



Appareil homologué
Approved appliance
Zugelassenes Gerät
Aparato homologado



Plaque à snacker – plancha gaz
Notice d'utilisation et d'installation 3

Professional gas snack plate / plancha
Installation and operating instructions 19

Professioneller Gas Plancha-Grillplatte
Bedienungsanleitung und Aufstellung 33

Plancha de gas profesional
Manual de instrucciones e instalación 49

Plancha GAZ

Demandez notre catalogue
Ask for our brochure



GGCIO2



Set plancha ASP1
Plancha set ASP1



GGCIR2



Pinceau silicone APS2
Silicon brush ASP2

Modèle Model	Dimensions Dimensions	Surface de cuisson Cooking surface	Puissance Power	Poids Weight
GGCIO2	700 x 415 x 230 mm	640 x 340 mm	2 x 2.25 kW	19 kg
GGCIR2	400 x 690 x 266 mm	340 x 640 mm	4.5 kW	20 kg

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

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 est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel formé et qualifié qui aura pris connaissance de la notice.
- L'installation, la maintenance et les réglages (changement d'injecteur) de cet appareil doivent être effectués par des installateurs ou des techniciens qualifiés en équipements gaz.
- Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec des bouteilles de gaz butane ou propane, mais aussi à partir d'une alimentation au gaz naturel.
- Tout appareil fonctionnant au gaz naturel doit être posé sur un plan de travail fixe. Les tables roulantes sont interdites.

- 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.
- Choisir un support en inox ou tout autre matériau ignifugé et conforme aux normes d'hygiène.
- Utiliser ce produit à l'abri du vent.
- Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air.
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 1 m de matériau combustible, élément ou paroi sensible à la chaleur.
- 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 parties protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lors de son fonctionnement.
- 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.
- En cas d'odeur de gaz, fermer tous les robinets.
- Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- 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 ainsi que les trous de ventilation de la tôle de fond sous le châssis.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le châssis (zone de ventilation).
- En cas de panne, l'examen et la réparation doivent être réalisés 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).
- Fermer le robinet du récipient de gaz ou le robinet mural pour le gaz naturel après usage.

- Hauteur conseillée de la plaque de cuisson : de 85 à 95 cm du sol pour une bonne position de travail.
- Vérifier le bon état du tuyau (NF ou CE). Ne pas hésiter à le changer s'il vous semble douteux.
- Vérifier la date de péremption du tuyau.
- Ne pas tordre le tuyau et l'éloigner de toutes parties pouvant être chaudes.
- 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.
- Les films de protection de l'inox protègent des rayures. Il est impératif de les enlever avant la première mise en service.
- Nettoyer la plaque avant la première utilisation.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques

- Châssis et plaque de cuisson inox
- Plaque certifiée contact alimentaire
- Rebords sur 3 côtés
- Bac amovible pour la récupération des résidus de cuisson
- Une zone de chauffe (GGCIR2) ou deux zones de chauffe (GGCIO2)
- Thermostat(s) réglable(s) jusqu'à 300 °C avec thermocouple de sécurité (coupure automatique du gaz en cas d'absence de flamme)
- Allumage par allumeur électronique à trains d'étincelles (pile LR6)
- Alimentation gaz butane/propane et gaz naturel
- 2 pieds réglables à l'arrière
- Puissance :
 - o GGCIR2 : 4.5 kW
 - o GGCIO2 : 2 x 2.25 kW

Cet appareil est conforme aux directives européennes CE.

SPÉCIFICATIONS

Référez-vous à la plaque signalétique apposée sur l'appareil pour connaître la catégorie de l'appareil selon le pays de destinations.

Plancha référence GGCIO2

	<i>Indice des catégories</i>	<i>Type de gaz et pression</i>	<i>Pays</i>	<i>Ouverture des bagues d'air</i>	<i>Marquage injecteur</i>	<i>Repères by-pass</i>	<i>Débit nominal</i>	<i>Consommation nominale</i>	<i>Débit réduit</i>
GPL	3+	G30/G31 28-30/37 mbar	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, PT, IE	4 mm	80	55 (serrés)	4500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2000 W
	3B/P	G30/G31 50 mbar	DE	4 mm	72	50 (serrés)	4500 W	G30 : 327 g/h G31 : 321 g/h	2000 W
Gaz naturels	2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR	1 mm	120	Réglage des by-pass : desserrés d'un tour	4500 W	G20 : 476 g/h G25 : 553 g/h	2000 W
	2H	G20 20 mbar	CH, ES, GB, IT, PT, IE, GR	1 mm	120	Réglage des by-pass : desserrés d'un tour	4500 W	476 g/h	2000 W
	2E	G20 20 mbar	DE	1 mm	120	Réglage des by-pass : desserrés d'un tour	4500 W	476 g/h	2000 W

Plancha référence GGCIR2

	<i>Indice de catégorie</i>	<i>Type de gaz et pression</i>	<i>Pays</i>	<i>Ouverture des bagues d'air</i>	<i>Marquage injecteur</i>	<i>Repères by-pass</i>	<i>Puissance nominale</i>	<i>Consommation nominale</i>	<i>Puissance réduite</i>
GPL	I3+	Butane/Propane G30/G31 28-30/37mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, SI, SK	5 mm	110	80 (serré)	4.5 kW	G30 : 355 g/h G31 : 350 g/h	2.5 kW
	I3B/P	Butane/Propane G30/G31 30mbar	DK, EE, FI, HU, NL, NO, PL, RO, SE, SI	5 mm	110	80 (serré)	4.5 kW	G30 : 355 g/h G31 : 350 g/h	2.5 kW
	I3B/P	Butane/Propane G30/G31 50mbar	AT, DE	5 mm	95	75 (serré)	4.5 kW	G30 : 355 g/h G31 : 350 g/h	2.25 kW
Gaz naturel	I2E+	G20/G25 20/25mbar	BE, FR	3 mm	168	80 Réglage du by-pass : Desserré d'un tour et quart	4.5 kW	G20 : 476 l/h G25 : 553 l/h	2.3 kW
	I2H	G20 20mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK	3 mm	168	80 Réglage du by-pass : Desserré d'un tour et quart	4.5 kW	G20 : 476 l/h	2.3 kW
	I2E	G20 20mbar	DE, LU	3 mm	168	80 Réglage du by-pass : Desserré d'un tour et quart	4.5 kW	G20 : 476 l/h	2.3 kW

Installation

L'appareil est de Type A1 : sans ventilateur. Prévoir un espace dégagé au-dessus de la plaque à proximité d'un système d'aspiration conforme aux réglementations du pays pour une utilisation intérieure. Prévoir un renouvellement d'air pour l'alimentation en air de combustion d'au minimum 15m³/h.

RACCORDEMENT AU GAZ

La configuration d'alimentation de l'appareil est indiquée par un marquage (X) sur la plaque signalétique collée à l'arrière de l'appareil.

Si vous devez changer la configuration gaz de votre appareil, reportez-vous au chapitre « Réglages » page 13.

- La plancha doit être raccordée à partir du raccord situé en façade de l'appareil (GGCIR2) ou à l'arrière de l'appareil (GGCIO2), à l'aide d'un tuyau flexible conforme aux normes données ci-dessous pour les gaz naturels et les gaz de 3^e famille Butane/Propane.
- L'étanchéité du raccord doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse.
- Ne jamais tester l'étanchéité à la flamme.
- L'utilisation d'about à tétine est interdite.
- L'appareil devra être installé à une distance minimale de 10 cm de toute cloison, aucun élément ou cloison ne doit être en contact avec l'appareil

Raccordement pour l'utilisation de votre appareil en catégorie I3+

Butane

Pour le gaz Butane G30, utilisez un détendeur à sécurité NF 28 mbar

- Tuyau flexible métallique NFD36-125 (Durée de vie : Sans limite d'emploi) / longueur : 1 m
- Tuyau flexible NFD36-112 (Durée de vie : 10 ans) / longueur : 1 m

Propane

Pour le gaz Propane G31, utilisez un détendeur à sécurité NF 37 mbar

- Tuyau flexible métallique NFD36-125 (Durée de vie : Sans limite d'emploi) / longueur : 1 m
- Tuyau flexible NFD36-112 (Durée de vie : 10 ans) / longueur : 1 m

Raccordement pour l'utilisation de votre appareil en catégorie I2E+

Gaz naturel

Pour les gaz Naturels G20 et G25

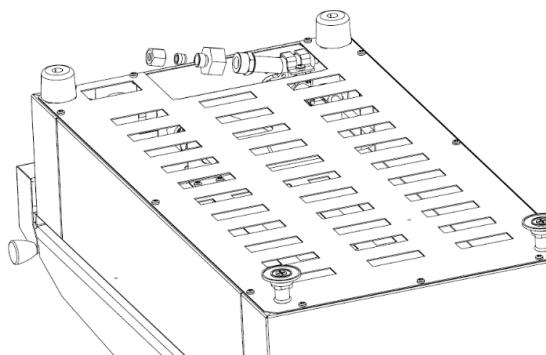
- Tuyau flexible métallique NFD36-121 (Durée de vie : Sans limite d'emploi)
- Tuyau flexible NFD36-103 (Durée de vie : 10 ans)

Le tuyau flexible ne doit pas être soumis à des efforts ou torsion. Vérifiez son bon état. N'hésitez pas à le changer s'il vous semble craquelé ou légèrement brûlé.

