



Samba

FR	Plancha gaz Notice d'utilisation	3
EN	Gaz planchas Instructions for use	14
DE	Gasbetriebene Plancha Bedienungsanleitung	25
ES	Plancha de gas Instrucciones de uso	36

Plancha gaz

Vous aimerez aussi :
You'll also like:



Chariot Plein Air KHEA05
Cart Plein Air KHEA05



Modèle	Dimensions	Surface de cuisson	Poids	Puissance	Code
Samba	60x37x21 cm	54 x 34 cm	13 Kg	2 x 1500 W	GGCIQ2

Cher client,

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

Réception et déballage

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 gaz

Lors de l'utilisation d'appareils gaz, il faut toujours prendre des précautions de base en matière de sécurité. **Lire attentivement toutes les instructions.**

Consulter la notice avant l'utilisation

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes ; veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme jouet.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants
- Ne pas modifier l'appareil
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil, afin de permettre une bonne circulation d'air au brûleur.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- En cas d'odeur de gaz, fermer tous les robinets. Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable.
- 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.
- Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie gaz).
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil
- Placer l'appareil sur une surface horizontale, stable, sèche et revêtue d'un matériau non inflammable,

légèrement éloignée du bord et à plus de 1m de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.

- Utiliser ce produit à l'abri du vent.
- Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques

- Châssis et plaque de cuisson en inox
- Plaque certifiée contact alimentaire
- Rebords sur 3 côtés
- Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- 2 brûleurs de 1500W chacun
- Deux zones de chauffe
- Allumeur piézoélectrique
- Alimentation gaz butane/propane

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Spécifications

Pays de destination : BE ; CH ; CY ; CZ ; ES ; FR ; GB ; GR ; IE ; IT ; LT ; LU ; PT ; SI

Référence constructeur	Catégorie	Type de gaz	Pression (mbar)	Repère sur injecteur	Puissance nominale de l'ensemble des brûleurs	Débits calorifiques nominaux de l'ensemble des brûleurs (g/h)
GGCIQ2	I ₃₊	G30/G31 (Butane/Propane)	28-30/37	61	3kW	Butane (G30) : 218 Propane (G31) : 214

Installation

Installation

Il est impératif d'effectuer un rinçage de votre plaque de plancha à l'eau savonneuse avant chaque utilisation.

Placer l'appareil sur une surface plane et rigide, légèrement éloigné du bord et à plus de 1m de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur. Ne pas l'utiliser sur un support sensible à la chaleur.

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

Réglage

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique collée sur le côté de l'appareil.

Cette plancha fonctionne avec les types de gaz indiqués dans le tableau "Spécifications" (p.5).

Caractéristiques des bouteilles de gaz utilisables avec la plancha Samba

Type de gaz	Butane			Propane	
Quantité de gaz (kg)	6	10	13	5	13
Diamètre extérieur (mm)	300	300/311	306	300	310
Hauteur totale (mm)	365/280	478/585	560	355/280	615

Utiliser l'un des récipients de butane (G30) ou propane (G31) du commerce décrit dans le tableau ci-dessus, en utilisant le détendeur à sécurité approprié (28mbar au butane et 37mbar au propane) et répondant aux normes NF EN 12864 / NF EN 16129 / NF M 88-781.

Lors du fonctionnement de l'appareil, éloignez le récipient gaz au maximum de la source de chaleur, en la posant à côté de l'appareil sur un sol bien horizontal.

Le changement du récipient de gaz doit se faire dans un endroit aéré et éloigné de toute source d'inflammation tel que des flammes nues, cigarettes ou toutes sources de chaleur. Vérifier l'étanchéité à la fin du remplacement.

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.

Raccordement (page 11 figure 2)

Le raccordement de l'appareil à la source d'alimentation se fait par un tuyau flexible métallique, conformément à la norme EN 14800 / NF D36-125 (Sans date limite d'emploi), ou par un tuyau flexible caoutchouc armé, conformément à la norme NF D 36-112 (avec une limite d'emploi de 10 ans)

Le tuyau flexible ne doit pas être soumis à des efforts de traction ou de torsion et doit être éloigné de toutes les parois chaudes de l'appareil et être visible sur toute sa longueur.

Vérifier le bon état du tuyau flexible et ne pas hésiter à le changer s'il semble craquelé ou endommagé. Il devra être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte Sa longueur doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser 1,5m.

Lorsque la plancha est raccordée, réaliser un test d'étanchéité.

Test d'étanchéité

L'étanchéité doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse loin de toute source de chaleur (cigarette, appareil électrique...).

Mettre de l'eau savonneuse sur tous les raccords, ouvrir l'arrivée de gaz puis vérifier si des bulles se forment :

- Si pas de bulle = RAS
- Si bulle = fuite. Fermer le récipient de gaz, resserrer les raccords puis refaire un test d'étanchéité. Si la fuite persiste ou provient d'une autre pièce, ne plus utiliser la votre plancha et contacter le distributeur.

Attention : Ne jamais tester l'étanchéité avec une flamme. Ne jamais utiliser un appareil qui fuit

Utilisation

Premier allumage

L'appareil installé est prêt à fonctionner. Assurez-vous que l'arrivée de gaz est ouverte. Enfoncer la manette de votre choix et la tourner jusqu'à la position (8). Maintenir la manette enfoncée pendant 5 secondes afin de laisser s'échapper l'air de la conduite de gaz vers le brûleur. Remettre la manette sur la position (O) puis relâcher la manette.

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

Allumage

L'appareil installé est prêt à fonctionner. Assurez-vous que l'arrivée de gaz est ouverte.

1. Mettre la manette de votre choix sur la position (8) tout en actionnant l'allumeur (page 11 figure 1) par pressions répétées. Relâcher la manette et laisser le brûleur chauffer pendant 3 à 4 minutes. Il est alors possible de choisir l'allure de chauffe par rotation de la ou des manette(s) de commande entre la position 8 et 1.
2. Vérifier visuellement l'allumage par les ouvertures autour de l'appareil
3. Si l'allumage ne se fait pas, attendre 5mn puis procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage.
4. Répéter la procédure d'allumage pour chaque brûleur. Ne jamais allumer tous les brûleurs de la plancha en même temps.

Remarque : une flamme (allumette longue ou briquet à long bec) peut également être utilisée.

Extinction

1. Ramener la ou les manettes de commande en position (O).
2. Fermer le robinet du récipient de gaz.

Cuisson

Grâce à ses deux zones de chauffe distinctes, ce modèle permet de cuire simultanément deux types d'aliments différents.

Préchauffer la plancha en réglant sur la position grande flamme de 5 à 10 min puis réduire sur la position petite flamme.

Choisir le temps de cuisson en fonction des aliments (cf. tableau de cuisson).

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 en réglant manuellement la taille des flammes selon 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 temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

	ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON
POISSONS ET FRUITS DE MER	Brochettes de poisson	15 min
	Gambas	15 min
	Noix de pétoncles	15 min
	Saumon	15 min
	Joues de lotte ou de cabillaud	15 min
	Coquilles St Jacques	15 min
	Seiche, calamars ou poulpe	15 min

VIANDES ET VOLAILLES	Côte de bœuf saignante	Env. 5 min sur chaque face
	Côte de bœuf à point	Env. 15 min sur chaque face
	Steak de bœuf saignant	Env. 1 min sur chaque face
	Steak de bœuf à point	Env. 3 min sur chaque face
	Porc ou veau émincé	20 min
	Lapin ou poulet émincé	30 min
	Aiguillettes de canard	1 à 3 min sur chaque face
LEGUMES	Champignons/Oignons/ Courgettes/Carottes/ Tomates/Brochettes de légumes/Poivrons ...	
FRUITS	Bananes/Pommes/Poires/Pêches/Orange/Ananas ...	

