



Saveur

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

Planchas électriques

AI0294 Ed. 5

Notice originale
Original instructions
Manual original
Originalanleitung

Pensez aux accessoires :
Ask for our accessories :



GECIA3



Set accessoires Plancha /
Set accessories for plancha



Chariot PLEIN AIR /
Cart PLEIN AIR



GECIF2



Crêpière BILLIG /
Electric crepe maker BILLIG

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

Photos non contractuelles

Cher client,

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

Réception et déballage

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

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

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

Lire attentivement toutes les instructions.

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

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

- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité. Eloigner les jeunes enfants.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique, ou analogue à celui-ci, et non intensif, tel que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, les fermes, l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel, les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lors de son fonctionnement.

- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».

- L'utilisation d'accessoires non-recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- L'appareil doit être raccordé à un socle de prise de courant ayant un contact de terre.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle.
- En cas d'utilisation d'un prolongateur, il doit impérativement être déroulé en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Toujours brancher et débrancher le cordon électrique lorsque le réglage est sur la température minimum et sur arrêt.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler avec des mains humides.
- Ne pas laisser pendre le cordon du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, brûleur à gaz, four ...).

- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 20 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le bâti (zone de ventilation).
- Ne pas obstruer les trous de ventilation de la tôle de fond sous le bâti.
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation du châssis.
- Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).
- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Ne pas manipuler l'appareil à chaud.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le ranger à l'abri dans un endroit sec.

- Nous vous conseillons de conserver l’emballage d’origine pour ranger l’appareil.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagés. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le distributeur, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- En cas de panne, l’examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Toutes opérations de maintenance doivent être réalisées par un technicien habilité.
- L’appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Le film en PVC de protection de l’inox doit être retiré de la plaque et de la goulotte avant la première utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques

- Châssis et plaque de cuisson inox
- Plaque certifiée contact alimentaire

- Appareil certifié IPX4 (protection totale contre les projections d'eau)
- Rebords sur 3 côtés
- Bac amovible de récupération des résidus de cuisson
- Alimentation électrique monophasée 230 volts

MODELE SAVEUR SIMPLE

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

MODELE SAVEUR DOUBLE

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

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

Notes

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

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

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

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

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

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

Installation

Installation

Placer l'appareil sur une surface plane et rigide. Ne l'utiliser pas sur un support sensible à la chaleur. Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel on posera l'appareil à une distance minimum de 20 cm de parois non résistantes à la chaleur pour atténuer le rayonnement de la plaque. Pour un confort optimal de l'utilisateur l'appareil doit se situer entre 85 et 95 cm du sol.

Allumage

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

Extinction

Tourner les manettes de contrôle de température sur zéro et débrancher l'appareil.

Utilisation

Cuisson

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

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

Pour la Saveur double, la température des deux zones de cuisson peut être réglée indépendamment l'une de l'autre afin de cuire deux types d'aliments différents.

Si nécessaire, enduire la plaque uniformément d'huile avec un tampon ou un pinceau.

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

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

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

| | Aliments | Température de cuisson | Temps de cuisson |
|----------------------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|
| POISSONS ET FRUITS DE MER | Brochettes de poisson | 160 °C | 15 min |
| | Gambas | 160 °C | 15 min |
| | Noix de pétoncles | 160 °C | 15 min |
| | Saumon | 160 °C | 15 min |
| | Joues de lotte ou de cabillaud | 180 °C | 15 min |
| | Coquilles St Jacques | 160 °C | 15 min |
| | Seiche, calamars, poulpe | 220 °C | 15 min |
| VIANDES ET VOLAILLES | Côte de bœuf saignante | 250 °C | 5 min sur chaque face environ |
| | Côte de bœuf à point | 220 °C | 15 min sur chaque face environ |
| | Steak de bœuf saignant | 250 °C | 1 min sur chaque face environ |
| | Steak de bœuf à point | 220 °C | 3 min sur chaque face environ |
| | Porc ou veau émincé | 220 °C | 20 min |
| | Lapin ou poulet émincé | 200 °C | 30 min |

| | | | |
|----------------|--|--------------------|--|
| | Aiguillettes de canard | 220 °C | 1 à 3 min sur chaque face |
| | Magrets de canard | 240 °C puis 200 °C | 10 min sur la face côté peau puis 5 min sur l'autre face |
| | Brochettes de bœuf | 240 °C | 5 à 10 min |
| | Côtes ou brochettes d'agneau | 240 °C | 5 à 10 min |
| LEGUMES | Champignons/Oignons/ Courgettes/Carottes/ Tomates/Brochettes de légumes/Poivrons ... | 150 °C | |
| FRUITS | Bananes/Pommes/Poires/ Pêches/Orange/Ananas ... | 150 °C | |

Conseils

Ne coupez pas vos aliments directement sur la plaque, pour éviter de la rayer profondément.

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

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

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

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

Entretien et nettoyage

La plaque

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

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

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

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

Avec la spatule rigide, enlever les sucs restants détrempés en les repoussant vers le bac de récupération des résidus de cuisson.

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

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

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

Le bâti

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

Le bac de récupération des résidus de cuisson

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

Rangement

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

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

Accessoires

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

Installer



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

Cuisiner



Set plancha (Ref. ASP1)



Tablier (Ref. ATC1)

Protéger



Capot pour plancha Saveur simple (Ref. ACP4)



Capot pour plancha Saveur double (Ref. ACP2)



Housse pour plancha Saveur
double (Ref. AHP2)



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

* La plancha est vendue séparément.

** Le chariot PLEIN AIR est vendu séparément.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti 2 ans. La plaque de cuisson est quant à elle garantie 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.



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.



Krapouz 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.krapouz.com – contact@krapouz.com