



FR	Contact Grills Panini électriques professionnels Notice d'utilisation	3
EN	Professional electric Contact Grills Panini Instructions for use	13
DE	Professionelles Elektro - Panini-kontaktgrills Bedienungsanleitung	22
ES	Contact Grills Panini eléctricos profesionales Instrucciones de uso	32

Contact Grills Panini



GEID3AO



GEID4AO



GEID5AO

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

Modèle Model	Ref.	Plaques Plates	Surface de cuisson	Dimensions (mm)	Puissance Power	Tension Voltage	Poids Weigh
Small	GECID3AO	sup. striée / inf. striée <i>ribbed top & bottom</i>	260 x 230 (mm)	326 x 379 x 220	1880 W	230/240 V	21 kg
Medium	GECID4AO	sup. striée / inf. striée <i>ribbed top & bottom</i>	350 x 230 (mm)	416 x 379 x 220	2600 W	230/240 V	27 kg
	GECID4BO	sup. striée / inf. lisse <i>smooth top & bottom</i>	350 x 230 (mm)	416 x 379 x 220	2600 W	230/240 V	27 kg
Large	GECID5AO	sup. striée / inf. striée <i>ribbed top & bottom</i>	2 x 260 x 230 (mm)	646 x 379 x 220	3760 W	230/240 V	39 kg

Démontage des plaques

Contact Grills Panini Easy Clean Small, Medium et Large

RAPPEL : Laissez refroidir les plaques avant démontage

1



Dévissez les 2 molettes.



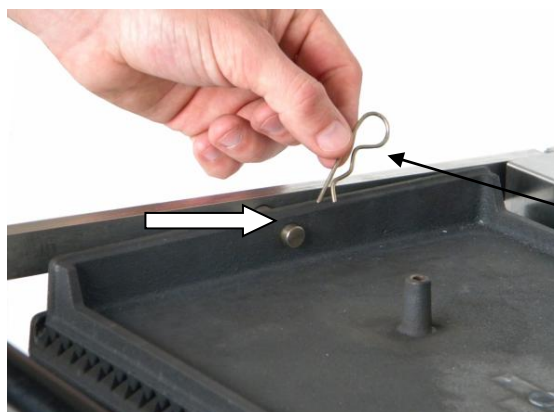
2

Utilisez un tournevis plat pour le démontage du pack résistance.

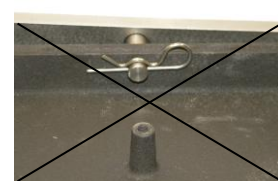
Retirez le pack résistance.



3



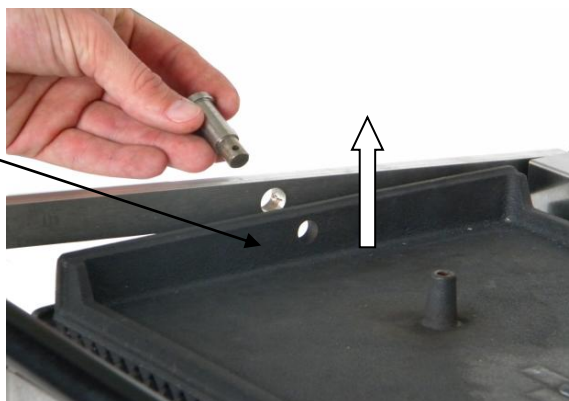
Enlevez les 2 goupilles.



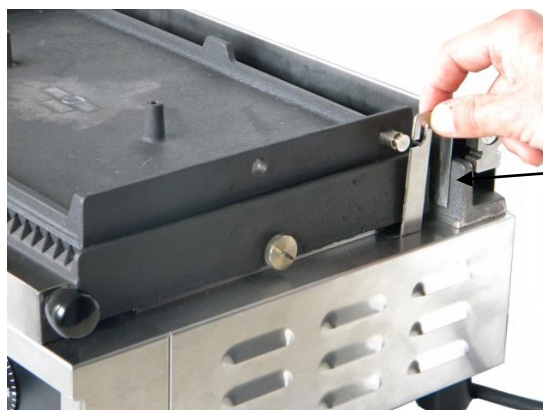
Faites attention au sens de la goupille
lors du montage.

4

Enlevez les deux axes.

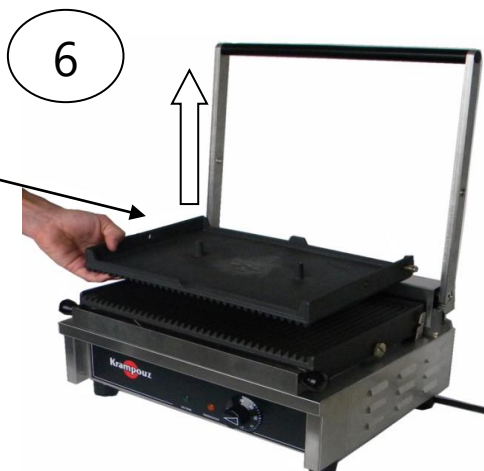


5



Retirez la patte de basculement.

Retirez le fer supérieur.



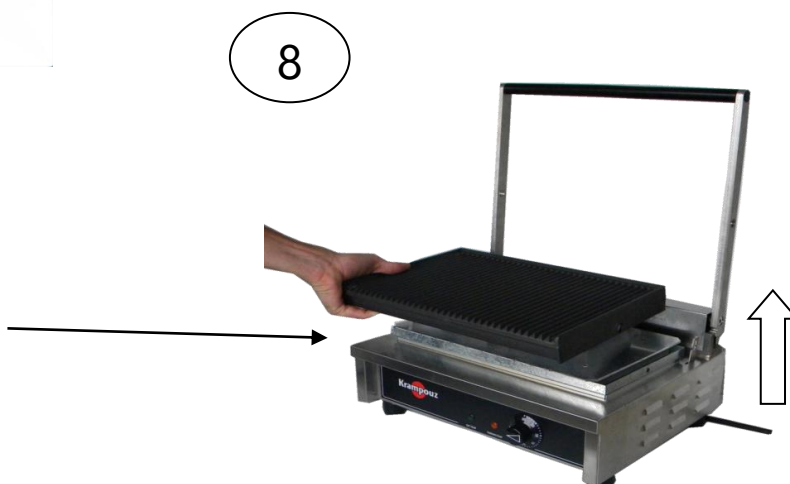
7



Dévissez les 2 molettes de fixation du fer inférieur.

8

Retirez la plaque inférieure.



