



Samba

| | |
|---|----|
| Plancha électrique Notice d'utilisation | 3 |
| Electric plancha Instructions for use | 13 |
| Elektrischer Plancha Bedienungsanleitung | 22 |
| Plancha eléctrica Instrucciones de uso | 33 |

Plancha électrique

Vous aimerez aussi :
You'll also like:



Set accessoires Plancha ASP1
Set accessories for plancha



Chariot PLEIN AIR KHEA05
Cart PLEIN AIR



Crêpières BILLIG
Electric crepe makers BILLIG

| Modèle | Dimensions | Surface de cuisson | Poids | Puissance | Code |
|---------------------|------------------------|-------------------------------|----------------------|---------------------|--------------------|
| <i>Model</i> | <i>Size</i> | <i>Cooking surface</i> | <i>Weight</i> | <i>Power</i> | <i>Code</i> |
| <i>Samba</i> | <i>60 x 37 x 21 cm</i> | <i>54 x 34 cm</i> | <i>13 kg</i> | <i>2500 W</i> | <i>GECIN2</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


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

Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants 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, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité. Éloigner les jeunes enfants.
- 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 à l'extérieur.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes.



- 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.
- Toujours brancher et débrancher le cordon électrique lorsque le réglage est sur la température minimum et sur arrêt.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler avec des mains humides.
- Ne pas laisser pendre le cordon 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 du bord et à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.

- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la 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.
- 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.
- 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 réaliés 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

Descriptif technique

Caractéristiques

- Châssis et plaque de cuisson inox
- Plaque certifiée contact alimentaire
- Appareil certifié IPX4 (protection totale contre les projections d'eau)
- Rebords sur 3 côtés
- Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- Alimentation électrique monophasée 230 volts
- 2 zones de chauffe réglées par 2 thermostats réglables de 50 à 300 °C
- 2 témoins de chauffe
- Puissance : 2 x 1250 watts, soit 2500 watts

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Installation

Installation

Placer l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne pas l'utiliser pas sur un support sensible à la chaleur. Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel on posera l'appareil à une distance minimum de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur pour atténuer le rayonnement de la plaque.

Pour un confort optimal de l'utilisateur l'appareil doit se situer entre 85 et 95 cm du sol. Le chariot Plein Air Krampouz (KHEA05) est conçu spécialement pour accueillir les planchas Krampouz. Les deux roues permettent de déplacer facilement votre plancha.

Allumage

Brancher la plancha à la source électrique appropriée la plus proche (cf. les caractéristiques techniques de l'appareil). Attention, lorsque vous branchez la plancha, elle s'allume automatiquement.

Extinction

Tourner les manettes de contrôle de température sur la position minimale et débrancher l'appareil.

Utilisation

Cuisson

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

Préchauffer la plancha en réglant la température choisie pendant 10 min.

La température des deux zones de cuisson peut être réglée indépendamment l'une de l'autre afin de cuire deux types d'aliments différents.

Si nécessaire, enduire la plaque uniformément d'huile avec le pinceau en silicone Krampouz APS2.

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

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

Les températures et les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

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

Conseils

Ne pas laisser d'ustensiles de cuisine sur la plancha, tels que des couverts, cuillères en bois, ustensiles en plastique ...

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

La plancha peut être utilisée pour le maintien au chaud en fin de cuisson en utilisant des températures de 50 à 100 °C.

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

Entretien et nettoyage

La plaque

Avant chaque utilisation, un nettoyage de la plaque de cuisson est préconisé.

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 cordon électrique débranché. Il peut se faire plus facilement si la plancha est encore tiède. Attention aux risques de brûlure.

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

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

Avec la spatule rigide, enlever les sucs restants détrempés en les repoussant vers le bac 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.

Le châssis

Le châssis en inox ferritique se nettoie avec une éponge légèrement humide.

Le bac de récupération des résidus de cuisson

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

Rangement

Ranger votre plancha dans un endroit sec et abrité où elle ne risque pas d'être endommagée.