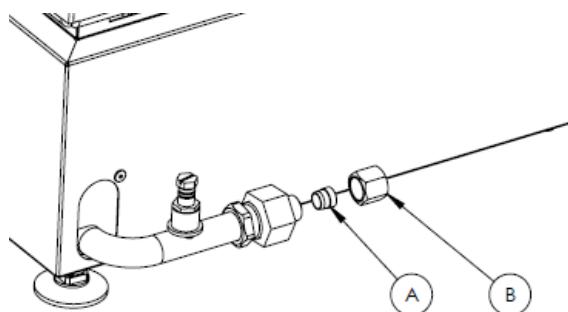
Raccordement spécifique

Pour l'Allemagne, utilisez le raccord adapté ci-dessous, livré avec votre appareil :

- GGCIR2 :



- GGCI02 :



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, dans un endroit bien aéré éloigné de toute source de chaleur (cigarette, appareil électrique...).

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

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

MISE EN SERVICE

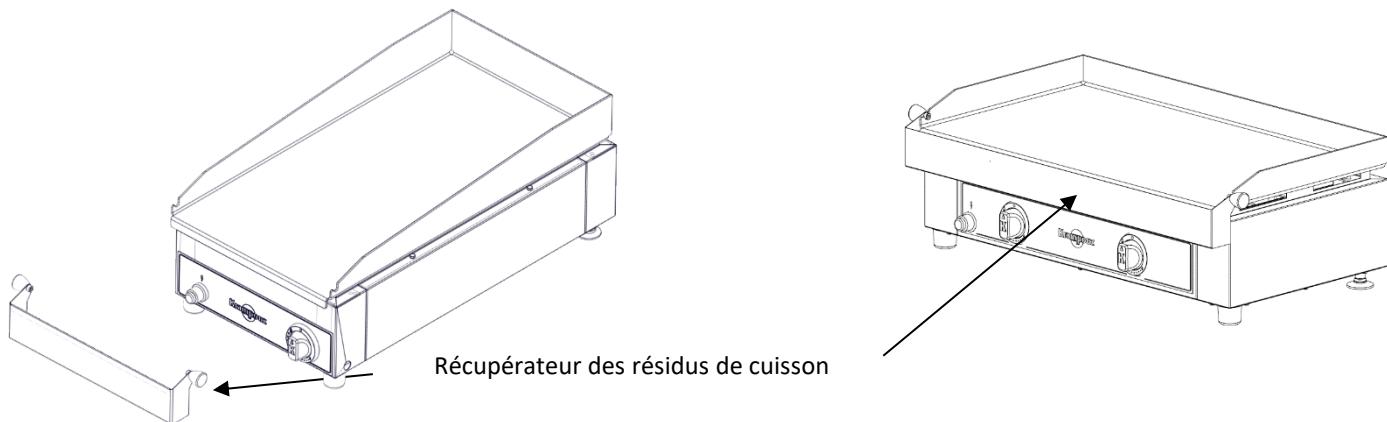
Le raccordement de l'appareil à la source d'alimentation se fera par un tuyau gaz conformément aux normes et aux exigences européennes en vigueur.

Utilisez des tuyaux répondant aux spécifications normatives de votre pays.

Vérifiez que votre tuyau ou flexible n'est pas en contact avec des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Le récipient livré avec votre appareil permet la récupération des résidus de cuisson, il doit être manipulé appareil froid.

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 récupérateur des résidus de cuisson doit être impérativement monté à l'emplacement prévu. (Risque de détérioration des manettes)

Utilisation

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel formé et qualifié qui aura pris connaissance de la notice.

ALLUMAGE

- L'appareil installé est prêt à fonctionner. Assurez-vous que l'arrivée de gaz est ouverte. Si vous percevez une odeur de gaz, coupez l'arrivée de gaz de l'appareil. Si l'odeur persiste, vérifiez la connexion, la vis de la prise de pression et contactez votre installateur qualifié en équipements gaz. (Voir figure 1 page 65)
- Pour le premier allumage après installation, poussez la manette, placez-la sur la position grande flamme et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes afin de laisser s'échapper l'air de la conduite de gaz vers le brûleur, puis relâchez la manette.
- Ouvrez le robinet en tournant la manette sur la gauche, positionnez-la sur la grande flamme (dessin représenté sur la manette).
- Actionnez l'allumeur à train d'étincelles, puis poussez sur la manette dans cette position pour obtenir l'allumage complet du brûleur.
- Maintenez la pression sur la manette entre 5 et 10 secondes afin d'enclencher le système de sécurité thermocouple.
- Relâchez alors la manette et laissez le brûleur chauffer la plaque de cuisson à la température adéquate.

- 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.

Équipée d'un système de régulation thermostatique, « Automatic control system », cette plancha gaz permet une cuisson de précision et une réactivité optimale aux variations de température. Sa conception vous assure une répartition homogène de la chauffe sur toute la surface ainsi qu'une réduction de 30% de la consommation d'énergie.



L'appareil est doté d'un thermostat qui permet de réguler la température de cuisson à la température désirée. En préchauffe, les brûleurs émettent des grandes flammes jusqu'à l'obtention de la température de la consigne. Lorsque la température de consigne est atteinte, les flammes se régulent automatiquement afin de garder un même niveau de température (variation de grande à petite flamme et vice versa). La plancha se charge donc elle-même de maintenir cette température tout au long de la cuisson.

CUISSON

Préchauffez la plancha à la température de cuisson souhaitée. Si nécessaire, enduisez uniformément la plaque d'huile avec un pinceau. Disposez les aliments sur la plaque. Avec l'habitude, vous déterminerez les températures les plus adaptées aux produits à cuire en fonction de leurs épaisseurs, de leurs textures et de vos goûts. Les temps ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

	Aliments	Temps de cuisson
POISSONS ET FRUITS DE MER	Brochettes de poisson	15 min
	Gambas	15 min
	Noix de pétoncles	15 min
	Saumon	15 min
	Joues de lotte ou de cabillaud	15 min
	Coquilles St Jacques	15 min
	Seiche, calamars ou poulpe	15 min
VIANDES ET VOLAILLES	Côte de bœuf saignante	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 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 ...	10 à 15 min
FRUITS	Bananes / Pommes / Poires / Pêches / Orange / Ananas ...	1 à 3 min

CONSEILS

Ne coupez pas vos aliments directement sur la plaque afin d'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.

EXTINCTION DE LA PLANCHA

- Après utilisation, éteignez votre appareil en positionnant la manette ou les manettes à la verticale sur la position du grand rond plein.
- Fermez le robinet du récipient de gaz
- Déconnectez le tuyau d'alimentation de l'appareil et rangez-le 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.

Réglages

En cas de changement de gaz il est impératif de remplacer les injecteurs (selon indications du tableau page 8).

REEMPLACEMENT DES INJECTEURS

Dans le cas d'un appareil déjà installé, avant de procéder au remplacement des injecteurs et aux nouveaux réglages, veuillez fermer le robinet de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de gaz.

Procédez aux opérations suivantes :

- Fermez le robinet de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de gaz.

GGCIR2

- Retournez l'appareil, retirez la tôle en acier galvanisé et dévissez les deux vis de la pièce de maintien de l'injecteur (voir figure 2 page 66-67)
- Écartez l'injecteur de l'orifice du brûleur.
- Dévissez l'injecteur avec une clé de 7, puis prenez la pochette de transformation (pochette d'injecteurs).
- Procédez au changement de l'injecteur et de son joint, en respectant les indications du tableau de correspondance des différents types d'alimentation (tableau page 8, marquage de l'injecteur et ouverture de la bague d'air).
- Repositionnez l'injecteur dans l'orifice du brûleur et revissez les deux vis de la pièce de maintien de l'injecteur.
- Fermez et revissez la protection de l'appareil. Il est recommandé d'inscrire la nouvelle configuration sur la plaque signalétique de l'appareil et d'effacer l'ancienne.
- Placez l'injecteur remplacé dans la pochette de transformation et rangez-la soigneusement puis reportez-vous à la procédure de mise en service.

GGCIO2

- Retournez l'appareil, retirez la tôle en acier galvanisé
- Poussez sur le brûleur pour l'éloigner du robinet.
- Dévissez l'injecteur avec une clé de 10 et son support avec une clé de 13, puis prenez la pochette de transformation (pochette d'injecteurs). (voir figure 3 page 66-67)
- Procédez au changement d'injecteur et de son joint, en respectant les indications du tableau de correspondance des différents types d'alimentation (tableau page 8).
- Repositionnez le brûleur à sa position initiale puis revissez les deux vis afin de bloquer le brûleur.
- Fermez et revissez la protection de l'appareil. Il est recommandé d'inscrire la nouvelle configuration sur la plaque signalétique de l'appareil et d'effacer l'ancienne.
- Placez l'injecteur remplacé dans la pochette de transformation et rangez-la soigneusement puis reportez-vous à la procédure de mise en service.

RÉGLAGE DU RALENTI

Lorsque les appareils sont réglés au gaz Butane/Propane, la vis de ralenti est tournée au maximum vers la droite.

Si vous passez du gaz Butane/Propane au Gaz naturel il faut desserrer cette vis jusqu'à obtenir un bon réglage du ralenti (voir tableau page 8). Le ralenti sera bien réglé si en

passant rapidement de la position maximum à la position minimum, la flamme ne s'éteint pas.

Le réglage du ralenti doit se faire avec la plaque de cuisson en place et fixée :

1. Enlevez la manette en la tirant vers vous et retirez l'anneau.
2. A l'aide d'un petit tournevis vous pouvez ainsi accéder à la vis de réglage qui se situe sur la périphérie de l'axe du thermostat. Tournez la vis de ralenti d'un tour et demi dans le sens anti horaire et replacez la manette (Voir figure 4 page 68).
3. Allumez-la plancha en position grande flamme pendant 5 minutes
4. Placez la manette en position petite flamme
5. En visualisant la flamme sous la plaque, dévissez pour augmenter le ralenti, vissez pour le réduire (voir tableau page 5).
6. Replacez la manette et l'anneau.

