



Saveur

Planchas électriques <i>Notice d'utilisation</i>	3
Electric planchas <i>Instructions for use</i>	18
Planchas eléctricas <i>Instrucciones de uso</i>	33
Elektrische Plancha-Grills <i>Bedienungsanleitung</i>	48

Planchas électriques

AI0294 Ed. 5

Notice originale
Original instructions
Manual original
Originalanleitung

Pensez aux accessoires :
Ask for our accessories :



GECIA3



GECIF2



Set accessoires Plancha /
Set accessories for plancha



Chariot PLEIN AIR /
Cart PLEIN AIR



Crêpière BILLIG /
Electric crepe maker BILLIG

Modèle Model	Dimensions Size	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Puissance Power	Code Code
Saveur simple	40 x 38 x 20 cm	34 x 34 cm	10 kg	1600 W	GECIA3
Saveur double	74 x 38 x 23 cm	64 x 34 cm	18 Kg	2 x 1600 W	GECIF2

Photos non contractuelles

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 ne peut être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans, ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par

l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité. Eloigner 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.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lors de son fonctionnement.

- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».

- 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.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- 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 bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obstruer les trous de ventilation de la tôle de fond sous le bâti.
- 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.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- 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.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagés. 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.
- En cas de panne, l’examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Toutes opérations de maintenance doivent être réalisées 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.
- Le film en PVC de protection de l’inox doit être retiré de la plaque et de la goulotte avant la première utilisation.

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

MODELE SAVEUR SIMPLE

- 1 zone de chauffe réglée par 1 thermostat réglable de 50 à 300 °C
- 1 témoin de chauffe
- Puissance : 1600 watts

MODELE SAVEUR DOUBLE

- 2 zones de chauffe réglées par 2 thermostats réglables de 50 à 300 °C
- 2 témoins de chauffe
- Puissance : 2 x 1600 watts, soit 3200 watts

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Notes

La plancha est un mode de cuisson espagnole qui consiste à faire griller des aliments sur une plaque en fonte, en acier, en aluminium ou en inox.

Ce mode de cuisson est né au XIX^{ème} siècle avec les pèlerins. En effet, lors des fêtes qui accompagnaient les pèlerinages, de grandes plaques étaient disposées sur les braises. Ainsi, on y faisait cuire toutes sortes d'aliments en très grande quantité.

Au fil du temps, la plancha s'est perfectionnée et est devenue un objet du quotidien. Largement utilisée dans la restauration et dans les bars à tapas, la plancha permet, aujourd'hui en particulier, de cuisiner de manière saine et variée de savoureux repas. Ce mode de cuisson possède de grandes qualités puisqu'il permet de conserver les saveurs des aliments cuits. L'utilisation de la plancha est simple puisqu'il suffit de chauffer l'appareil durant 10 min pour ensuite cuire les aliments.

Sa chaleur vive permet de saisir les aliments et de les griller tout en gardant intacts les chairs, les sucs et les parfums.

La plancha s'utilise naturellement en extérieur grâce à son aspect ludique et convivial. Elle peut être utilisée en intérieur sous une hotte aspirante.

Son utilisation très simple ne requiert pas de compétences particulières et seuls quelques ustensiles vous suffiront, tels que des pinces et des spatules larges pour retourner les aliments.

Installation

Installation

Placer l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne 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.

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 zéro 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.

Pour la Saveur double, 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 un tampon ou un pinceau.

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 ou de 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	5 min sur chaque face environ
	Côte de bœuf à point	220 °C	15 min sur chaque face environ
	Steak de bœuf saignant	250 °C	1 min sur chaque face environ
	Steak de bœuf à point	220 °C	3 min sur chaque face environ
	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 coupez pas vos aliments directement sur la plaque, pour éviter de la rayer profondément.

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

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

La plancha peut être utilisée pour le maintien au chaud en fin de cuisson en 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

La plaque en inox ferritique de la plancha a un aspect miroir 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 bâti

Le bâti 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 endommagé.