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 plancha Samba. Retrouvez toutes les informations sur ces produits sur notre site internet www.krampouz.com

INSTALLER



Chariot Plein Air pour Plancha Samba (Ref. KHEA05)

CUISINER



Set plancha (Ref. ASP1)



Cloche de cuisson (Ref. ACC1)

PROTEGER



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 est quant à elle garantie 10 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 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 utilisation à caractère professionnel, industriel ou collectif.
4. 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.



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

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

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

Dear customer,

Thank you for purchasing one of our products. Although it is very 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 caused during transport must be reported to the carrier, by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receipt of the appliance. You must also mention your reservations on the carrier receipt and accurately describe the nature of the damage observed upon delivery.

General requirements for electrical equipment


Always apply basic safety precautions when using electrical appliances.

Read all instructions carefully.

- This appliance can be used by children who are at least eight years old, as well as by individuals with reduced physical, sensorial or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, providing 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.
- Children must not clean or maintain the appliance, unless they are over the age of eight and supervised.
- Keep the appliance and its lead out of the reach of children under eight years.

- Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Keep out of reach of young children.
- 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.
- The surfaces are likely to become hot when in use. Do not touch hot surfaces.



- 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.
- Always connect and disconnect the power lead when the temperature is set to the minimum and to stop.
- 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 and dry surface, slightly away from the edge and further than 20 cm away from any wall and heat-sensitive element.
- 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 the appliance with charcoal or any power source besides the one for which it is designed (electricity).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning it.

- 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.
- 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 cable 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

Technical description

Specifications

- Stainless steel frame and cooking plate
- Food-grade certified plate

- IPX4-certified appliance (full protection against water spray)
- Edges on the three sides
- Removable, disposable cooking waste collector
- Single phase 230 volt power supply
- 2 heating zones regulated by 2 thermostats (adjustable from 50 to 300 °C)
- 2 heating indicators
- Power: 2 × 1250 watts, or 2500 watts

This appliance complies with the CE European Directives.

Installation

Installation

Place the appliance on a flat, rigid surface. Do not use on a heat-sensitive surface. Choose a worktop which is easy to maintain and lay the appliance at least 20 cm away from non heat resistant walls to reduce radiation from the plate.

For optimum user comfort, the appliance must be located between 85 and 95 cm from the ground. The Krampouz Plein Air cart (KHEA05) is specially designed for Krampouz planchas. With two wheels, you can move your plancha around easily.

Switching on

Connect the plancha to the nearest power source (see technical specifications of the appliance). Caution! When you connect the plancha, it switches on automatically.

Switching off

Turn the temperature controls to the minimum position and disconnect the appliance.

Use

Cooking

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

Preheat the plancha for 10 minutes by setting the selected temperature.

The temperature of each cooking zone can be adjusted independently to allow two different types of food to be cooked simultaneously.

If necessary, coat the plate evenly with oil using the Krampouz APS2 silicone brush.

Place the food on the plate 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, texture and your taste.

The temperatures and times below are provided as a guide only.

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

Advice

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 at the end of cooking to keep the food hot at temperatures from 50 to 100 °C.

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

Maintenance and cleaning

Plate

It is recommended that the cooking plate is cleaned before each use.

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.

Cleaning is performed with the plancha switched off and the power lead disconnected. It is easier if the plancha is still lukewarm, but 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 cooking waste collector.

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

Use the rigid spatula to remove the remaining watered down juices by pushing them towards the cooking waste collector.

Finish cleaning with an abrasive then a soft sponge.

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

After cooking salty foods, 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 ferritic stainless steel frame should be cleaned with a slightly moist sponge.

Cooking waste collector

This collects the cooking waste. It must be handled once the appliance is cool and then emptied and cleaned before the next use.

Storage

Store your plancha in a dry and safe location where it will not be damaged.

