



Planchas électriques professionnelles

FR	Planchas électriques professionnelles Confort Notice d'utilisation	3
EN	Luxury professional electric planchas Instructions for use	12
DE	Professionelle elektrische Komfort-Planchas Bedienungsanleitung	20
ES	Planchas eléctricas profesionales Lujo Manual de instrucciones	29
IT	Planchas elettriche professionali Comfort Istruzioni per l'uso	37
GR	Επαγγελματικές ηλεκτρικές πλάκες ψησίματος Confort Οδηγίες χρήσης	46
AR	شوايات كهربائية احترافية فاخرة تعليمات التشغيل	54



PCLA2



PCPR2

Modèle Model	Dimensions Size	Surface de cuisson Cooking surface	Poids Weight	Tension Voltage	Puissance Power
PCLA2 (Largeur)	475 x 675 x 214 mm	642 x 442 mm	30 kg	2 x 220-240 V 400 V	2 x 2700 W 5400W
PCPR2 (Profondeur)	475 x 675 x 214 mm	642 x 442 mm	30 kg	2 x 220-240 V 400 V	2 x 2700 W 5400W

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

Cher client,

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

Réception et déballage :

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

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

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

Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil est destiné à un usage professionnel.
- Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des usages collectifs, par exemple dans les cuisines des restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises artisanales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais pas pour la production continue en masse d'aliments.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont 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.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- L'appareil doit être raccordé à la prise 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.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagée. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, 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.
- Toute opération de maintenance doit être réalisée 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.
- Si vous devez utiliser un prolongateur, déroulez impérativement celui-ci en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Toujours brancher et débrancher le cordon électrique, le réglage étant 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 par-dessus le 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 (plaqué électrique, brûleur à gaz, four...).
- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Cet appareil est prohibé à l'extérieur.
- 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 sous le bâti.
- 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).
- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».
- Le symbole  représente la borne d'équipotentialité fixée sous l'appareil
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.
- Choisissez un plan de travail d'entretien facile sur lequel poser l'appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur. Pour un confort optimal de l'utilisateur, le dessus des plaques doit se situer entre 85 et 95 cm du sol. Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non-combustible ; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié,

isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.

FR

- ATTENTION : Avant d'accéder aux bornes électriques, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Les planchas électriques Krampouz apportent une facilité et un confort d'utilisation grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

Caractéristiques :

- Châssis et plaque de cuisson inox
- Plaque emboutie
- Tiroir amovible de récupération des résidus de cuisson
- Une régulation thermostatique via une manette graduée de 50 à 300 °C pour un réglage très précis de la température
- Alimentation en 220-240 V pour les modèles en monophasé, puissance de 2x2 700W.
- Alimentation en 400 V pour les modèles en triphasé, puissance de 5 400W.
- 4 pieds réglables

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Instructions

Plan de travail

Choisissez un plan de travail d'entretien facile sur lequel poser l'appareil. Celui-ci devra être à une distance minimale de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur. Pour un confort optimal de l'utilisateur, le dessus des plaques doit se situer entre 85 et 95 cm du sol. Si cet appareil doit être mis en place très près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble de cuisine, de bordures décoratives, etc., il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non-combustible ; si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, isolant thermique et non combustible, une attention toute particulière étant accordée aux règlements de prévention des incendies.

Les films de protection de l'inox protègent des rayures. Il est impératif de les enlever avant la première mise en service. Placez l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne l'utilisez pas sur un support sensible à la chaleur.

Avant la première utilisation, nettoyez la plancha à l'eau savonneuse à l'aide d'une éponge.

Raccordement électrique

Les appareils doivent être branchés sur le réseau 220-240 volts monophasé à une prise bipolaire + terre 16 ampères. Ils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF, 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5 mm². Les deux fiches doivent être insérées dans deux circuits protégés séparément. Les fiches doivent être branchées directement dans une prise sans utiliser de rallonge électrique. Il est interdit d'utiliser un adaptateur multiprise.

Les appareils spécifiés 400 volts doivent être branchés à une prise triphasée + neutre + terre 16 ampères. Ces appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF, 5 conducteurs (3 phases + neutre + terre) de section 1,5 mm².

Tiroir de récupération des résidus de cuisson

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

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.

Lors de l'utilisation de la plancha, le tiroir de récupération des résidus de cuisson doit être impérativement monté à l'emplacement prévu.

Utilisation

Conseil de cuisson

- Choisissez la température de cuisson en fonction des aliments.
- Préchauffez la plancha en réglant à la température choisie pendant 10 min
- Deux températures différentes peuvent être choisies pour cuire deux types d'aliments différents sur les deux zones de chauffe.
- Disposez 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.

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 nos accessoires sur www.krampouz-pro.com



Entretien et Nettoyage

Le châssis

Afin d'éviter les risques de brûlure, nous vous conseillons de toujours laisser refroidir la plaque de cuisson avant de procéder au nettoyage du châssis. Ce dernier se nettoie avec une éponge légèrement humide.

La plaque

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

Le nettoyage de la plaque peut se faire plus facilement si la plancha est encore tiède. Attention aux risques de brûlure.

Il est normal que des rayures apparaissent sur la plancha à la suite de l'utilisation des différents ustensiles de cuisson. Au bout d'un certain temps, toutes ces rayures se mélangeront pour donner à la plaque un aspect patiné, brossé.

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

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

Avec la spatule rigide, enlevez les sucs restants détremplés en les repoussant vers le tiroir de récupération des résidus de cuisson.

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

Versez un peu de vinaigre 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 pour le nettoyage, des produits chlorés qui peuvent aussi provoquer de la corrosion.

Garantie et Service après-vente

FR

Cet appareil est garanti un an.

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 exclues de la garantie :

- 1- L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, amorces superficielles de corrosion, points noirs, changement de teinte, etc...)
- 2- Les dommages résultant d'un évènement ou d'une utilisation anormale, d'une modification du produit ou du non-respect des indications fournies dans la notice d'utilisation.
- 3- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

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



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.

La société Krampouz ne pourra être tenue pour responsable des dégâts occasionnés aux objets ou aux personnes résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

Dear customer,

Thank you for purchasing one of our products. Although it is very simple to use, we advise you to read these instructions carefully, as they provide installation and operating information allowing you to achieve the best results.

Receipt and unpacking

Any damage due to shipping must be reported to the carrier by registered letter with 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 is intended for professional use.
- This appliance is for commercial use, for example in the kitchens of restaurants, cafeterias, hospitals, small companies such as bakeries, butcher shops, and so on, but not for continuous mass production of food.
- This appliance should not be used by anyone (including children) with impaired physical, sensory or mental capacities, or by persons without experience or knowledge, unless supervised or given prior instruction on the use of the appliance from a person in charge of their safety.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- Close supervision is required whenever an appliance is being used by or near to children.
- The appliance must never be left unattended whilst in use.

- Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
- The use of different accessories to those recommended by the appliance manufacturer may result in accidents.
- The appliance must be earthed.
- The appliance must be powered by means of a residual current device with a rated residual operating current of no more than 30 mA.
- We recommend that you inspect the power lead regularly for any sign of damage.
- Never connect or use an appliance that has a damaged lead or plug. If the power supply cable becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a qualified individual in order to avoid any danger.
- In the event of breakdown, inspection and repairs must be performed by an approved technician.
- Any maintenance operation must be performed by an approved technician.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
- When using an extension lead, it must be fully unwound to prevent the cable from overheating.
- Always connect and disconnect the power lead once the appliance is set to the minimum temperature and also after you have finished using it.

- To prevent electric shock, do not immerse the lead, plug or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle these parts 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 (electric plate, gas burner, oven, etc.).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning it.
- Do not clean the appliance with a high- or low-pressure water spray.
- The appliance shall not be cleaned with a water jet or a steam cleaner.
- Do not use chlorinated products to clean stainless steel.
- Do not handle the appliance when hot.
- Do not touch hot surfaces.
- Leave the appliance to cool down before handling or cleaning it.
- This appliance is not suitable for outdoor use.
- 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 under the frame.

- Warning: Do not use the appliance with charcoal or any power source besides the one for which it is designed (electricity).
- The symbol  means " Caution: Hot surface ".
- The symbol  shown is the equipotential bonding terminal fixed under the product.
- We recommend that you keep the original packaging for storing the appliance.
- Choose a clean work surface on which to place this appliance. A minimum 20 cm distance should be maintained between the appliance and any surfaces that are not heat-resistant. For optimum user comfort, the top of the plates must be positioned between 85 cm and 95 cm off the ground. If this appliance must be placed near a wall, partition, kitchen furniture, decorative borders, etc., they should be made of non-flammable material. Otherwise, they must be covered in an appropriate heat insulating, non-combustible material, with particular attention paid to fire prevention regulations.
- WARNING: Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

Krampouz electric planchas are easy and convenient to use thanks to their adjustable thermostat that goes up to 300 °C.

Characteristics :

- Stainless steel frame and cooking plate
- Stamped plate
- Drip tray with removable filter
- Thermostat control thanks to a dial marked from 50 °C to 300 °C for very precise temperature control
- 220-240 V supply for single-phase models, Power: 2 x 2 700W.
- 400 V supply for three-phase models, Power: 5 400W.
- 4 adjustable feet

This appliance complies with the CE European Directives.

