MARQUE: KRAMPOUZ

REFERENCE: K GGIN2AA

CODIC: 4084780

Krampouz®

K

Plancha gaz
Notice d'utilisation 3

Gas plancha
Instructions for use 15

Plancha de gaz
Instrucciones de uso 27

Plancha gaz

AI0305 Ed. 1

Demandez notre catalogue :

Ask for our brochure :

Set accessoires Plancha /
Set accessories for plancha

Chariot PLEIN AIR /
Cart PLEIN AIR

GGCIN2

Crêpière BILLIG/
Electric crepe maker BILLIG

Modèle ***Model***	Dimensions ***Size***	Surface de cuisson ***Cooking surface***	Poids ***Weight***	Puissance ***Power***	Code ***Code***
K double	*75 x 46 x 25 cm*	*65 x 40 cm*	*23 Kg*	*2 x 2250 W*	*GGCIN2*

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.

RECEPTION ET DEBALLAGE

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.

- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans, ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
- Eloigner les jeunes enfants.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 1 m de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique et à une utilisation extérieure exclusivement.
- Utiliser ce produit à l'abri du vent.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lors de son fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- Les parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables.
- En cas d'odeur de gaz, fermer tous les robinets.
- Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable.
- Le dessous de l'appareil doit rester aéré afin de permettre une bonne circulation d'air au brûleur.
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation du châssis.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obstruer les trous de ventilation de la tôle de fond sous le bâti.
- 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).
- Fermez le robinet du récipient de gaz après usage.
- Mise en garde : aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 1 m de la plancha.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le ranger à l'abri dans un endroit sec.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

CARACTERISTIQUES

- Châssis et plaque de cuisson inox
- Plaque certifiée contact alimentaire
- Rebords sur 4 côtés
- Tiroir intégré amovible de récupération des jus
- Allumage électronique à train d'étincelles (pile LR3)
- Alimentation gaz butane/propane
- 2 zones de chauffe
- 2 thermostats réglables automatiquement jusqu'à 300 °C avec sécurité thermocouples (coupure automatique du gaz en cas d'absence de flamme)
- 2 brûleurs
- Puissance : 2 x 2250 watts, soit 4500 watts

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

SPECIFICATIONS

Se référer à la plaque signalétique apposée sur l'appareil pour connaître la catégorie de l'appareil selon le pays de destinations.

Pays	Catégorie
FR, BE, CH, ES, GB, PT, IR, IT, LU	*I3+ (28-30/37 mbar)*
DK, FI, NL, NO	*I3B/P (30 mbar)*

Catégorie	Nature du gaz utilisables :	Repère sur injecteur	Repère sur by-pass	Pression d'alimentations	Ouverture venturi
I3 + (28-30/37mbar)	Butane (G30)	80	55	28-30 mbar	4 mm
	Propane (G31)	80	55	37 mbar	4 mm
I3 B/P (30)	Butane (G30) Propane (G31)	80	55	30 mbar	4 mm

Notes

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

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

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

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

La plancha s'utilise naturellement en extérieur grâce à son aspect ludique et convivial.

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

Installation

INSTALLATION

Installer la plancha sur un support horizontal revêtu d'un matériau non inflammable (carrelage, brique réfractaire, inox …). La distance entre la plancha et les parois adjacentes doit être d'au moins 1 m.

Nous précaunisons l'utilisation de bouteilles de gaz 6 Kg ou 13 Kg butane ou propane du commerce avec utilisation du détendeur approprié.

Eloigner au maximum le récipient de gaz de toute source de chaleur en le posant sur le sol à côté ou derrière la plancha.

RACCORDEMENT

S'assurer que les manettes de commandes soient en position fermée.

La plancha doit être raccordée par un raccord situé à l'arrière de l'appareil (voir figure 3) à l'aide d'un tuyau flexible NF pour les gaz de 3ème famille Butane/Propane :

- Tuyau flexible métallique NFD36-125 à durée de vie illimitée.
- Tuyau flexible XP D36-112 à durée de vie de 10 ans

La longueur du tuyau doit être adaptée à votre utilisation et visible sur toute sa longueur sans jamais dépasser 1,5m.