9



L'appareil est entièrement démonté.

NB : Pour le remontage de l'appareil, suivez les étapes ci-dessus de 9 à 1.

Cher client,

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

Réception et déballage

En cas de problème, faites mention de vos réserves en décrivant avec précision les dégâts constatés à la livraison sur le récépissé du transporteur. Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception.

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

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

Lire attentivement toutes les instructions.

- 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.
- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel.
- 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.

- Les films de protection de l'inox protègent des rayures. Il est impératif de les enlever avant la première mise en chauffe.
- 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.
- Toutes opérations de maintenance doivent être réalisées par un technicien habilité.
- Afin d'éviter tout danger dû au réarmement intempestif du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, comme une minuterie, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d'électricité.
- 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.
- Le symbole  représente la borne d'équipotentialité fixée sous l'appareil.
- 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 (plaque 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.
- 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 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).
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Les Contact Grills Panini électriques 'Easy Clean' apportent confort et facilité d'utilisation grâce à leur thermostat réglable jusqu'à 300 °C. Ils sont équipés de plaques en fonte. La technologie **pack résistance** breveté assure une répartition de la chaleur de façon uniforme et permet d'obtenir une cuisson parfaite.

- Châssis inox
- Plaques en fonte émaillée certifiées contact alimentaire
- Bac amovible de récupération des déchets
- Thermostat muni d'une manette graduée de 50 à 300 °C
- Témoin de chauffe
- Interrupteur marche/arrêt intégré au bouton de commande
- Voyant de mise sous tension
- Alimentation monophasée 230/240 volts
- Cordon d'alimentation pour prise 16 ampères

Installation

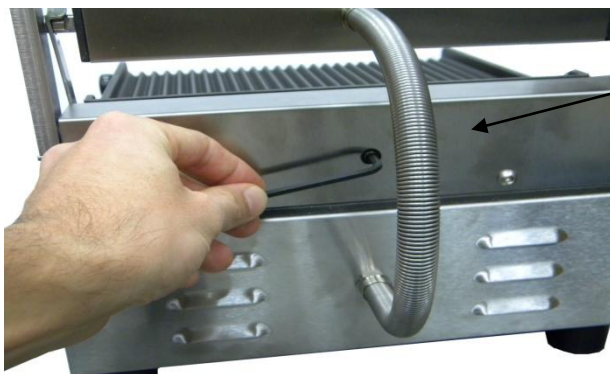
Environnement - Plan de travail

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 prévenir le rayonnement des plaques. Pour un confort optimal de l'utilisateur, le dessus de la plaque inférieure 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.

Raccordement électrique

Les appareils doivent être branchés sur le réseau 230 V à 240 V monophasé à une prise bipolaire + terre 16 A. Ils sont livrés avec un cordon d'alimentation type HO7RNF 3 conducteurs (phase + neutre + terre) de section 1,5 mm².

Équilibrage de la plaque supérieure



Serrez ou desserrez le frein selon l'équilibre souhaité.

Le réglage doit être effectué à froid pour prévenir tout risque de brûlure.

Utilisation

Avant toute utilisation, n'oubliez pas de mettre le bac amovible de récupération en place.

Réglez la température de cuisson à l'aide de la manette graduée.

Laissez chauffer environ 15-20 minutes. Votre appareil est prêt à être utilisé.

Pour réussir votre cuisson, nous vous conseillons d'utiliser :

- Le set Contact Grill Panini Krampouz référence ASC1 composé d'un pinceau, d'une spatule et d'une brosse inox.
- Un peu d'huile de friture pour le graissage des plaques.

Conseils de cuisson

Fonction GRILL*	100 – 150 °C	150 – 200 °C	200 – 250 °C	250 – 300 °C
Paninis				2,30 min
Burgers			2,30 min	
Viandes			2 min	
Poissons		1,30 min		

Fonction SNACK*	100 – 150 °C	150 – 200 °C	200 – 250 °C	250 - 300 °C
Œufs		2 min		
Crevettes			3 min	
Légumes	4 min			

* La température et le temps de cuisson sont relatifs à l'épaisseur des aliments et à la cuisson souhaitée.

Entretien et Nettoyage

Le châssis

Avant le nettoyage de l'appareil, débranchez-le et laissez refroidir les plaques.
 Nettoyez le châssis avec une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent liquide.
 Les tâches tenaces peuvent être enlevées en utilisant un produit spécifique du commerce.
 N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de brosses métalliques.
 Ne nettoyez pas l'appareil par immersion ou au jet d'eau.
 N'utilisez pas de produits chlorés.

Les plaques

Un nettoyage à l'eau et un brossage régulier permettent d'éviter l'encrassement des plaques.
 Pensez également à nettoyer régulièrement les axes afin qu'ils ne s'encrassent pas. Un passage au lave-vaisselle est aussi possible.

Note : Ne jamais refroidir brutalement les plaques chauffées au-delà de 100 °C (par immersion dans de l'eau par exemple).

Garantie et Service après-vente

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 toutes les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non-respect du mode d'emploi.

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 le point 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, votre magasin ou votre revendeur.

Dismantling of the plates

Panini Contact Grill easy clean Small, Medium and Large

CAUTION: allow the plates to cool before dismantling

1



Unscrew the two knurls.



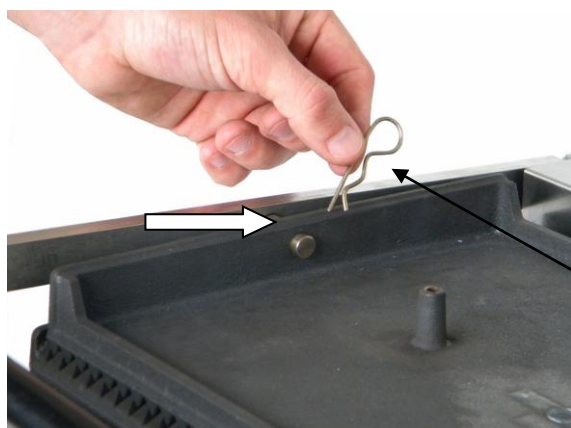
Use a screwdriver to dismantle the heating element device.

2

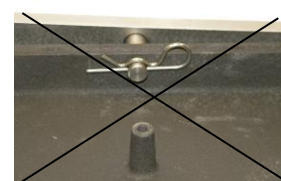
Remove the heating element device.



3



Remove the two pins.