Instructions

Work surface

Choose a clean work surface on which to place this appliance. A minimum 20 cm distance should be maintained between the appliance and any surfaces that are not heat-resistant. For optimum user comfort, the top of the plates must be positioned between 85 cm and 95 cm off the ground. If this appliance must be placed near a wall, partition, kitchen furniture, decorative borders, etc., they should be made of non-flammable material. Otherwise, they must be covered in an appropriate heat insulating, non-combustible material, with particular attention paid to fire prevention regulations.

Protective films prevent the stainless steel from scratches. It's imperative to remove them before the first use. Place the appliance on a solid, flat surface. Do not use on a heat-sensitive surface.

Before the first use, clean the plancha with a damp sponge.

Electrical connection

The appliances must be connected to the single phase 220-240 V network using a 16-amp two-pin plug with earth pin. They are delivered with a power cable, type HO7RNF 3 conductors (phase + neutral + earth), cross-section 1,5 mm². The two plugs must be inserted into two separately fused circuits. The plugs must be plugged directly into a socket and must not be extended. Multiple sockets must not be used.

Appliances that are specified as 400V must be connected to a 16A three-phase + neutral + earth socket. They are delivered with a power cable, type HO7RNF 5 conductors (3 phases + neutral + earth), cross-section 1,5 mm².

Drip tray residues collector

The container supplied with your appliance allows recovering cooking residues, and must be handled when the appliance is cold .

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

When using the plancha, the must be fitted in the appropriate location.

Use

How to use

- Select the temperature according to the type of food to be cooked).
- Preheat the plancha at the chosen temperature for 10 minutes.
- You can choose two different temperatures to cook two types of food on two independent heating zones
- Place the food on the plate and cook to taste. With practice, you will determine the temperature best suited to products to be cooked according to their thickness, their textures and tastes. The temperatures and times below are indicative. These regulations have thermostatic griddle for each heating zone.

Advice

- Do not cut foods directly on the plate, to avoid causing deep scratches.
- Do not leave kitchen utensils on the plancha grill, such as cutlery, wooden spoons, plastic utensils, etc.
- Do not overheat when cooking as this could blacken the plate and make cleaning difficult.
- Plancha grills can be used to keep food warm after cooking using temperatures from 50 to 100°C.

Find our accessories at www.krampouz-pro.com



Maintenance and Cleaning

The frame

To avoid any risk of burns, you are advised to always allow the hot plate to cool down before cleaning the frame. Clean with a sponge soaked in warm water.

The plate

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

Cleaning is easier if the plancha is still lukewarm. Beware risks of burns.

It is normal that after a while stripes will appear as a result of using different cooking utensils.

All these scratches will blend to give the plate a patina, brushed.

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 cleaning products that contain chlorine on stainless steel, as they may cause corrosion.

Guarantee and After Sales Service

EN

This appliance is guaranteed for one year.

We pay great attention to ensuring that each of our appliances reaches the user in perfect operating condition. If you do find a problem when unpacking your appliance, please report it to the shop within 48 hours.

If you are confronted with faulty operation during the guarantee period, please contact your dealer.

The following are not covered by the guarantee:

- 1- Normal wear of the product that does not affect operation of the appliance (scratches, impacts, change of colour, etc.).
- 2- Damage caused by abnormal events or use, modification of the product or not following the instructions for use.
- 3- Damage resulting from a fall or impact.

Please do not hesitate to let us have your suggestions.



The symbol representing a waste-bin crossed out and shown on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as ordinary household waste. It must be taken to the appropriate collection centre for recycling of electrical and electronic equipment:

- to a point of sale if an equivalent item of equipment is purchased,
- to a collection point made available in your neighbourhood (waste collection centre, selective waste collection, etc).

By making sure that this product is disposed off in appropriate fashion you will help prevent any potentially negative consequences for the environment and human health. Recycling of the materials will help preserve natural resources. For any further information concerning recycling of this product, you can contact your local authorities, waste collection centre or the shop where you purchased the product.

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

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

Entgegennahme und Auspacken des Geräts:

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

Allgemeine Vorschriften für elektrische Geräte

Beim Einsatz elektrischer Geräte sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen:

Lesen Sie sich sämtliche Anweisungen bitte aufmerksam durch.

- Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist für die intensive Nutzung zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksbetrieben wie Bäckereien, Fleischereien usw. bestimmt, jedoch nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Dieses Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch unerfahrene oder unwissende Personen vorgesehen, wenn sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder vorher in die Nutzung des Geräts eingewiesen wurden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen oder instand halten.
- Wird ein Gerät durch oder in der Nähe von Kindern verwendet, so ist eine unmittelbare Aufsicht erforderlich.
- Das Gerät darf während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt bleiben.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann Unfälle zur Folge haben.
- Das Gerät muss an eine Erdleitung angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung an einen Bemessungsdifferenzstrom von nicht mehr als 30 mA angeschlossen sein.
- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu überprüfen, um jegliche Zeichen einer evtl. Beschädigung zu erkennen.
- Ein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker darf nicht angeschlossen oder benutzt werden. Um Gefahren zu vermeiden, ist ein beschädigtes Netzkabel durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine hierfür qualifizierte Person auszutauschen.
- Im Fall einer Störung sind die Prüfung und die 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.
- Wird ein Verlängerungskabel verwendet, so muss es unbedingt vollständig ausgerollt sein, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nur ein- und ausgesteckt werden, wenn das Gerät ausgeschaltet und die niedrigste Temperatur eingestellt ist.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker und Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät darf nicht mit feuchten Händen bedient werden.
- Das Kabel darf nicht über die Kante eines Tisches oder Tresens hängen gelassen werden.
- Das Gerät und dessen Kabel nicht auf oder in die Nähe von Oberflächen bringen, die heiß werden können (Kochplatte, Gasbrenner, Herde/Öfen usw.).
- Bei Nichtbenutzung und vor der Reinigung muss der Stecker herausgezogen werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Hoch- oder Niederdruckwasserstrahl gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte verwenden.

- Das Gerät nicht handhaben, wenn es heiß ist.
- Heiße Oberflächen nicht berühren.
- Das Gerät vor der Handhabung oder Reinigung abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- 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.
- Die Belüftungsöffnungen unter dem Gehäuse nicht zudecken.
- Warnhinweis: Dieses Gerät darf nicht mit Holzkohle oder einer anderen Energiequelle als der vorgesehenen (elektrische Energie) betrieben werden.
- Das Symbol  bedeutet „Achtung: heiße Oberfläche“.
- Das Symbol  stellt den Potenzialausgleichsleiter dar, der unter dem Gerät angebracht ist.
- Wir raten Ihnen, die Originalverpackung zu behalten, um das Gerät zu verstauen.
- Zum Aufstellen des Gerätes eine leicht zu reinigende Oberfläche wählen. Das Gerät muss einen Mindestabstand von 20 cm zu allen hitzeempfindlichen Wänden haben. Für einen optimalen Bedienungskomfort muss sich die Oberseite des Gerätes auf einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befinden.

befinden. Wenn dieses Gerät in direkter Nähe zu einer Wand oder Mauer bzw. zu einem Küchenmöbel oder zu einer dekorativen Einfassung usw. aufgestellt werden muss, sollten diese ausschließlich aus nicht brennbarem Material bestehen; wenn dies nicht der Fall ist, müssen sie mit einem geeigneten, thermisch isolierenden und nicht brennbaren Material abgedeckt werden; bitte beachten Sie dabei die Brandverhütungsrichtlinien.

- ACHTUNG: Vor dem Zugriff auf die elektrischen Anschlüsse müssen alle Stromkreise getrennt werden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

Technische Beschreibung

Die elektrischen Plancha-Grills von Krampouz sind dank ihres bis 300 °C verstellbaren Thermostats einfach und komfortabel in der Anwendung.

Technische Daten:

- Rahmen und Edelstahl-Grillplatte
- Geprägte Platte
- Herausnehmbare Auffangschale für Grillrückstände
- Ein über einen Drehknopf mit Einstellungen von 50 bis 300 °C regelbares Thermostat für eine sehr präzise Temperatureinstellung
- Stromversorgung 220-240 V für die einphasigen Modelle, Leistung von 2 x 2 700 W.
- Stromversorgung 400 V für die dreiphasigen Modelle, Leistung von 5400 W.
- 4 verstellbare Füße

Dieses Gerät entspricht den europäischen CE-Richtlinien.

Anweisungen

Arbeitsfläche

Zum Aufstellen des Gerätes eine leicht zu reinigende Oberfläche wählen. Das Gerät muss einen Mindestabstand von 20 cm zu allen hitzeempfindlichen Wänden haben. Für einen optimalen Bedienungskomfort muss sich die Oberseite des Gerätes auf einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befinden. Wenn dieses Gerät in direkter Nähe zu einer Wand oder Mauer bzw. zu einem Küchenmöbel oder zu einer dekorativen Einfassung usw. aufgestellt werden muss, sollten diese ausschließlich aus nicht brennbarem Material bestehen; wenn dies nicht der Fall ist, müssen sie mit einem geeigneten, thermisch isolierenden und nicht brennbaren Material abgedeckt werden; bitte beachten Sie dabei die Brandverhütungsrichtlinien.

Die Schutzfolien auf dem Edelstahl schützen vor Kratzern. Sie müssen vor dem ersten Gebrauch entfernt werden. Das Gerät auf eine ebene und feste Fläche stellen. Nicht auf hitzeempfindlichen Flächen verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch den Plancha-Grill mit Seifenwasser und einem Schwamm reinigen.