RÉGLAGE DE LA BAGUE D'AIR

GGCIR2

Lorsque les appareils sont réglés au gaz Butane/Propane, la bague d'air est fixée à 5 mm d'ouverture pour des pressions de 28-30mbar (butane) et 37mbar (propane) ou de 5 mm pour 50mbar (butane/propane).

Si vous passez du gaz Butane/Propane au Gaz naturel, il est impératif de modifier l'ouverture de la bague d'air. Pour cela, desserrez la vis de la bague d'air à l'aide d'un tournevis puis la réglez-la à 3 mm d'ouverture. Une fois le réglage effectué, resserrez la vis (Voir figure 5 page 69).

GGCIO2

Lorsque les appareils sont réglés au gaz Butane/Propane, la bague d'air est fixée à 4 mm d'ouverture.

Si vous passez du gaz Butane/Propane au Gaz naturel, il est impératif de modifier l'ouverture de la bague d'air. Pour cela, desserrez la vis de la bague d'air à l'aide d'un tournevis puis la réglez-la à 1 mm d'ouverture (Voir figure 5 page 69). Une fois le réglage effectué, resserrez la vis.

RÉGLAGE DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE DU TRAIN D'ETINCELLES ET DE LA SECURITE THERMOCOUPLE

Pour un bon allumage du brûleur, la bougie doit toujours être positionnée à la cote de 5 mm du brûleur.

Pour un bon fonctionnement de la sécurité thermocouple, l'extrémité doit être située dans la flamme et doit toujours être positionné à 2 mm du brûleur (Voir figures 6 et 7 pages 70 et 71).

Entretien et Nettoyage

LA PLAQUE

La plaque en inox ferritique de la plancha a un aspect mat à la livraison. Des rayures et points noirs apparaissent rapidement lors de l'utilisation normale de l'appareil. Rapidement, toutes ces rayures et points se mélangeront pour donner à la plaque un aspect patiné, brossé qui n'évoluera plus dans le temps. En aucun cas, ils n'altèrent la cuisson.

Le nettoyage se fait plancha éteinte et robinet de gaz fermé. Il peut se faire plus facilement si la plancha est encore tiède. Attention aux risques de brûlure.

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 bac de récupération des résidus de cuisson.

Finissez 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 se nettoie avec une éponge légèrement humide.

LE BAC DE RECUPERATION 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.

LE(S) BRÛLEUR(S)

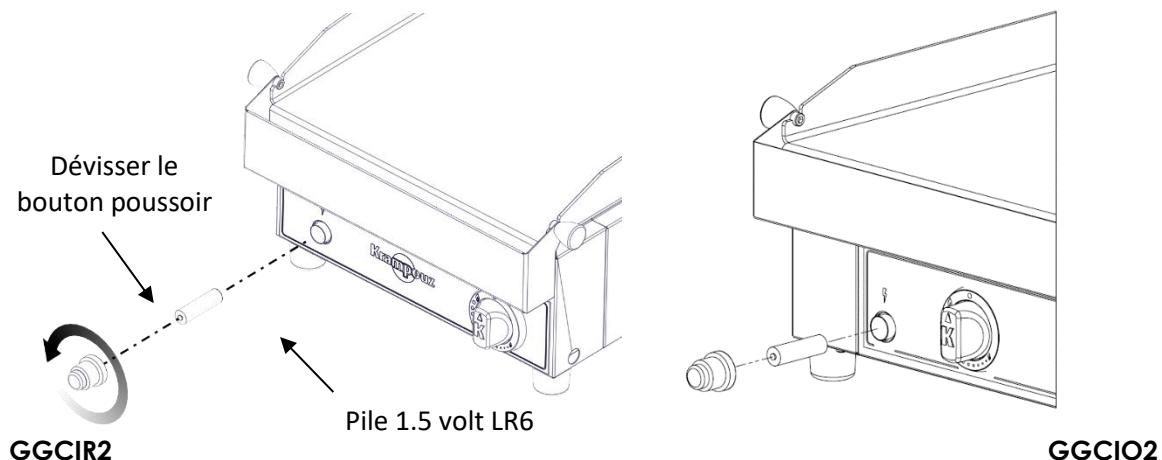
Occasionnellement, vérifiez l'état des orifices des flammes sur le(s) brûleur(s) et la (les) bague(s) d'air qui peuvent être obstrués par des nids d'insectes, toiles d'araignées ou de la saleté.

Si les orifices des flammes sont bouchés, brossez avec une brosse à poils durs. Pour le nettoyage de la (les) bague(s) d'air, nous déconseillons fortement l'utilisation d'objets métalliques, ces derniers étant susceptibles de modifier les caractéristiques techniques du (des) brûleur(s).

Nous vous recommandons donc de souffler à l'intérieur de la bague d'air. L'accès au brûleur et à la bague d'air se fait en retirant la tôle de fond de l'appareil (Cf. figures 2 et 3 p.66-67).

L'ALLUMEUR ELECTRONIQUE

Il est fourni avec une pile LR6 (1.5 volts). Pour le changement de la pile voir le schéma ci-dessous.



L'emballage doit être éliminé conformément à la réglementation en vigueur.

Garantie et Service après-vente

Cet appareil est garanti un an, pour les pièces détachées.

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 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.

Dear customer,

Thank you for purchasing one of our products. Although it is very easy to use, we recommend that you read these instructions carefully, as they provide installation and operating information for optimum results.

Receipt and unpacking:

Any damage due to shipping must be reported to the carrier by registered letter with return receipt, within 24 hours of receipt of the appliance. You must also mention your reserves on the carrier's receipt and accurately describe damage found on delivery.

General instructions

When using gas appliances, always take basic safety precautions.

Read all instructions carefully.

- This appliance is for professional use of qualified, trained personnel who have read the instructions.
- The installation, maintenance and adjustment operations (injector changes) of this product must be performed by installation engineers or technicians qualified for gas appliances.
- This appliance was designed to operate with butane or propane gas cylinders, but also from a natural gas supply.
- Appliances running with natural gas must be laid on a fixed work top. Do not use trolleys.
- The appliance must never be left unattended when in use.
- The surfaces are likely to become hot when in use.
- Choose a base made from stainless steel or any other flame-proof material which meets hygiene standards.

- Shelter this product from wind when in use.
- Never switch on the appliance when there is a strong wind and never place it in a draught.
- Place the appliance on a stable, dry surface, slightly away from the edge and at least 1 m away from any combustible material, item or wall sensitive to heat.
- Do not use the appliance for any purpose besides its intended one.
- Using accessories not recommended by the appliance's manufacturer may cause accidents.
- Parts protected by the manufacturer or its assignee must not be handled by the user.
- Do not move the appliance while operating it.
- Do not touch hot surfaces.
- Do not handle the appliance when hot.
- Leave the appliance to cool down before handling or cleaning it.
- Do not clean the appliance with a high or low pressure water spray.
- Do not use chlorinated products to clean stainless steel.
- If you smell gas, close all valves.
- Never use a leaky appliance.
- Keep this appliance away from flammable materials during use.
- Modifying the appliance may be dangerous.
- Do not use an adjustable pressure regulator.

- The bottom of the appliance must stay ventilated to allow proper air flow to the burner.
- Do not obstruct the frame's ventilation inlets and the ventilation holes in the bottom plate under the frame.
- Caution: Do not insert aluminium foil or any other material or object between the plate and the frame (ventilation zone).
- In the event of failure, inspection and repairs must be performed by an approved technician.
- Warning: do not use this appliance with charcoal or any other power source than the one for which it is intended (gas power).
- When not used, close the valve of the gas cylinder or the wall-mounted valve for natural gas.
- Recommended height of the cooking plate: 85 to 95 cm from the ground for a good operating position.
- Check the condition of the hose (NF or EC). Change it immediately if in doubt.
- Check the expiry date of the hose.
- Do not twist the hose and keep it away from any source of heat.
- When the appliance is not in use, store it somewhere dry.
- We recommend that you keep the original packaging for storing the appliance.
- The film on the stainless steel protects it from scratches. It is vital to mandatory it before first use.

- - Clean the plate before first use.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

SPECIFICATIONS

- Stainless steel frame and cooking plate
- Food-grade certified plate
- Edges on 3 sides
- Removable, disposable cooking waste collector
- One heating zone (GGCIR2) or two heating zones (GGCIO2)
- Thermostat(s) adjustable up to 300°C with a thermocouple safety system (automatic gas cut-out if no flame)
- Electronic spark ignition (LR6 battery)
- Butane/propane and natural gas supply
- 2 adjustable feet to the rear
- Power:
 - o GGCIR2: 4.5 kW
 - o GGCIO2: 2 × 2.25 kW

This appliance complies with the CE European Directives.

SPECIFICATIONS

Refer to the information plate affixed to the appliance to find out the category of the appliance according to the country of destination.