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

Accessoires

Découvrez ci-dessous les accessoires indispensables pour votre plancha Saveur. Retrouvez plus d'informations à propos de ces accessoires sur www.krampouz.com.

Installer



Chariot Plein Air pour plancha
Saveur double (Ref. KHEA05)

Cuisiner



Set plancha (Ref. ASP1)



Tablier (Ref. ATC1)

Protéger



Capot pour plancha Saveur
simple (Ref. ACP4)



Capot pour plancha Saveur
double (Ref. ACP2)



Housse pour plancha Saveur
double (Ref. AHP2)



Housse pour Chariot Plein Air
(Ref. AHC1)**

* La plancha est vendue séparément.

** Le chariot PLEIN AIR est vendu séparément.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti 2 ans. 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 simple to use, we advise you to read these instructions carefully, as they provide installation and operating information allowing you to achieve the best results.

Receipt and unpacking

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

General requirements for electrical equipment

Always apply basic safety precautions when using electrical appliances.

Read all instructions carefully.

- This appliance should not be used by children below the age of 8, nor by persons with impaired physical, sensory or mental capacities, or persons without experience or knowledge unless they benefit from supervision or prior instruction on the use of the appliance from a person in charge of safety.
- Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Keep young children away.

- 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.
- Do not use the appliance for a purpose other than the one it is intended for.
- The surfaces are likely to become hot during use. Do not touch the hot surfaces.
- Do not move the appliance during operation.
- The symbol  means " Caution: Hot surface ".
- The use of accessories not recommended by the appliance's manufacturer may cause accidents.
- The appliance must be connected to a power outlet with an earth contact.
- The appliance must be powered by means of a residual current device with a rated residual operating current of 30 mA or below.
- We recommend that you inspect the power cable regularly for any sign of damage.

- When using an extension cord, it must be unwound fully to prevent the cable from overheating.
- Always connect and disconnect the power lead when the temperature is set to the minimum and to stop.
- To guard against electric shocks, do not immerse the lead, connector or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands.
- Do not leave the lead hanging from a table or counter.
- Do not place the appliance and its lead on or near a surface which is likely to become hot (cooking plate, gas burner, oven, etc.).
- 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 this appliance with charcoal or an energy source other than the one it was designed for (electric power).
- 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 handle the appliance when hot.
- 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 in a dry location.
- We advise you to keep the original packaging to store the appliance.
- Do not connect or use an appliance with a damaged lead or plug. If the power supply cable is damaged it must be replaced by the distributor, its after-sales service or qualified persons to avoid any danger.
- In the event of a failure, inspection and repairs must be performed by an approved technician.
- Any maintenance operations must be performed by an approved technician.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- The protection film must be removed from the plate and the tray before first use.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

Characteristics

- Stainless steel frame and cooking plate
- Food-grade certified plate
- IPX4 certified appliance (total protection against water spray)
- Edges on the 3 sides
- Removable tray for collecting cooking residues
- Single phase 230 volt power supply

SINGLE SAVEUR MODEL

- 1 heating zone regulated by 1 thermostat (adjustable from 50 to 300 °C)
- 1 heating indicator
- Power: 1600 watts

DOUBLE SAVEUR MODEL

- 2 heating zones regulated by 2 thermostats (adjustable from 50 to 300 °C)
- 2 heating indicators
- Power: 2 x 1600 watts, i.e. 3200 watts

This appliance complies with the CE European Directives.

Notes

The plancha is a Spanish cooking method which involves grilling food on a plate made from cast iron, steel, aluminium or stainless steel.

This cooking method was devised in the 19th century by pilgrims. During the celebrations held during pilgrimages, large plates were laid on embers. This method was used to cook all types of food in very large quantities.

Over time, the plancha became more sophisticated as a commonly used object. Widely used in restaurants and tapas bars, the plancha is now used, in particular, to cook tasty meals in a healthy and varied manner. This cooking method offers great benefits because it seals in the flavour of the food being cooked. The use of the plancha is simple, as the appliance only needs heating up for 10 min before cooking food.

Its intense heat sears food and grills it yet keeps the flesh, juices and aromas intact.