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 Samba plancha as effectively as possible. For more information about these products, please visit our website at www.krampouz.com

INSTALLING



Plein Air Cart for Samba plancha (Ref. KHEA05)

COOKING



Plancha set (Ref. ASP1)



Cooking bell (Ref. ACC1)

PROTECTING:



Cover for Plein Air Cart (Ref.AHC1)

Guarantee and After-sales service

This appliance is guaranteed for two years, for spare parts. The cooking plate is guaranteed for 10 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 inform the store within 48 hours.

If during this period, you find that your appliance 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.

Please send us your suggestions.

KRAMPOUZ cannot accept any liability for damage caused to objects or persons resulting from incorrect appliance installation or use.



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:

- at distribution points if you purchased suitable equipment
- in collection points made available to you locally (drop-off centre, selective collection, etc.).

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

Werter Kunde,

für den Kauf eines unserer Geräte möchten wir uns sehr herzlich bei Ihnen bedanken. Zwar ist die Anwendung des Geräts sehr einfach, dennoch empfehlen wir Ihnen, sich diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen, da sie Ratschläge zur Installation und Anwendung enthält, die Ihnen helfen werden, beste Grillergebnisse zu erzielen.

Entgegennahme und Auspacken des Geräts

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

Allgemeine Vorschriften für elektrische Geräte


Beim Einsatz elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.

Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen bitte aufmerksam durch.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder von Personen ohne entsprechende Erfahrung und Kenntnis nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und die Pflege des Gerätes dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wird ein Gerät durch oder in der Nähe von Kindern verwendet, so ist eine unmittelbare Aufsicht erforderlich. Kleine Kinder sind fernzuhalten.
- Während des Betriebs darf das Gerät nie unbeaufsichtigt sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen oder einen damit vergleichbaren Gebrauch bestimmt und nicht für einen intensiven Gebrauch wie z. B.: in Küchenbereichen für Mitarbeiter von Geschäften, Büros oder 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.
- Die Oberflächen können während der Nutzung heiß werden. Heiße Oberflächen nicht berühren.



- Das Symbol  bedeutet „Vorsicht: Heiße Oberfläche“.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht verstellt oder transportiert werden.

- Bei der Verwendung von Zubehör, welches 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 eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden.
- Das Netzkabel immer ein- und ausstecken, wenn die Mindesttemperatur eingestellt oder das Gerät ausgeschaltet ist.
- 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 von der Kante und mehr als 20 cm von allen Wänden und hitzeempfindlichen Teilen

entfernt auf eine stabile und trockene Oberfläche stellen.

- Achtung: Zwischen Platte und Gehäuse (Belüftungszone) keine Aluminiumfolie oder sonstige Materialien oder Gegenstände einfügen.
- Die Belüftungsöffnungen im Bodenblech unter dem Gehäuse nicht abdecken.
- Die Belüftungsschlitze am Geräterahmen nicht abdecken.
- Warnhinweis: Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderweitigen Energiequellen, sondern nur mit elektrischer Energie betrieben werden.
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es berühren oder reinigen.
- 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, es in seiner Originalverpackung aufzubewahren.

- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu überprüfen, um Anzeichen für eine eventuelle Beschädigung sofort zu erkennen.
- Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, nicht anschließen und nicht benutzen. Um Risiken zu vermeiden, ist ein beschädigtes Netzkabel durch den Vertriebshändler, dessen Kundendienst oder anderweitig qualifizierte Personen auszutauschen.
- 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.

Technische Beschreibung

Technische Daten

- Gehäuse und Grillplatte aus Edelstahl
- Für den Lebensmittelkontakt zertifizierte Platte
- Schutzart IPX4 (vollständig spritzwassergeschützt)
- Randleisten auf 3 Seiten
- Herausnehmbare Schale zum Auffangen von Grillresten
- Stromversorgung einphasig 230 Volt
- 2 Heizzonen, regulierbar über zwei von 50 bis 300 °C regulierbare Thermostate
- 2 Heizanzeigen
- Leistung: 2 x 1250 Watt, d. h. 2500 Watt insgesamt

Dieses Gerät entspricht den europäischen CE-Richtlinien.