Plancha reference GGCIO2

	Index of categories	Type of gas and pressure	Country	Opening of the air collars	Injector marking	By-pass marks	Rated flow	Rated consumption	Reduced flow
LPG	3+	G30/G31 28-30/37 mbar	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, PT, IE	4 mm	80	55 (tight)	4500 W	G30: 327 g/h G31: 321 g/h	2000 W
	3B/P	G30/G31 50 mbar	DE	4 mm	72	50 (tight)	4500 W	G30: 327 g/h G31: 321 g/h	2000 W
Natural gas	2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR	1 mm	120	Adjustment of the by-pass: loosened by one turn	4500 W	G20: 476 g/h G25: 553 g/h	2000 W
	2H	G20 20 mbar	CH, ES, GB, IT, PT, IE, GR	1 mm	120	Adjustment of the by-pass: loosened by one turn	4500 W	476 g/h	2000 W
	2E	G20 20 mbar	DE	1 mm	120	Adjustment of the by-pass: loosened by one turn	4500 W	476 g/h	2000 W

Plancha reference GGCIR2

	Category index	Type of gas and pressure	Country	Opening of the air collars	Injector marking	By-pass marks	Rated power	Rated consumption	Reduced power
LPG	I3 +	Butane/Propane G30/G31 28-30/37 mbars	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, SI, SK	5 mm	110	80 (locked)	4.5 kW	G30:355 g/hr G31: 350 g/hr	2.5 kW
	I3B/P	Butane/Propane G30/G31 30 mbars	DK, EE, FI, HU, NL, NO, PL, RO, SE, SI	5 mm	110	80 (locked)	4.5 kW	G30:355 g/h G31: 350 g/hr	2.5 kW
	I3B/P	Butane/Propane G30/G31 50 mbars	AT, DE	5 mm	95	75 (locked)	4.5 kW	G30:355 g/h G31: 350 g/hr	2.25 kW
Natural gas	I2E +	G20/G25 20-25 mbar	BE, FR	3 mm	168	80 By-pass setting: Unlock with a turn and a quarter	4.5 kW	G20: 476 l/hr G25: 553 l/h	2.3 kW
	I2H	G20 20 mbars	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK	3 mm	168	80 By-pass setting: Unlock with a turn and a quarter	4.5 kW	G20: 476 l/h	2.3 kW
	I2E	G20 20 mbar	DE, LU	3 mm	168	80 By-pass setting: Unlock with a turn and a quarter	4.5 kW	G20: 476 l/h	2.3 kW

Installation

Typ A1 appliance: without fan. When used indoors, an open space above the plate is required near an extractor system, in line with the regulations of the country. Renewing the combustion air supply air at least 15 m³/hr is required.

GAS CONNECTION

The configuration of the appliance supply is indicated by a marking (X) on the information plate affixed to the back of the appliance.

To change the gas configuration of your appliance, refer to the “Adjustment” chapter (page 28).

- The plancha must be connected using the connection on the front of the appliance (GGCIR2) or the back of the appliance (GGCIO2), using a flexible pipe which meets the standards below for natural gas and the family 3 gases Butane/Propane.
- Check the connection sealing using soapy water.
- Never test leak-tightness using a flame.
- Do not use a butt teat.
- The appliance must be installed at least 10 cm away from any wall or enclosure, and it must not come into contact with any object or enclosure.

Connection for using your appliance in category I3+

Butane

For Butane G30 gas, use a NF 28 mbar safety pressure regulator

- NFD36-125 metallic hose (Life: no use limit) / length: 1 m
- NFD36-112 hose (Life: 10 years) / length: 1 m

Propane

For Propane G31 gas, use a NF 37 mbar safety pressure regulator

- NFD36-125 metallic hose (Life: no use limit) / length: 1 m
- NFD36-112 hose (Life: 10 years) / length: 1 m

Connection for using your appliance in category I2E+

Natural gas

For Natural gas G20 and G25

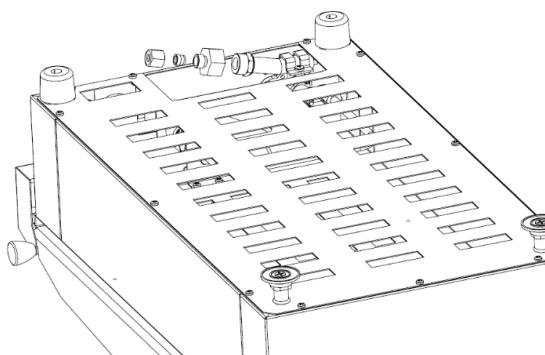
- NFD36-121 metallic hose (Life: no use limit)
- NFD36-103 hose (Life: 10 years)

Check that the hose is not subjected to stress or twisting. Check its condition. Change it immediately if it seems cracked or slightly burnt.

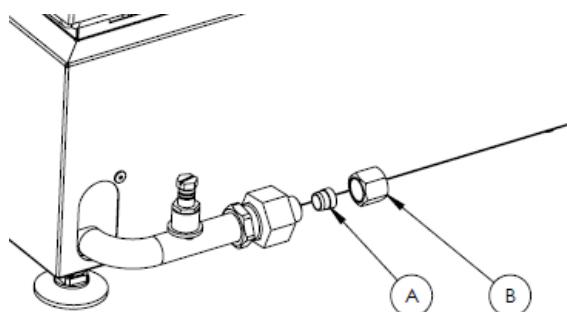
Specific connection

In Germany, use the suitable connection below, which is supplied with your appliance:

- **GGCIR2:**



- **GGCIO2:**



CHANGING THE GAS CYLINDER

Always change the gas cylinder with the control levers and the gas cylinder valve closed, in a well-ventilated area, away from any source of heat (cigarette, electrical appliances, etc.).

We recommend using commercial 6 kg or 13 kg butane or propane gas cylinders using an appropriate pressure regulator.

Whenever you change the gas cylinder, perform a leak-tightness test.

STARTING UP

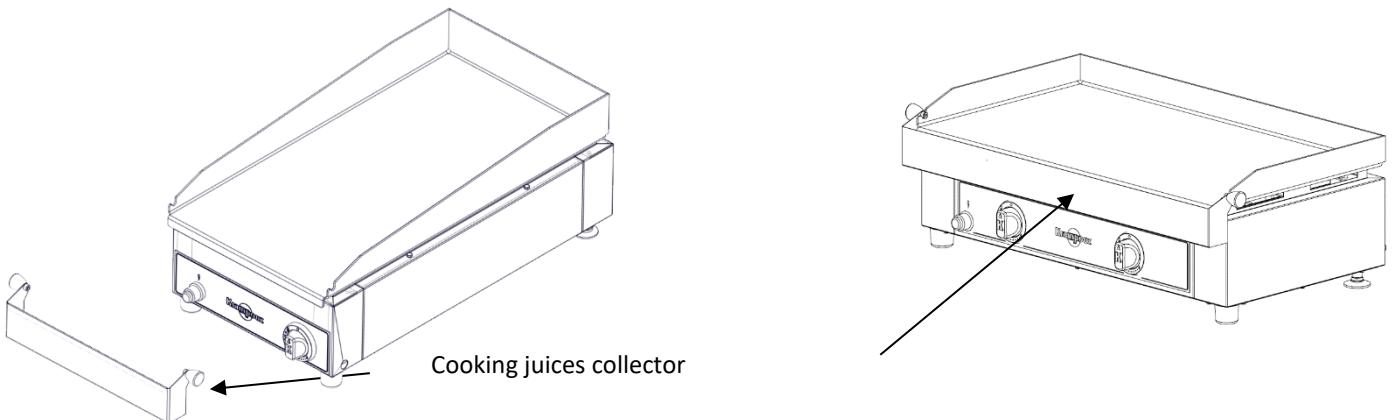
Connect the appliance to the supply source using a gas pipe in line with currently enforced European standards and requirements.

Use a hose meeting the normative specifications of your country.

Check that your pipe or hose is not in contact with parts of the appliance which are likely to become hot.

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

KRAMPOUZ cannot accept liability for damage caused to objects or persons resulting from improper installation or use of the appliance.



**When using the plancha, the cooking juices collector must be fitted in the right place.
(Risk of damaging the handles)**

Use

This appliance is for professional use of qualified, trained personnel who have read the instructions.

IGNITION

- The appliance is ready for operation. Check that the gas inlet is open. Shut off the appliance's gas inlet immediately if you smell gas. If the smell persists, check the connection and pressure screw and contact your qualified gas installation engineer. (See figure 1 page 65)
- For the first ignition after installation, push the lever, set it to the high flame position and hold it for 5 seconds to bleed the air from the gas pipe to the burner. Then release the lever.
- Open the valve by turning the lever on the left until it is in the high flame position (drawing shown on the lever).
- Activate the spark ignition and then push the lever in this position to obtain full burner ignition.
- Maintain pressure on the lever for 5 to 10 seconds to engage the thermocouple safety system.
- Then release the lever and allow the burner to heat the cooking plate to the appropriate temperature.
- Your appliance is ready to be used.

COMMENTS

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

Featuring an “Automatic control system”, this gas plancha is for precision cooking and maximum response to temperature variations. Its design guarantees even heat distribution over the entire surface as well as a 30% reduction in energy consumption.



The appliance features a thermostat for controlling the cooking temperature. During preheating, the burners emit high flames until the set temperature is reached. Once the set temperature is reached, the flames are regulated automatically to maintain the same temperature (variation from high to low flame, and vice versa). Therefore the plancha maintains this temperature by itself throughout the cooking process.

COOKING

Preheat the plancha to the cooking temperature you require. If necessary, apply oil evenly using a brush. Place the food on the plate. With practice you will get to know the temperatures that are best suited to the foods being cooked, according to their thickness, texture and your taste. The times indicated below are for information only.