Conseils

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

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

La plancha peut être utilisée pour le maintien au chaud en fin de cuisson en réglant la manette sur petite flamme.

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

Entretien et nettoyage

Il est impératif d'effectuer un rinçage de votre plaque de plancha à l'eau savonneuse avant son utilisation.

La plancha doit être vérifiée et nettoyée avant et après chaque utilisation.

Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer. Bien lire les prescriptions générales concernant les matériels gaz avant toute action.

Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié en équipement gaz conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Prescriptions d'entretien et de nettoyage

La plancha ne doit pas être nettoyée au jet d'eau haute ou basse pression et ne doit pas être immergée.

Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.

Le châssis

Nettoyer le châssis avec une éponge douce imbibée d'eau tiède et de détergent liquide non chloré.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.

La plaque de cuisson

La plaque en inox ferritique de la plancha a un aspect mat à la livraison. Des rayures et des points noirs apparaissent rapidement lors de l'utilisation normale de l'appareil. 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 de la plaque en inox se fait plancha éteinte et robinet de gaz fermé.

Pour un nettoyage plus facile, nous vous conseillons de nettoyer la plaque lorsqu'elle est encore tiède. Attention cependant aux risques de brûlures.

Voici les étapes à suivre pour un nettoyage efficace :

1. 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.
2. 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.
3. Avec la spatule rigide, enlever les sucs restants détrempés en les repoussant vers le bac de récupération des résidus de cuisson.
4. Finir le nettoyage avec une éponge grattant puis une éponge douce.

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).

Astuce : Verser un peu de vinaigre sur la plaque permet de supprimer les odeurs et les goûts résiduels.

Attention : ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage, ils peuvent provoquer de la corrosion.

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.

Les venturis :

Nettoyer occasionnellement les tubes venturis (page 11 fig.3), et particulièrement après un entreposage de longue durée. Des insectes peuvent parfois s'y loger.

Vérifier et nettoyer les orifices du tube venturi s'ils sont bouchés : les broser avec une brosse à poils durs et nettoyer avec une tige souple avant la remise en service de la plancha. Essuyer soigneusement le venturi.

Rangement

Le récipient de gaz doit être déconnecté puis stocké à l'extérieur à l'écart de toute source de chaleur.

Lorsque la plancha Samba n'est pas utilisée, la ranger à l'abri dans un endroit sec et protégé.

Lors d'une période de stockage prolongée, ranger l'appareil en intérieur.

Détails de l'appareil

FIGURE 1 – VUE DU PIEZO ELECTRIQUE

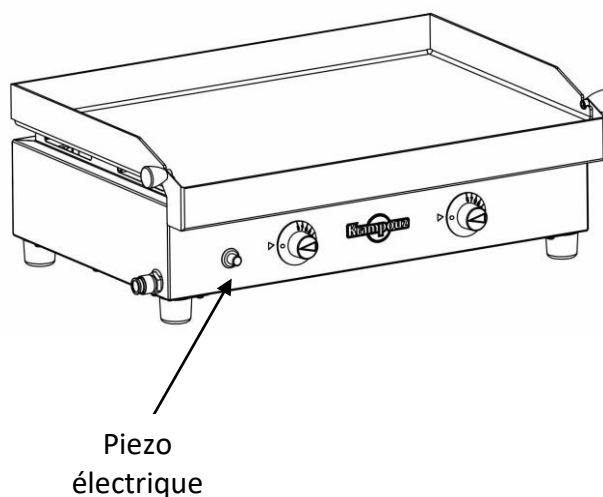


FIGURE 2 – RACCORDEMENT

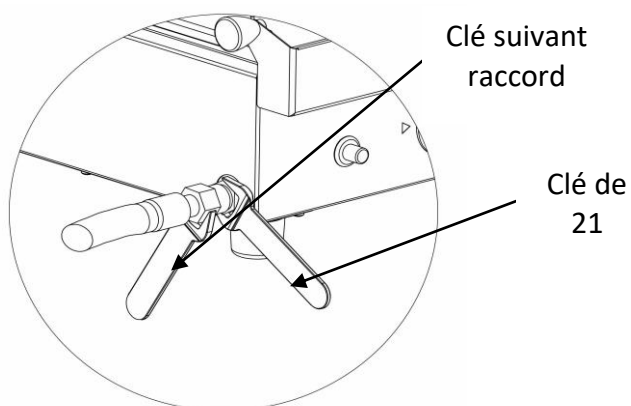
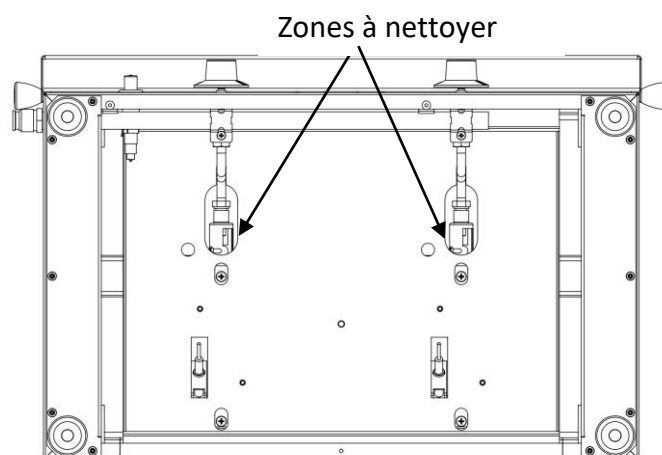


FIGURE 3 – NETTOYAGE DU VENTURI



Accessoires

Krampouz vous propose une gamme d'accessoires 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)

PROTÉGER



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

* La plancha est vendue séparément.

** Le chariot PLEIN AIR est vendu séparément.

Garantie service après-vente

Cet appareil est garanti deux 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 l'utilisateur en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le au magasin dans les 48 heures.

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

Sont exclus de la garantie :

- 1- L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, 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.

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. It is very simple to use. However, we advise you to read these instructions carefully, as they provide installation and operating information which will enable you to achieve the best results.

Receipt and unpacking

Any damage due to shipping must be reported to the carrier, by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receipt 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 gas equipment

When using gas appliances, always take basic safety precautions. **Read all instructions carefully.**

Refer to the instructions before use

- Only to be used outdoors.
- This appliance has been designed for use by adults; ensure that children do not touch it or treat it as a toy.
- The appliance must never be left unattended when in use.
- Keep this appliance away from flammable materials during use.
- CAUTION: accessible parts can become very hot. Keep out of reach of young children.
- Do not modify the appliance.
- Parts protected by the manufacturer must not be handled by the user.
- Do not touch hot surfaces.
- Do not use the appliance for any purpose besides its intended one.
- Do not move the appliance during use.