Vérifier le bon état du tuyau flexible, ne pas hésiter à le changer s'il semble craquelé ou endommagé. Le tuyau flexible doit se développer normalement sans torsion ou traction et ne doit pas être en contact avec des parties chaudes de l'appareil. Après avoir raccordé le tuyau à l'appareil, raccorder le détendeur sur le tuyau et sur le récipient de gaz en suivant les indications fournies avec le détendeur et le tuyau. Ensuite, réaliser un test d'étanchéité en suivant les indications suivantes :

- L'étanchéité doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse loin de toute source de chaleur (cigarette, appareil électrique…).
- Ne jamais tester l'étanchéité avec une flamme.
- Mettre de l'eau savonneuse sur tous les raccords, ouvrir l'arrivée de gaz puis vérifier si des bulles se forment.
- Si bulle = fuite ; fermer le récipient de gaz et resserrer les raccords puis refaire un test d'étanchéité.
- Si la fuite persiste ou provient d'une autre pièce, n'utiliser plus votre plancha et contacter le distributeur.

Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.

CHANGEMENT DU RECIPIENT DE GAZ

Le remplacement du récipient de gaz doit toujours se faire avec les manettes de commandes et le robinet du récipient de gaz fermé.

Le changement de récipient de gaz doit toujours se faire dans un endroit bien aéré éloigné de toute source de chaleur (cigarette, appareil électrique…).

Après chaque changement du récipient de gaz, procéder à un essai d'étanchéité.

Utilisation

ALLUMAGE

- L'appareil est prêt à fonctionner
- Ouvrir le robinet du récipient de gaz
- Ouvrir le robinet de la plancha en tournant la manette de votre choix sur la position grande flamme (dessin représenté autour de la manette).
- Pousser vers la manette dans cette position contre le châssis pendant quelques secondes puis actionner l'allumeur électronique pour déclencher l'allumage du brûleur. Vérifier l'allumage complet du brûleur en regardant par les ouvertures sur le côté de l'appareil.
- Maintenir la pression sur la manette entre 5 et 10 secondes afin d'enclencher le système de sécurité thermocouple (voir figure 5).
- Relâcher alors la manette et laisser le brûleur chauffer la plaque de cuisson à la température adéquate.

- Préchauffer la plancha en réglant sur la position grande flamme de 5 à 10 min puis réduire sur la position petite flamme.
- Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

REMARQUES

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

EXTINCTION

- Après utilisation, éteindre votre appareil en positionnant les 2 manettes à la verticale sur la position du grand rond plein.
- Fermer le robinet du récipient de gaz
- Déconnecter le tuyau d'alimentation de l'appareil et le ranger dans un endroit sec et aéré. Le récipient de gaz doit être également rangé dans un endroit sec, aéré et à l'écart de source de chaleur.

CUISSON

Grâce à ses deux zones de chauffe distinctes, cette plancha permet de cuire simultanément deux types d'aliments différents, par exemple : viandes ou poissons d'un côté, légumes de l'autre.

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 uniformément la plaque d'huile avec un tampon ou un pinceau.

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

	Aliments	Temps de cuisson
VIANDES ET VOLAILLES	Côte de bœuf saignante	5 min sur chaque face environ
	Côte de bœuf à point	15 min sur chaque face environ
	Steak de bœuf saignant	1 min sur chaque face environ
	Steak de bœuf à point	3 min sur chaque face environ
	Porc ou veau émincé	20 min
	Lapin ou poulet émincé	30 min
	Aiguillettes de canard	1 à 3 min sur chaque face
	Magrets de canard	10 min sur la face côté peau puis 5 min sur l'autre face
	Brochettes de bœuf	5 à 10 min
	Côtes ou brochettes d'agneau	5 à 10 min
LEGUMES	Champignons/Oignons/ Courgettes/Carottes/ Tomates/Brochettes de légumes/Poivrons …	
FRUITS	Bananes/Pommes/Poires/Pêches/Orange/Ananas …	

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 réglant la manette sur petite flamme.