Stromanschluss

Die Geräte müssen mit einem zweipoligen 16-Ampere-Stecker mit Schutzleiter an das einphasige 220–240-Volt-Netz angeschlossen werden. Sie werden mit einem Stromkabel des Typs HO7RNF mit drei Leitern (Phasenleiter + Neutralleiter + Schutzleiter) und einer Querschnittsfläche von 1,5 mm² geliefert. Die beiden Stecker müssen in zwei getrennt geschützte Stromkreise eingesteckt werden. Die Stecker müssen direkt ohne Verwendung eines Verlängerungskabels in eine Steckdose gesteckt werden. Die Verwendung einer Mehrfachsteckdose ist untersagt.

Mit 400 Volt angegebene Geräte müssen an eine 16-Ampere-Steckdose mit drei Phasen + Neutralleiter + Schutzleiter angeschlossen werden. Diese Geräte werden mit einem Netzkabel des Typs HO7RNF mit 5 Leitern (3 Phasenleiter + Neutralleiter + Schutzleiter) mit einer Querschnittsfläche von 1,5 mm² geliefert.

Auffangschale für Grillrückstände

Diese Auffangschale ermöglicht das Auffangen von Grillrückständen. Sie darf erst bei abgekühltem Gerät gehandhabt werden und muss vor jeder neuen Verwendung entleert und gereinigt werden.

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

Während der Nutzung der Plancha muss die Auffangschale für Grillrückstände unbedingt an der dafür vorgesehenen Stelle montiert sein.

Gebrauch

Tipps zum Grillen

- Gartemperatur in Abhängigkeit des Grillguts auswählen.
- Plancha-Grill 10 Minuten lang auf die gewünschte Temperatur einstellen, um ihn vorzuwärmen.
- Die beiden Garzonen können auf zwei verschiedene Temperaturen zum Garen von zwei verschiedenen Arten von Grillgut eingestellt werden.
- Das Grillgut auf die Platte legen und wie gewünscht zubereiten. Mit etwas Übung werden Sie ein Gespür dafür bekommen, welche Temperaturen für das jeweilige Grillgut in Abhängigkeit von Dicke, Textur und persönlichem Geschmack am besten geeignet sind. Die folgenden Temperaturen und Zeiten sind lediglich Anhaltswerte.

Empfehlungen

- Zum Vermeiden von Kratzern das Grillgut nicht direkt auf der Platte schneiden.
- Keine Küchenutensilien wie Besteck, Holzlöffel, Kunststoffutensilien 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.

Unsere Zubehörteile finden Sie unter www.krampouz-pro.com



Instandhaltung und Reinigung

Das Gehäuse

Um Verbrennungen zu vermeiden, empfehlen wir, die Platte vor der Reinigung des Rahmengerätes stets abkühlen zu lassen. Das Rahmengerät wird mit einem leicht angefeuchteten Schwamm gereinigt.

Die Grillplatte

Die Plancha-Grillplatte vor dem Gebrauch unbedingt mit Seifenwasser abspülen.

Die Reinigung ist einfacher, wenn der Plancha-Grill noch lauwarm ist. Vorsicht, Verbrennungsgefahr!

Es ist normal, dass infolge der Verwendung der verschiedenen Kochutensilien Kratzer auf der Platte auftauchen. Nach einiger Zeit vermischen sich diese Kratzer und verleihen der Platte ein patiniertes, gebürstetes Aussehen.

Mit einem festen Spatel die an der Grillplatte haftenden Reste entfernen und zur Auffangschale für Grillrückstände schieben.

Die Grillplatte dann zum Aufweichen der verbleibenden Speisereste 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 Auffangschale für Grillrückstände schieben.

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

Um verbleibende Gerüche oder Geschmacksstoffe zu entfernen, kann ein wenig Essig auf die Platte gegeben werden.

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

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät wird 1 Jahr Garantie gewährt.

Wir achten mit großer Sorgfalt darauf, dass unsere Geräte in perfektem Betriebszustand an unsere Kunden geliefert werden. Wenn Sie beim Auspacken einen Mangel feststellen, melden Sie ihn innerhalb von 48 Stunden dem Geschäft.

Stellen Sie während des Garantiezeitraums eine Funktionsstörung fest, so wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

Bitte teilen Sie uns auch Ihre Vorschläge mit.



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Produkt oder seiner Verpackung zeigt an, dass dieses Produkt nicht im Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden:

- an die Verkaufsstelle im Fall des Kaufs eines gleichwertigen Gerätes,
- zu einer lokalen Annahmestelle (Wertstoffhof, Getrenntsammelstelle usw.).

Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt angemessen entsorgt wird, helfen Sie damit, die potentiellen negativen Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Das Recycling der Materialien trägt zum Erhalt 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.

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

Estimado cliente:

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

Recepción y desembalaje:

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

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 está destinado a un uso profesional.
- Estos aparatos están destinados para utilizarse en colectividades como, por ejemplo, las cocinas de restaurantes, comedores y hospitales, y en empresas artesanales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua de alimentos de forma masiva.
- Este aparato no puede ser utilizado por personas (niños incluidos) 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.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin supervisión.

- La utilización de este aparato por parte de niños o en su presencia exige una estrecha vigilancia.
- El aparato nunca debe dejar de vigilarse durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
- El aparato debe conectarse 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.
- 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, por 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.

- Si se utiliza un alargador, este debe desplegarse por completo para evitar el sobrecalentamiento del cable.
- 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 sobre el borde de una mesa o encimera.
- No ponga el aparato ni el cable encima ni cerca de una superficie que pueda calentarse (placa eléctrica, quemador de gas, horno, etc.).
- Desenchufe el cable de alimentación cuando el aparato no esté siendo utilizado o cuando vaya a limpiarlo.
- El aparato no debe limpiarse con agua a presión (alta o baja).
- El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua ni con un limpiador de vapor.
- No utilice nunca productos con cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable.
- No manipule el aparato en caliente.
- No toque las superficies calientes.
- Deje que el aparato se enfrie antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Está prohibido utilizar este aparato en el exterior.

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, alejado del borde y a más de 20 cm de paredes y de 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 las aberturas de ventilación situadas bajo el armazón.
- Advertencia: No utilice este aparato con carbón o fuentes de energía distintas de la prevista (electricidad).
- El símbolo  significa «Precaución: Superficie caliente».
- El símbolo  representa el borne de conexión equipotencial fijado en el aparato.
- Le recomendamos conservar el embalaje original para guardar el aparato.
- Elija una encimera de fácil mantenimiento para colocar este aparato. Deberá existir una distancia mínima de 20 cm con respecto a cualquier pared no resistente al calor. Para una utilización lo más cómoda posible, la parte superior de las placas debe quedar a una altura del suelo de entre 85 y 95 cm. Si es necesario colocar el aparato muy cerca de una pared, una mampara, un mueble de cocina, perfiles decorativos, etc., se recomienda que estos estén fabricados en materiales no combustibles. En caso contrario, deberán cubrirse con un material adecuado, que sea termoaislante y no

combustible, además de prestar una atención especial a la normativa de prevención de incendios.

- **ATENCIÓN:** Antes de acceder a los bornes eléctricos, todos los circuitos de alimentación deben desconectarse.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Las planchas eléctricas Krampouz aportan facilidad y comodidad de uso gracias a su termostato ajustable hasta 300 °C.

Características:

- Bastidor y placa de cocción de acero inoxidable
- Placa prensada
- Cajón extraíble de recogida de residuos de cocción
- Regulación termostática a través de un mando graduado de 50 a 300 °C para permitir un ajuste muy preciso de la temperatura
- Alimentación de 220-240 V para los modelos monofásicos y potencia 2x2 de 700 W.
- Alimentación de 400 V para los modelos trifásicos y potencia de 5400 W.
- 4 patas regulables

Este aparato cumple las directivas europeas CE.

Instrucciones

Encimera

Elija una encimera de fácil mantenimiento para colocar este aparato. Deberá existir una distancia mínima de 20 cm con respecto a cualquier pared no resistente al calor. Para una utilización lo más cómoda posible, la parte superior de las placas debe quedar a una altura del suelo de entre 85 y 95 cm. Si es necesario colocar el aparato muy cerca de una pared, una mampara, un mueble de cocina, perfiles decorativos, etc., se recomienda que estos estén fabricados en materiales no combustibles. En caso contrario, deberán cubrirse con un material adecuado, que sea termoaislante y no combustible, además de prestar una atención especial a la normativa de prevención de incendios.

Las películas de protección del acero inoxidable protegen contra los arañosos. Es indispensable retirarlas antes de la primera utilización. Coloque el aparato sobre una superficie plana y rígida. No lo utilice sobre bases sensibles al calor.

Antes del primer uso, límpie la plancha con agua con jabón utilizando un estropajo.

Conexión eléctrica

Los aparatos deben conectarse a una red monofásica de 220-240 voltios con enchufe bipolar + tierra de 16 amperios. Incluyen un cable de alimentación de tipo HO7RNF con 3 conductores (fase + neutro + tierra) con una sección de 1,5 mm². Los dos enchufes deben insertarse en dos circuitos protegidos de forma individual. Los enchufes deben conectarse directamente a una toma sin utilizar un alargador. Está prohibido el uso de una regleta.