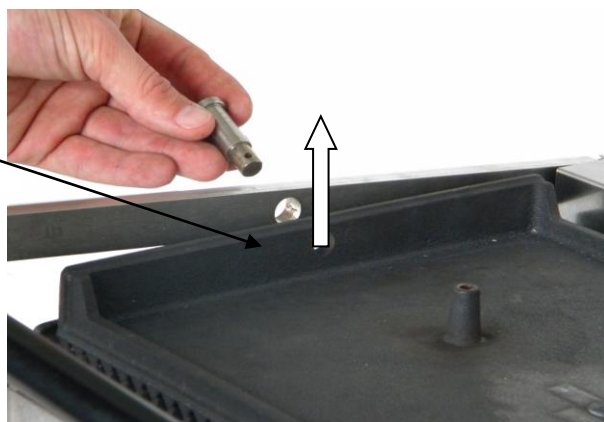


Pay direction to the direction of the pin when assembling.

Dismantling of the plates

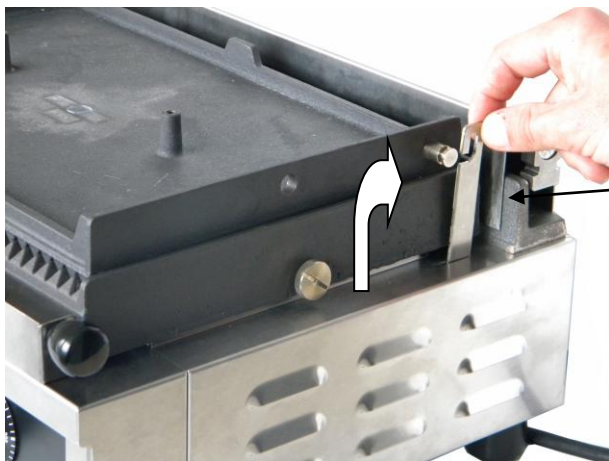
4

Remove the two axis.



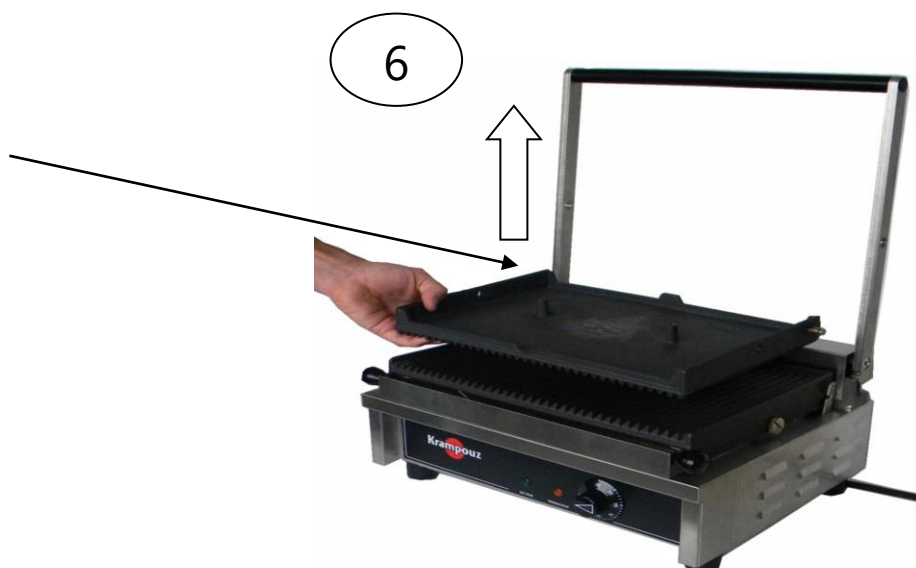
5

Take off the swing device.



6

Remove the upper plate.



7

Dismantling of the plates

Z
W



Unscrew the two fixing knurls of the lower plate.

8

Remove the bottom plate.



9



The appliance is completely dismantled.

NB: To reassemble the appliance, follow the steps above from 9 to 1.

Dear Customer,

Thank you for choosing one of our appliances. It is very easy to use, but we do strongly recommend that you carefully read these instructions which include advice on how to use and install your appliance in order to obtain optimum results.

Reception and unpacking

Any damage due to transport must be reported to the carrier by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receiving your appliance. You must also note your reserves on the carrier's delivery note, describing in detail the damage noted on delivery.

General rules applicable to electrical equipment

When using electrical appliances, safety precautions must always be taken:

Read all the instructions carefully.

- These appliances are meant to be used for collective use, for example in restaurant's kitchens, in canteens, hospitals and craft enterprises, such as bakeries, etc.. But not for mass production of food.
- The symbol  means " Caution: Hot surface ".
- Appliances for professional use only.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- The appliance must never be left without supervision during use.
- Do not use the appliance for anything other than the purpose which is described.
- There is a risk of accidents if accessories are used that are not recommended by the manufacturer of the appliance.

- The protective film protects the steel from scratches. It is imperative to remove them before the first warming.
- The appliance must be earthed.
- The appliance must be connected to the mains by means of a residual (differential) current device with a rated residual operating current of 30mA maximum.
- It is recommended to examine the power supply cable regularly in order to detect any signs of deterioration.
- Do not connect nor use any appliance with a damaged plug or cable. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similar qualified person to avoid any danger.
- In case of failure, the examination and repair should be performed by a qualified technician.
- All maintenance must be performed by a qualified technician.
- The appliance is not designed to be switched on by an external timer or separate remote control system.
- If you need to use an extension lead, take care to unwind the whole length in order to avoid the cable overheating.
- Always connect or disconnect the cable to the power socket with the setting knob set at a minimum and 'off' position.
- In order to avoid electric shocks, do not immerse the cable, socket or body of the appliance in water or any other liquid. Do not handle with wet hands either.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.

- The symbol  shown is the equipotential bonding terminal fixed under the product.
- Do not put the appliance nor its cable on or near a hot surface (electric hotplate, hot gas burner, heated oven etc).
- Disconnect the plug when the appliance is not in use or before cleaning.
- The appliance must not be cleaned with a high or low pressure jet.
- Do not handle the appliance while hot.
- Do not touch the hot surfaces.
- Leave the appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- This device is prohibited outside.
- Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm from any wall or element liable to be affected by heat.
- Take care: Do not insert a sheet of tin foil or any other material or object (risk of damage) between the plate and the frame (ventilation area).
- Do not block the ventilation holes of the plastic base, under the frame.
- Do not block the ventilation area.
- Caution: Do not use this device with wood or coal to other energy source than that for which it provides (electrical energy).
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

Technical description

The electric Panini Contact Grills 'Easy Clean' are easy and comfortable to use thanks to their thermostat adjustable to temperatures up to 300°C. They are fitted with cast iron plates. These contain shielded heating elements which spread the heat evenly so that perfectly cooking can be reached.