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

Entretien et nettoyage

LA PLAQUE

La plaque en inox ferritique de la plancha a un aspect miroir à la livraison. Des rayures et points noirs apparaissent rapidement lors de l'utilisation normale de l'appareil. Ceux-ci sont causés par l'utilisation des différents ustensiles et des acides présents dans les aliments. C'est tout à fait normal. Rapidement, toutes ces rayures et points se mélangeront pour donner à la plaque un aspect patiné, brossé qui n'évoluera plus dans le temps. En aucun cas, ils n'altèrent la cuisson.

Le nettoyage se fait plancha éteinte et cordon électrique débranché. Il peut se faire plus facilement si la plancha est encore tiède. Attention aux risques de brulûre.

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

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

Avec la spatule rigide, enlever les sucs restants détrempés en les repoussant vers le tiroir de récupération des jus.

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

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

Après la cuisson de préparations salées, il est indispensable de nettoyer rapidement la plaque de cuisson (risque d'attaque corrosive de la plaque par le sel). Ne pas utiliser de produits chlorés, ils peuvent aussi provoquer de la corrosion.

LE BATI

Le bâti en inox férritique se nettoie avec une éponge légèrement humide.

LE TIROIR DE RECUPERATION DES JUS

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

LES BRULEURS

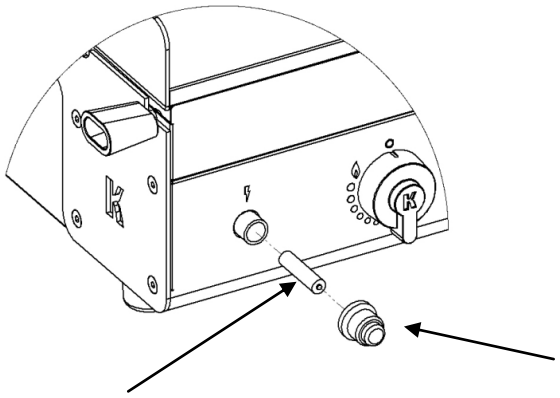
Occasionnellement, vérifiez l'état des orifices des flammes sur les brûleurs et les venturis qui peuvent être obstrués par des nids d'insectes, toiles d'araignées ou de la saleté.

Si les orifices des flammes sont bouchés, brossez les branches avec une brosse à poils durs. Pour le nettoyage des venturis, nous déconseillons fortement l'utilisation d'objets métalliques, ces derniers étant susceptibles de modifier les caractéristiques techniques des brûleurs.

Nous vous recommandons donc de souffler à l'intérieur du venturi. L'accès aux brûleurs et aux venturis se fait en retirant la tôle de fond de l'appareil (Cf. figure 1 et figure 2).

L'ALLUMEUR ELECTRONIQUE

Il est fourni avec une pile LR3 (1.5 volts). Pour le changement de la pile voir le schéma ci-dessous.