Aufstellung

Aufstellung

Das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche stellen. Nicht auf einer wärmeempfindlichen Unterlage verwenden. Eine pflegeleichte Arbeitsfläche wählen und das Gerät dort in einer Entfernung von mindestens 20 cm zu hitzeempfindlichen Seitenwänden so aufstellen, dass die Abstrahlung der Platte reduziert wird.

Um einen optimalen Bedienungskomfort zu erreichen, sollte sich das Gerät in einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befinden. Die (einfachen oder doppelten) Plein-Air-Wagen wurden speziell für die Krampouz-Grillgeräte konzipiert. Dank der beiden Räder lassen sich die Wagen leicht verschieben.

Einschalten

Den Plancha-Grill an die am nächsten liegende geeignete Stromquelle anschließen (vgl. Technische Daten des Gerätes). Achtung: Mit Einstecken des Steckers schaltet sich der Plancha-Grill automatisch ein.

Ausschalten

Stellen Sie die Hebel für die Temperatursteuerung auf die niedrigste Position und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

Benutzung

Grillen und Garen

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

Zum Vorwärmen den Plancha-Grill für 10 min auf die gewünschte Temperatur einstellen.

Die Temperaturen der beiden Heizzonen lassen sich unabhängig voneinander so einstellen, dass zwei unterschiedliche Arten von Grillgut zubereitet werden können.

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

Das Grillgut auf der Platte anordnen und ganz nach Ihrem Geschmack zubereiten.

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 Temperaturen und Zeiten sind lediglich Richtwerte.

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

Empfehlungen

Keine Küchenutensilien wie Besteck, Holzlöffel, Plastikutensilien usw. auf dem Plancha-Grill liegen lassen.

Die Platte beim Grillen nicht zu stark erhitzen, da sie sonst schwarz werden kann und sich nur schwer reinigen lässt.

Nach dem Grillen kann der Plancha-Grill bei einer Temperatur von 50 bis 100 °C auch zum Warmhalten verwendet werden.

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

Pflege und Reinigung

Grillplatte

Vor jeder Benutzung wird eine Reinigung der Grillplatte empfohlen.

Im Neuzustand hat die ferritische Edelstahlplatte des Plancha-Grills ein mattes Aussehen. Bei normaler Benutzung des Gerätes treten schnell Streifen und schwarze Punkte auf. Sie werden durch die Verwendung verschiedener Utensilien und die in den Lebensmitteln vorhandenen Säuren hervorgerufen. Dies 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. Die Grilleistung wird dadurch in keinem Fall beeinträchtigt.

Zur Reinigung muss der Plancha-Grill abgeschaltet und der Netzstecker gezogen werden. Wenn der Plancha-Grill noch lauwarm ist, geht die Reinigung leichter. Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

Mit einem festen Spachtel 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 Spachtel die aufgeweichten Speisereste lösen und zur Auffangwanne 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 der Zubereitung 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.

Das Rahmengehäuse

Das Gehäuse aus ferritischem Edelstahl wird mit einem leicht angefeuchteten Schwamm gereinigt.

Schale zum Auffangen der Grillreste

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

Aufbewahrung

Den Plancha-Grill an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahren, an dem er nicht beschädigt werden kann.

Alle unsere Empfehlungen zur Pflege des Gerätes finden Sie unter www.krampouz.com.

Zubehör

Krampouz bietet Ihnen ein separates Zubehörsortiment an, damit Sie Ihren Plancha-Grill Samba bestmöglich installieren, nutzen und schützen können. Weitere Informationen zu diesen Produkten finden Sie auf unserer Website unter www.krampouz.com.

AUFSTELLEN



Wagen PLEIN AIR für Plancha-Grill Samba
(Bez. KHEA05. KHEA05)

ZUBEREITEN



Plancha-Set (Ref. ASP1)



Garglocke (Bez. ACC1)

FÜR DEN SCHUTZ



Schutzabdeckung für Wagen
Plein Air (Bez. AHC1)

Garantie und Kundendienst

Dieses Gerät hat eine zweijährige Garantie für die Ersatzteile. Für die Grillplatte wird eine 10-jährige Nutzungsgarantie gewährt.

