sales service

This appliance is guaranteed for 2 years, for spare parts. The stainless steel cooking plate is guaranteed for 10 years in terms of cooking capacity. The barbecue grill is guaranteed for 5 years in terms of cooking capacity.

We do our very best to ensure that our appliances reach you in perfect working order. If you find a fault when unpacking, please tell the store within 48 hours.

If during this period, you find that it does not work properly, please contact your retailer.

The following are excluded from the guarantee:

1. Fair wear and tear of the product which does not affect appliance operation (scratches, superficial corrosion, black spots, knocks, colour changes, etc.).
2. Damage resulting from an abnormal event or misuse, product modification or failure to observe the indications contained in the operating instructions.
3. Damage resulting from professional, industrial or collective use.
4. Damage resulting from a fall or knock.

KRAMPOUZ cannot accept liability for damage caused to objects or persons resulting from improper installation or use of the appliance.

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

- in retail points if purchasing equivalent equipment,
- in collection points provided locally (drop-off centre, selective collection, etc.).

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

Please send us your suggestions.

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 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 auf der Empfangsbescheinigung des Spediteurs vermerken und dabei die bei Anlieferung festgestellten Schäden genau beschreiben.

Allgemeine Vorschriften für elektrische Geräte


Dieses Gerät ist ausschließlich für eine familiäre Nutzung im Freien bestimmt.

Beim Einsatz elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.

Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen bitte aufmerksam durch.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnis unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit einhergehenden Risiken verstehen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Reinigung und Pflege des Gerätes durch den Benutzer darf nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- **WARNHINWEIS:** Während der Benutzung werden das

Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Geben Sie acht, die Heizelemente nicht zu berühren.

- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, sofern sie nicht unter ständiger Aufsicht sind.
- Während des Betriebs darf das Gerät nie unbeaufsichtigt bleiben.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch oder Ähnliches bestimmt und nicht für einen intensiven Gebrauch wie z. B.: in Küchenbereichen für Mitarbeiter von Geschäften, Büros oder in anderen gewerblichen Umgebungen, in landwirtschaftlichen Betrieben, zur Nutzung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter, in Frühstückspensionen, Gästezimmern usw.
- Das Gerät eignet sich für den Gebrauch im Freien.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Verwenden Sie keinen anderen als den von Krampouz gelieferten Grillrost.
- Das Symbol  bedeutet „Vorsicht: Heiße Oberfläche“.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht umgestellt werden.
- Bei Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann es zu Unfällen kommen.

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Bemessungsdifferenzstrom von max. 30 mA versorgt werden.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, so muss es unbedingt vollständig ausgerollt werden, um jegliche Überhitzung des Kabels zu vermeiden.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker und Gerätekörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.
- Das Kabel nicht über die Kanten von Tischen oder Tresen hängen lassen.
- Das Gerät und dessen Kabel nicht auf oder in die Nähe von Oberflächen bringen, die heiß werden können (Kochplatte, Gasbrenner, Herde/Öfen usw.).
- Das Gerät leicht entfernt von Wänden und hitzeempfindlichen Elementen auf eine stabile und trockene Oberfläche stellen.
- Achtung: Zwischen Platte und Gehäuse (Belüftungszone) keine Aluminiumfolie oder sonstige Materialien oder Gegenstände einfügen.
- Nicht die Belüftungsöffnungen im Bodenblech unter dem Gehäuse zudecken.
- Nicht die Belüftungsschlitze am Geräterahmen

zudecken.

- Warnhinweis: Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderweitigen Energiequellen sondern ausschließlich mit elektrischer Energie betrieben werden.
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Steht die Regelung auf Mindesttemperatur oder "Aus", so ist das Netzkabel stets ein- und wieder auszustecken.
- Lassen Sie das Gerät vor der Handhabung oder Reinigung abkühlen. Kein kaltes Wasser auf die Gusseisenplatte geben, solange sie heiß ist. Ansonsten könnte sie zerbrechen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Hoch- oder Niederdruck-Wasserstrahl gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte.
- Wird das Gerät nicht benutzt, so ist es geschützt an einem trockenen Ort aufzubewahren.
- Wir raten Ihnen, die Originalverpackung zu behalten, um das Gerät zu verstauen.
- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu überprüfen, um ein jegliches Zeichen einer evtl. Beschädigung zu erkennen.
- Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, nicht anschließen und nicht benutzen. Um Gefahren zu vermeiden, ist ein beschädigtes Netzkabel durch den Vertriebshändler, dessen Kundendienst bzw.

qualifizierte Personen auszutauschen.