- Stainless steel frame
- Plates made of cast iron certified for use with foodstuffs
- Removable collecting vat
- Thermostat with knob adjustable from 50 to 300°C
- Heating indicator
- On/Off switch
- Indicator light
- Single phase 240 Volt power supply
- Power cable for 16 amp socket

Installation

Work surface

Choose an easy-to-clean work surface on which to install the appliance. The appliance must be at least 20 cm from any vertical surfaces that are not heat-resistant in order to prevent damage by heat radiating from the plates. To ensure maximum ease of use, the top of the plates should be between 85 and 95 cm from the ground. If this appliance must be placed in close proximity to a wall, partition, kitchen furniture, decorative borders, etc., they should be of non-flammable material. If not, they should be covered by appropriate heat insulating, non-combustible material, with particular attention paid to fire prevention regulations.

Electrical connection

The appliance must be connected to the single phase 230V to 240 V network using a 16 A 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.

Balancing of the upper plate



Tighten or loosen the brake according to the required balance.

Allow the appliance to cool before adjusting to prevent from burning.

Using

Before using, remember to put the removable vat in place.

Set the cooking temperature thanks to the graduated knob. Leave the appliance to heat for 15-20 minutes. It is now ready to use.

We recommend the following accessories for successful cooking:

- The set Multi Contact Grill by Krampouz (ref. ASC1) including a silicon brush, a spatula and a s/steel wire brush.
- A little cooking oil for greasing the plates.

Cooking tips

GRILL*	100 – 150 °C	150 – 200 °C	200 – 250 °C	250 – 300 °C
Paninis				2,30 min
Burgers			2,30 min	
Meat			2 min	
Fish		1,30 min		

SNACK*	100 – 150 °C	150 – 200 °C	200 – 250 °C	250 - 300 °C
Eggs		2 min		
Shrimps			3 min	
Vegetables	4 min			

* Temperature and cooking time may vary depending on the required cooking and the thickness of food.

Maintenance and Cleaning

The frame

Before cleaning your appliance, unplug it and let the plates cool down.
Clean the frame with a sponge soaked in warm water and liquid detergent.
Stubborn marks can be removed by using a specific commercially available product.
Never use abrasive products or metal brushes.
Never clean the appliance by immersing in water or using a water jet.
Do not bleach.

The plates

Cleaning with water and regular brushing will help to prevent clogging of the plates.
Also remember to clean the axis so that grease does not build up on it.
It is also possible to use the dishwasher

Note: never suddenly cool the plates hotter than 100°C (by immersing them in water, for example).

Guarantee and After Sales Service

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.

No damage due to incorrect use or failure to comply with the instructions is covered by the guarantee.

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.

Demontage der Platten

Panini-kontaktgrills Easy Clean Small, Medium, Large

ZUR ERINNERUNG: Lassen Sie die Platten vor der Demontage abkühlen

1



Lösen Sie die beiden
Rändelschrauben.



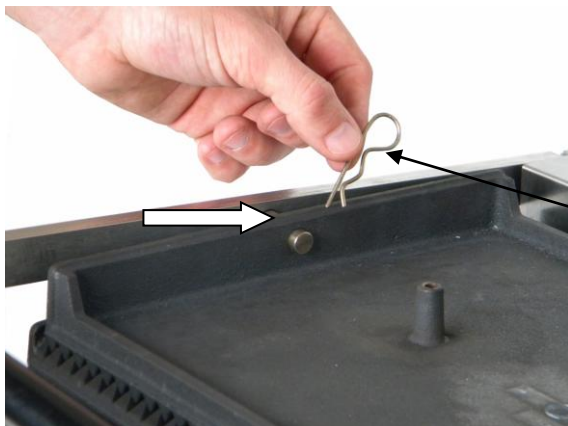
Benutzen Sie einen flachen Schraubenzieher,
um das Heizelement zu demontieren.

2

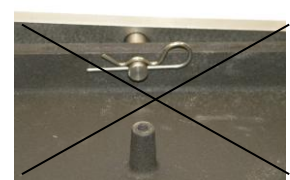
Entfernen Sie das Heizelement.



3



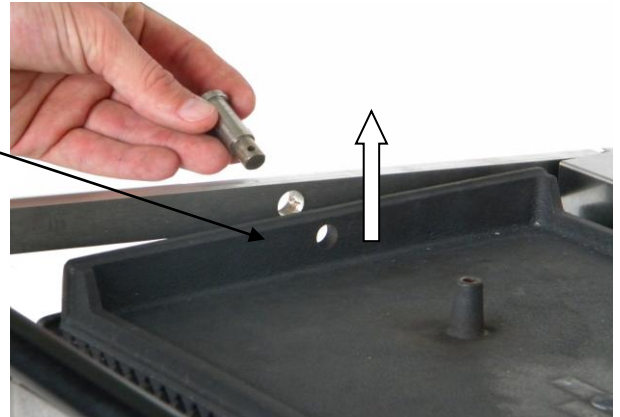
Entfernen Sie die beiden
Arretierstifte.



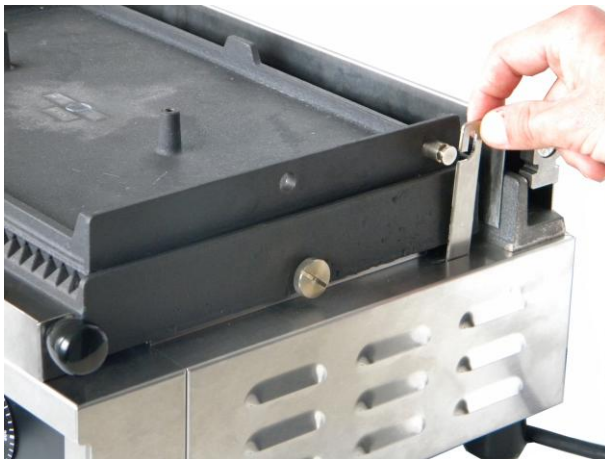
Beachten Sie bei der Montage die Richtung des
Arretierstiftes.

4

Entfernen Sie die beiden Achsen.