- Use protective gloves when handling particularly hot components.
- Close the valve of the gas cylinder after use.
- Using accessories not recommended by the appliance's manufacturer may cause accidents.
- In order to allow proper air flow to the burner, do not obstruct the appliance's ventilation inlets.
- Caution: Do not insert aluminium foil or any other material or object between the plate and the frame (ventilation zone).
- If you smell gas, close all valves. Never use a leaky appliance.
- Do not use an adjustable pressure regulator.
- In the event of failure, inspection and repairs must be performed by an approved technician.
- Any maintenance operations must be performed by an approved technician.
- Warning: do not use this appliance with charcoal or any other power source than the one it is intended for (gas power).
- We recommend that you keep the original packaging for storing the appliance.
- Place the appliance on a stable, horizontal, dry surface coated with a non-flammable material, slightly away from the edge and at least 1m away from any wall and any heat-sensitive element.
- Shelter this product from wind when in use.
- Never switch on the appliance when there is a strong wind and never place it in a draught.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

Specifications

- Stainless steel frame and cooking plate
- Food-grade certified plate
- Edges on the three sides
- Removable cooking waste collector
- 2 burners of 1500W each
- Two heating zones
- Piezoelectric igniter
- Butane/propane gas supply

This appliance complies with the CE European Directives.

Specifications

Countries of destination: BE; CH; CY; CZ; ES; FR; GB; GR; IE; IT; LT; LU; PT; SI.

Manufacturer reference	Category	Gas type	Pressure (mbar)	Mark on injector	Rated power of the burners as a whole	Rated heat outputs of the burners as a whole (g/h)
GGCIQ2	I ₃₊	G30/G31 (Butane/Propane)	28-30/37	61	3kW	Butane (G30): 218 Propane (G31): 214

Installation

Installation

It is essential to rinse your plancha plate with soapy water before using it.

Place the appliance on a flat, rigid surface, slightly away from the edge and at least 1m away from any wall and any heat-sensitive element. Do not use on a heat-sensitive surface.

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.

Adjustment

The setting conditions for this appliance are written on the information plate affixed to the side of the appliance.

This plancha works with the types of gas shown in the "Specifications" table (p.16).

Properties of gas cylinders that can be used with the Samba plancha

Gas type	Butane			Propane	
Quantity of gas (kg)	6	10	13	5	13
External diameter (mm)	300	300/311	306	300	310
Total height (mm)	365/280	478/585	560	355/280	615

Use one of the commercial butane (G30) or propane (G31) cylinders described in the above table, with the appropriate safety pressure regulator (28 mbar for butane and 37 mbar for propane) and conforming with standards NF EN 12864 / NF EN 16129 / NF M 88-781.

When the appliance is operating ensure that the gas cylinder is as far away as possible from the heat source, placing it next to the appliance on completely level ground.

Change the gas cylinder in a well-ventilated location away from any fire source such as naked flames, cigarettes or heat sources, etc. Check the leak-tightness once the cylinder has been replaced.

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

Connection (page 22, figure 2)

The appliance is connected to the power source by means of a metal hose, in accordance with standard EN 14800 / NF D36-125 (no specified maximum service life), or by means of a reinforced rubber hose, in accordance with standard NF D 36-112 (with a maximum service life of 10 years).

The hose must not be subjected to traction or torsion; it must be kept away from all of the appliance's hot walls; and its entire length must be visible.

Check the proper condition of the hose and do not hesitate to change it if it seems cracked or damaged. It must be replaced when the expiry date written on the hose is reached. Its length must be tailored to your use, without ever exceeding 1.5m.

When the plancha is connected, perform a leak-tightness test.

Leak-tightness test

Check leak-tightness by using soapy water away from any heat source (cigarettes, electrical appliances, etc.).

Put soapy water on all couplings, open the gas inlet and then check for the formation of bubbles:

- If no bubbles = nothing to report
- If bubbles = leak. Close the gas cylinder, tighten the couplings and then perform another leak-tightness test. If the leak persists or comes from another part, stop using your plancha and contact the dealer.

Caution: Never test leak-tightness using a flame. Never use a leaky appliance.

Use

First ignition

The appliance is ready for operation. Check the gas inlet is open.

Press the lever of your choice and turn it to position (8). Keep the lever depressed for five seconds to bleed the air from the gas pipe to the burner. Return the lever to the (O) position and then release it.

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

Switching on

The appliance is ready for operation. Check the gas inlet is open.

1. Set the lever of your choice to position (8) while actuating the ignition (page 10, figure 1) by pressing repeatedly. Release the lever and allow the burner to heat up for three or four minutes. It is then possible to select the heating power by rotating the control lever(s) between position 8 and 1.
2. Visually check the ignition through the openings around the appliance.
3. If ignition is unsuccessful, wait five min and then perform the ignition operation again.

4. Repeat the ignition procedure for each burner. Never ignite all of the plancha's burners at the same time.

Note: A flame (long match or long-nosed lighter) can also be used.

Switching off

1. Return the control lever(s) to position (O).
2. Close the valve on the gas cylinder.

Cooking

With its two separate heating zones, this model allows two different types of food to be cooked simultaneously.

Preheat the plancha by setting it to the high flame position for 5 to 10 min, then reduce to the low flame position.

Choose the cooking time according to the foods (see cooking chart).

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

Place the food on the plate and cook by adjusting the size of the flames manually as required.

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 times indicated below are for information only.

	FOOD	COOKING TIME
FISH AND SEAFOOD	Fish kebabs	15 min
	King prawns	15 min
	Scallops	15 min
	Salmon	15 min
	Monkfish or cod cheek	15 min
	Coquilles St Jacques	15 min
	Cuttlefish, squid or octopus	15 min
MEAT AND POULTRY	Rare T-bone steak	about 5 min on each side
	Medium T-bone steak	about 15 min on each side
	Rare steak	about 1 min on each side
	Medium steak	about 3 min on each side
	Shredded pork or veal	20 min
	Shredded rabbit or chicken	30 min
	Duck fillets	1 to 3 min on each side
VEGETABLES	Mushrooms / Onions / Courgettes / Carrots / Tomatoes / Vegetable kebabs / Peppers, etc.	

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 for keeping food warm at the end of cooking by adjusting the lever to the low flame.

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

Maintenance and cleaning

It is essential to rinse your plancha plate with soapy water before using it.

The plancha must be checked and cleaned before and after each use.

Leave the appliance to cool down before handling or cleaning it. Please ensure that you read the general requirements for gas equipment before use.

Repairs must be carried out by a qualified gas technician in accordance with current best industry practices and regulations.

Maintenance and cleaning instructions

Do not clean the plancha with a high or low pressure water spray or immerse it in water or any other liquid.

Do not use chlorinated products to clean stainless steel.

Frame

Clean the frame with a soft sponge soaked in warm water and a non-chlorinated liquid detergent.

Never use abrasive products or metal brushes.

Cooking plate

Upon delivery, the ferritic stainless steel plate of the plancha will have a matte appearance. Scratches and black spots will appear soon during the normal course of use of the appliance. 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.

To clean the stainless steel plancha, switch it off and close the gas valve.

For easier cleaning, we recommend that you clean the plate when it is still slightly warm, but beware of the risk of burns.

Here are the steps to follow for effective cleaning:

1. Use a rigid spatula to remove the bulk of the juices adhering to the cooking plate by pushing them towards the cooking waste collector.
2. 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.
3. Use the rigid spatula to remove the remaining watered down juices by pushing them towards the cooking waste collector.
4. Finish cleaning with an abrasive then a soft sponge.

After cooking salty foods, the cooking plate must be cleaned promptly (or the plate may become corroded by the salt).

Tip: Pour a little vinegar onto the plate to remove residual odours and flavours.

Caution: Do not use chlorinated products for cleaning as these may cause corrosion.

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.