Los aparatos con especificación de 400 voltios deben conectarse con un enchufe trifásico + neutro + tierra de 16 amperios. Estos aparatos incluyen un cable de alimentación de tipo HO7RNF con 5 conductores (trifásico + neutro + tierra) con una sección de 1,5 mm².

Cajón de recogida de residuos de cocción

Este recipiente, que permite la recogida de los residuos de cocción, debe manipularse con el aparato frío y vaciarse y limpiarse antes de cada nuevo uso.

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

Siempre que se utilice la plancha, el cajón de recogida de residuos de cocción debe estar obligatoriamente montado en el emplazamiento reservado a tal efecto.

Utilización

Consejo de cocción

- Elija la temperatura de cocción en función de los alimentos.
- Precaliente la plancha con la temperatura elegida durante 10 minutos.
- Podrá elegir dos temperaturas distintas para cocer dos tipos de alimentos distintos en las dos zonas de calentamiento.
- 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, así como de sus preferencias. Las temperaturas y los tiempos indicados a continuación son meramente orientativos.

Consejos

- No corte los alimentos directamente sobre la placa para evitar rayarla.
- No deje sobre la plancha utensilios de cocina, como cubiertos, cucharas de madera, objetos de plástico, etc.
- No quemé los alimentos, ya que la placa se ennegrecería, y resultaría más difícil limpiarla.
- La plancha puede utilizarse para conservar calientes los alimentos una vez cocinados, manteniendo una temperatura comprendida entre 50 y 100 °C.

Puede encontrar nuestros accesorios en la página www.krampouz-pro.com



Mantenimiento y limpieza

Bastidor

A fin de evitar riesgos de quemaduras, le recomendamos dejar siempre enfriar la placa de cocción antes de proceder a la limpieza del bastidor. Para ello, utilice un estropajo ligeramente humedecido.

Placa

Es obligatorio lavar la placa de su plancha con agua con jabón antes de utilizarla.

La limpieza de la placa resultará más sencilla si la plancha aún está templada. Tenga cuidado de no quemarse.

Es normal que aparezcan arañazos en la plancha debido a la utilización de los diferentes utensilios de cocina. Al cabo de un cierto tiempo, todos esos arañazos se mezclarán, dándole a la placa un aspecto de pátina cepillada.

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

Acabe la limpieza con un estropajo duro y, a continuación, con otro suave.

Vierta un poco de vinagre 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). Para la limpieza, no utilice productos clorados que puedan también provocar corrosión.

Garantía y Servicio posventa

Este aparato tiene una garantía de 1 año.

Hacemos lo posible para que todos nuestros aparatos lleguen al usuario en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si, al desembalar el aparato, 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, marcas superficiales de inicio de corrosión, puntos negros, decoloración, etc.).
- 2- Los daños derivados de un acontecimiento o de una utilización anómalos, de una modificación del producto o del incumplimiento de las instrucciones de este manual de uso.
- 3- Los daños derivados de caídas o golpes.

No dude en hacernos llegar sus sugerencias.



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.

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

Gentile cliente,
ti ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri prodotti. Il suo uso è molto semplice, ma ti consigliamo di leggere attentamente le presenti istruzioni in cui sono descritti i consigli per l'installazione e l'uso, che consentono di ottenere risultati ottimali.

EN

Ricevimento e disimballaggio:

Gli eventuali danni dovuti al trasporto devono essere segnalati al trasportatore tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, entro 24 ore dal ricevimento. Dovranno inoltre essere indicate le osservazioni sulla ricevuta del trasportatore e descritti con precisione i danni constatati al momento della consegna.

Norme generali riguardanti i materiali elettrici

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario adottare alcune precauzioni relative alla sicurezza:

Leggere con attenzione tutte le istruzioni.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un uso professionale.
- Questi apparecchi sono destinati a usi collettivi, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali come pure in aziende artigianali quali panetterie, macellerie ecc. ma non per la produzione continua in massa di alimenti.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, né da persone prive della necessaria esperienza o conoscenza, a meno che esse non operino sotto il controllo di una persona responsabile della loro sicurezza o abbiano preventivamente ricevuto da tale persona le istruzioni necessarie all'uso dell'apparecchio.
- I bambini non devono giocare con questo apparecchio.

- I bambini non devono eseguire la pulizia e la manutenzione di questo apparecchio senza sorveglianza.
- Se l'apparecchio viene utilizzato da bambini o nelle loro vicinanze, è necessario applicare una rigorosa sorveglianza.
- In nessun caso l'apparecchio deve essere lasciato privo di sorveglianza mentre è in uso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
- L'uso di accessori non consigliati dal fabbricante dell'apparecchio può provocare incidenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla presa di messa a terra.
- L'apparecchio deve essere alimentato tramite un dispositivo a corrente residua, con una corrente residua assegnata di funzionamento non superiore a 30 mA.
- Si raccomanda di ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per individuare ogni eventuale segno di deterioramento.
- Non collegare o utilizzare un apparecchio se presenta danni al cavo o alla presa. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza o da personale qualificato, per evitare qualsiasi rischio.
- In caso di guasto, l'ispezione e la riparazione devono essere eseguite da un tecnico autorizzato.

- Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da un tecnico autorizzato.
- L'apparecchio non deve essere messo in funzione tramite interruttori esterni o sistemi di comando a distanza separati.
- Se si deve utilizzare una prolunga, è necessario svolgerla interamente per evitare l'eventuale surriscaldamento del cavo.
- Collegare o scollegare il cavo elettrico dopo aver regolato la temperatura sul valore minimo e di arresto.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere in acqua o altri liquidi il cavo, la presa di corrente o il corpo di questo apparecchio. Non toccare i componenti con le mani umide.
- Non lasciare che il cavo penzoli dal bordo di un tavolo o di un banco da lavoro.
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o in prossimità di una superficie che potrebbe riscaldarsi (ad esempio, piastra elettrica, bruciatore a gas, forno).
- Scollegare la presa quando l'apparecchio non viene utilizzato o prima di pulirlo.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua ad alta o bassa pressione.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua o con un pulitore a vapore.
- Non utilizzare prodotti contenenti cloro per la pulizia delle parti in acciaio inox.

- Non toccare l'apparecchio quando è caldo.
- Non toccare le superfici calde.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di toccarlo o pulirlo.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato in ambienti esterni.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e asciutta, leggermente distanziato dal bordo e a più di 20 cm da eventuali pareti ed elementi sensibili al calore.
- Attenzione: non inserire fogli di alluminio o altri materiali e oggetti tra la piastra e il telaio (zona di ventilazione).
- Non ostruire i fori di ventilazione sotto il telaio.
- Attenzione: non utilizzare questo apparecchio con carbonella o altre fonti di alimentazione diverse da quella prevista (energia elettrica).
- Il simbolo  significa “Attenzione: superficie calda”.
- Il simbolo  rappresenta il terminale di equipotenzialità fissato sotto l'apparecchio.
- Si consiglia di conservare l'imballaggio originale per riporre l'apparecchio.
- Per poggiare l'apparecchio, scegliere un piano di lavoro facile da pulire, che dovrà trovarsi a una distanza minima di 20 cm dalle pareti non resistenti al calore. Per un comfort ottimale dell'utente, la parte superiore delle piastre deve trovarsi tra 85 e 95 cm dal pavimento. Se l'apparecchio deve essere installato nelle immediate vicinanze di un muro, un tramezzo, un mobile da cucina, cornici decorative o simili, si raccomanda che tali

elementi siano realizzati in materiale non infiammabile; in caso contrario, devono essere ricoperti da un materiale appropriato, termoisolante e non infiammabile, prestando particolare attenzione alle norme di prevenzione degli incendi.

- ATTENZIONE! Prima di accedere ai terminali elettrici, è necessario scollegare tutti i circuiti di alimentazione.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Descrizione tecnica

Una plancha elettrica Krampouz offre una facilità e un comfort d'uso ottimali grazie al suo termostato, regolabile fino a 300 °C.

Caratteristiche:

- Telai e piastra di cottura in acciaio inox
- Piastra munita di guarnizione
- Cassetto rimovibile per il recupero dei residui di cottura
- Regolazione termostatica tramite manopola graduata da 50 a 300 °C per una regolazione precisa della temperatura
- Alimentazione a 220-240 V per i modelli monofase, potenza di 2x2 700 W
- Alimentazione a 400 V per i modelli trifase, potenza di 5400 W
- 4 piedini regolabili

Questo apparecchio è conforme alle direttive europee CE.

Istruzioni

Piano di lavoro

Per poggiare l'apparecchio, scegliere un piano di lavoro facile da pulire, che dovrà trovarsi a una distanza minima di 20 cm dalle pareti non resistenti al calore. Per un comfort ottimale dell'utente, la parte superiore delle piastre deve trovarsi tra 85 e 95 cm dal pavimento. Se l'apparecchio deve essere installato nelle immediate vicinanze di un muro, un tramezzo, un mobile da cucina, cornici decorative o simili, si raccomanda che tali elementi siano realizzati in materiale non infiammabile; in caso contrario, devono essere ricoperti da un materiale appropriato, termoisolante e non infiammabile, prestando particolare attenzione alle norme di prevenzione degli incendi.

Le pellicole di protezione dell'acciaio inox consentono di proteggerlo dai graffi. È obbligatorio rimuoverle prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Collegare l'apparecchio su una superficie piana e rigida. Evitare di utilizzarlo su un supporto sensibile al calore.