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

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


Von der Garantie ausgeschlossen sind:

5. Eine die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigende, normale Abnutzung des Produktes (Kratzer, oberflächliche Korrosionsansätze, schwarze Punkte, Stoßeinwirkungen, Veränderungen des Farbtons usw.)
6. Schäden aufgrund von Außeneinwirkungen oder unsachgemäßem Gebrauch, Veränderungen am Produkt oder Nichteinhaltung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
7. Schäden aufgrund von professioneller, gewerblicher oder kollektiver Nutzung.
8. Schäden durch Herabfallen oder Stöße.

Sie dürfen uns auch gerne Ihre eigenen Vorschläge mitteilen.

Die Fa. Krampouz übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden, die durch die fehlerhafte Aufstellung oder 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:

- in eine Verkaufsstelle im Fall des Kaufs eines gleichwertigen Gerätes,
- zu einer lokalen Annahmestelle (Wertstoffhof, Getrenntsammlung usw.).

Indem Sie eine korrekte Entsorgung dieses Produktes gewährleisten, helfen Sie, potentiell negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Das Recycling von Werkstoffen trägt zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen bei. Zusätzliche Informationen zum Recycling dieses Produktes erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, Ihrer Abfallsammelstelle oder bei dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

Estimado cliente:

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

Recepción y desembalaje

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

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos


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

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, a condición de que cuenten con la vigilancia adecuada o hayan recibido previamente instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a los riesgos a los que se exponen.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños, a menos que estos sean mayores de 8 años y estén bajo la vigilancia de un adulto.

- Conservar el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La utilización de este aparato por parte de niños o en su presencia exige una estrecha vigilancia. Manténgalo alejado de los niños muy pequeños.
- El aparato nunca debe dejar de vigilarse durante su utilización.
- Este aparato está destinado al uso doméstico o similar y no intensivo, por ejemplo zonas de cocina reservadas al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; granjas; puntos de uso para clientes de hoteles, moteles, albergues y similares.
- El aparato se puede utilizar en el exterior.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto.
- Las superficies pueden calentarse durante la utilización. No toque las superficies calientes.



- El símbolo  significa «Precaución: Superficie caliente».
- El aparato nunca debe trasladarse durante su funcionamiento.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- El aparato debe conectarse a una toma de corriente con puesta a tierra.

- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente de funcionamiento residual asignada que no exceda los 30 mA.
- Si se utiliza un alargador, debe desplegarse por completo para evitar su sobrecalentamiento.
- Enchufe o desenchufe el cable eléctrico siempre con el aparato apagado y con la temperatura mínima ajustada.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, la toma de corriente ni el cuerpo del aparato en agua ni en cualquier otro líquido. No manipule estas partes con las manos mojadas.
- No deje el cable colgando al borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable encima ni cerca de superficies que puedan calentarse (placa eléctrica, quemador de gas, horno, etc.).
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, alejado del borde y a más de 20 cm de paredes y cualquier elemento sensible al calor.
- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material u objeto entre la placa y el bastidor (zona de ventilación).
- No obstruya los orificios de ventilación de la chapa de fondo bajo el bastidor.

- No obstruya las aberturas de ventilación del bastidor.
- Advertencia: no utilice este aparato con carbón o fuentes de energía distintas de la prevista (electricidad).
- Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no se esté utilizando y antes de su limpieza.
- 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.
- Cuando no se utilice, guarde el aparato en un lugar seco y protegido.
- Le recomendamos conservar el embalaje original para guardar el aparato.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier posible señal de deterioro.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe presente daños. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar riesgos.
- El examen, la reparación y el mantenimiento deben ser realizados por un técnico autorizado.