Venturis

Clean the venturi tubes occasionally (page 22, fig.3), particularly after long-term storage. Insects can sometimes become stuck there.

Check and clean the holes in the venturi tube if they are blocked: brush them with a hard bristle brush and clean with a flexible rod before re-commissioning the plancha. Wipe the venturi thoroughly.

Storage

The gas cylinder must be disconnected and then stored outside, away from any heat source.

When the Samba plancha is not in use, store it in a sheltered, dry and protected location. In the event of an extended storage period, store the appliance indoors.

Appliance details

FIGURE 1 – VIEW OF THE ELECTRIC PIEZO

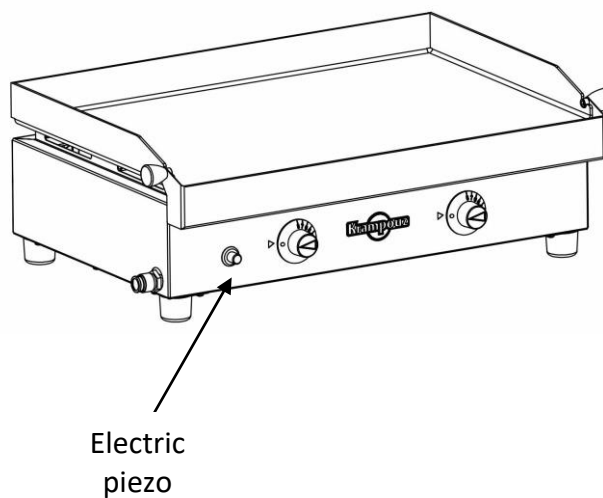
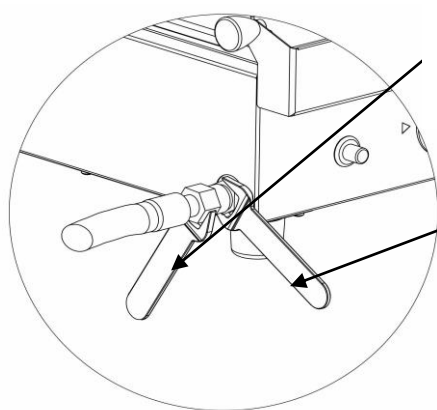


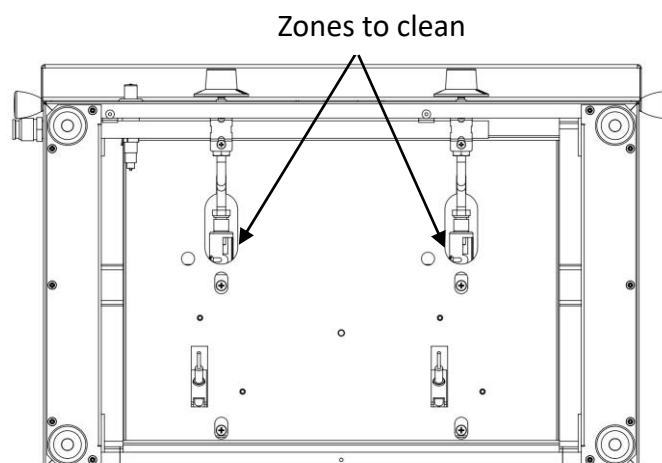
FIGURE 2 – CONNECTION



Wrench
appropriate
for connection

Size 21
wrench

FIGURE 3 – CLEANING THE VENTURI



Accessories

Krampouz offers you a range of 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. AHC1)**

* The plancha is sold separately.

** The PLEIN AIR cart is sold separately.

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 operating condition. If you find a fault when unpacking, please inform the store within 48 hours. If during this period, you find that the appliance does not work properly, please contact your retailer.

The following are 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 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.

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. Seine Verwendung ist ganz einfach. Dennoch empfehlen Ihnen, sich diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchzulesen. Für beste Ergebnisse finden Sie in ihr Sicherheitshinweise sowie Tipps zum Aufstellen und zum Gebrauch des Gerätes.

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 Gasgeräte

Beim Einsatz von Gasgeräten sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen. **Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen bitte aufmerksam durch.**

Lesen Sie vor der Benutzung die Anleitung.

- Nur außerhalb von geschlossenen Räumen verwenden.
- Dieses Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene bestimmt. Achten Sie darauf, dass Kinder es nicht berühren und damit spielen.
- Während des Betriebs darf das Gerät nie unbeaufsichtigt sein.
- Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder sind fernzuhalten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.
- Durch den Hersteller geschützte Teile dürfen vom Anwender nicht berührt werden.
- Heiße Oberflächen nicht berühren.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Das Gerät während des Betriebs nicht verstellen oder transportieren.
- Verwenden Sie bei der Handhabung besonders heißer Teile Schutzhandschuhe.
- Nach Benutzung den Hahn des Gasbehälters schließen.
- Bei Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann es zu Unfällen kommen.
- Um die Luftzufuhr zum Brenner zu gewährleisten, dürfen die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht abgedeckt werden.
- Achtung: Zwischen Platte und Gehäuse (Belüftungszone) keine Aluminiumfolie oder sonstige Materialien oder Gegenstände einfügen.
- Bei Gasgeruch alle Hähne schließen. Ein undichtes Gerät darf in keinem Fall verwendet werden.
- Keine verstellbaren Druckminderer verwenden.
- Im Schadensfall ist die Prüfung und Reparatur von einem geschulten Servicetechniker vorzunehmen.
- Alle Instandhaltungsarbeiten müssen von einem geschulten Servicetechniker durchgeführt werden.
- Warnhinweis: Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderweitigen Energiequellen, sondern nur mit der Energie betrieben werden, für die es vorgesehen ist (Gas).
- Wir raten Ihnen, das Gerät bei Nichtbenutzung in seiner Originalverpackung aufzubewahren.

- Das Gerät in sicherem Abstand von Kanten und mehr als 1 Meter von allen Wänden und hitzeempfindlichen Teilen entfernt auf eine stabile und trockene horizontale Oberfläche aus nicht entzündlichem Material stellen.
- Das Gerät nur an windgeschützten Stellen verwenden.
- Stellen Sie das Gerät nie an, wenn starker Wind weht, und stellen Sie es nie in einen Luftzug.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE GUT AUF.

Technische Beschreibung

Technische Daten

- Rahmen und Grillplatte aus Edelstahl
- Platte für den Lebensmittelkontakt zertifiziert
- Randleisten auf 3 Seiten
- Entnehmbare Schale zum Auffangen von Grillresten
- 2 Brenner mit jeweils 1500 W
- Zwei Heizzonen
- Piezoelektrischer Zünder
- Versorgung mit Butan-/Propangas

Dieses Gerät entspricht den europäischen CE-Richtlinien.

Spezifikationen

Bestimmungsland: BE; CH; CY; CZ; ES; FR; GB; GR; IE; IT; LT; LU; PT; SI

Referenz des Herstellers	Kategorie	Gastyp	Druck (mbar)	Markierung auf der Düse	Nennleistung sämtlicher Brenner	Nominale Wärmeleistungen sämtlicher Brenner (g/h)
GGCIQ2	I ₃₊	G30/G31 (Butan/Propan)	28-30/37	61	3kW	Butan (G30): 218 Propan (G31): 214

Aufstellung

Aufstellung

Die Kochplatte Ihrer Plancha for Erstnutzung unbedingt mit etwas Seifenwasser reinigen. Das Gerät in sicherem Abstand von Kanten und mehr als 1 Meter von allen Wänden und hitzeempfindlichen Teilen entfernt auf eine stabile und feste Oberfläche stellen. Nicht auf einer wärmeempfindlichen Unterlage verwenden.