With its fun, laid back and relaxed feel, the plancha's natural home is outdoors. It can be used indoors under an extractor hood.

Its very simple use does not require any particular skills, and you will only really need a few utensils, such as clamps and broad spatulas to flip the food.

Installation

Installation

Place the appliance on a flat and rigid surface. Do not use it on a heat-sensitive support. 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.

Powering 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.

Extinction

Turn the control and temperature levers to zero 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.

For the double Saveur plancha, the temperature of the two cooking zones can be adjusted independently from one another to cook two different types of food.

If necessary, coat the plate evenly with oil using a pad or brush.

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

With time, you will come to learn the most suitable temperatures for the items to be cooked according to their thickness, texture and your personal tastes.

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
	Prawns	160 °C	15 min
	Scallops	160 °C	15 min
	Salmon	160 °C	15 min
	Monkfish or 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 cutlets or kebabs	240 °C	5 to 10 min
VEGETABLES	Mushrooms / Onions / Courgettes / Carrots / Tomatoes / Vegetable kebabs / Peppers, etc.	150 °C	
FRUITS	Bananas / Apples / Pears / Peaches / Oranges / Pineapples, etc.	150 °C	

ADVICE

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

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

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

The plancha can be used 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

The plate

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

Cleaning is performed with the plancha switched off and the power lead disconnected. It is easier if the plancha is still lukewarm. Beware risks of burns.

Use a rigid spatula to remove the bulk of the juices adhering to the cooking plate by pushing them towards the removable tray for collecting cooking residues.

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 removable tray for collecting cooking residues.

Finish cleaning with an abrasive then a soft sponge.

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

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

The frame

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

Removable tray for collecting cooking residues

It collects the cooking residues. It must be handled when cold, emptied and cleaned before it is used again.

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

Discover below the indispensable accessories for your Saveur plancha. For more information on these accessories, go to www.krampouz.com.

Install



Plein Air cart for double Saveur plancha (Ref. KHEA05)

Cooking



Plancha set (Ref. ASP1)

Apron (Ref. ATC1)

Protecting



Lid for simple Saveur plancha (Ref. ACP4)



Lid for double Saveur plancha (Ref. ACP2)



Cover for double Saveur plancha (Ref. AHP2)



Cover for Plein Air Cart (Ref. AHC1)**

* The plancha is sold separately.

** The PLEIN AIR cart is sold separately.

Guarantee and After-sales service

This appliance is guaranteed for 2 years. 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 operating condition. If you find a fault when unpacking, report this to the shop within 48 hours.

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

The following is excluded from the guarantee:

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

Please send us your suggestions.

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



The crossed out bin symbol, affixed to the product or its packaging, indicates that the product must not be

treated as household waste. It must be disposed of at a collection point suitable for recycling electric and electronic equipment:

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

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

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 no puede ser utilizado por niños menores de 8 años, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que cuenten con la

supervisión de una persona responsable de su seguridad, con vigilancia o con instrucciones previas relativas al uso del aparato.

- 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.
- 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 aparato nunca debe trasladarse durante su funcionamiento.

- El símbolo  significa "Atención: Superficie caliente".
- 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.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier posible señal de deterioro.
- 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 armazón (zona de ventilación).
- No obstruya los orificios de ventilación de la chapa de fondo bajo el armazón.
- 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.
- No manipule el aparato en caliente.
- 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.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe presente daños. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante,

su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar riesgos.

- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico autorizado.
- Cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico autorizado.
- El aparato no está concebido para funcionar a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia independiente.
- La lámina protectora en PVC debe retirarse de la placa y del cajón antes de su primer uso.

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 los 3 lados
- Cajón extraíble para recoger los residuos de cocción
- Alimentación eléctrica monofásica de 230 voltios

MODELO SAVEUR SIMPLE

- 1 zona de calentamiento regulada por 1 termostato ajustable de 50 a 300 °C
- 1 piloto de calentamiento
- Potencia: 1600 vatios

MODELO SAVEUR DOBLE

- 2 zonas de calentamiento reguladas por 2 termostatos ajustables de 50 a 300 °C
- 2 pilotos de calentamiento
- Potencia: 2×1600 vatios = 3200 vatios

Este aparato cumple las directivas europeas CE.