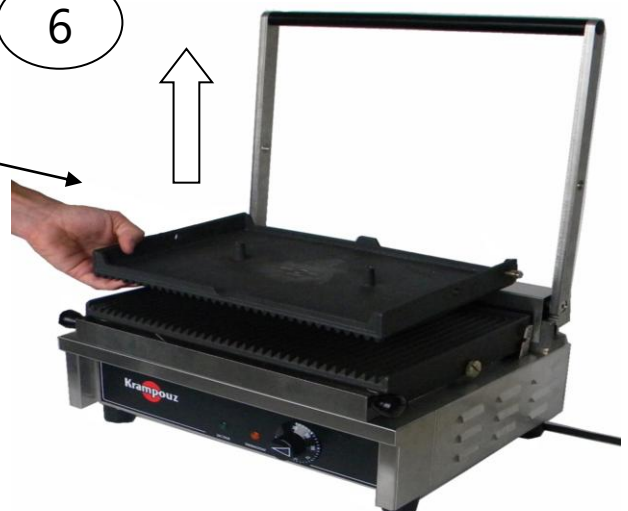
5



Entfernen Sie die Kippklammer.

Nehmen Sie das obere Eisen ab.

6



Demontage der Platten (Ende)

7



Lösen Sie die beiden
Rändelschrauben des
unteren Eisens.

8

Nehmen Sie die
untere Platte ab.



9



Das Gerät ist nun vollständig demontiert.

NB: Für den Zusammenbau des Gerätes führen Sie die Schritte 9 bis 1 aus.

Sie haben eines unserer Geräte erstanden, wir danken Ihnen herzlich dafür. Sein Einsatz ist sehr einfach, wir empfehlen Ihnen dennoch, die vorliegende Anleitung aufmerksam zu lesen. Sie enthält Hinweise zur Aufstellung und zum Betrieb, die Ihnen eine optimale Leistung garantieren.

Annahme und Auspacken:

Eventuelle Transportschäden müssen dem Spediteur per Einschreiben mit Rückantwort spätestens 24 Stunden nach der Annahme mitgeteilt werden. Sie können Ihre Vorbehalte in Bezug auf beim Erhalt der Ware festgestellte Mängel auch auf der Empfangsbestätigung des Spediteurs vermerken und detailliert beschreiben.

Allgemeine Vorschriften zu elektrischen Ausrüstungen

Beim Einsatz von Elektrogeräten sind immer Sicherheitsvorkehrungen einzuhalten:

Die Anweisungen aufmerksam lesen.

- Diese Geräte sind für eine gemeinschaftliche Nutzung vorgesehen, z.B. in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Handwerksbetrieben wie Bäckereien, Metzgereien, etc., allerdings nicht zur kontinuierlichen Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Das Symbol  bedeutet "Achtung: Heiße Oberfläche".
- Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung vorgesehen.
- Wird das Gerät von Kindern oder in ihrer Nähe benutzt, ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck benutzen.
- Der Einsatz von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Unfällen führen.

- Die Schutzfolie schützt den Stahl vor Kratzern. Es ist zwingend notwendig, um sie vor der ersten Erwärmung zu entfernen.
- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät muss über einen FI-Schalter mit einem Bemessungsdifferenzstrom nicht über 30mA versorgt werden.
- Es wird empfohlen, das Stromkabel regelmäßig zu kontrollieren, um etwaige Anzeichen einer Beschädigung frühzeitig festzustellen.
- Geräte mit defekten Kabeln oder Steckdosen nicht anschließen oder betreiben. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es, um Gefahren auszuschließen, vom Hersteller, seinem Kundendienst oder Fachpersonal ersetzt werden.
- Im Falle des Schadens sollen die Prüfung und die Reparatur von einem ermächtigten Techniker realisiert sein.
- Jede Wartungsoperation soll von einem ermächtigten Techniker realisiert sein.
- Das Gerät ist nicht für einen Betrieb mit externer Zeitschaltuhr oder einem unabhängigen Fernbedienungs-system vorgesehen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, muss dieses unbedingt vollständig ausgerollt werden, um ein jegliches Überhitzen des Kabels zu vermeiden
- Bitte stellen Sie stets die Schalter auf Minimaltemperatur oder auf Null, bevor Sie das

Anschlusskabel in die Stechdose stecken oder es herausziehen.

- Stromkabel noch Steckdose oder Gerätekörper in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen. Nicht mit feuchten Händen bedienen
- Das Stromkabel nicht über einen Tisch- oder Thekenrand hängen lassen.
- Das Symbol  stellt die, unter dem Produkt montierte, Potenzialausgleichsschiene dar.
- Das Gerät und das Kabel nicht auf oder in die Nähe einer heißen Oberfläche (Kochplatte, Gasbrenner, warmer Ofen, usw.) aufstellen.
- Wird das Gerät nicht benutzt oder soll es gereinigt werden, den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät nicht mit einem Hoch- oder Von anderem Druckreiniger reinigen.
- Keine heißen Geräte transportieren.
- Keine heißen Oberflächen anfassen.
- Das Gerät vor dem Transport und dem Reinigen abkühlen lassen.
- Dieses Gerät ist draussen verboten.
- Das Gerät auf einer stabilen, trockenen Oberfläche, weiter als 20 cm von Wänden und sonstigen wärmeempfindlichen Bauteilen.
- Achtung: Keine Alufolie oder ein anderes Material bzw. einen anderen Gegenstand in den Lüftungsbereich zwischen Eisen und Gehäuse einführen (Gefahr einer Beschädigung).

- Die Lüftungsbohrungen des Kunststoffsockels unter dem Gehäuse nicht verstellen.
- Blockieren Sie nicht Lüftungsschlitze des Gehäuses
- Warnung: nicht dieses Gerät mit Holzkohle oder mit anderer Energiequelle benutzen, daß diejenige, für die es nicht vorgesehen (elektrische Energie).
- Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts in der Originalverpackung.

ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

Technische Beschreibung

Die Elektro Panini-kontaktgrills 'Easy Clean' bieten Komfort und einfache Bedienung über das bis 300°C regelbare Thermostat.

Sie sind mit Platten aus Gusseisen ausgestattet. Die patentierte **Heizelement**-Technologie gewährleistet eine gleichmäßige Hitzeverteilung und ermöglicht perfektes Garen.