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 sind speziell für die Krampouz-Grillgeräte konzipiert. Dank der beiden Räder lassen sich die Wagen leicht verschieben.

Einstellung

Die Bedingungen für die Einstellung dieses Gerätes sind der Markierung auf dem Typenschild zu entnehmen, das sich an der Seite des Gerätes befindet.

Dieser Plancha-Grill funktioniert mit den in der Tabelle „Spezifikationen“ angegebenen Gastypen (S. 27).

Eigenschaften der mit dem Plancha-Grill Samba verwendbaren Gasflaschen

Gastyp	Butan			Propan	
Gasmenge (kg)	6	10	13	5	13
Außendurchmesser (mm)	300	300/311	306	300	310
Gesamthöhe (mm)	365/280	478/585	560	355/280	615

Verwenden Sie einen der in der obigen Tabelle aufgeführten handelsüblichen Behälter mit Butan (G30) oder Propan (G31) und verwenden Sie den richtigen Sicherheits-Gasdruckregler (28 mbar für Butan und 37 mbar für Propan) entsprechend den Normen NF EN 12864 / NF EN 16129 / NF M 88-781.

Den Gasbehälter während der Benutzung des Gerätes möglichst weit von der Wärmequelle entfernt neben dem Plancha-Grill auf einen horizontalen Boden stellen. Der Austausch des Gasbehälters muss stets an einem gut durchlüfteten Ort und von jeglichen Wärmequellen (offenen Flammen, Zigaretten oder Hitzequellen) entfernt vorgenommen werden. Überprüfen Sie im Anschluss an den Austausch die Dichtheit.

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

Anschluss (Seite 33, Abbildung 2)

Der Anschluss des Gerätes an die Versorgung erfolgt mit einem flexiblen Metallschlauch gemäß der Norm EN 14800 / NF D36-125 (ohne Begrenzung der Nutzungsdauer) oder mit einem flexiblen Schlauch aus verstärktem Gummi entsprechend der Norm NF D 36-112 (mit einer Begrenzung der Nutzung auf 10 Jahre).

Der Schlauch darf keinen Zug- oder Drehkräften ausgesetzt werden und muss von allen heißen Wänden des Gerätes entfernt und in seiner ganzen Länge sichtbar sein.

Den flexiblen Schlauch auf ordnungsgemäßen Zustand überprüfen und unverzüglich austauschen, wenn Anzeichen von Rissen oder Schäden zu erkennen sind. Er muss ausgewechselt werden, wenn das auf dem Schlauch angegebene Verfallsdatum erreicht ist. Die Länge des Schlauchs muss für den Verwendungszweck geeignet sein und darf 1,5 m in keinem Fall überschreiten.

Wenn der Plancha-Grill angeschlossen ist, führen Sie einen Dichtheitstest durch.

Dichtheitstest

Die Dichtheit ist von sämtlichen Wärmequellen (Zigaretten, Elektrogeräte usw.) entfernt mit Seifenwasser zu überprüfen.

Auf alle Anschlüsse Seifenwasser auftragen, die Gaszufuhr öffnen und prüfen, ob sich Blasen bilden:

- Wenn es keine Blasen gibt = DICHT
- Falls es eine Blase gibt = Leck. In diesem Fall den Gasbehälter schließen, die Anschlüsse nachziehen und dann die Dichtheitsprüfung wiederholen. Besteht die Undichtigkeit fort oder wird sie durch ein anderes Teil verursacht, so darf der Plancha-Grill nicht mehr benutzt werden und der Vertriebs Händler ist zu verständigen.

Achtung: Die Dichtigkeit niemals mit einer Flamme prüfen. Ein undichtes Gerät darf auf keinen Fall benutzt werden.

Benutzung

Erstes Einschalten

Das Gerät ist betriebsbereit. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr geöffnet ist.

Drücken Sie den Knopf Ihrer Wahl und drehen Sie ihn bis zur Position (8). Halten Sie den Knopf 5 Sekunden lang gedrückt, um die Luft von der Gasleitung zum Brenner austreten zu lassen. Stellen Sie den Knopf wieder auf die Position (O) und lassen Sie ihn dann los.

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

Einschalten

Das Gerät ist betriebsbereit. Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr geöffnet ist.

1. Stellen Sie den Knopf Ihrer Wahl auf die Position (8), während Sie durch wiederholtes Drücken gleichzeitig den Zünder betätigen (Seite 33, Abbildung 1). Lassen Sie den Knopf wieder los und lassen Sie den Brenner 3-4 Minuten lang

aufheizen. Dann können Sie die Garstufe durch Drehen des Steuerknopfes / der Steuerknöpfe zwischen den Positionen 8 und 1 auswählen.

2. Überprüfen Sie mit einem Blick durch die Öffnungen an der Seite des Gerätes, ob der Brenner vollständig gezündet ist.
3. Falls die Zündung nicht erfolgt, warten Sie 5 Minuten und zünden Sie dann nochmals.
4. Wiederholen Sie den Zündvorgang für jeden Brenner. Zünden Sie nie alle Brenner des Plancha-Grills gleichzeitig an.

Anmerkung: Es kann auch eine Flamme (langes Streichholz oder Feuerzeug mit langem Zündstab) verwendet werden.

Ausschalten

3. Stellen Sie die Steuerknöpfe wieder auf die Position (O).
4. Schließen Sie den Hahn des Gasbehälters.

Grillen und Garen

Mit seinen 2 unterschiedlichen Heizzonen ermöglicht dieses Modell das gleichzeitige Garen von zwei verschiedenen Arten von Grillgut.

Den Plancha-Grill in der Stellung „Große Flamme“ 5-10 Minuten lang vorwärmen und dann auf „Kleine Flamme“ reduzieren.

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

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

Das Grillgut auf der Platte anordnen und ganz nach Ihrem Geschmack zubereiten. Dazu von Hand die Größe der Flamme entsprechend verstellen.

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

	GRILLGUT	GARZEIT
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Fischspieße	15 min
	Garnelen	15 min
	Kammuscheln	15 min
	Lachs	15 min
	Seeteufel- oder Dorschbacke	15 min
	Jakobsmuscheln	15 min
	Tintenfisch oder Kalmar	15 min

FLEISCH UND GEFLÜGEL	T-Bone-Rindersteak, rare	Etwa 5 min auf jeder Seite
	T-Bone-Rindersteak, medium	Etwa 15 min auf jeder Seite
	Rindersteak, rare	Etwa 1 min auf jeder Seite
	Rindersteak, medium	Etwa 3 min auf jeder Seite
	Schwein oder Kalb, geschnetzelt	20 min

	Kaninchen oder Hähnchen, geschnetzelt	30 min
	Entenfilet, in dünne Scheiben geschnitten	1 bis 3 min auf jeder Seite
GEMÜSE	Pilze/Zwiebeln/Zucchini/Karotten/Tomaten/Gemüsespieße/Paprika usw.	
OBST	Bananen/Äpfel/Birnen/Pfirsiche/Orangen/Ananas usw.	

Empfehlungen

Keine Küchenutensilien wie Besteck, Holzlöffel, Plastikutensilien usw. auf der Platte 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 auch zum Warmhalten verwendet werden. Dazu den Griff auf die kleine Flamme stellen.