Notas

La plancha es un modo de cocinar típicamente español en el que los alimentos se asan sobre una placa de hierro fundido, acero, aluminio o acero inoxidable.

Esta técnica surgió con los peregrinos del siglo XIX, ya que durante las fiestas que acompañaban su caminar se colocaban grandes planchas sobre brasas. En dichas planchas se cocinaba todo tipo de alimentos en gran cantidad.

Con el tiempo, la plancha se ha perfeccionado, convirtiéndose en un útil cotidiano. Muy utilizada en restaurantes y bares de tapas, hoy en día la plancha permite cocinar platos sabrosos de forma sana y variada. Este método posee grandes virtudes, ya que permite

conservar el sabor de los alimentos. Para utilizar la plancha, basta con calentar el aparato durante 10 minutos antes de colocar los alimentos sobre ella.

Su fuerte calor permite dorar los alimentos y asarlos manteniendo intacta la carne, los jugos y los aromas.

La plancha normalmente se utiliza en exteriores por su carácter lúdico y comunal. También puede utilizarse en interiores bajo un extractor de humos.

Su sencilla utilización no exige aptitudes especiales y basta con disponer de algún utensilio, como pinzas y espátulas, para dar la vuelta a los alimentos.

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.

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 a cero y desenchufe el aparato.

Utilización

Asado

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

Precaliente la plancha con la temperatura elegida durante 10 min.

En el caso de la plancha Saveur doble, 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 o un tampón.

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.

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 o 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, pimiento, etc.	150 °C	
FRUTAS	Plátano, manzana, pera, melocotón, naranja, piña, etc.	150 °C	

CONSEJOS

No corte los alimentos directamente sobre la plancha para evitar rayarla.

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

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

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

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

Mantenimiento y limpieza

La placa

La placa de acero inoxidable ferrítico de la plancha tiene un aspecto reflectante en el momento de la entrega. 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 extraíble para recoger los residuos de cocción

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 extraíble para recoger los residuos de cocción

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

Vierta un poco de vinagre blanco sobre la placa para eliminar los olores y sabores residuales.

Después de cocinar alimentos salados, es fundamental limpiar rápidamente la placa de cocción (riesgo de corrosión de la placa por efecto de la sal). No utilice productos clorados; también podrían corroer el material.

Armazón

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

Cajón extraíble para recoger los residuos de cocción

Permite recoger los residuos de cocción. 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

A continuación puede conocer los accesorios indispensables para la plancha Saveur. Puede obtener más información sobre los accesorios en www.krampouz.com.

Instalar



Carro Plein Air para la plancha
Saveur doble (Ref. KHEA05)

Cocinar



Juego para plancha (Ref. ASP1)



Delantal (Ref. ATC1)

Proteger



Cubierta para la plancha
Saveur simple (Ref. ACP4)



Cubierta para la plancha
Saveur doble (Ref. ACP2)



Funda para la plancha Saveur
doble (Ref. AHP2)



Funda para el carro Plein Air
(Ref. AHC1)**

* La plancha se vende por separado.

** El carro PLEIN AIR se vende por separado.

Garantía y Servicio posventa

Este aparato tiene una garantía de 2 años. 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.

Sehr geehrter,

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

Entgegennahme und Auspacken des Geräts

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

Allgemeine Vorschriften für elektrische Geräte

Beim Einsatz elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.

Die Anleitung ist aufmerksam zu lesen.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Menschen ohne Erfahrung oder Kenntnis benutzt werden, wenn sie nicht von einer für ihre Sicherheit

verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder zuvor in die Gerätebenutzung eingewiesen wurden.

- 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 bleiben.
- Das Gerät ist für den häuslichen Gebrauch oder eine entsprechende, nicht intensive Nutzung vorgesehen, 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 darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Die Oberflächen können während der Nutzung heiß werden. Heiße Oberflächen nicht berühren.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht an eine andere Stelle bewegt werden.
- Das Symbol  bedeutet "Achtung: Heiße Oberfläche".