RANGEMENT

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

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

Schémas

FIGURE 1 – VUE DE DESSOUS

Pour le nettoyage des aérations

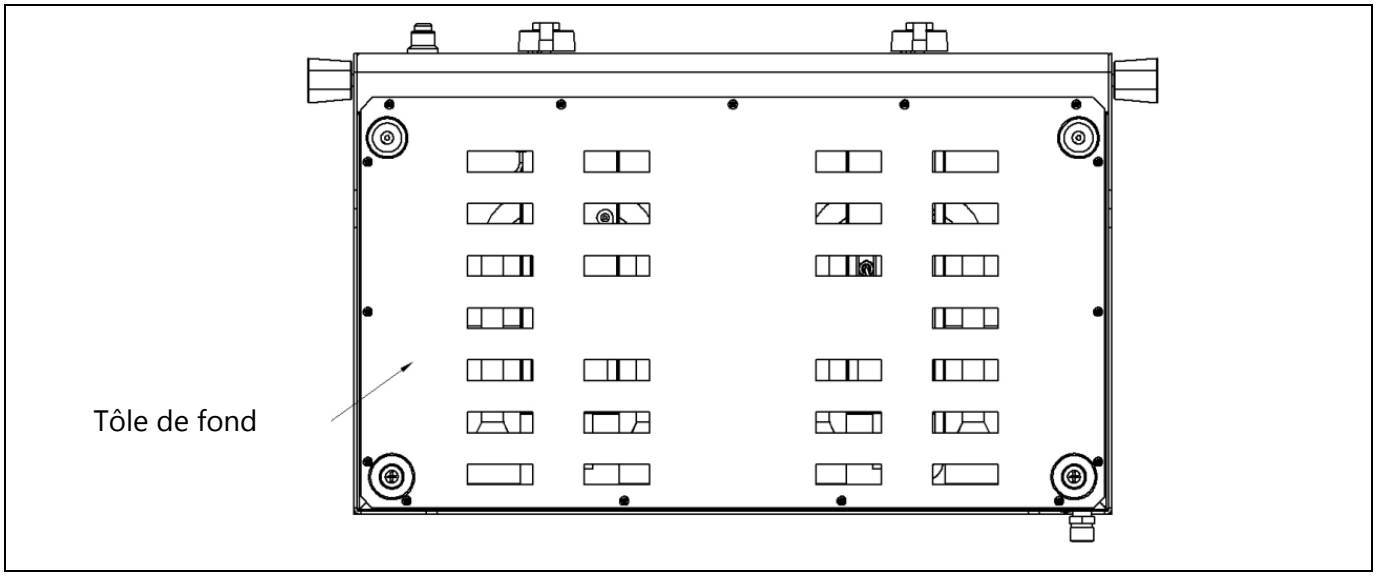


FIGURE 2 – OUVERTURE DU VENTURI

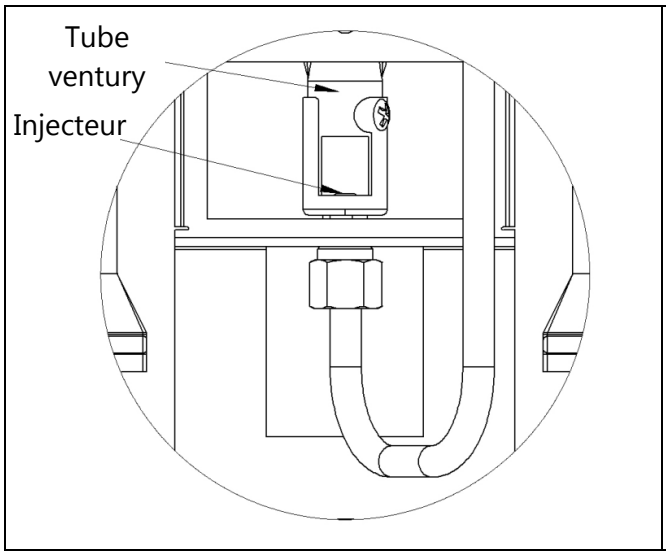


FIGURE 3 – VUE DE LA CONNEXION

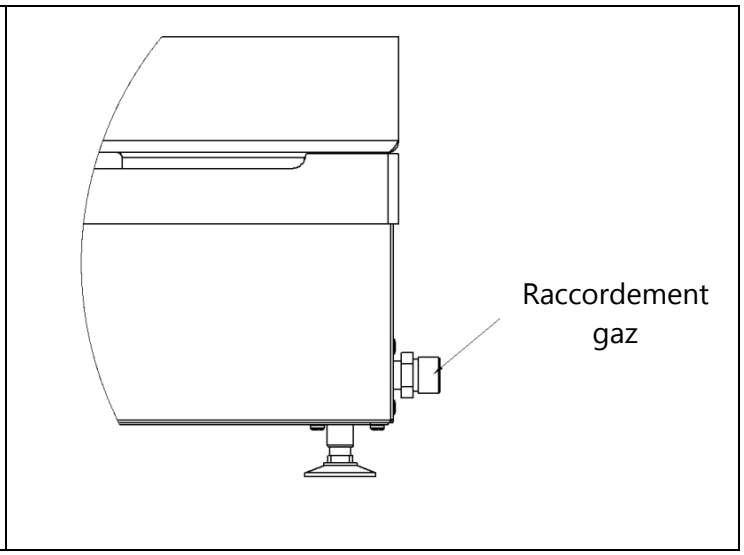


FIGURE 4 – ALLUMEUR ELECTRONIQUE

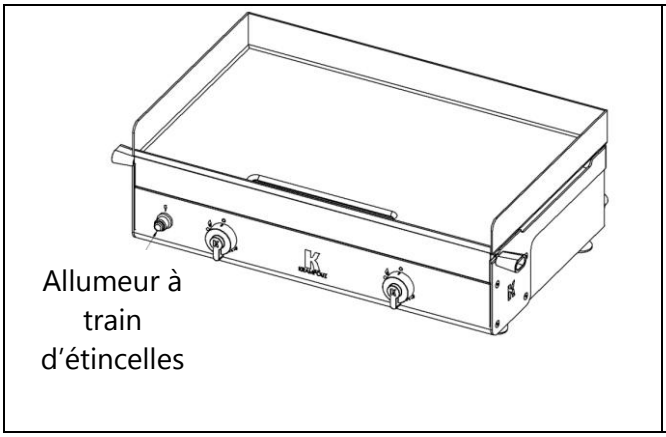
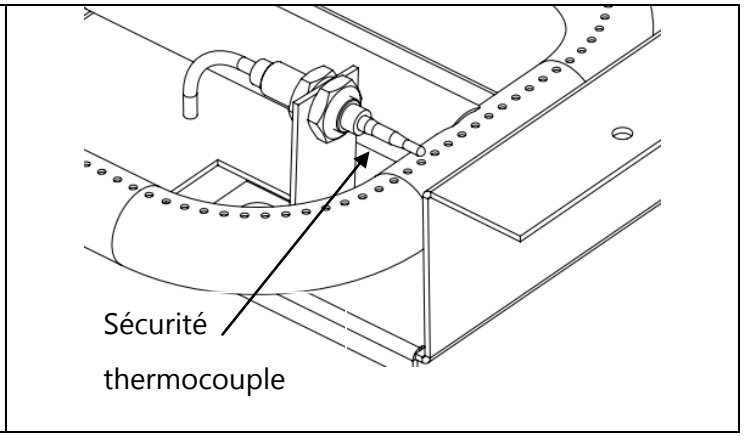


FIGURE 5 – SECURITE THERMOCOUPLE



La sécurité thermocouple est positionnée à la vertical d'un des trous du bruleur.

Accessoires

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

INSTALLER

Chariot Plein Air pour plancha K double (Ref. KHEA04)*

CUISINER

Set plancha (Ref. ASP1)

Tablier (Ref. ATC1)

PROTEGER

Capot pour plancha K double (Ref. ACP5)

Housse pour plancha K double

(Ref. AHP2)

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

* La plancha est vendue séparément.

** Le chariot PLEIN AIR est vendu séparément.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti 2 ans. La plaque de cuisson est quant à elle garantie 5 ans à l'aptitude à la cuisson.

Nous apportons tous nos soins afin que chacun de nos appareils arrive chez vous en parfait état de fonctionnement. Si lors du déballage vous constatez un défaut, signalez-le au magasin dans les 48 heures.