- Die Prüfung, Reparatur und Wartung müssen von einem zugelassenen Techniker durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nicht zur Inbetriebnahme über eine externe Zeitschaltung oder durch ein separates Fernsteuersystem vorgesehen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE GUT AUF.

Benutzungshinweise für die Aluminiumschale

- Die Auffangschale für Grillreste muss während der Nutzung des Geräts permanent installiert sein.
- Reinigen Sie die Aluminiumschale regelmäßig. Tauschen Sie sie, falls nötig, aus.
- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung des Grills, dass sich keine Grillrückstände in der Aluminiumschale befinden. Entfernen Sie überschüssige Rückstände, um zu verhindern, dass sie sich entzünden. Ein Bratfettbrand kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.
- Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie die Aluminiumschale berühren.
- Verwenden Sie keine anderen als die von Krampouz verkauften Aluminiumschalen.

Technische Beschreibung

- Edelstahlgehäuse
- Für den Lebensmittelkontakt zertifizierte Plancha-Platte aus Edelstahl
- Grillrost aus emailliertem Gusseisen, als lebensmitteltauglich zertifiziert
- IPX4-zertifiziertes Gerät (für den Gebrauch im Freien geeignet)
- Randleisten auf 4 Seiten
- Wegwerfbare Schale zum Auffangen der Grillrückstände
- Plancha: 1 Garzone mit Temperatureinstellung bis 300 °C
- Grill: 1 Garzone mit Temperatureinstellung bis 300 °C
- 2 Heizanzeigen
- Stromversorgung einphasig 230 Volt
- Leistung: Grill mit 1700 Watt, Plancha mit 1800 Watt, d. h. 3500 Watt insgesamt

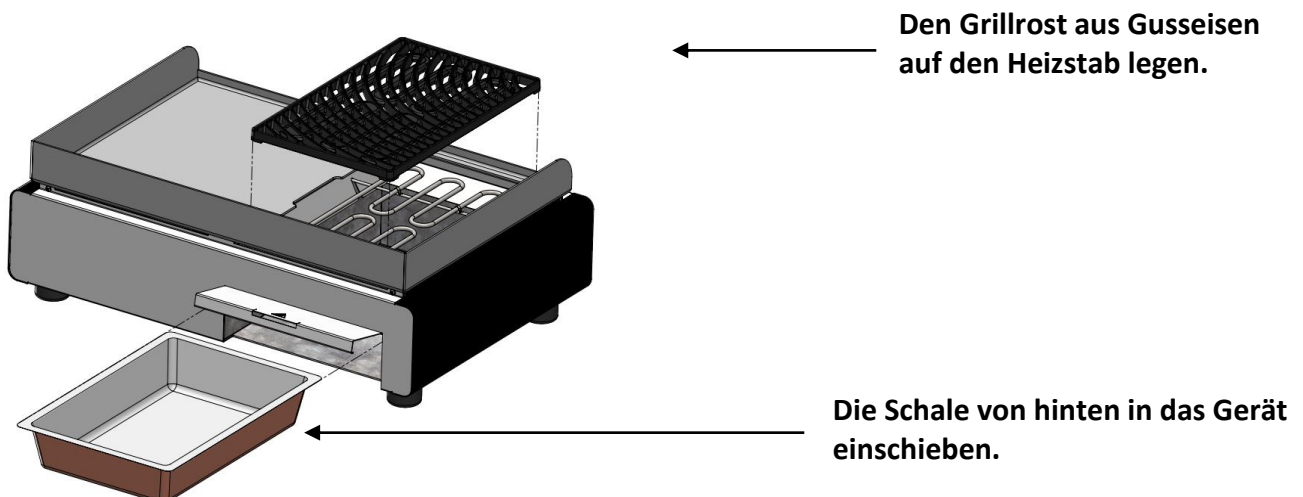
Dieses Gerät entspricht den europäischen CE-Richtlinien.