- 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.
- Empfohlen wird, das Netzkabel regelmäßig auf mögliche Schäden zu untersuchen.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, so muss es unbedingt vollständig ausgerollt werden, um jegliche Überhitzung des Kabels zu vermeiden.
- Das Netzkabel stets ein- und wieder ausstecken, wenn die Regelung auf Mindesttemperatur oder "Aus" steht.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Gerätekörper nicht ins Wasser oder in 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 etwas von der Kante weg 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.
- 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.
- Vor der Handhabung oder Reinigung das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät nicht handhaben, wenn es heiß ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem Hoch- oder Niederdruck-Wasserstrahl gereinigt werden.
- Zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte verwenden.
- Wird das Gerät nicht benutzt, so ist es geschützt an einem trockenen Ort aufzubewahren.

- Zum Unterbringen des Geräts empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung aufzubewahren.
- Geräte, deren Kabel oder Stecker beschädigt sind, nicht anschließen und nicht benutzen. Um Gefahren zu vermeiden, ist ein beschädigtes Netzkabel durch den Vertriebs Händler, dessen Kundendienst bzw. qualifizierte Personen auszutauschen.
- Im Schadensfall ist die Prüfung und Reparatur von einem geschulten Servicetechniker vorzunehmen.
- Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem geschulten Servicetechniker durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nicht zur Inbetriebnahme über eine externe Zeitschaltung oder durch ein separates Fernsteuersystem vorgesehen.
- Die PVC-Schutzfolie muss vor dem ersten Gebrauch von der Platte und der Herausnehmbare Schale entfernt werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE GUT AUF

Technische Beschreibung

Technische Daten

- Rahmen und Edelstahl-Grillplatte
- Platte für den Lebensmittelkontakt zertifiziert
- Schutzart IPX4 (vollständig spritzwassergeschützt)

- Randleisten auf 3 Seiten
- Herausnehmbare Schale zum Auffangen von Kochrückständen
- Stromversorgung einphasig 230 Volt

MODELL SAVEUR SIMPLE

- 1 Heizzone, regulierbar über einen von 50 bis 300 °C einstellbaren Thermostaten
- 1 Heizanzeige
- Leistung: 1600 Watt

MODELL SAVEUR DOUBLE

- 2 Heizzonen, regulierbar über 2 von 50 bis 300 °C einstellbare Thermostaten
- 2 Heizanzeigen
- Leistung: 2 x 1600 Watt, d.h. 3200 Watt insgesamt

Dieses Gerät entspricht den europäischen CE-Richtlinien.

Hinweise

Beim Plancha-Grill erfolgt das Garen auf spanische Art, d.h. die Speisen werden auf einer Platte aus Gusseisen, Stahl, Aluminium oder Edelstahl gegrillt.

Diese Art des Garens wurde im 19. Jahrhundert von Pilgern eingeführt. Bei den Festen zu Wallfahrten wurden

damals große Platten auf die Glut gelegt. Damit konnten Speisen aller Art in großer Menge gegart werden.

Mit der Zeit wurde der Plancha-Grill perfektioniert und ist nun zu einem Alltagsgegenstand geworden. In Restaurants oder Tapasbars finden Plancha-Grills breite Anwendung und ermöglichen gerade heutzutage die Zubereitung gesunder, vielseitiger und schmackhafter Gerichte. Als großer Vorteil lässt sich bei dieser Art des Garens auch der Geschmack des zubereiteten Grillguts bewahren. Zudem ist der Plancha-Grill von der Anwendung her einfach, denn es genügt, das Gerät 10 min lang aufzuheizen, um dann die Speisen zu garen.

Durch die starke Erhitzung lassen sich die Speisen scharf anbraten und so grillen, dass Fleisch, Saft und Aromen erhalten bleiben.

Mit seinem freizeitgerechten und benutzerfreundlichen Aussehen lässt sich der Plancha-Grill natürlich im Freien einsetzen. In Innenräumen kann er unter einer Abzugshaube verwendet werden.