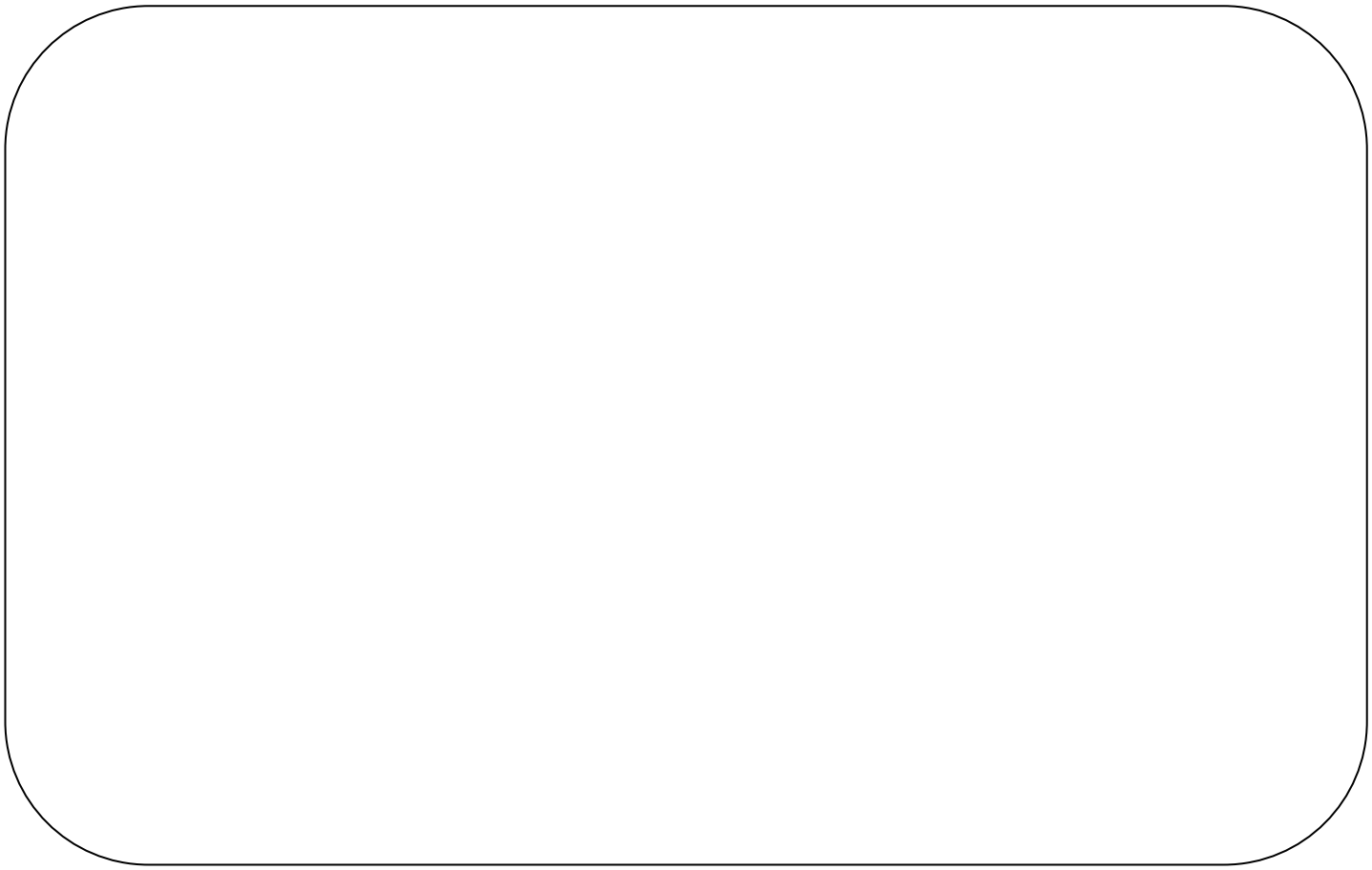
Si durant cette période vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

Sont exclues de la garantie :

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

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

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



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