Prima di utilizzarla per la prima volta, pulire la plancha con acqua e sapone con l'aiuto di una spugnetta.

Collegamento elettrico

Gli apparecchi devono essere collegati alla rete da 220-240 V monofase con una presa bipolare + terra da 16 A. Sono forniti con un cavo di alimentazione di tipo HO7RNF, a 3 poli (fase + neutro + terra) con sezione 1,5 mm². Le due spine devono essere inserite separatamente in due circuiti protetti. Le spine devono essere collegate direttamente in una presa senza utilizzare prolunghe elettriche. È vietato l'uso di un adattatore multipresa.

Gli apparecchi specificati a 400 V devono essere collegati a una presa trifase + neutro + terra da 16 A. Questi apparecchi sono forniti con un cavo di alimentazione di tipo HO7RNF, a 5 poli (3 fasi + neutro + terra) con sezione 1,5 mm².

E

Cassetto per il recupero dei residui di cottura

Questo recipiente consente di recuperare i residui di cottura. Deve essere manipolato con l'apparecchio raffreddato; inoltre, deve essere svuotato e pulito prima di ogni nuovo uso.

La società KRAMPOUZ non potrà essere considerata responsabile di eventuali danni provocati a oggetti o persone che derivino da un'installazione o da un uso non corretti dell'apparecchio.

Durante l'uso della plancha, il cassetto per il recupero dei residui di cottura deve essere obbligatoriamente montato nella posizione a esso destinata.

Uso

Consigli per la cottura

- Scegliere la temperatura di cottura in funzione degli alimenti da cucinare.
- Riscaldare anticipatamente la plancha per 10 minuti, impostando la temperatura scelta.
- È possibile scegliere due temperature diverse per cuocere due tipi di alimenti diversi nelle due zone riscaldate.
- Disporre gli alimenti sulla piastra e cucinare come più risulta comodo. Con l'abitudine, sarà facile determinare le temperature più adatte ai prodotti da cuocere in funzione delle loro caratteristiche (spessore, consistenza ecc.) e dei gusti personali. Le temperature e le tempistiche riportate qui di seguito vengono fornite a titolo esclusivamente indicativo.

Consigli

- Non tagliare gli alimenti direttamente sulla piastra, per evitare di graffiarla profondamente.
- Non lasciare gli utensili da cucina sulla plancha, quali ad esempio coperchi, mestoli in legno, utensili in plastica ecc.
- Evitare un eccessivo riscaldamento durante la cottura: si rischierebbe di annerire la piastra e di renderne difficoltosa la pulizia.
- La plancha può essere utilizzata per mantenere i cibi caldi dopo la cottura, utilizzando temperature comprese tra 50 e 100 °C.

Per scoprire i nostri accessori: www.krampouz-pro.com



Manutenzione e pulizia

Telaio

Per evitare rischi di ustioni, si consiglia di lasciar sempre raffreddare la piastra di cottura prima di procedere alla pulizia del telaio utilizzando una spugnetta leggermente inumidita.

Piastra

È obbligatorio risciacquare la piastra della plancha con acqua e sapone prima di utilizzarla.

La pulizia della piastra è più semplice se la plancha è ancora tiepida. Attenzione ai rischi di ustioni.

È normale che appaiano graffi sulla plancha dopo l'uso dei vari utensili da cucina. Dopo un po' di tempo, tali graffi si mischieranno tra loro e conferiranno alla piastra un aspetto patinato e spazzolato.

Con una spatola rigida, rimuovere in maniera grossolana i residui e i succhi colati sulla piastra di cottura spingendoli verso il cassetto per il recupero dei residui di cottura.

In seguito, è necessario bagnare abbondantemente la piastra di cottura per inzuppare i residui e i succhi restanti (con una spugnetta impregnata d'acqua oppure utilizzando dei cubetti di ghiaccio). Lasciar agire per alcuni minuti.

Con la spatola rigida, rimuovere i residui e i succhi inzuppati spingendoli verso il cassetto per il recupero dei residui di cottura.

Terminare la pulizia utilizzando prima una spugnetta abrasiva, poi una morbida.

Versare un po' di aceto sulla piastra: così facendo, è possibile eliminare gli odori e i sapori residui.

Dopo aver cucinato cibi salati, è indispensabile pulire rapidamente la piastra di cottura per evitare che venga corrosa dal sale. Per la pulizia, evitare l'uso di prodotti contenenti cloro, che potrebbero a loro volta provocare la corrosione.

Garanzia e servizio di assistenza

IT

Questo apparecchio è garantito per un anno.

Ci impegniamo al massimo per fare in modo che i nostri apparecchi arrivino al cliente in perfetto stato di funzionamento. Se, quando viene rimosso l'imballaggio, vengono riscontrati difetti, è necessario segnalarli al negozio presso cui è stato eseguito l'acquisto entro 48 ore.

Se, durante il periodo di garanzia, si osserva un funzionamento non corretto, rivolgersi al rivenditore.

La garanzia non copre:

- 1- La normale usura del prodotto che non altera il funzionamento dell'apparecchio (graffi, urti, segni superficiali di corrosione, punti neri, variazioni del colore ecc.).
- 2- Danni risultanti da eventi o usi non corretti, modifiche del prodotto o mancato rispetto delle indicazioni fornite nelle istruzioni per l'uso.
- 3- Danni risultanti da cadute o urti.

Saremo lieti di ricevere suggerimenti da parte dei clienti.



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato, apposto sul prodotto o sul suo imballaggio, indica che il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Deve essere consegnato a un punto di raccolta appropriato per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche:

- nei punti di distribuzione in caso di acquisto di un prodotto equivalente,
- nei punti di raccolta messi a disposizione a livello locale (discarica, raccolta differenziata ecc.).

Tramite un corretto smaltimento del prodotto, si contribuisce a evitare le possibili conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana. Il riciclo dei materiali aiuterà a conservare le risorse naturali. Per qualsiasi informazione aggiuntiva relativa al riciclo del prodotto, è possibile rivolgersi al proprio Comune, al centro di raccolta dei rifiuti o al punto vendita presso cui è stato acquistato il prodotto.

La società KRAMPOUZ non potrà essere considerata responsabile di eventuali danni provocati a oggetti o persone che derivino da un'installazione o da un uso non corretti dell'apparecchio.

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε θερμά που αγοράσατε μια συσκευή μας. Η χρήση της είναι πολύ απλή, ωστόσο, σας προτείνουμε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης όπου θα βρείτε συμβουλές για την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, προκειμένου να αξιοποιήσετε στο έπακρο τις δυνατότητές της.

Παραλαβή και αποσυσκευασία:

Οποιαδήποτε ζημιά λόγω μεταφοράς πρέπει να αναφέρεται στον μεταφορέα μέσω συστημένης επιστολής, μαζί με την απόδειξη παραλαβής, εντός 24 ωρών από την παραλαβή. Θα πρέπει, επίσης, να αναφέρετε τις επιφυλάξεις σας στο δελτίο μεταφοράς του μεταφορέα και να περιγράψετε με ακρίβεια τις ζημιές που παρατηρήσατε κατά την παραλαβή.

Γενικές απαιτήσεις για τον ηλεκτρικό εξοπλισμό

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει να λαμβάνετε πάντοτε βασικές προφυλάξεις ασφαλείας:

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
- Αυτές οι συσκευές προορίζονται για συλλογική χρήση, για παράδειγμα, σε κουζίνες εστιατορίων, καντίνες, νοσοκομεία και βιοτεχνίες, όπως αρτοποιεία, κρεοπωλεία κ.λπ., αλλά όχι για συνεχή, μαζική παραγωγή τροφίμων.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός εάν έχουν βοήθεια από κάποιο άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, την επίβλεψη ή την τήρηση των οδηγιών σχετικά με τη χρήση της συσκευής.
- Δεν πρέπει να παίζουν παιδιά με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Είναι απαραίτητο να υπάρχει αυστηρή επίβλεψη, όταν μια συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε αυτά.
- Η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να παραμένει χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλον σκοπό, πέραν αυτού για τον οποίο προορίζεται.
- Η χρήση εξαρτημάτων μη εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση.
- Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω διάταξης διαφορικού ρεύματος, και η ονομαστική τιμή του διαφορικού ρεύματος λειτουργίας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 30 mA.
- Συνιστάται να εξετάζετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν σημάδια φθοράς.
- Μη συνδέετε ή χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή πρίζα. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, κάποιο σέρβις εγκεκριμένο από τον κατασκευαστή ή από εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Σε περίπτωση βλάβης, ο έλεγχος και η επισκευή πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Οποιαδήποτε εργασία συντήρησης πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή από ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα καλώδιο επέκτασης, πρέπει να ξετυλίξετε ολόκληρο το καλώδιο για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του.
- Συνδέετε και αποσυνδέετε το καλώδιο τροφοδοσίας πάντοτε με τη ρύθμιση στη θέση ελάχιστης θερμοκρασίας και με τη συσκευή απενεργοποιημένη.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή το σώμα της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο της πάνω ή κοντά σε επιφάνεια που μπορεί να ζεσταθεί (ηλεκτρική εστία, καυστήρα αερίου, φούρνο κ.λπ.).
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται ή πριν από τον καθαρισμό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με πιεστικό νερού υψηλής ή χαμηλής πίεσης.
- Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με πίδακα νερού ή ατμοκαθαριστή.
- Μη χρησιμοποιείτε χλωριωμένα προϊόντα για τον καθαρισμό των επιφανειών ίνοχ.
- Μη χειρίζεστε τη συσκευή ενώ είναι ζεστή.
- Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες.