Da er sich sehr einfach nutzen lässt, sind keine besonderen Kenntnisse sondern nur einige Utensilien wie Zangen und breite Spatel zum Wenden der Speisen erforderlich.

Aufstellung

Aufstellung

Das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche stellen. Keine wärmeempfindliche 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.

Einschalten

Den Plancha-Grill an die am nächsten liegende geeignete Stromquelle anschließen (vgl. Technische Daten des Geräts). Achtung: Mit Einstecken des Steckers wird der Plancha-Grill automatisch eingeschaltet.

Ausschalten

Die Schalter zur Temperaturregelung auf Null stellen und den Gerätestecker ziehen.

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.

Beim Plancha-Grill Saveur double lässt sich die Temperatur der beiden Heizzonen 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 persönlichen Geschmack am besten geeignet sind.

Die folgenden Temperaturen und Zeiten sind lediglich Anhaltswerte.

	Grillgut	Gartemperatur	Garzeit
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Fischspiesschen	160 °C	15 min
	Gambas	160 °C	15 min
	Kammuscheln	160 °C	15 min
	Lachs	160 °C	15 min
	Seeteufel- oder Dorschbäckcher	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	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/Kartoffeln/Tomaten/Gemüsespieße/Paprika usw.	150 °C	
OBST	Bananen/Äpfel/Birnen/Pfirsiche/Orangen/Ananas usw.	150 °C	

EMPFEHLUNGEN

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

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

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

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

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

Instandhaltung und Reinigung

Grillplatte

Im Neuzustand ist die ferritische Edelstahl-Platte des Plancha-Grills hochglänzend. 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 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 herausnehmbare Schale zum Auffangen von Kochrückständen.

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

Mit dem festen Spatel die aufgeweichten Speisereste lösen und zur herausnehmbare Schale zum Auffangen von Kochrückständen.

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

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

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

Gehäuse

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

herausnehmbare Schale zum Auffangen von Kochrückständen

Dieses Tablett wird zum Sammeln von Kochrückständen verwendet. Es darf erst bei abgekühltem Gerät gehandhabt werden 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 Instandhaltung finden Sie unter www.krampouz.com.

Zubehör

Nachstehend stellen wir Ihnen unverzichtbares Zubehör für Ihren Plancha-Grill Saveur vor. Weitere Informationen zum Zubehör finden Sie unter www.krampouz.com.

Aufstellung



Wagen Plein Air für Plancha-Grill Saveur double
(bez. Khea05)

Zubereiten



Plancha Set (Bez. ASP1)



Schürze (Bez. ATC1)

Schutz



Deckel für Plancha-Grill Saveur simple (Bez. ACP4)



Deckel für plancha-grill Saveur double (bez. Acp2)



Schutzabdeckung für Plancha-Grill Saveur double (Bez. AHP2)



Schutzabdeckung für Wagen PLEIN AIR (Bez. AHC1)**

* Der Plancha-Grill wird getrennt verkauft.

** Der Wagen PLEIN AIR wird getrennt verkauft.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät werden 2 Jahre Garantie übernommen. Für die Grillplatte wird eine 10-jährige Nutzungsgarantie gewährt.

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

Bitte teilen Sie uns auch Ihre Vorschläge mit.

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



Das Symbol mit der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Produkt oder dessen Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit

Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Es muss zu einer Recycling-Annahmestelle für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden:

- Bei Erwerb eines gleichwertigen Geräts in den Vertriebsstellen,
- An den Annahmestellen, die vor Ort zur Verfügung stehen (Wertstoffhof, Getrenntsammelstelle usw.).

In dem Sie sich darüber vergewissern, dass das Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag dazu, dass potentiell negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit vermieden werden. Das Recycling der Werkstoffe trägt zur Erhaltung natürlicher Ressourcen bei. Zusätzliche Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, ihrer Abfallsammelstelle oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.



Krampouz SAS - Z.A. Bel Air - 29700 Pluguffan - France - Tel. +33 (0)2.98.53.92.92 - Fax.
+33(0)2.98.53.92.93 www.krampouz.com – contact@krampouz.com