- Gestell aus Edelstahl
- Platten aus lebensmitteltauglichem Gusseisen
- Abnehmbare Auffangschalen
- Thermostat mit einem von 50 bis 300°C unterteilten Schieberegler
- Heizkontrollleuchte
- Ein/Aus-Betriebsleuchte
- Stromspannungs-Kontrollleuchte
- Wechselstromversorgung 230/240 Volt
- Stromkabel für 16 Ampere Steckdose

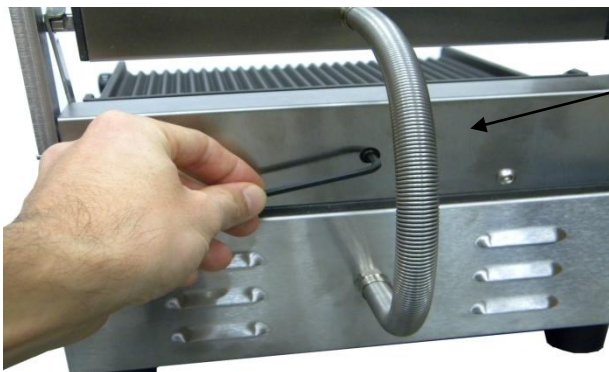
Geräteumgebung – Arbeitsplatte

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Arbeitsplatte, auf der das Gerät abgestellt wird. Dieses muss mindestens 20 cm von hitzeunempfindlichen Wänden entfernt sein, um eine Wärmestrahlung der Eisen zu vermeiden. Für einen optimalen Komfort des Benutzers sollte die Oberkante des Eisens sich zwischen 85 und 95 cm über dem Boden befinden. Wenn dieses Gerät in direkter Nähe zu einer Wand oder Mauer bzw. eines Küchenmöbels oder einer dekorativen Einfassung etc. 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.

Elektroanschluss

Die Geräte müssen über eine zweipolige 16 Ampere Erdungssteckdose an eine Netzversorgung mit von 230 V bis 240 V Wechselstrom angeschlossen werden. Sie werden mit einem Stromkabel des Typs HO7RNF mit 3 Polen (Phase + Nulleiter + Erde) und einem Querschnitt von 1,5 mm² geliefert.

Abgleich der oberen Platte



Je nach gewünschtem Gleichgewicht ist die Bremse festzuziehen oder zu lösen.

Um Verbrennungen zu vermeiden, ist die Einstellung bei kalter Platte auszuführen.

Benutzung

Vergessen Sie nicht, die abnehmbare Auffangschale vor jeder Benutzung anzubringen. Stellen Sie die Temperatur anhand des gradierten Knopfes ein. Lassen Sie das Gerät etwa 15-20 Minuten vorheizen. Ihr Gerät kann jetzt benutzt werden.

Damit das Grillen gelingt, empfehlen wir Ihnen die Benutzung:

- Des Multi Contact Grill Krampouz Sets Referenz ASC1, bestehend aus einem Pinsel, einem Spatel und einer Edelstahlbürste.

- Von etwas Frittierfett zum Einfetten der Platten.

Ratschläge fürs Grillen

Funktion GRILL*	100 – 150 °C	150 – 200 °C	200 – 250 °C	250 – 300 °C
Paninis				2,30 min
Burgers			2,30 min	
Fleisch			2 min	
Fisch		1,30 min		

Funktion SNACK*	100 – 150 °C	150 – 200 °C	200 – 250 °C	250 - 300 °C
Eier		2 min		
Garnelen			3 min	
Gemüse	4 min			

* Temperatur und Garzeit sind von der Dicke der Lebensmittel und der gewünschten Garung abhängig.

Pflege und Reinigung

Sockel

Vor dem Reinigen des Geräts den Stromstecker ziehen und die Platte abkühlen lassen.
 Den Sockel und die herausnehmbaren Platten mit einem in warmes Wasser und Flüssigreiniger getauchten Schwamm reinigen.
 Hartnäckige Flecken können mit einem Mittel aus dem Fachhandel entfernt werden.
 Keine Scheuermittel oder Metallbürsten verwenden.
 Das Gerät nicht eintauchen oder unter einem Wasserstrahl reinigen.
 Bitte benutzen Sie keine chlorhaltigen Produkte.

Platten

Eine Reinigung mit Wasser und ein regelmäßiges Bürsten helfen dabei, die Verschmutzung der Platten zu vermeiden.
 Auch an die regelmäßige Reinigung der Achse denken, damit sie nicht verschmutzt. Eine Reinigung im Geschirrspüler ist möglich

Hinweis: Auf mehr als 100°C erwärmte Eisen nie plötzlich abkühlen (z.B. durch Eintauchen in Wasser).

Für das Gerät gilt eine Garantie von einem Jahr.

Wir tun unser möglichstes, damit alle Geräte in perfektem Betriebszustand beim Kunden ankommen. Wenn Sie beim Auspacken einen Fehler feststellen, informieren Sie bitte Ihren Händler innerhalb von 48 Stunden.

Wenn Sie in dieser Zeit einen Fehlbetrieb feststellen, wenden Sie sich bitte an einen Händler.

Von der Garantie ausgenommen sind alle Schäden aufgrund einer Fehlbedienung oder der Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung.

Wir stehen jederzeit für Ihre Vorschläge offen.



Das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt bzw. der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Es muss an eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten verbracht werden:

- an einen Verkaufspunkt im Fall des Kaufs eines gleichwertigen Geräts,
- an Sammelstellen in Ihrer Nähe (Mülldeponie, Mülltrennungssysteme, usw.)

Indem Sie sicherstellen, dass das Produkt in angemessener Weise entsorgt wird, verhindern Sie mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und menschliche Gesundheit. Die Wiederverwertung der Werkstoffe hilft, natürliche Ressourcen zu schonen. Zu weiteren Hinweisen zur Wiederverwendung dieses Produkts, setzen Sie sich bitte mit Ihrer Stadtverwaltung, Mülldeponie oder Ihrem Einzelhändler in Verbindung.

Desmontaje de las placas

Contact Grill Panini Easy Clean Small, Medium y Large

RECUERDE: Deje enfriar las placas antes de desmontarlas

1



Desenrosque las dos ruedas de ajuste.



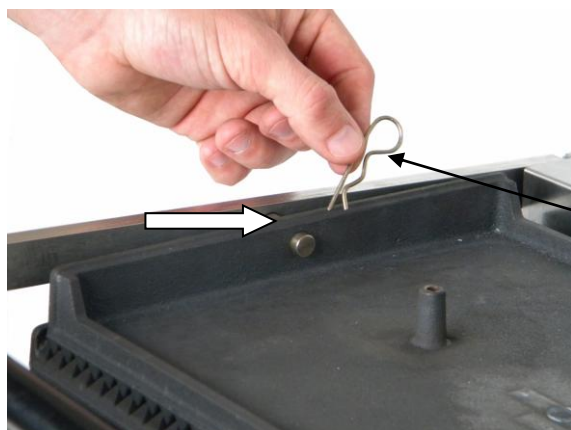
Utilice un destornillador plano para desmontar el pack de resistencia.