	Food	Cooking time
FISH AND SEAFOOD	Fish kebab	15 min
	Prawns	15 min
	Scallops	15 min
	Salmon	15 min
	Monkfish or cod cheek	15 min
	Coquilles St Jacques	15 min
	Cuttlefish, squid or octopus	15 min
MEAT AND POULTRY	Rare T-bone steak	about 5 min on each side
	Medium T-bone steak	about 15 min on each side
	Rare steak	about 1 min on each side
	Medium steak	about 3 min on each side
	Shredded pork or veal	20 min
	Shredded rabbit or chicken	30 min
	Duck fillets	1 to 3 min on each side
	Duck breasts	10 min on the skin side, then 5 min on the other side
	Beef kebabs	5 to 10 min
	Lamb chops or kebabs	5 to 10 min
VEGETABLES	Mushrooms/Onions/Courgettes/Carrots/Tomatoes/Vegetable kebabs/Peppers, etc.	10 to 15 min
FRUIT	Bananas/Apples/Pears/Peaches/Oranges/Pineapple, etc.	1 to 3 min

ADVICE

To avoid making deep scratches on the plate, do not cut your food directly on it.
Do not leave kitchen utensils on the plancha, such as cutlery, wooden spoons, plastic utensils, etc.
Do not cook at too high a temperature as this may char the plate and make it difficult to clean.
The plancha can be used for keeping food warm at the end of cooking by adjusting the lever to the low flame.
For all of our recommendations for use and recipes, go to our website at www.krampouz.com.

SWITCHING OFF THE PLANCHA

- After use, switch off your appliance by placing the lever or levers vertically to the large full circle position.
- Close the valve on the gas cylinder
- Disconnect the supply hose from the appliance and store it in a dry, well-ventilated place. The gas cylinder must also be stored in a dry, well-ventilated place, away from any source of heat.

Adjustments

When changing the type of gas, always change the injectors (see instructions in the table on page 16).

CHANGING THE INJECTORS

On an installed appliance, before changing the injectors and making the new adjustments, close the valve on the supply pipe or gas cylinder.

Perform the following operations:

- Close the valve on the supply pipe or gas cylinder.

GGCIR2

- Turn the appliance, remove the galvanised steel plate and unscrew both screws on the injector support (see figure 2 page 66-67)
- Remove the injector from the burner hole.
- Unscrew the injector with a size 7 wrench, then take the transformation bag (injector bag).
- Change the injector and its seal, as indicated in the table for the different supply types (table on page 27, injector marking and air collar opening).

- Reposition the injector in the burner hole and tighten both injector support screws.
- Clean and tighten the appliance's protection. We recommend that you record the new configuration on the appliance's information plate and delete the old one.
- Place the changed injector in the conversion bag and store it carefully. Then refer to the start-up procedure.

GGCIO2

- Turn the appliance, and remove the galvanised steel plate.
- Push the burner away from the valve.
- Unscrew the injector with a size 10 wrench and its bracket with a size 13 wrench. Then take the conversion set (set of injectors), as shown in the figure below). (see figure 3 on page 66-67)
- Change the injector and its seal, as per the instructions in the correspondence table of the different types of supply (table on page 27).
- Return the burner to its initial position and then tighten the two screws to lock the burner.
- Clean and tighten the appliance's protection. We recommend that you record the new configuration on the appliance's information plate and delete the old one.
- Place the changed injector in the conversion bag and store it carefully. Then refer to the start-up procedure.

IDLE FLAME SETTING

When the appliances are set to Butane/Propane gas, the idle screw is turned as far to the right as possible.

When switching from Butane/Propane gas to natural gas, loosen this screw until you obtain a good idle flame setting (see the table on page 27). The idle flame is set properly when the flame is not extinguished when passing quickly from the maximum to the minimum positions.

Set the idle flame with the cooking plate installed and fastened:

1. Move the lever, pulling it towards you, and remove the ring.
2. Use a small screwdriver to access the adjustment screw located on the periphery of the thermostat axis. Turn the idle screw through one anticlockwise revolution and refit the lever (see figure 4 on page 68).
3. Switch the plancha on in the high flame position for 5 minutes
4. Set the lever to the low flame position
5. While looking at the flame under the plate, loosen to increase the idle flame and tighten to reduce it (see table page 16).
6. Replace the lever and the ring.

SETTING THE AIR COLLAR

GGCIR2

When the appliances are set for Butane/Propane, the air collar is set to 5 mm opening for pressures of 28-30 mbars (butane) and 37 mbars (propane) or 5 mm for 50 mbars (butane/propane).

When switching from Butane/Propane gas to natural gas, the opening of the air collar must be modified. To do this, loosen the screw on the air collar using a screwdriver and then set the opening to 3 mm. Once set, tighten the screw (see figure 5 on page 69).

GGCIO2

When the appliances are set to Butane/Propane gas, the air collar is opened 4 mm.

When switching from Butane/Propane gas to natural gas, the opening of the air collar must be modified. To do this, loosen the air collar screw with a screwdriver and then set the opening at 1 mm (see figure on 5 page 69). Once set, tighten the screw.

SETTING THE SPARK IGNITER AND SAFETY THERMOCOUPLE

To ensure that the burner ignites properly, the spark igniter must always be positioned 5 mm from the burner.

To ensure that the thermocouple safety system works properly, the end must be in the flame and always positioned 2 mm from the burner (see figures 6 and 7 on pages 70 and 71).

Maintenance and Cleaning

THE PLATE

Upon delivery, the ferritic stainless steel plate of the plancha will have a matt appearance. Scratches and black spots will soon appear with normal use of the appliance. All of these scratches and spots will soon blend and the plate will have a patinated, brushed appearance which will not change further over time. This will not affect cooking in any way.

To clean the plancha switch it off and close the gas valve. It is easier if the plancha is still lukewarm. Do not burn yourself.

Use a rigid spatula to remove the bulk of the juices adhering to the cooking plate by pushing them towards the cooking waste collector.

Then thoroughly moisten the cooking plate to water down the remaining juices (using a wet sponge or dropping ice cubes onto it). Leave for a few minutes.

Use the rigid spatula to remove the remaining watered down juices by pushing them towards the cooking waste collector.

Finish cleaning with an abrasive and then a soft sponge.

Pour white vinegar onto the plate to remove residual odours and flavours.

After cooking salty preparations, the cooking plate must be cleaned promptly (otherwise the salt will corrode the plate). Do not use chlorinated products as these may also cause corrosion.

FRAME

The stainless steel frame should be cleaned with a slightly moist sponge.

COOKING WASTE COLLECTOR

This collects the cooking waste. It must be handled once the appliance is cool, and then emptied and cleaned before the next use.

BURNER(S)

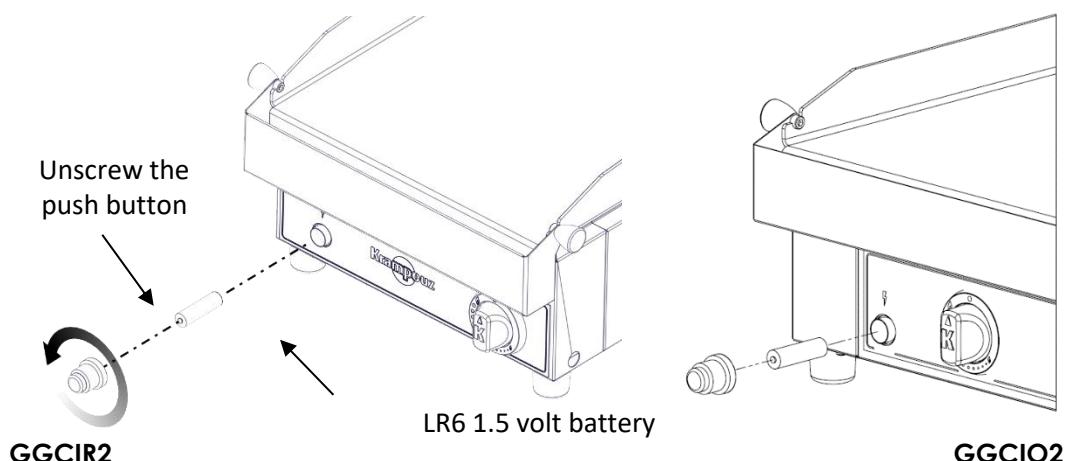
Periodically check the condition of the flame holes on the burners and the air collar(s), which may become obstructed by insect nests, cobwebs or dirt.

If the flame holes are clogged, brush the branches with a hard bristle brush. To clean the air collar(s), we do NOT recommend using metal objects, as they are likely to alter the technical specifications of the burner(s).

We therefore recommend that you blow into the air collar. The burner and air collar may be accessed by removing the appliance's metal plate (see figures 2 and 3 p 66-67).

ELECTRONIC IGNITION

It is supplied with a LR6 battery (1.5 Volts). To change the battery, refer to the diagram below.



Packaging must be discarded in line with current regulations

Guarantee and After-sales service

This appliance comes with one year's warranty for spare parts.

We do our very best to ensure that our appliances reach you in perfect working order. If you find a fault when unpacking, please tell the store within 48 hours.

If during this period, you find that it does not work properly, please contact your retailer.

The following are excluded from the guarantee:

1-Fair wear and tear of the product which does not affect appliance operation (scratches, superficial corrosion, black spots, knocks, colour changes, etc.).

2-Damage resulting from an abnormal event or misuse, product modification or failure to observe the indications contained in the operating instructions.

3-Damage resulting from a fall or knock.

Please send us your suggestions.

KRAMPOUZ cannot accept any liability for damage caused to objects or persons resulting from incorrect appliance installation or use.

Werter Kunde,

Sie haben gerade eins unserer Geräte gekauft, wofür wir Ihnen herzlich danken. 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 dann beste Ergebnisse erzielen können.