- El aparato no está concebido para funcionar a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia independiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Características

- Bastidor y placa de cocción de acero inoxidable
- Placa certificada para uso alimentario
- Aparato con tipo de protección IPX4 (protección total contra salpicaduras de agua)
- Rebordes en 3 lados
- Cajón recoge-residuos extraíble
- Alimentación eléctrica monofásica de 230 voltios
- 2 zonas de calentamiento reguladas por 2 termostatos ajustables de 50 a 300 °C
- 2 pilotos de calentamiento
- Potencia: 2 × 1250 vatios = 2500 vatios

Este aparato cumple las directivas europeas CE.

Instalación

Instalación

Coloque el aparato sobre una superficie plana y rígida. No lo utilice sobre bases sensibles al calor. Elija una superficie de fácil mantenimiento y coloque el aparato a una distancia mínima de 20 cm si la pared no es resistente al calor para reducir la radiación de la placa.

Para una utilización lo más cómoda posible, el aparato debe quedar a una altura de 85 a 95 cm sobre el suelo. Los carros Plein Air (KHEA05) están especialmente diseñados para transportar las planchas Krampouz. Sus dos ruedas permiten desplazar fácilmente las planchas.

Encendido

Enchufe la plancha a una toma eléctrica adecuada y cercana (consulte a este respecto las características técnicas del aparato). Atención: al enchufar la plancha, se enciende automáticamente.

Apagado

Gire los mandos de control de la temperatura para ajustarlos en la posición de temperatura mínima y desenchufe el aparato.

Utilización

Asado

Elija la temperatura en función de los alimentos (consulte la tabla).

Precalente la plancha con la temperatura elegida durante 10 min.

La temperatura de las dos zonas de cocción puede regularse de forma independiente para poder cocinar dos alimentos distintos.

En caso necesario, aplique una película uniforme de aceite con un pincel de silicona Krampouz APS2.

Coloque los alimentos sobre la placa y cocínelos al gusto.

A medida que utilice la plancha, podrá determinar las temperaturas más adecuadas para los productos que desee asar en función de su grosor y textura, y de sus preferencias.

Consejos

No deje sobre la plancha utensilios de cocina como cubiertos, cucharas de madera, objetos de plástico, etc.

Tenga cuidado de no quemar los alimentos, la placa se ennegrecería y resultaría más difícil de limpiar.

La plancha puede utilizarse para conservar calientes los alimentos una vez cocinados, manteniendo una temperatura de 50 a 100 °C.

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

Las temperaturas y tiempos indicados a continuación son meramente orientativos.

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

Mantenimiento y limpieza

La placa

Se recomienda limpiar la placa de cocción antes de cada uso.

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 desenchufada. 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 recoge-residuos.

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

Con la espátula rígida, despegue los jugos restantes ya disueltos, empujándolos hasta el cajón recoge-residuos.

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.

El bastidor

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

El cajón recoge-residuos

Permite recoger los residuos de alimentos. Debe manipularse con el aparato frío y vaciarse y limpiarse antes de cada nuevo uso.

Almacenaje

Guarde la plancha en un lugar seco y protegido para evitar daños.

Puede consultar todos nuestros consejos de mantenimiento en www.krampouz.com.

Accesorios

Krampouz ofrece una gama de accesorios que se venden por separado para instalar, utilizar y proteger lo mejor posible la plancha Samba. Puede obtener toda la información sobre estos productos en nuestro sitio web www.krampouz.com

INSTALAR



Carro Plein Air para la plancha Samba (Ref. KHEA05)

COCINAR



Juego para plancha (Ref. ASP1)



Tapa para cocinar (Ref. ACC1)

PROTEGER



Funda para el carro Plein Air (Ref. AHC1)

Garantía y Servicio posventa

Este aparato tiene una garantía de 2 años en sus piezas. No obstante, la placa de cocción cuenta con una garantía de capacidad de cocción de 10 años.

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 debidos a un uso de tipo de profesional, industrial o colectivo.
4. 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.



El símbolo del cubo de basura tachado, pegado al producto o a su embalaje, indica que ese producto no debe desecharse junto con los residuos domésticos.

Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos:

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

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