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

Pflege und Reinigung

Die Kochplatte Ihrer Plancha for Erstnutzung unbedingt mit etwas Seifenwasser reinigen.

Der Plancha-Grill muss vor und nach jeder Nutzung überprüft und gereinigt werden.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es berühren oder reinigen. Lesen Sie sich die allgemeinen Vorschriften für Gasgeräte vor jeder Aktion gut durch.

Reparaturen müssen von einem für Gasgeräte qualifizierten Techniker entsprechend den geltenden Vorschriften und Normen durchgeführt werden.

Pflege- und Reinigungsanweisungen

Das Plancha-Gerät darf nicht mit einem Hoch- oder Niederdruck-Wasserstrahl gereinigt oder in Wasser getaucht werden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte.

Das Rahmengehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen, mit lauwarmem Wasser getränkten Schwamm und einem chlorfreien flüssigen Reinigungsmittel.

Verwenden Sie niemals scheuernde Produkte oder Metallbürsten.

Die Grillplatte

Im Neuzustand hat die ferritische Edelstahlplatte des Plancha-Grills ein mattes Aussehen. Bei normaler Benutzung des Gerätes treten schnell Streifen und schwarze Punkte auf. 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 der Edelstahlplatte muss der Plancha-Grill abgeschaltet und der Gashahn geschlossen werden.

Wenn die Platte noch lauwarm ist, geht die Reinigung leichter. Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

Für eine effektive Reinigung sollten Sie die folgenden Schritte beachten:

1. Mit einem festen Spachtel die an der Grillplatte haftenden Reste entfernen und zur Saftauffangwanne schieben.
2. Zum Aufweichen der verbleibenden Speisereste die Grillplatte großzügig anfeuchten (mit einem in Wasser getränkten Schwamm oder mit Eiswürfeln). Einige Minuten lang einwirken lassen.
3. Mit dem festen Spachtel die aufgeweichten Speisereste lösen und zur Saftauffangwanne schieben.
4. Zum Schluss der Reinigung erst einen rauen und dann einen weichen Schwamm verwenden.

Nach der Zubereitung salziger Speisen muss die Grillplatte unbedingt schnell gereinigt werden (Korrosionsgefahr der Platte durch das Salz).

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

Achtung: Keine chlorhaltigen Produkte für die Reinigung verwenden, da diese Korrosion hervorrufen können.

Aluminiumschale zum Auffangen von Grillresten

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

Die Venturi-Rohre:

Reinigen Sie gelegentlich die Venturi-Rohre (Seite 33, Abbildung 3), insbesondere nach einer längeren Lagerungszeit. Bisweilen können sich dort Insekten einnisten.

Überprüfen Sie die Öffnungen der Venturi-Rohre und reinigen Sie sie, falls sie verstopft sind: Bürsten Sie sie mit einer harten Bürste ab, und reinigen Sie sie mit einem biegsamen Stab, bevor Sie den Plancha-Grill wieder in Betrieb nehmen. Wischen Sie die Venturi-Rohre sorgfältig ab.

Aufbewahrung

Der Gasbehälter ist abzutrennen und von Wärmequellen entfernt im Freien aufzubewahren.

Wird der Samba-Plancha-Grill nicht benutzt, so muss er geschützt an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

Bei längerer Lagerung muss das Grillgerät im Haus aufbewahrt werden.

Details des Gerätes

ABBILDUNG 1 – SICHT AUF DEN PIEZOELEKTRISCHEN ZÜNDER

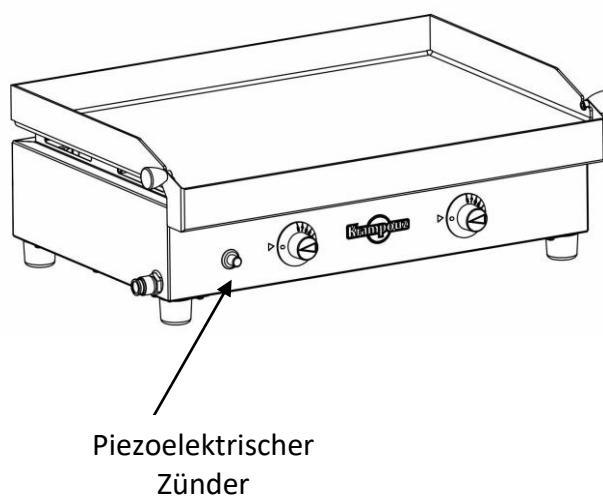


ABBILDUNG 2 – ANSCHLUSS

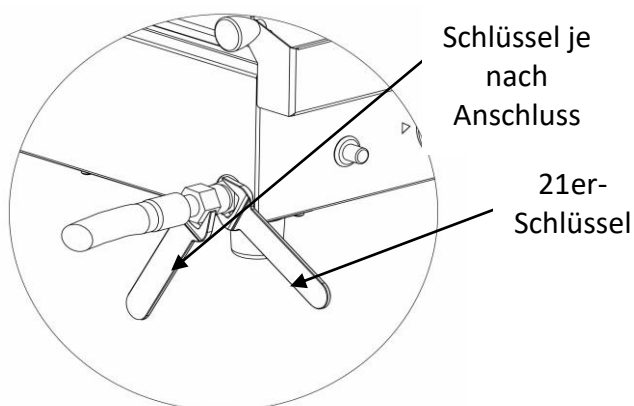
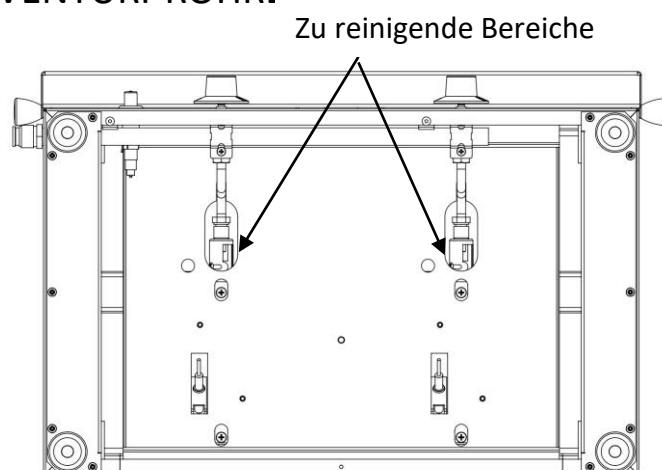


ABBILDUNG 3 – REINIGUNG DER VENTURI-ROHRE



Zubehör

Krampouz bietet Ihnen ein separates Zubehörsortiment an, damit Sie Ihren Plancha-Grill Samba bestmöglich installieren, nutzen und schützen können. Weitere Informationen zum Zubehör finden Sie unter www.krampouz.com.

AUFSTELLEN



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

ZUBEREITEN



Plancha-Set (Ref. ASP1)



Garglocke (Bez. ACC1)

SCHÜTZEN



Schutzabdeckung für Wagen Plein Air (Bez. AHC1)**

* Der Plancha-Grill wird separat verkauft.

** Der Wagen PLEIN AIR wird separat verkauft.

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 unsere Kunden ausgeliefert 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:

- 1- Eine die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigende, normale Abnutzung des Produktes (Kratzer, Stoßeinwirkungen, farbliche Veränderungen usw.).
- 2- Schäden aufgrund von Außeneinwirkungen oder unsachgemäßem Gebrauch, Veränderungen am Produkt oder Nichteinhaltung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- 3- Schäden aufgrund von professioneller, gewerblicher oder kollektiver Nutzung.
- 4- Schäden durch Herabfallen oder Stöße.