2

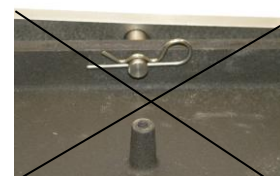
Retire el pack de resistencia.



3



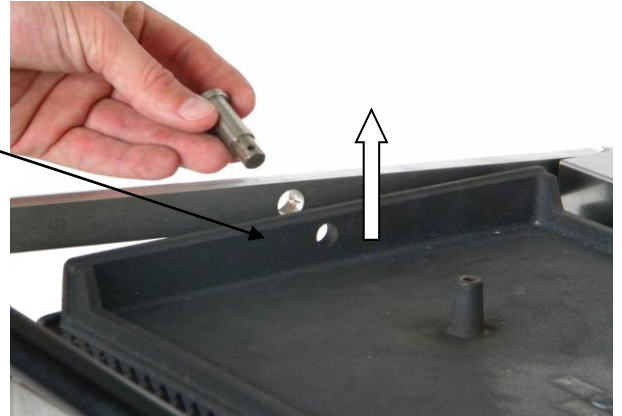
Retire los 2 pasadores.



Preste atención al sentido del pasador durante el montaje.

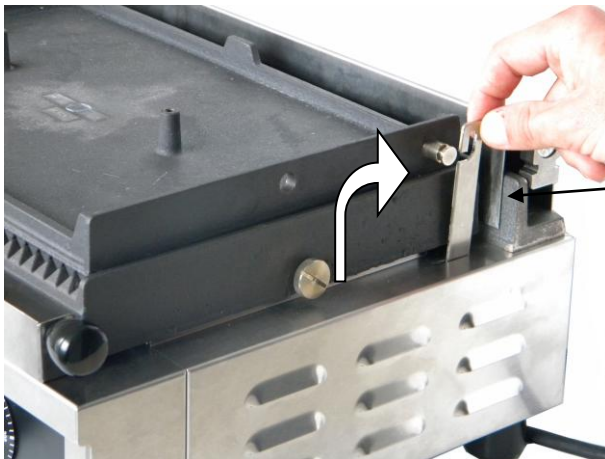
4

Retire los dos ejes.



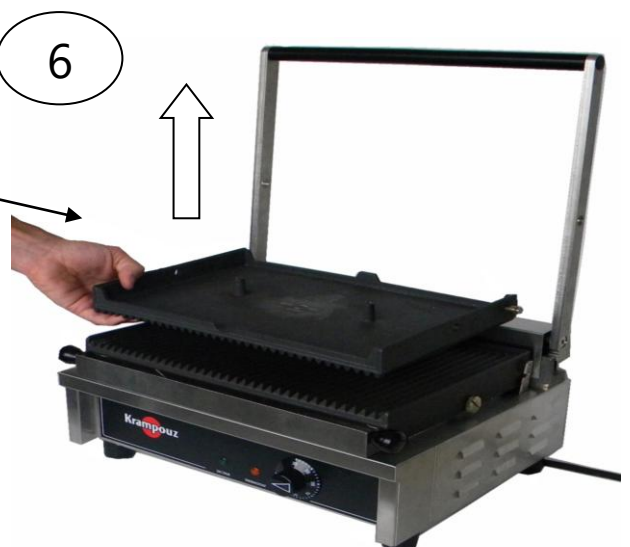
5

Retire la patilla de vuelco.



6

Retire el hierro superior.



Desmontaje de las placas

7



Desenrosque las 2 ruedas de fijación del hierro inferior.

8

Retire la placa inferior.



9



El aparato está totalmente desmontado.

NB: Para volver a montar el aparato, siga las etapas mencionadas desde el 9 hasta el 1.

Le agradecemos haber comprado uno de nuestros aparatos.

Su utilización es sencilla, pero le recomendamos que lea detenidamente este manual, en el que encontrará los consejos de instalación y de utilización que le permitirán obtener mejores resultados.

Recepción y desembalaje:

Los eventuales daños debidos al transporte deberán señalarse al transportista por correo certificado con acuse de recibo, en un plazo de 24 horas a partir de la recepción. Además, deberá mencionar sus reservas en el recibo del transportista sobre los desperfectos constatados en el momento de la entrega.

Instrucciones generales relativas a los materiales eléctricos

En cuestión de seguridad, la utilización de aparatos eléctricos requiere la adopción de precauciones:

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Estos dispositivos están dirigidos a usos colectivos, por ejemplo en las cocinas de los restaurantes, de los comedores, hospitales y las empresas artesanales como las panaderías, etc.. Pero no a la producción en masa de los alimentos.
- El símbolo  significa "Atención: Superficie caliente".
- Este dispositivo está dirigido a un uso profesional.
- La utilización de este aparato por parte de niños o a proximidad de los mismos, exige una estrecha vigilancia.
- El aparato no debe dejar de vigilarse nunca durante su utilización.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea aquel previsto.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.

- La película protectora protege el acero de los arañazos. Es imperativo para eliminarlos antes de que el calentamiento primero.
- El aparato deberá conectarse necesariamente a una toma de tierra.
- El aparato debe alimentarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente asignada de funcionamiento residual que no exceda los 30mA.
- Se recomienda examinar el cable de alimentación con regularidad para detectar cualquier señal de deterioro eventual.
- No enchufe ni utilice ningún aparato cuyo cable o enchufe esté deteriorado. Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o por una persona cualificada, para evitar todo peligro.
- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico habilitado.
- Cualquier tipo de mantenimiento debe ser realizado por un técnico habilitado.
- Los aparatos no están diseñados para ponerse en funcionamiento a través de un temporizador externo, ni mediante un sistema de mando a distancia separado.
- Si debe utilizar un prolongador, desenróllelo hasta el final para evitar que el cable se caliente.
- Enchufe o desenchufe siempre el cable al enchufé eléctrico llevando los botones a la temperatura mínima y a parada.