Entgegennahme und Auspacken:

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 die bei der Lieferung festgestellten Schäden detailliert beschreiben.

Allgemeine Vorschriften

Beim Einsatz von Gasgeräten sind stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu treffen.

Diese Anleitung ist aufmerksam zu lesen.

- Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von Personal bedient werden, das geschult, qualifiziert und mit der Anleitung vertraut ist.
- Die Installation, Instandhaltung und Einstellung (Auswechseln des Injektors) dieses Geräts müssen durch einen Installateur oder einen qualifizierten Gastechniker erfolgen.
- Dieses Gerät wurde für den Betrieb mit Butan- oder Propangas ausgelegt; die Versorgung kann auch mit Erdgas erfolgen.
- Jedes Gerät, das mit Erdgas betrieben wird, muss sich auf einer festen Arbeitsplatte befinden. Die Verwendung von Rolltischen ist nicht gestattet.

- Das Gerät darf während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt bleiben.
- Die Oberflächen können während der Nutzung heiß werden.
- Eine Auflage in Edelstahl oder aus einem anderen feuersicheren Material auswählen, das den Hygienenormen entspricht.
- Das Gerät nur an windgeschützten Stellen verwenden.
- Das Gerät nie bei starkem Wind einschalten und nie in einen Luftzug stellen.
- Das Gerät in sicherem Abstand von Kanten und mehr als 1 Meter von brennbaren Materialien, hitzeempfindlichen Elementen oder Seitenwänden entfernt auf eine stabile und trockene Oberfläche stellen.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Gerätehersteller empfohlen wurde, kann zu Unfällen führen.
- Vom Hersteller oder dessen Beauftragten geschützte Teile dürfen vom Anwender nicht manipuliert werden.
- Während des Betriebs darf das Gerät nicht an eine andere Stelle bewegt werden.
- Heiße Oberflächen nicht berühren.
- Das Gerät nicht handhaben, wenn es heiß ist.

- Das Gerät vor der Handhabung oder Reinigung abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Hoch- oder Niederdruck-Wasserstrahl gereinigt werden.
- Zur Reinigung der Edelstahlflächen keine chlorhaltigen Produkte verwenden.
- Bei Gasgeruch alle Hähne schließen.
- Ein undichtes Gerät darf in keinem Fall verwendet werden.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Jegliche Veränderung am Gerät kann Gefahren verursachen.
- Keine einstellbaren Druckminderer verwenden.
- Um die Luftzufuhr zum Brenner zu gewährleisten, muss die Unterseite des Geräts stets frei belüftet sein.
- Die Belüftungsöffnungen des Gehäuses sowie im Bodenblech unter dem Gehäuse nicht zudecken.
- Achtung: Zwischen Platte und Gehäuse (Belüftungszone) keine Aluminiumfolie oder sonstige Materialien oder Gegenstände einfügen.
- Im Schadensfall ist die Prüfung und Reparatur von einem geschulten Servicetechniker vorzunehmen.
- Warnhinweis: Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderweitigen Energiequellen sondern ausschließlich mit der Energie betrieben werden, für die es vorgesehen ist (Gas).

- Hahn des Gasbehälters oder Wandhahn für Erdgas nach Gebrauch schließen.
- Empfohlene Höhe für die Grillplatte: von 85 bis 95 cm vom Boden für eine gute Arbeitsposition.
- Den guten Zustand des Schlauchs überprüfen (NF oder CE). Im Zweifelsfall sofort austauschen.
- Überprüfen Sie das Ablaufdatum des Schlauchs.
- Den Schlauch nicht verbiegen und von allen Teilen fernhalten, die heiß sein könnten.
- Wird das Gerät nicht benutzt, so ist es geschützt an einem trockenen Ort aufzubewahren.
- Wir empfehlen Ihnen, die Originalverpackung zu behalten und das Gerät darin zu verstauen.
- Die Schutzfolien auf dem Edelstahl schützen vor Kratzern. Sie müssen vor dem ersten Gebrauch entfernt werden.
- Reinigen Sie die Platte vor dem ersten Gebrauch.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE GUT AUF

Technische Beschreibung

TECHNISCHE DATEN

- Rahmen und Edelstahl-Grillplatte
- Platte für den Lebensmittelkontakt zertifiziert
- Randleisten auf 3 Seiten
- Herausnehmbare Auffangwanne für die Grillreste
- Eine Heizzone (GGCIR2) oder zwei Heizzonen (GGCIO2)
- Bis 300 °C regelbare(s) Thermostat(e) mit Sicherheits-Thermoelement (automatische Unterbrechung der Gaszufuhr bei erloschener Flamme)
- Elektronische Zündung mit Funkenspur (LR6-Batterie)
- Versorgung mit Butan-/Propangas und Erdgas
- 2 einstellbare Füße hinten
- Leistung:
 - o GGCIR2: 4.5 kW
 - o GGCIO2: 2 x 2.25 kW

Dieses Gerät entspricht den europäischen CE-Richtlinien.

SPEZIFIZIERUNGEN

Entnehmen Sie die dem Bestimmungsland entsprechende Gerätekategorie dem Hinweisschild, das sich am Gerät befindet.

Plancha Referenz GGCIO2

	Index der Kategorien	Gasart und Druck	Land	Öffnung der Luftringe	Injektor-Kennzeichnung	Bypass-Markierung	Nenndurchfluss	Nennleistung	Reduzierter Durchfluss
Flüssiggas	3+	G30/G31 28-30/37 mbar	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, PT, IE	4 mm	80	55 (festgezogen)	4.500 W	G30: 327 g/h G31: 321 g/h	2000 W
	3B/P	G30/G31 50 mbar	DE	4 mm	72	50 (festgezogen)	4.500 W	G30: 327 g/h G31: 321 g/h	2000 W
Erdgas	2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR	1 mm	120	Einstellung der Bypässe: um eine Umdrehung lösen	4.500 W	G20: 476 g/h G25: 553 g/h	2000 W
	2H	G20 20 mbar	CH, ES, GB, IT, PT, IE, GR	1 mm	120	Einstellung der Bypässe: um eine Umdrehung lösen	4.500 W	476 g/h	2000 W
	2E	G20 20 mbar	DE	1 mm	120	Einstellung der Bypässe: um eine Umdrehung lösen	4.500 W	476 g/h	2000 W

Plancha Referenz GGCIR2

	Index der Kategorie	Gasart und Druck	Land	Öffnung der Luftringe	Injektor-Kennzeichnung	Bypass-Markierung	Nennleistung	Nennverbrauch	Verringerte Leistung
Flüssiggas	I3+	Butan/Propan G30/G31 28 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, SI, SK	5 mm	110	80 (festgezogen)	4.5 kW	G30: 355 g/h G31: 350 g/h	2.5 kW
	I3B/P	Butan/Propan G30/G31 30 mbar	DK, EE, FI, HU, NL, NO, PL, RO, SE, SI	5 mm	110	80 (festgezogen)	4.5 kW	G30: 355 g/h G31: 350 g/h	2.5 kW
	I3B/P	Butan/Propan G30/G31 50 mbar	AT, DE	5 mm	95	75 (festgezogen)	4.5 kW	G30: 355 g/h G31: 350 g/h	2.25 kW
Erdgas	I2E+	G20/G25 20-25 mbar	BE, FR	3 mm	168	80 Einstellung des Bypasses: Um eineinviertel Umdrehungen gelöst	4.5 kW	G20: 476 l/h G25: 553 l/h	2.3 kW
	I2H	G20 20 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK	3 mm	168	80 Einstellung des Bypasses: Um eineinviertel Umdrehungen gelöst	4.5 kW	G20: 476 l/h	2.3 kW
	I2E	G20 20 mbar	DE, LU	3 mm	168	80 Einstellung des Bypasses: Um eineinviertel Umdrehungen gelöst	4.5 kW	G20: 476 l/h	2.3 kW

Aufstellung

Es handelt sich um ein Gerät vom Typ A1: ohne Ventilator. Einen freien Raum über der Platte in der Nähe eines Absaugsystems einplanen, das den Bestimmungen des Landes für eine Nutzung in Innenräumen entspricht. Für einen Luftaustausch von mindestens 15 m³/h für die Verbrennungsluftversorgung sorgen.

GASANSCHLUSS

Die Konfigurierung der Geräteversorgung ist der Markierung (X) auf dem Typenschild zu entnehmen, das sich an der Rückseite des Geräts befindet.

Wenn Sie die Gaskonfiguration Ihres Geräts ändern müssen, lesen Sie Seite 42, Kapitel „Einstellungen“.