Aufstellung

Vorbereitung des Gerätes

Den Grillrost aus Gusseisen aus dem seitlich in der Kiste befindlichen Karton herausnehmen. Vor dem Zusammensetzen der Elemente Ihres Gerätes und der ersten Benutzung, den Grillrost aus Gusseisen, die Plancha-Platte aus Edelstahl und die Aluminiumschale mit Wasser und Seife reinigen. Alle Elemente vor dem Gebrauch gut abtrocknen.

Die Elemente wie nachstehend beschrieben zusammensetzen:



Aufstellung

Das Gerät auf eine hitzebeständige ebene und feste Oberfläche stellen. Eine pflegeleichte Arbeitsfläche wählen und das Gerät leicht entfernt von Wänden und hitzeempfindlichen Elementen aufstellen. Um einen optimalen Bedienungskomfort zu erreichen, sollte sich das Gerät in einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befinden.

Der Wagen Plein Air von Krampouz (KHEA05) aus Edelstahl wurde speziell für den DUO K sowie die Planchas und Grills von Krampouz entwickelt. Dank der beiden Räder lässt sich Ihr Gerät damit leicht bewegen und umstellen.

Einschalten

Die Grillfläche vor der ersten Nutzung mit klarem Wasser reinigen, abspülen und abtrocknen. Vor dem Anschließen des Gerätes an die nächstgelegene geeignete Stromquelle die beiden Bedienknöpfe auf 0 stellen. Vorsicht: Wenn Sie das Gerät anschließen, schaltet es sich sofort ein. Bei der ersten Nutzung wird oft Rauch freigesetzt.

Ausschalten

Die Bedienknöpfe auf 0 stellen und den Gerätestecker ziehen.

Benutzung

Temperaturanstieg

Die Garzone(n) durch Einstellung der gewünschten Temperatur rund 15 Minuten (durchschnittliche Dauer, um 250 °C zu erreichen) vorheizen.

Grillbereich: Auf der Position 300 leuchtet die Heizanzeige ununterbrochen.

Grillen und Garen

Die Gartemperatur je nach Nahrungsmittel auswählen (vgl. Gartabelle).

Zum Vorwärmen des Geräts für ca. 15 min auf die gewünschte Temperatur einstellen.

Die Temperaturen der beiden Garzonen können unabhängig voneinander eingestellt werden.

Das Grillgut auf der Platte/dem Grillrost anordnen und wie gewünscht zubereiten.

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

Falls notwendig, die Garzonen mit Öl bestreichen. Krampouz empfiehlt die Verwendung des Silikonpinsels Krampouz APS2.

GRILLBEREICH	
Grillgut	Position des Temperaturknopfes
Fisch und Schalentiere	200–250
Gemüse und Obst	200 – 250
Rotes Fleisch (anbraten, grillen)	250 – 300
Weißes Fleisch (langsames Garen)	250 – 300

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

Empfehlungen

Keine Küchenutensilien auf dem Gerät liegenlassen.

Beim Grillen nicht zu stark erhitzen, da sonst die Plancha-Platte schwarz werden kann und sich nur schwer reinigen lässt.

Empfehlungen

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

Instandhaltung und Reinigung

Die Plancha-Platte

Es wird empfohlen, die Garflächen vor jedem Gebrauch zu reinigen.

Im Neuzustand hat die ferritische Edelstahlplatte des Plancha-Grills ein glänzendes 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 muss das Gerät abgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden. Die Reinigung ist einfacher, wenn die Plancha-Platte noch etwas warm ist. Vorsicht Verbrennungsgefahr!

Die Auffangschale für Grillrückstände während der Reinigung der Plancha-Platte im Gerät belassen.

Mit dem gewinkelten Spatel Krampouz ASC2 die an der Garplatte haftenden Speisereste grob entfernen und zur Auffangschale schieben.

Zum Aufweichen der verbleibenden Speisereste die Garplatte anschließend mit einem mit Wasser getränkten Schwamm anfeuchten. Einige Minuten lang einwirken lassen.