Sie dürfen uns auch gerne Ihre eigenen Vorschläge mitteilen.

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 seguridad, 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 al gas

Para utilizar aparatos de gas, es necesario tomar siempre medidas de seguridad básicas: **Lea atentamente todas las instrucciones.**

Consulte el manual de instrucciones antes de usar el aparato

- Únicamente se puede utilizar en el exterior.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado por adultos; asegúrese de que los niños no lo toquen ni lo usen como si fuese un juguete.
- El aparato nunca debe dejar de vigilarse durante su utilización.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras se usa.
- **ATENCIÓN:** determinadas piezas accesibles pueden estar muy calientes. Manténgalo alejado de los niños muy pequeños
- No modifique el aparato

- Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el usuario
- No toque las superficies calientes.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No desplace el aparato durante su uso.
- Utilice guantes protectores cuando manipule elementos que estén calientes
- Cierre la llave de la bombona de gas tras su uso
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- No obstruya las aberturas de ventilación del aparato para que el aire del quemador pueda circular sin problemas.
- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material u objeto entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- En caso de olor a gas, cierre todas las llaves. No utilice nunca un aparato con fugas.
- No utilice ningún tipo de regulador.
- 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.
- Advertencia: no utilice este aparato con carbón de leña ni fuentes de energía distintas de la prevista (gas).
- Le recomendamos conservar el embalaje original para guardar el aparato

- Coloque el aparato en una superficie horizontal, estable, seca y revestida de un material no inflamable, alejado del borde y a más de 1 m de paredes y cualquier elemento sensible al calor.
- Utilice este producto al abrigo del viento.
- No encienda nunca el aparato cuando haya viento fuerte ni lo coloque en una corriente de aire.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Características

- Bastidor y placa de cocción de acero inoxidable
- Placa certificada para uso alimentario
- Rebordes en 3 lados
- Cajón recoge-residuos extraíble
- 2 quemadores de 1500 vatios cada uno
- Dos zonas de calentamiento
- Encendedor piezoeléctrico
- Alimentación por gas butano/propano

Este aparato cumple las directivas europeas CE.

Especificaciones

País de destino: BE; CH; CY; CZ; ES; FR; GB; GR; IE; IT; LT; LU; PT; SI

Referencia fabricante	Categoría	Tipo de gas	Presión (mbar)	Referencia del inyector	Potencia nominal de todos los quemadores juntos	Consumo calorífico nominal de todos los quemadores juntos (g/h)
GGCIQ2	I ₃₊	G30/G31 (Butano/Propano)	28-30/37	61	3 kW	Butano (G30): 218 Propano (G31): 214

Instalación

Instalación

Es fundamental de aclarar la placa de su plancha con agua jabonosa antes de utilizar el dispositivo.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y rígida, alejado del borde y a más de 1 m de paredes y cualquier elemento sensible al calor. No lo utilice sobre bases sensibles al calor.

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.

Ajuste

Las condiciones de ajuste de este aparato figuran en la placa de características pegada en el lateral del aparato.

Esta plancha funciona con los tipos de gas indicados en la tabla “Especificaciones” (página 38).

Características de las bombonas de gas que se pueden utilizar con la plancha Samba

Tipo de gas	Butano			Propano	
Cantidad de gas (kg)	6	10	13	5	13
Diámetro exterior (mm)	300	300/311	306	300	310
Altura total (mm)	365/280	478/585	560	355/280	615

Utilice uno de los envases de butano (G30) o propano (G31) comerciales descritos en la tabla de arriba junto con el regulador con seguridad adecuado (28 mbar para el butano y 37 mbar para el propano) de acuerdo con las normas NF EN 12864 / NF EN 16129 / NF M 88-781.

Mientras el aparato esté funcionando, aleje el envase de gas lo más posible de la fuente de calor, colocando esta última junto al aparato en un suelo completamente horizontal.

El cambio de la bombona de gas debe realizarse en un lugar ventilado y lejos de toda fuente de ignición, como llamas abiertas, cigarrillos o cualquier fuente de calor.

Compruebe la estanqueidad cuando acabe de cambiar el envase de gas.

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

Conexión (página 44 figura 2)

La conexión del aparato a la fuente de alimentación debe efectuarse mediante un tubo flexible metálico, de conformidad con la norma EN 14800 / NF D36-125 (sin fecha límite de uso), o mediante un tubo flexible de goma reforzado, de conformidad con la norma NF D 36-112 (con un límite de uso de 10 años).

El tubo flexible no debe estar expuesto a estiramientos ni torsiones, debe estar alejado de todas las paredes calientes del aparato y ser visible en toda su extensión.

Compruebe que el tubo flexible está en buen estado; cámbielo si presenta grietas o daños. Deberá cambiarse cuando llegue la fecha de caducidad que figura en el tubo Su longitud debe adaptarse a la utilización, sin superar en ningún caso 1,5 m.

Cuando la plancha esté conectada, compruebe la estanqueidad.

Prueba de estanqueidad

La estanqueidad debe comprobarse con ayuda de agua jabonosa lejos de toda fuente de calor (cigarrillos, aparatos eléctricos, etc.).

Aplique agua jabonosa en todas las uniones, abra la llave del gas y compruebe si se forman burbujas:

- Si no hay burbujas, todo es correcto.
- Si hay burbujas, existe una fuga. Cierre la bombona de gas y apriete las uniones; a continuación, vuelva a comprobar la estanqueidad. Si la fuga persiste o proviene de otra pieza, no utilice la plancha y póngase en contacto con el distribuidor.

Atención: No compruebe nunca la estanqueidad con ayuda de una llama. No utilice nunca un aparato con fugas

Utilización

La primera vez que se enciende el aparato

El aparato instalado está listo para funcionar. Compruebe que la llave de gas esté abierta. Presione el mando que prefiera y gírelo hasta la posición (8). Mantenga la presión durante 5 segundos para dejar que salga el aire del conducto de gas hacia el quemador. Vuelva a poner el mando en la posición (O) y suéltelo.

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

Encendido

El aparato instalado está listo para funcionar. Compruebe que la llave de gas esté abierta.

1. Ponga el mando que prefiera en la posición (8) a la vez que acciona en el encendedor (página 44 figura 1) presionándolo repetidamente. Suelte el mando y deje que el quemador caliente durante 3 a 4 minutos. En ese momento es

posible elegir la temperatura girando el mando o los mandos entre la posición 8 y la 1.

2. Compruebe que el aparato se ha encendido completamente observando a través de las aberturas laterales del aparato
3. Si el aparato no se enciende, espere 5 minutos y luego repita la operación.
4. Repita el proceso de encendido para cada quemador. No encienda nunca todos los quemadores de la plancha a la vez.

Observación: también es posible utilizar una llama (una cerilla larga o un mechero de cocina).

Apagado

5. Vuelva a poner el mando o mandos en posición (O).
6. Cierre la llave de la bombona de gas.

Asado

Gracias a sus dos zonas de calentamiento independientes, este modelo permite asar simultáneamente dos tipos de alimentos.

Precaliente la plancha manteniendo la posición de llama grande de 5 a 10 minutos y bajándola luego hasta la posición de llama pequeña.

Elija el tiempo de cocción en función de los alimentos (consulte la tabla).