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, πριν τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Απαγορεύεται η χρήση αυτής της συσκευής σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, στεγνή επιφάνεια, λίγο πιο μέσα από την άκρη και σε απόσταση άνω των 20 cm από οποιοδήποτε τοίχο και στοιχείο που είναι ευαίσθητο στη θερμότητα.
- Προσοχή: Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο υλικό ή αντικείμενο μεταξύ της πλάκας και του πλαισίου (περιοχή εξαερισμού).
- Μην εμποδίζετε τις οπές εξαερισμού κάτω από το πλαίσιο.
- Προσοχή: Μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή με κάρβουνο ή με οποιαδήποτε άλλη πηγή ενέργειας εκτός από αυτήν για την οποία προορίζεται (ηλεκτρική ενέργεια).
- Το σύμβολο  σημαίνει «Προσοχή: καυτή επιφάνεια».
- Το σύμβολο  υποδεικνύει τον ακροδέκτη ισοδυναμικής σύνδεσης που είναι στερεωμένος στην κάτω πλευρά της συσκευής.
- Σας συνιστούμε να διατηρείτε την αρχική συσκευασία για την αποθήκευση της συσκευής.
- Επιλέξτε έναν πάγκο που καθαρίζεται εύκολα για να τοποθετήσετε τη συσκευή. Πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστη απόσταση 20 cm από τοίχους που δεν είναι ανθεκτικοί στη θερμότητα. Για βέλτιστη άνεση του χρήστη, το επάνω μέρος των πλακών πρέπει να απέχει

μεταξύ 85 και 95 cm από το έδαφος. Εάν αυτή η συσκευή πρόκειται να τοποθετηθεί πολύ κοντά σε τοίχο, χωρίσματα, ντουλάπια κουζίνας, διακοσμητικά περιθώρια κ.λπ., συνιστάται να είναι κατασκευασμένα από μη εύφλεκτο υλικό. Εάν αυτό δεν είναι εφικτό, πρέπει να καλύπτονται με κατάλληλο υλικό, θερμομονωτικό και άκαυστο, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανόνες πυρασφάλειας.

- **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Πριν από την πρόσβαση στους ηλεκτρικούς ακροδέκτες, πρέπει να έχουν αποσυνδεθεί όλα τα κυκλώματα τροφοδοσίας.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Τεχνική περιγραφή

Οι ηλεκτρικές Krampouz είναι εύχρηστες χάρη στον ρυθμιζόμενο θερμοστάτη τους για θερμοκρασία έως 300 °C.

Χαρακτηριστικά:

- Πλαίσιο και εστίες από ανοξείδωτο ατσάλι
- Ανάγλυφη πλάκα
- Αφαιρούμενο συρτάρι για τη συλλογή υπολειμμάτων ψησίματος
- Θερμοστατική ρύθμιση μέσω βαθμονομημένου διακόπτη από 50 έως 300 °C για εξαιρετικά ακριβή ρύθμιση της θερμοκρασίας
- Τροφοδοτικό 220-240 V για μονοφασικά μοντέλα, 2x2 700 W.
- Τροφοδοτικό 400 V για τριφασικά μοντέλα, ισχύς 5.400 W.
- 4 ρυθμιζόμενα πόδια

Αυτή η συσκευή είναι συμβατή με τις ευρωπαϊκές οδηγίες CE.

Οδηγίες

Επιφάνεια εργασίας

Επιλέξτε έναν πάγκο που καθαρίζεται εύκολα για να τοποθετήσετε τη συσκευή. Πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστη απόσταση 20 cm από τοίχους που δεν είναι ανθεκτικοί στη θερμότητα. Για βέλτιστη άνεση του χρήστη, το επάνω μέρος των πλακών πρέπει να απέχει μεταξύ 85 και

95 cm από το έδαφος. Εάν αυτή η συσκευή πρόκειται να τοποθετηθεί πολύ κοντά σε τοίχο, χωρίσματα, ντουλάπια κουζίνας, διακοσμητικά περιθώρια κ.λπ., συνιστάται να είναι κατασκευασμένα από μη εύφλεκτο υλικό. Εάν αυτό δεν είναι εφικτό, πρέπει να καλύπτονται με κατάλληλο υλικό, θερμομονωτικό και άκαυστο, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανόνες πυρασφάλειας.

Τα προστατευτικά φίλμ του ίνοχ το προστατεύουν από γρατσουνιές. Είναι επιτακτικό να τα αφαιρέσετε πριν από την πρώτη λειτουργία. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, άκαμπτη επιφάνεια. Μην τη χρησιμοποιείτε σε θερμοευαίσθητες επιφάνειες.

Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε την πλάκα ψησίματος με σαπουνόνερο και ένα σφουγγάρι.

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι συσκευές πρέπει να είναι συνδεδεμένες σε μονοφασικό δίκτυο 220-240 volt, σε πρίζα διπολική με γείωση 16 amp. Παρέχονται με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου HO7RNF, 3 αγωγούς (φάση + ουδέτερο + γείωση) με διατομή 1,5 mm². Τα δύο βύσματα πρέπει να εισαγάγονται σε δύο ξεχωριστά προστατευμένα κυκλώματα. Τα βύσματα πρέπει να συνδέονται απευθείας σε πρίζα, χωρίς προέκταση. Απαγορεύεται η χρήση πολύπριζου.

Οι συσκευές που καθορίζονται ως 400 volt πρέπει να είναι συνδεδεμένες σε πρίζα τριών φάσεων + ουδετέρου + γείωσης 16 amp. Αυτές οι συσκευές παρέχονται με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου HO7RNF, 5 αγωγούς (3 φάσεις + ουδέτερο + γείωση) με διατομή 1,5 mm².

Συρτάρι για τη συλλογή υπολειμμάτων ψησίματος

Αυτό το δοχείο χρησιμοποιείται για τη συλλογή των υπολειμμάτων ψησίματος. Πρέπει να το πιάνετε μόνο όταν η συσκευή είναι κρύα, και να το αδειάζετε και καθαρίζετε πριν από κάθε νέα χρήση.

Η KRAMPOUZ δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές σε περιουσιακά στοιχεία ή πρόσωπα, οι οποίες προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση ή χρήση της συσκευής.

Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος, είναι σημαντικό να τοποθετείτε το συρτάρι για τη συλλογή υπολειμμάτων ψησίματος στη σωστή θέση.

Χρήση

Συμβουλές για το μαγείρεμα

- Επιλέξτε τη θερμοκρασία ψησίματος ανάλογα με το φαγητό.
- Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος στην επιλεγμένη θερμοκρασία για 10 λεπτά.
- Μπορείτε να επιλέξετε δύο διαφορετικές θερμοκρασίες για να ψήσετε δύο διαφορετικά είδη φαγητού στις δύο ζώνες θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη συσκευή για να τα ψήσετε. Με την εξάσκηση, θα μπορείτε να καθορίζετε την καταλληλότερη θερμοκρασία για το κάθε τρόφιμο που θέλετε να ψήσετε, ανάλογα με το πάχος και την υφή τους, αλλά και το πώς τα προτιμάτε. Οι παρακάτω θερμοκρασίες και ώρες δίνονται μόνο ενδεικτικά.

Συμβουλές

- Μην κόβετε τα τρόφιμα απευθείας πάνω στις πλάκες για να μην τις γρατζουνίσετε.
- Μην αφήνετε μαγειρικά σκεύη επάνω στην πλάκα, όπως μαχαιροπήρουνα, ξύλινα κουτάλια, πλαστικά σκεύη κ.λπ.
- Μην υπερθερμαίνετε την πλάκα ψησίματος, γιατί μπορεί να μαυρίσει και να είναι πιο δύσκολος ο καθαρισμός της.
- Η πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να διατηρεί το φαγητό ζεστό στο τέλος του ψησίματος, σε θερμοκρασίες μεταξύ 50 και 100°C.

Βρείτε όλα τα εξαρτήματα στο www.krampouz-pro.com



Συντήρηση και καθαρισμός

Πλαίσιο

Για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων, συνιστούμε να αφήνετε πάντα την πλάκα ψησίματος να κρυώσει, πριν καθαρίσετε το πλαίσιο. Το πλαίσιο μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρώς υγρό σφουγγάρι.

Πλάκα

Είναι απαραίτητο να ξεπλένετε την πλάκα ψησίματος με σαπούνι και νερό, πριν τη χρησιμοποιήσετε.

Ο καθαρισμός της πλάκας είναι ευκολότερος όταν είναι ακόμα ζεστή. Προσοχή στον κίνδυνο εγκαυμάτων.

Είναι φυσιολογικό να εμφανίζονται γρατζουνιές στην πλάκα ψησίματος λόγω της χρήσης διαφορετικών μαγειρικών σκευών. Μετά την πάροδο του χρόνου, αυτές οι γρατζουνιές θα αναμειχθούν μεταξύ τους και θα δώσουν στην πλάκα πατιναρισμένη εμφάνιση.