Mit dem Spatel die aufgeweichten Speisereste lösen und zur Auffangwanne schieben.

Die Reinigung erst mit einem rauen und dann mit einem weichen Schwamm abschließen.

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.

Der Grillrost

Den Rost nach dem Grillen eine Stunde abkühlen lassen und dann aus dem Rahmen nehmen. Den Rost mit der im Grill-Set Krampouz ASG1 enthaltenen Edelstahlbürste abbürsten. Falls Speisereste am Rost kleben, Letzteren für eine leichtere Reinigung in Wasser einweichen. **Achtung: Kein kaltes Wasser auf Gusseisenrost geben. Durch den Temperaturschock könnte er beschädigt werden und zerbrechen.** Sie können den Rost auch in der Spülmaschine spülen.

Das Rahmengehäuse

Das Gehäuse aus ferritischem Edelstahl und die schwarzen Wangen mit einem feuchten Schwamm reinigen. Keine kratzenden oder rauen Schwämme und keine Bürsten verwenden. Am kalten Gerät durchführen.

Einschub der Auffangschale

Über die Klappe auf der Rückseite des Gerätes die Edelstahlelemente vorsichtig mit einem feuchten Schwamm reinigen. Am kalten Gerät durchführen. Vorsicht Schnittgefahr.

Die Auffangschale für Grillrückstände

Sie dient dem Auffangen des Grillfetts und der Speisereste. Die Schale wird während der Benutzung des Gerätes sehr heiß. Den DUO K daher vor dem Herausziehen der Schale abkühlen lassen. Nach jeder Benutzung die Grillreste aus der Aluminiumschale entfernen, um zu verhindern, dass sie sich entzünden, und die Schale mit Wasser und Seife abspülen. Die Schale muss durch eine neue ersetzt werden, wenn der Benutzer dies als notwendig erachtet.

Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch das Gerät an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahren, an dem es nicht beschädigt werden kann. Krampouz empfiehlt die Verwendung der Schutzabdeckung AHD1, um das Gerät während der Aufbewahrung zu schützen. Bei einer längeren Lagerung muss Ihr Gerät im Haus aufbewahrt werden.

Alle unsere Empfehlungen zur Instandhaltung finden Sie unter www.krampouz.com.

Zubehör

Krampouz bietet Ihnen ein getrennt verkauftes Zubehörsortiment an, um Ihren DUO K-Grill bestmöglich zu installieren, zu nutzen und zu schützen. Weitere Informationen zu diesen Produkten finden Sie auf unserer Website unter www.krampouz.com

AUFSTELLEN



Wagen „Plein Air“, Edelstahl (Art. KHEA05)

ZUBEREITEN



Barbecue-Set (Art. ASG1)



Küchenzange (Art. API1)



Gewinkelter Spatel (Art. ASC2)



Fettpinsel (Art. APS2)

SCHÜTZEN



Abdeckung für DUO K (Art. AHD1)



Schutzabdeckung für den Wagen Plein Air (Art. AHC1)

Garantie und Kundendienst

Dieses Gerät hat eine zweijährige Garantie für die Ersatzteile. Die Edelstahl-Kochplatte hat eine Garantie von 10 Jahren auf die Eignung zum Kochen. Der Grillrost hat eine Garantie von 5 Jahren auf die Eignung zum Kochen.

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 aufgrund einer Nutzung beruflicher, gewerblicher oder kollektiver Art
4. Schäden durch Herabfallen oder Stöße