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

Coloque los alimentos sobre la placa y cocínelos regulando las llamas manualmente a su 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. Los tiempos indicados a continuación son meramente orientativos.

	ALIMENTOS	TIEMPO DE COCCIÓN
PESCADO Y MARISCOS	Brochetas de pescado	15 min
	Gambas	15 min
	Moluscos sin concha	15 min
	Salmón	15 min
	Rodajas de rape o bacalao	15 min
	Vieiras	15 min
	Sepia, calamares o pulpo	15 min

CARNES Y AVES	Chuletón poco hecho	aprox. 5 min por cada lado
	Chuletón al punto	aprox. 15 min por cada lado
	Filete de vacuno poco hecho	aprox. 1 min por cada lado
	Filete de vacuno al punto	aprox. 3 min por cada lado
	Carne picada de cerdo o ternera	20 min

	Carne picada de pollo o conejo	30 min
	Tajadas de pato	1 a 3 min por cada lado
VERDURA	Champiñón, cebolla, calabacín, zanahoria, tomate, brochetas de verduras, pimiento, etc.	
FRUTA	Plátano, manzana, pera, melocotón, naranja, piña, etc.	

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, colocando el mando en la posición de llama pequeña.

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

Mantenimiento y limpieza

Es fundamental de aclarar la placa de su plancha con agua jabonosa antes de utilizar el dispositivo.

La plancha debe revisarse y limpiarse antes y después de cada uso.

Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo. Lea atentamente las instrucciones generales relativas al gas antes de hacer cualquier cosa.

Las reparaciones debe realizarlas un técnico cualificado en equipos de gas de conformidad con los textos reglamentarios y las normas en vigor.

Instrucciones de mantenimiento y limpieza

La plancha no debe limpiarse con agua a presión (alta ni baja) y tampoco debe sumergirse.

No utilice nunca productos con cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable.

El bastidor

Limpie el bastidor y la cubeta con un estropajo suave empapado en agua tibia y un detergente líquido sin cloro.

No utilice nunca productos abrasivos ni cepillos metálicos para su mantenimiento.

La placa de cocción

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. 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 de la placa se lleva a cabo con la plancha apagada y la llave de gas cerrada. Para que la limpieza sea más sencilla, le recomendamos limpiar la placa mientras aún esté templada. Pero tenga cuidado de no quemarse.

Siga los siguientes pasos para realizar una limpieza eficaz:

1. Con una espátula rígida, despegue los jugos adheridos a la placa de cocción, empujándolos hasta el cajón recoge-residuos.
2. 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.
3. Con la espátula rígida, despegue los jugos restantes ya disueltos, empujándolos hasta el cajón recoge-residuos.
4. Acabe la limpieza con un estropajo duro y luego con otro suave.

Después de cocinar alimentos salados, es fundamental limpiar rápidamente la placa de cocción (riesgo de corrosión de la placa por efecto de la sal).

Truco: vierta un poco de vinagre sobre la placa para eliminar los olores y sabores residuales.

Atención: no utilice nunca productos con cloro para limpiar, ya que pueden corroer el material.

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.

Los sistemas venturi:

Limpie de vez en cuando los tubos de los sistemas venturi (página 44 fig. 3) , especialmente después de un almacenamiento prolongado. En ocasiones entran insectos.

Compruebe y limpie los orificios de los tubos de los sistemas venturi si están obstruidos: cepíllelos con un cepillo de cerdas duras y límpiélos con una varilla flexible antes de volver a utilizar la plancha. Seque cuidadosamente los sistemas venturi.

Almacenaje

La bombona de gas debe desconectarse y guardarse en el exterior, lejos de toda fuente de calor.

Cuando no se utilice, guarde la plancha Samba en un lugar seco y protegido. Si no se va a utilizar el aparato durante mucho tiempo, guárdelo en el interior.

Detalles del aparato

FIGURA 1 – VISTA DEL SISTEMA PIEZOELÉCTRICO

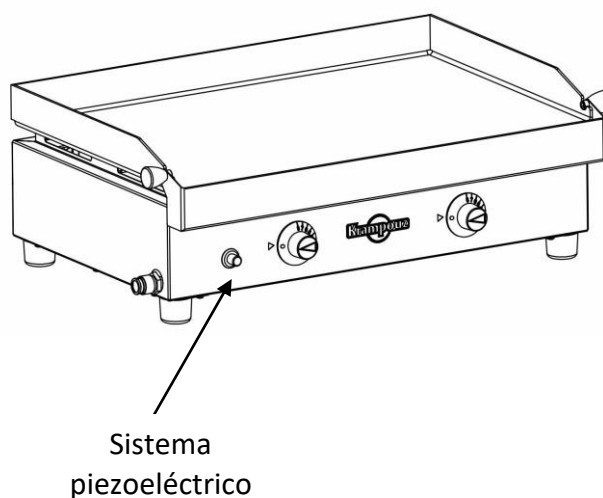


FIGURA 2 – CONEXIÓN

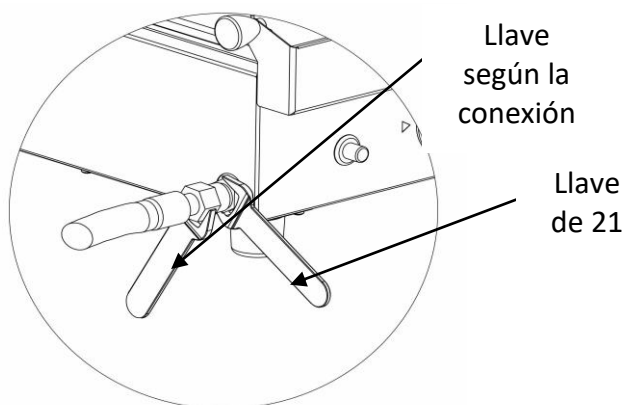
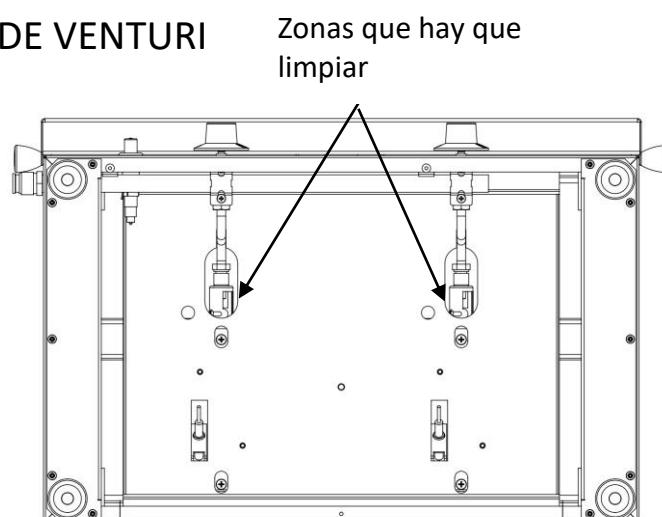


FIGURA 3 – LIMPIEZA DE LOS SISTEMAS DE VENTURI



Accesorios

Krampouz ofrece una gama de accesorios para instalar, utilizar y proteger lo mejor posible la plancha Samba. Puede obtener más información sobre los productos en 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)**

* 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 en sus piezas. No obstante, la placa de cocción cuenta con una garantía de capacidad de cocción de 10 años.

Hacemos lo posible para que todos nuestros aparatos lleguen al usuario 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, 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.

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.



Notice originale
Original instructions
Originalanleitung
Manual original

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