- Die Plancha muss über einen vorne (GGCIR2) oder hinten (GGCIO2) am Gerät befindlichen Anschlussstutzen mit einem flexiblem Schlauch angeschlossen werden, der bei Erdgas und den Gasen der 3. Familie Butan/Propan den unten angegebenen Normen entsprechen muss.
- Unbedingt die Dichtigkeit des Anschlusses mit Hilfe von Seifenwasser überprüfen.
- Die Dichtigkeit niemals mit einer Flamme prüfen.
- Die Verwendung von Nippelendstücken ist untersagt.
- Das Gerät muss mit 10 cm Mindestabstand von allen Wänden aufgestellt werden und darf keine sonstigen Elemente oder Wände berühren

Anschluss zur Verwendung Ihres Geräts in Kategorie I3+

Butan

Für Butangas G30 verwenden Sie einen Sicherheits-Gasdruckregler NF 28 mbar

- Flexible Metallschlauch NFD36-125 (Lebensdauer: ohne Einschränkung) / Länge: 1 m
- Flexible Schlauch NFD36-112 (Lebensdauer: 10 Jahre) / Lange: 1 m

Propan

Verwenden Sie für Propangas G31 einen Sicherheits-Gasdruckregler NF 37 mbar

- Flexible Metallschlauch NFD36-125 (Lebensdauer: ohne Einschränkung) / Lange: 1 m
- Flexible Schlauch NFD36-112 (Lebensdauer: 10 Jahre) / Lange: 1 m

Anschluss für die Verwendung Ihres Geräts in Kategorie I2E+

Erdgas

Für Erdgas G20 und G25

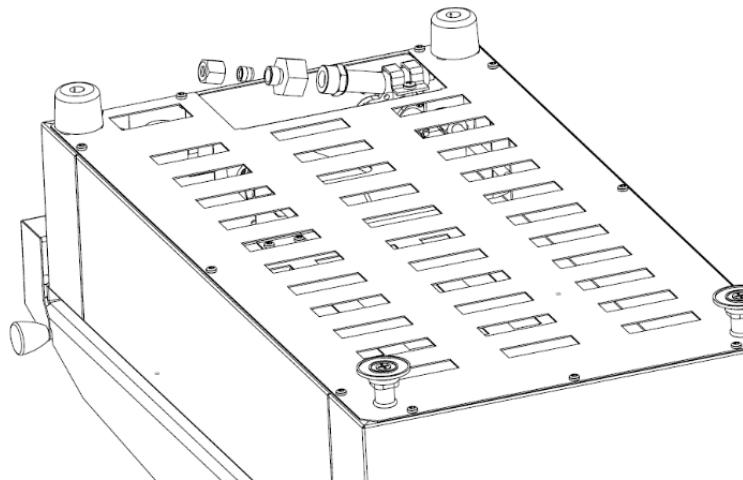
- Flexible Metallschlauch NFD36-121 (Lebensdauer: ohne Einschränkung)
- Flexible Schlauch NFD36-103 (Lebensdauer: 10 Jahre)

Der flexible Schlauch darf keinen Kräften oder einer Verdrehung ausgesetzt werden. Guten Zustand überprüfen. Zögern Sie nicht, ihn auszutauschen, wenn Sie den Eindruck haben, dass er rissig oder leicht angebrannt ist.

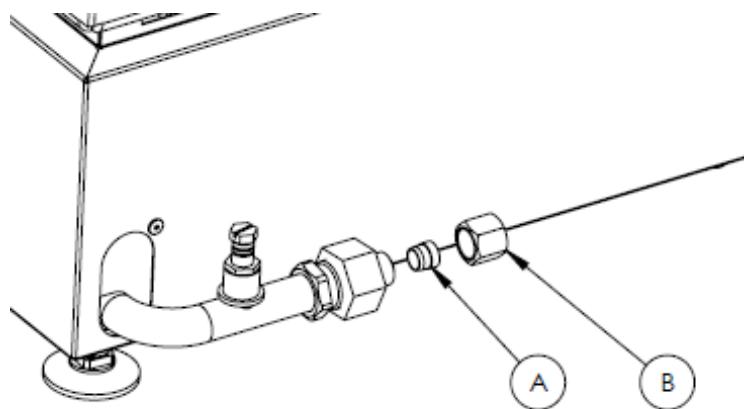
Spezifischer Anschluss

Verwenden Sie in Deutschland den nachstehenden Anschlussadapter, der mit Ihrem Gerät geliefert wird:

GGCIR2 :



GGCIO2:



AUSTAUSCH DES GASBEHÄLTERS

Beim Austausch des Gasbehälters müssen die Bediengriffe und der Hahn des Gasbehälters stets geschlossen sein. Der Austausch muss an einem gut belüfteten Ort in sicherer Entfernung von Wärmequellen (Zigarette, elektrische Geräte usw.) erfolgen.

Wir empfehlen die Nutzung von Gasflaschen mit 6 kg oder 13 kg handelsüblichem Butan oder Propan und geeignetem Druckminderventil.

Nach jedem Austausch des Gasbehälters ist eine Dichtigkeitsprüfung vorzunehmen.

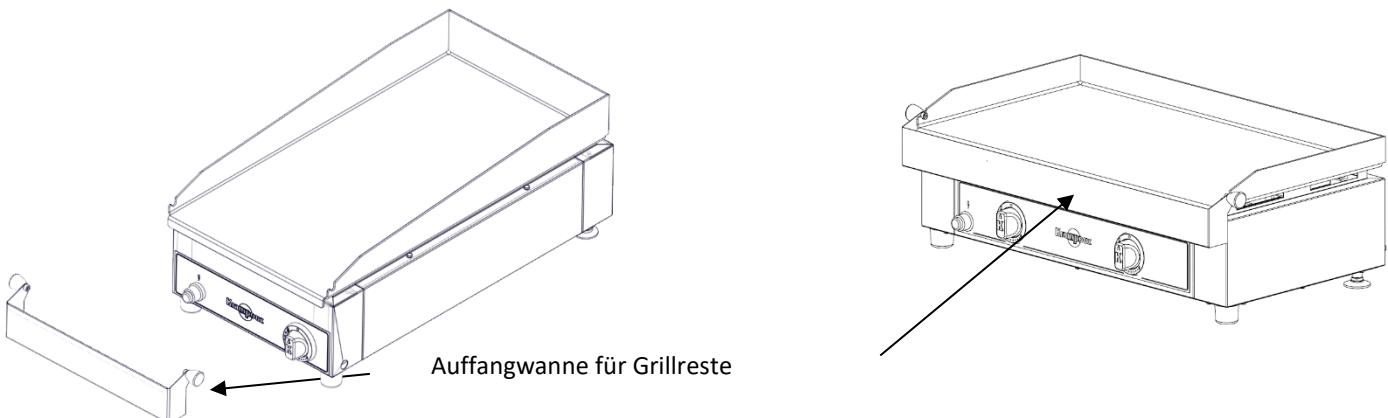
INBETRIEBNAHME

Der Anschluss des Geräts an die Versorgung erfolgt mit einem Gasschlauch gemäß der gültigen europäischen Normen und Anforderungen.

Verwenden Sie nur Schläuche, die den normativen Vorgaben Ihres Landes entsprechen. Überprüfen Sie, dass Ihr Schlauch oder Flexischlauch nicht Teile des Geräts berührt, die heiß werden könnten.

Der mit Ihrem Gerät gelieferte Behälter ermöglicht es, die Grillreste aufzufangen; erst berühren, wenn das Gerät abgekühlt ist.

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 Auffangwanne für die Grillreste unbedingt an der dafür vorgesehenen Stelle montiert sein. (Beschädigungsgefahr der Griffe)

Gebrauch

Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und muss von Personal bedient werden, das geschult, qualifiziert und mit der Anleitung vertraut ist.

EINSCHALTEN

- Das Gerät ist betriebsbereit. Sicherstellen, dass die Gaszufuhr offen ist. Wenn Sie einen Gasgeruch bemerken, Gaszufuhr am Gerät unterbrechen. Wenn der Geruch bleibt, überprüfen Sie den Anschluss, die Drucknahmeschraube und kontaktieren Sie Ihren zugelassenen Gasinstallateur. (Siehe Abbildung 1, Seite 65)
- Bei erstmaligem Anzünden nach Aufstellung, Griff drücken und auf die Position der großen Flamme einstellen. Fünf Sekunden gedrückt halten, damit die Luft aus der Gasleitung in Richtung Brenner austritt, dann loslassen.
- Den Hahn der Pancha öffnen. Dazu den Griff nach links in die Position der großen Flamme drehen (am Griff dargestelltes Symbol).
- Funkenzünder betätigen, dann den Griff in diese Position bringen, damit der Brenner komplett gezündet wird.
- 5-10 Sekunden lang weiter gegen den Griff drücken, damit das Sicherheitssystem mit dem Thermoelement eingeschaltet wird.
- Dann den Griff loslassen und die Grillplatte mit dem Brenner auf eine geeignete Temperatur erhitzen.
- Ihr Gerät ist nun zum Grillen bereit.

ANMERKUNGEN

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

Ausgestattet mit einem thermostatischen Regelungssystem „Automatic control system“, ermöglicht diese Gas-Plancha einen präzisen Garzustand und eine optimale Reaktivität auf Temperaturveränderungen. Die Konzeption des Grills sorgt für eine homogene Verteilung der Hitze auf der gesamten Oberfläche bei um 30% reduziertem Energieverbrauch.



Das Gerät verfügt über einen Thermostat, der es ermöglicht, die gewünschte Gartemperatur einzustellen. Beim Vorheizen sind die Flammen hoch, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, regeln sich die Flammen automatisch, um die gleiche Temperatur zu halten (abwechselnd große oder kleine Flamme). Die Plancha übernimmt daher die Aufgabe, diese Temperatur während des gesamten Garvorgangs beizubehalten.

GRILLEN UND GAREN

Plancha auf die gewünschte Gartemperatur vorheizen. Die Platte sofern erforderlich gleichmäßig mit einem Bausch oder Pinsel einölen. Lebensmittel auf die Platte legen. Mit etwas Übung werden Sie ein Gespür dafür bekommen, welche Temperaturen für das jeweilige Grillgut in Abhängigkeit von Dicke, Textur und persönlichen Geschmack am besten geeignet sind. Die folgenden Zeiten sind lediglich Orientierungswerte.