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

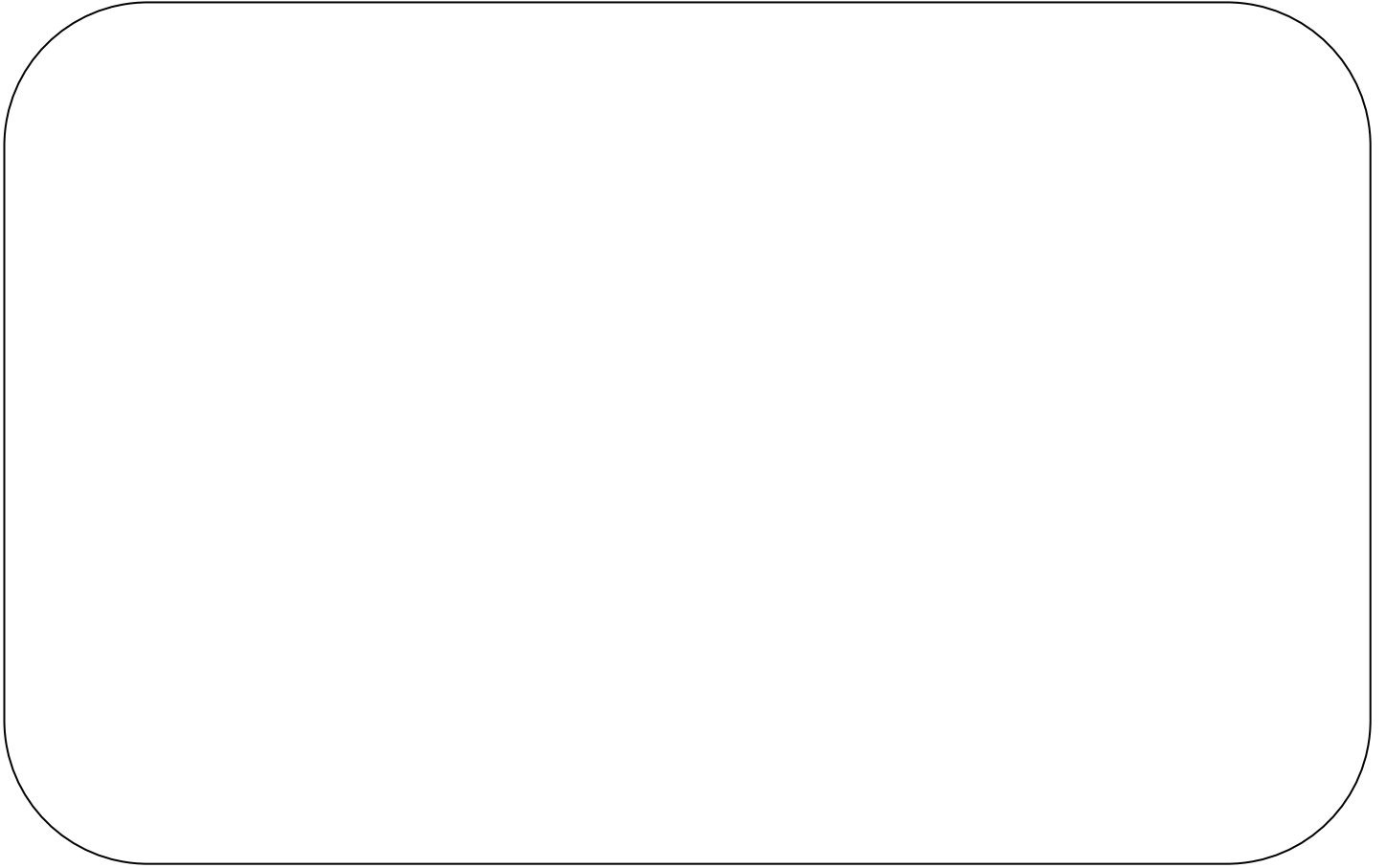


Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Es muss zu einer Recycling-Annahmestelle für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden:

- An die Verkaufsstellen im Fall des Kaufs einer gleichwertigen Ausrüstung,
- zu einer lokalen Annahmestelle (Wertstoffhof, Getrenntsammlung usw.).

Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt angemessen entsorgt wird, helfen Sie damit, die potentiellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Das Recycling der Werkstoffe trägt zur Erhaltung natürlicher Ressourcen bei. Zusätzliche Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrer Abfallsammelstelle oder bei dem Händler, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

Bitte teilen Sie uns auch Ihre Vorschläge mit.



Krapouz S.A.S. - Z.A. Bel Air - 29700 Pluguffan - France - Tel. +33 (0)2.98.53.92.92
Fax. +33(0)2.98.53.92.93 - www.krapouz.com – contact@krapouz.com