Με μια σκληρή σπάτουλα, αφαιρέστε χονδρικά τυχόν υγρά που έχουν ξεραθεί στην πλάκα, σπρώχνοντάς τα προς το συρτάρι για τη συλλογή των υπολειμμάτων.

Στη συνέχεια, βρέξτε καλά την πλάκα για να μαλακώσουν τα υπόλοιπα ξεραμένα υγρά (με ένα σφουγγάρι βουτηγμένο σε νερό ή με παγάκια). Περιμένετε μερικά λεπτά.

Με μια σκληρή σπάτουλα, αφαιρέστε τα υπόλοιπα ξεραμένα υγρά σπρώχνοντάς τα προς το δοχείο συλλογής υπολειμμάτων.

Ολοκληρώστε τον καθαρισμό με ένα σκληρό σφουγγάρι και στη συνέχεια με ένα μαλακό σφουγγάρι.

Ρίξτε λίγο ξύδι επάνω στην πλάκα για να απομακρύνετε τις όποιες οσμές.

Μετά το ψήσιμο αλμυρών ειδών, πρέπει να καθαρίσετε γρήγορα την πλάκα (κίνδυνος διάβρωσης της πλάκας από το αλάτι). Μη χρησιμοποιείτε χλωριαμένα προϊόντα για τον καθαρισμό, καθώς μπορούν επίσης να προκαλέσουν διάβρωση.

Εγγύηση και εξυπηρέτηση μετά την πώληση

GR

Αυτή η συσκευή έχει εγγύηση ενός έτους.

Φροντίζουμε να διασφαλίζουμε ότι κάθε συσκευή μας φτάνει στον χρήστη σε άριστη κατάσταση λειτουργίας. Εάν κατά την αποσυσκευασία παρατηρήσετε κάποιο ελάττωμα, αναφέρετε το στο κατάστημα εντός 48 ωρών.

Εάν κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης παρατηρήσετε κάποια δυσλειτουργία, επικοινωνήστε με την αντιπροσωπεία.

Τα παρακάτω εξαιρούνται από την εγγύηση:

- 1- Φυσιολογική φθορά του προϊόντος που δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής (γρατσουνιές, χτυπήματα, αλλαγή απόχρωσης κ.λπ.)
- 2- Ζημιές που προκύπτουν από μη φυσιολογική χρήση, τροποποίηση του προϊόντος ή μη συμμόρφωση με τις ενδείξεις που παρέχονται στις οδηγίες χρήσης.
- 3- Ζημιές που προκύπτουν από πτώση ή πρόσκρουση.

Μη διστάσετε να μας στείλετε τις προτάσεις σας.



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με τροχούς που τοποθετείται στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται στα σκουπίδια μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Πρέπει να παραδοθεί σε κατάλληλο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού:

- Σε σημεία διανομής σε περίπτωση αγοράς αντίστοιχου εξοπλισμού,
- Σε κατάλληλα σημεία συλλογής στην περιοχή σας (κέντρο ανακύκλωσης, επιλεκτική συλλογή κ.λπ.).

Φροντίζετε για τη σωστή απόρριψη του προϊόντος, βοηθάτε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Η ανακύκλωση υλικών βοηθά στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Για τυχόν πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον δήμο σας, το κέντρο ανακύκλωσης ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.

Η KRAMPOUZ δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές σε περιουσιακά στοιχεία ή πρόσωπα που προκύπτουν από λανθασμένη εγκατάσταση ή χρήση της συσκευής.

عميلنا العزيز،

لقد اقتنيت أحد أجهزتنا، ونقدر ذلك لك كثيراً. يُعد استخدام الجهاز سهلاً للغاية، ولكن ننصحك بقراءة هذه التعليمات بعناية حيث ستتجدد تعليمات الأمان، وكذلك تعليمات التركيب والاستخدام؛ مما يمكنك من الحصول على أفضل النتائج.

الاستلام وفك العبوة:

يجب إخراج الناقل بالأضرار التي حدثت نتيجة النقل برسالة مسجلة مع إشعار بالاستلام خلال 24 ساعة التي تلي الاستلام. كما يجب عليك أيضاً ذكر تحفظاتك بالوصف التفصيلي للأضرار التي وجدت عند الاستلام على بيان الشحنة الخاص بجهة النقل.

تعليمات عامة خاصة بالمعدات الكهربية

يجب اتخاذ احتياطات السلامة الأساسية عند استخدام الأجهزة الكهربائية:

ينبغي قراءة كافة التعليمات بعناية.

- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المهني.
- هذه الأجهزة مخصصة للاستخدام لأغراض الطهي غير المنزلي، على سبيل المثال في مطابخ المطاعم ومقاصف المؤسسات والمستشفيات والمؤسسات الحرفية، مثل المخابز و محلات الجزار و غيرها. ولكن لا تُستخدم لأغراض الإنتاج المستمر لكميات كبيرة من الطعام.
- هذا الجهاز غير مهياً للاستخدام من قبل أشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من قصور في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو افتقاد الخبرة أو المعرفة، ما عدا في حالة تلقيهم الإشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ألا يلعب الأطفال بهذا الجهاز.
- يجب عدم القيام بتنظيف هذا الجهاز أو صيانته بواسطة الأطفال دون إشراف.
- يلزم إشراف شديد عند استخدام الأطفال لهذا الجهاز أو كانوا على مقربة منه.
- يجب عدم ترك الجهاز أبداً من دون إشراف في أثناء استخدامه.
- لا يُستخدم هذا الجهاز لغير الغرض المخصص له.
- يمكن أن يؤدي استخدام الملحقات غير الموصى بها بواسطة صانع هذا الجهاز إلى وقوع حوادث.

- يجب أن يتم توصيل هذا الجهاز بقباس أرضي التوصيل.
- يجب أن يتم التوصيل الكهربائي لهذا الجهاز بواسطة جهاز ذو تيار ثابت يعطي تيار تشغيل ثابت لا يتعدى 30 مللي أمبير.
- من المستحسن فحص كابل الطاقة بانتظام للبحث عن علامات ضرر محتمل.
- لا ينبغي توصيل الجهاز أو استخدامه مع كابلات أو مقابس معطوبة. يجب استبدال كابل الطاقة في حالة تلفه، وذلك من طرف الشركة المصنعة أو خدمة ما بعد البيع أو موظفين مؤهلين لتجنب أي خطر.
- في حالة العطل، يجب أن يتم الفحص والإصلاح بواسطة فني متخصص.
- يجب أن تتم أي عملية صيانة بواسطة فني متخصص.
- الجهاز غير مهيأ للتشغيل بواسطة جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- إذا كان عليك استخدام وصلة، يلزم القيام بفكها كلّاً لتجنب أي تسخين زائد للكابل.
- احرص دائمًا على توصيل السلك الكهربائي وفصله إذا قمت مسبقاً بضبط الحرارة على الحد الأدنى أو عند إيقاف الجهاز.
- للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تقم بغمر السلك، أو القابس الكهربائي أو جسم الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. لا تقم بتشغيل الجهاز بأيدي مبللة.
- لا تسمح بتمرير السلك فوق حافة مائدة أو طاولة.
- لا يوضع الجهاز وسلكه على سطح يمكن أن يصبح ساخناً أو بالقرب منه (لوح طهي كهربائي، موقد غاز، فرن).
- افصل القابس عند عدم استخدام الجهاز أو قبل التنظيف.
- يجب ألا يتم تنظيف الجهاز برشاش الماء سواء بضغط مرتفع أو منخفض.
- يجب ألا يتم تنظيف الجهاز برشاش الماء أو منظف البخار.
- لا تستخدم المنتجات التي تحتوي على الكلور لتنظيف الصلب المقاوم للصدأ.

- لا تتعامل مع الجهاز بالأيدي وهو ساخن.
- لا تلمس الأسطح الساخنة.
- اترك الجهاز ليبرد قبل التعامل معه بالأيدي أو قبل تنظيفه.
- يحظر استخدام هذا الجهاز في الخارج.
- ضع الجهاز على سطح ثابت وجاف، بعيد قليلاً عن الحافة وعلى بعد 20 سم من أي جدار/حائط ومن أي عنصر حساس للحرارة.
- تنبيه: لا تقم بوضع ورق من الألومنيوم أو أي مادة أخرى أو أي شيء بين لوح الطهي وجسم الجهاز (منطقة التهوية).
- لا تقم بسد فتحات التهوية تحت الهيكل.
- تحذير: لا يستخدم هذا الجهاز مع فحم الخشب أو مع أي مصدر آخر للطاقة غير ذلك المخصص له (الطاقة الكهربائية).
- يعني الرمز  "تنبيه: سطح ساخن".
- يمثل الرمز  الوحدة الطرفية متزاوية الجهد المثبتة على الجانب السفلي من الجهاز.
- ننصحك بالمحافظة على العبوة الأصلية لتخزين الجهاز.
- اختر مسطح يسهل صيانته وضع فوقه الجهاز. يجب أن يكون الجهاز على بعد 20 سم بحد أدنى من أي جدار/حائط غير مقاوم للحرارة. لتحقيق الراحة المثلى للمستخدم، يجب أن يقع الجزء العلوي من ألواح الطهي على ارتفاع بين 85 و 95 سم من الأرض. إذا كان من الواجب تركيب هذا الجهاز بالقرب من حائط أو حاجز أو وحدة مطبخ أو ديكور زخرفي أو ما إلى ذلك، فمن المستحسن أن تكون هذه المواد غير قابلة للاحتراق؛ وإذا لم يكن الأمر كذلك، فيجب تغطيتها بمادة مناسبة عازلة للحرارة وغير قابلة للاحتراق، مع إيلاء اهتمام خاص للوائح الوقاية من الحرائق.
- تنبيه: قبل الوصول إلى أطراف التوصيل الكهربائية، يجب فصل جميع دوائر الطاقة.