- No sumerja en agua el cable, la toma ni el cuerpo del aparato, para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica. No manipule dichas partes con las manos mojadas.
- No deje el cable colgando al borde de una mesa o encimera.
- El símbolo  representa el terminal equipotencial fijado debajo del producto
- No ponga el aparato ni el cable sobre ni cerca de una superficie caliente (placa eléctrica, quemador de gas caliente, un horno en funcionamiento...)
- Antes de limpiar el aparato o cuando éste no se esté utilizando, desenchufe el cable de la toma de corriente.
- El aparato no debe limpiarse con agua a presión (ni alta ni baja).
- No manipule el aparato en caliente.
- No toque las superficies calientes.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.
- Este aparato está prohibido al aire libre.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, manténgalo alejado del borde y a más de 20 cm. de cualquier pared y de todo elemento sensible al calor.
- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material ni objeto (riesgo de deterioro) entre la placa y el armazón (zona de ventilación).
- No obstruya los orificios de ventilación de la base de plástico, bajo el armazón.
- No obstruya los orificios de ventilación del chasis.

- Precaución: no utilice este aparato con carbón o con otra fuente de energía de la que se espera (energía eléctrica)
- Le recomendamos conserve el embalaje original para guardar el aparato.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

Los Contact Grills Panini eléctricos 'Easy Clean' le aportarán una utilización cómoda y fácil gracias a su termostato regulable hasta 300°C. Vienen equipadas con placas de fundición. Éstos están equipados con resistencias blindadas que reparten el calor de manera uniforme y permiten una cocción perfecta.

- Chasis de acero inoxidable
- Placas de fundición certificados aptos para el contacto con alimentos
- Bandeja de recuperación extraíble
- Termostato provisto de una rueda graduada de 50 a 300°C
- Piloto de calentamiento
- Piloto de funcionamiento/parada
- Piloto luminoso
- Alimentación por corriente monofásica 230/240 Voltios
- Cable de alimentación para toma de 16 amperios

Instalación

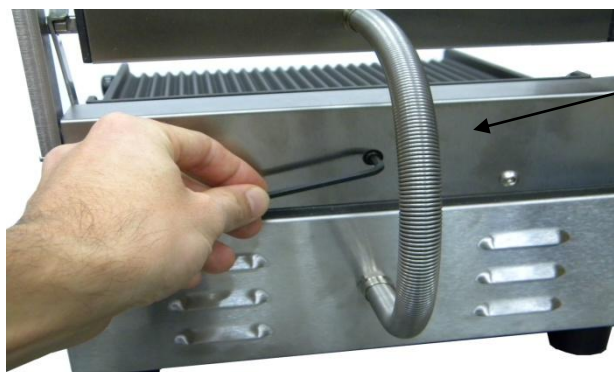
Entorno – Encimera

Elija una encimera de mantenimiento fácil para colocar el aparato. Éste deberá encontrarse a una distancia mínima de 20 cm de las paredes que no resistan al calor, para evitar que los hierros irradie calor. Para una utilización lo más cómoda posible, la superficie de los hierros deberá situarse a una altura de 85 a 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, y prestarse una atención especial a la normativa de prevención de incendios.

Conexión eléctrica

Los aparatos deberán enchufarse a la red de 230 V a 240 V monofásica, a una toma bipolar + tierra de 16 amperios. Se entregan con un cable de alimentación de tipo HO7RNF de 3 conductores (fase + neutro + tierra), de sección de 1,5 mm².

Equilibrado de la placa superior



Apriete o afloje el freno en función del equilibrio deseado.

El ajuste deberá hacerse en frío para evitar cualquier riesgo de quemadura.

Utilización

Antes de toda utilización, no olvide volver a poner en su lugar el recipiente de recuperación extraíble.

Ajuste la temperatura de cocción por medio de la rueda graduada. Deje calentar unos 15-20 minutos.

Su aparato está listo para utilizar.

Para conseguir una buena cocción, le aconsejamos utilizar:

- El kit Multi Contact Grill Krampouz referencia ASC1 compuesto de un pincel, una espátula y un cepillo de acero inoxidable.
- Un poco de aceite de freír para engrasar las placas.

Consejos de cocción

Función GRILL*	100 – 150 °C	150 – 200 °C	200 – 250 °C	250 – 300 °C
Paninis				2,30 min
Hamburguesas			2,30 min	
Carnes			2 min	
Pescados		1,30 min		

Función SNACK*	100 – 150 °C	150 – 200 °C	200 – 250 °C	250 - 300 °C
Huevos		2 min		
Gambas			3 min	
Verduras	4 min			

* La temperatura y los tiempos de cocción dependen del grosor de los alimentos y de si los desea muy hechos o poco hechos.

Mantenimiento y limpieza

El armazón

Antes de limpiar su aparato, desenchúfelo y deje enfriar las placas.

La limpieza del armazón puede efectuarse con una esponja humedecida con agua templada y detergente líquido.

Las manchas difíciles pueden eliminarse utilizando un producto específico de venta en tiendas.

No utilice nunca productos abrasivos, estropajos ni cepillos metálicos.

No limpie el aparato sumergiéndolo en agua ni con agua a chorros.

No utilice nunca productos con cloro

Las placas

Limpiar el aparato con agua y cepillarlo con regularidad permite evitar el engrasamiento de las placas.

Recuerde asimismo limpiar el eje con regularidad para que no acumule suciedad. También puede meterse en el lavavajillas

NB: nunca enfríe de manera brusca placas que se hayan calentado a más de 100°C (sumergiéndolos en agua, por ejemplo).

Este aparato tiene una garantía de un año.

Nos esforzamos para que cada uno de nuestros clientes reciba su aparato en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo observara cualquier anomalía, comuníquelo a su proveedor en un plazo de 48 horas.

En caso de funcionamiento deficiente durante dicho período, diríjase a su distribuidor.

Se excluye de la garantía cualquier deterioro causado por un uso incorrecto o por no haber respetado las instrucciones de uso.

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 tratarse junto con los residuos domésticos. Deberá llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclado de los equipos eléctricos y electrónicos:

- en los puntos de venta en caso de comprar 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 consecuencias negativas potenciales para el medio ambiente y la salud.

El reciclaje de los materiales contribuirá a conservar los recursos naturales. Para más información sobre el reciclaje de este producto, puede contactar con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que compró el producto.



Notice originale
Original instructions
Originalanleitung
Manual original

Krampouz SAS

Z.A. Bel Air - 29700 Pluguffan – France
Tel. +33 (0)2.98.53.92.92

www.krampouz-pro.com
contact@krampouz.com