حافظ على هذه التعليمات

توفر الشوايات الملساء الكهربية Krampouz الراحة وسهولة الاستخدام بفضل الترموموستات القابل للضبط حتى 300°C.

الخصائص:

- هيكل ولوح طهي مصنوعان من الفولاذ مقاوم للصدأ
- لوح طهي مسحوب بعمق
- درج قابل للإزالة لتجميع بقايا الطهي
- تحكمّ ترموموستاتي عبر ذراع يتدرج من 50 إلى 300 درجة مئوية لضبط درجة الحرارة بدقة متناهية
- مزود طاقة 220-240 فولت للموديلات أحادية الطور، 2 × 2700 واط.
- مزود طاقة 400 فولت للموديلات ثلاثية الطور، 5400 واط.
- 4 أرجل قابلة للضبط

هذا الجهاز متافق مع توجيهات الاتحاد الأوروبي.

التعليمات

مسطح العمل

اختر مسطح يسهل صيانته وضع فوقه الجهاز. يجب أن يكون الجهاز على بعد 20 سم بحد أدنى من أي جدار/حائط غير مقاوم للحرارة. لتحقيق الراحة المثلى للمستخدم، يجب أن يقع الجزء العلوي من ألواح الطهي على ارتفاع بين 85 و 95 سم من الأرض. إذا كان من الواجب تركيب هذا الجهاز بالقرب من حائط أو حاجز أو وحدة مطبخ أو ديكور زخرفي أو ما إلى ذلك، فمن المستحسن أن تكون هذه المواد غير قابلة للاحتراق؛ وإذا لم يكن الأمر كذلك، فيجب تغطيتها بمادة مناسبة عازلة للحرارة وغير قابلة للاحتراق، مع إيلاء اهتمام خاص للوائح الوقاية من الحرائق.

إن أغلفة الوقاية المصنوعة من الفولاذ مقاوم للصدأ تقي الجهاز من الخدوش. يجب التخلص منها قبل أول مرة تشغيل. ضع الجهاز على سطح مستوٍ وصلب. لا تستعمله فوق سطح حساس للحرارة.

قبل الاستخدام للمرة الأولى، نظف الشواية بالماء والصابون والإسفنج.

التوافق الكهربائي

يجب أن يتم توصيل الأجهزة بشبكة 220-240 فولت أحادية الطور بقباس ثنائي القطب + أرضي 16 أمبير. يتم توصيل الجهاز بكابل كهربائي من النوع HO7RNF موصل ثلاثي (طور + متعادل + أرضي) بمقطع 1.5 مم². يجب إدخال القابسين في دائرتين محميتين بشكل منفصل. يجب توصيل الأقباس مباشرة في المقبس دون استخدام سلك تمديد. يحظر استخدام محول متعدد المقابس.

يجب توصيل الأجهزة المحددة بـ 400 فولت بمقبس ثلاثي الطور + محاييد + أرضي 16 أمبير. يتم توصيل هذه الأجهزة بكابل كهربائي من النوع HO7RNF موصل ثلاثي (طور + متعادل + أرضي) بمقطع 1.5 مم².

درج لتجميع بقايا الطهي

تُستخدم هذه الحاوية لجمع بقايا الطهي، يجب التعامل معها باردة وتفريجها وتنظيفها قبل كل استخدام جديد. لا تتحمل شركة KRAMPOZ المسؤلية عن أي ضرر يلحق بالممتلكات أو الأشخاص نتيجة التركيب أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز.

عند استخدام الشواية، من الضروري تركيب درج تجميع مخلفات الطهي في الموضع المخصص.

نصائح الطهي

- اختر درجة حرارة طهي وفقاً للأطعمة.
- بادر بالتسخين المسبق للشواية مع ضبط درجة الحرارة المختارة لمدة 10 دقائق
- يمكن اختيار درجتين حرارة مختلفتين لطهي نوعين مختلفين من الأطعمة على منطقتي التسخين.
- ضع الأطعمة على لوح الطهي، قم بالطهي بما يلائمك. مع التعود، ستقوم بتحديد درجات الحرارة الأكثر ملائمة للمنتجات المراد طهيها وفقاً لسمكتها وقوامها وذوقك. تم تحديد درجات الحرارة والأوقات بالأعلى بشكل استرشادي.

نصائح

- لا تقطع الأطعمة مباشرة على لوح الطهي؛ لتجنب الخدش العميق.
- لا تترك أدوات المطبخ على الشواية، مثل الأغطية والملاعق الخشبية والأدوات البلاستيكية ...
- لا تقم بالتسخين الزائد عند الطهي، وإلا فإنك تخاطر بتسويد لوح الطهي وجعل التنظيف صعباً.
- يمكن استخدام الشواية في الحفاظ على سخونة الطعام في نهاية الطهي باستخدام درجات حرارة من 50 إلى 100°م.



شاهد إكسسوارتنا على www.krampouz-pro.com

الصيانة والتنظيف

الهيكل

لتتجنب مخاطر الحرق، ننصحكم بترك لوح الطهي دائمًا ليبرد قبل أن تبدأ في تنظيف الهيكل. يتم تنظيف الهيكل بواسطة إسفنجية مبللة قليلاً.

لوح الطهي

من الضروري شطف لوح موقد الشواية بالماء والصابون قبل الاستخدام. يمكن أن يكون تنظيف لوح الطهي أكثر سهولة إذا كانت الشواية ما زالت دافئة. انتبه لخطر الحرق. من الطبيعي ظهور الخدوش على الشواية بعد استعمال مختلف أدوات الطهي. بمرور الوقت ستتمزج هذه الخدوش لتعطي لوح الطهي مظهر مزاجر ممسوح بفرشاة. بواسطة ملعقة مسطحة (سباتيولا) صلبة انزع العصارات المتتصقة بلوح الطهي بدفعه ناحية درج إخراج العصارة. ثم أضيف الماء على لوح الطهي بكثرة لنقع العصارات المتبقية (بواسطة إسفنجية مليئة بالماء أو بوضع قطع الثلج). اتركها تعمل بضع دقائق.

بواسطة ملعقة مسطح (سباتيولا) صلبة، انزع العصارات المتبقية المبللة بدفعها ناحية درج إخراج العصارة. بادر بإنهاء التنظيف بواسطة إسفنجية كاشطة، ثم إسفنجة ناعمة. اسكب بعضاً من الخل على لوح الطهي ليطرد الروائح والطعم المتبقى. بعد طهي الطعام المالح، لا غنى عن التنظيف السريع للوح الطهي (خطر التعرض للتآكل بواسطة الملح). لا تستخدم المنتجات المحتوية على كلور في التنظيف لأنها أيضاً تسبب التآكل.

يُخضع هذا الجهاز لضمان لمدة عام.

نحن نقوم بكل ما في وسعنا لكي يصل كل جهاز من أجهزتنا للعميل في حالة تشغيل مثالية. عند فك الغلاف عن المنتج، إذا لاحظت أي عيب، فبادر بإخطار المتجر بذلك في غضون 48 ساعة.

خلال هذه الفترة، إذا لاحظت أي عيب في التشغيل، توجه للبائع.

الحالات التي يتم استثناؤها من الضمان:

- 1- البلي العادي للمنتج الذي لا يؤثر في تشغيل الجهاز (خدوش، تآكل سطحي، بقع سوداء، صدمات، تغير اللون، إلخ)
- 2- الأضرار الناتجة عن حدث أو عن استخدام غير طبيعي، أو عن تعديل للمنتج أو عن عدم الالتزام بالتعليمات المذكورة في تعليمات التشغيل.
- 3- الأضرار الناتجة عن السقوط أو الصدمات.

لا تترددوا في مشاركة مقتراتكم معنا.



يشير رمز سلة المهملات المشطوب المطبوع على المنتوج أو تغليفه على أنه يجب معاملة هذا الجهاز على أنه نفاية منزلية. يجب تسليميه لموقع جمع مخصص لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية:

- إلى نقاط التوزيع في حالة شراء معدات مماثلة،
- في موقع الجمع المتوفرة لكم محلياً (مقالب القمامنة، الجمع الاختياري، الخ...)

بضمان أن هذا المنتج تم التخلص منه بشكل صحيح فإنك تساعد على منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان. إعادة تدوير المواد سيساعد في الحفاظ على الموارد الطبيعية. لأي معلومات إضافية فيما يخص إعادة تدوير هذا المنتج يمكنكم الاتصال بمركز البلدية الخاصة بكم، أو مقلب القمامنة أو المتجر الذي قمتم بشراء المنتج منه.

لا تتحمل شركة Krampouz المسؤلية عن أي ضرر يلحق بالممتلكات أو الأشخاص نتيجة التركيب أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز.



Notice originale
Original instructions
Originalanleitung
Manual original
Istruzioni originali
Πρωτότυπες οδηγίες χρήσεις
التعليمات الأصلية

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