	Grillgut	Garzeit
FISCH UND MEERESFRÜCHTE	Fischspieße	15 min
	Gambas	15 min
	Kammmuscheln	15 min
	Lachs	15 min
	Seeteufel- oder Dorschbacke	15 min
	Jakobsmuscheln	15 min
	Tintenfisch oder Kalmar	15 min
FLEISCH UND GEFLÜGEL	T-Bone-Rindersteak, rare	Etwa 5 min auf jeder Seite
	T-Bone-Rindersteak, medium	Etwa 15 min auf jeder Seite
	Rindersteak, rare	Etwa 1 min auf jeder Seite
	Rindersteak, medium	Etwa 3 min auf jeder Seite
	Schwein oder Kalb, geschnetzelt	20 min
	Kaninchen oder Hähnchen, geschnetzelt	30 min
	Entenbruststreifen	1 bis 3 min auf jeder Seite
	Entenbrust	10 min auf der Hautseite, dann 5 min auf der anderen Seite
	Rinderspieße	5 bis 10 min
	Lammkoteletts oder -spieße	5 bis 10 min
GEMÜSE	Pilze/Zwiebeln/Zucchini/Karotten/Tomaten/Gemüsespíeße/Paprika usw.	10 bis 15 min
OBST	Bananen/Äpfel/Birnen/Pfirsiche/Orangen/Ananas usw.	1 bis 3 min

EMPFEHLUNGEN

Zum Vermeiden von Kratzern das Grillgut nicht direkt auf der Platte schneiden.

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

Alle unsere Bedienungsempfehlungen und auch Rezepte finden Sie unter www.krampouz.com.

AUSSCHALTEN DER PLANCHA

- Nach der Verwendung das Gerät ausschalten, indem der oder die Griffe senkrecht in die Position mit dem großen vollen Kreis gestellt werden.
- Den Hahn des Gasbehälters schließen
- Den Zuleitungsschlauch vom Gerät trennen und an einem trockenen und belüfteten Ort aufbewahren. Der Gasbehälter ist ebenfalls an einem trockenen, belüfteten und von Wärmequellen entfernten Ort aufzubewahren.

Einstellungen

Bei Änderung der Gasart ist es unbedingt erforderlich, die Injektoren auszutauschen (gemäß der Angaben der Tabelle auf Seite 38).

AUSTAUSCH DER INJEKTOREN

In dem Fall, dass ein Gerät vor Austausch der Injektoren bereits installiert ist und neu eingestellt werden muss, schließen Sie den Hahn für die Gaszufuhr oder die Gasflasche.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Schließen Sie den Hahn für die Gaszufuhr oder die Gasflasche.

GGCIR2

- Drehen Sie das Gerät um, entfernen Sie das verzinkte Stahlblech und lösen Sie die beiden Schrauben an der Injektorhalterung (siehe Abbildung 2, Seite 66-67)
- Den Injektor von der Brenneröffnung wegschieben.
- Injektor mit einem 7er-Schlüssel abschrauben, dann die Transformationshülle (Hülle der Injektoren) entnehmen.
- Tauschen Sie jetzt den Injektor und seine Dichtung aus, unter Einhaltung der Angaben der Entsprechungstabelle mit den unterschiedlichen Versorgungsarten (Tabelle auf Seite 26, Injektor-Kennzeichnung und Öffnung des Luftrings).
- Injektor wieder in die Brenneröffnung platzieren, dann die beiden Schrauben der Injektorhalterung wieder anbringen.
- Schließen und Geräteschutz wieder anschrauben. Es wird empfohlen, die neue Konfiguration auf dem Typenschild des Geräts einzutragen und die alte Aufschrift zu entfernen.
- Den ersetzen Injektor in die Transformationshülle geben und ordentlich verwahren. Anschließend zur Inbetriebnahme übergehen.

GGCIO2

- Drehen Sie das Gerät um und entfernen Sie das verzinkte Stahlblech
- Schieben Sie den Brenner weg vom Hahn.

- Injektor mit einem 10er-Schlüssel und seine Halterung mit einem 13er-Schlüssel abschrauben, dann die Transformationshülle (Hülle der Injektoren) entnehmen. (siehe Abbildung 3, Seite 66-67)
- Tauschen Sie jetzt den Injektor und seine Dichtung aus, unter Einhaltung der Angaben der Entsprechungstabelle mit den unterschiedlichen Versorgungsarten (Tabelle auf Seite 38).
- Brenner wieder an seine ursprüngliche Position bringen, dann die beiden Schrauben wieder anbringen, damit der Brenner blockiert ist.
- Schließen und Geräteschutz wieder anschrauben. Es wird empfohlen, die neue Konfiguration auf dem Typenschild des Geräts einzutragen und die alte Aufschrift zu entfernen.
- Den ersetzen Injektor in die Transformationshülle geben und ordentlich verwahren. Anschließend zur Inbetriebnahme übergehen.

EINSTELLUNG DES LEERLAUFS

Wenn ein Gerät auf Butan-/Propangas eingestellt wird, wird die Einstellschraube so weit wie möglich nach rechts gedreht.

Wenn Sie das Gerät von Butan-/Propangas auf Erdgas umstellen, ist diese Schraube zu lösen, bis eine gute Leerlaufeinstellung erreicht wird (siehe Tabelle auf Seite 38). Der Leerlauf ist dann gut eingestellt, wenn die Flamme bei einer schnellen Änderung von der Maximalposition in die Minimalposition nicht erlischt.

Bei der Leerlaufeinstellung muss die Grillplatte auf ihrem Platz und befestigt sein:

1. Entfernen Sie den Griff, indem Sie ihn in Ihre Richtung ziehen, und entnehmen Sie den Ring.
2. Mit einem kleinen Schraubenzieher haben Sie Zugriff auf die Stellschraube, die sich außen an der Thermostatachse befindet. Drehen Sie die Einstellschraube eine Umdrehung gegen den Uhrzeigersinn und bringen Sie den Griff wieder an seinem Platz an (siehe Abbildung 4, Seite 68).
3. Plancha zum Anzünden 5 Minuten in die Position der großen Flamme bringen
4. Griff auf die Position der kleinen Flamme einstellen
5. Beobachten Sie die Flamme unter der Platte und lösen Sie die Schraube, um den Leerlauf zu erhöhen, und ziehen Sie sie an, um den Leerlauf zu reduzieren (siehe Tabelle auf Seite 36).
6. Griff und Ring wieder an ihren Platz bringen.

EINSTELLUNG DES LUFTRINGS

GGCIR2

Wenn ein Gerät auf Butan-/Propangas eingestellt wird, dann wird der Luftring für einen Druck von 28–30 mbar (Butan), 37 mbar (Propan) oder 50 mbar (Butan/Propan) auf eine Öffnung von 5 mm fixiert.

Wenn Sie von Butan-/Propangas auf Erdgas umstellen, muss die Öffnung des Luftrings unbedingt verändert werden. Dafür die Schraube des Luftrings mit Hilfe eines Schraubenziehers lösen, dann auf eine Öffnung von 3 mm einstellen. Wenn die Einstellung vorgenommen wurde, die Schraube wieder anziehen (siehe Abbildung 5, Seite 69).

GGCIO2

Wenn ein Gerät auf Butan-/Propangas eingestellt wird, dann wird der Luftring auf eine Öffnung von 4 mm fixiert.

Wenn Sie von Butan-/Propangas auf Erdgas umstellen, muss die Öffnung des Luftrings unbedingt verändert werden. Dafür die Schraube des Luftrings mit Hilfe eines Schraubenziehers lösen, dann auf eine Öffnung von 1 mm einstellen (siehe Abbildung 5, Seite 69). Wenn die Einstellung vorgenommen wurde, die Schraube wieder anziehen.

EINSTELLUNG DER ZÜNDKERZE, DES FUNKENZÜNDERS UND DES SICHERHEITSTHERMOELEMENTS

Zur guten Zündung des Brenners muss die Zündkerze immer in einem Abstand von 5 mm vom Brenner montiert werden.

Für eine gute Sicherheitsfunktion des Thermoelements muss das Ende in die Flamme reichen und immer in einem Abstand von 2 mm vom Brenner platziert sein (siehe Abbildung 6 und 7, Seiten 70 und 71).

Instandhaltung und Reinigung

GRILLPLATTE

Im Neuzustand hat die ferritische Edelstahlplatte der Plancha ein mattes Aussehen. Bei Normalbenutzung des Geräts treten schnell Streifen und schwarze Punkte auf. Streifen und Punkte gehen schnell ineinander über und verleihen der Platte dann ein gebürstetes, patiniertes Aussehen, das sich mit der Zeit nicht mehr verändert. Das Grillen wird dadurch in keinem Fall beeinträchtigt.

Zur Reinigung muss die Plancha abgeschaltet und der Gashahn geschlossen werden. Wenn die Plancha noch lauwarm ist, geht die Reinigung leichter. Vorsicht, Verbrennungsgefahr.

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

Feuchten Sie die Grillplatte zum Aufweichen der verbleibenden Speisereste großzügig an (mit einem in Wasser getränkten Schwamm oder mit Eiswürfeln). Einige Minuten lang einwirken lassen.

Mit dem festen Spatel die aufgeweichten Speisereste lösen und zur Auffangwanne für Grillreste schieben.

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

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

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

GEHÄUSE

Das Edelstahlgehäuse wird mit einem leicht angefeuchteten Schwamm gereinigt.

AUFFANGWANNE FÜR DIE GRILLRESTE

Sie dient zum Auffangen der Grillreste. Sie darf erst bei abgekühltem Gerät gehandhabt werden und muss vor jeder neuen Verwendung entleert und gereinigt werden.

DER/DIE BRENNER

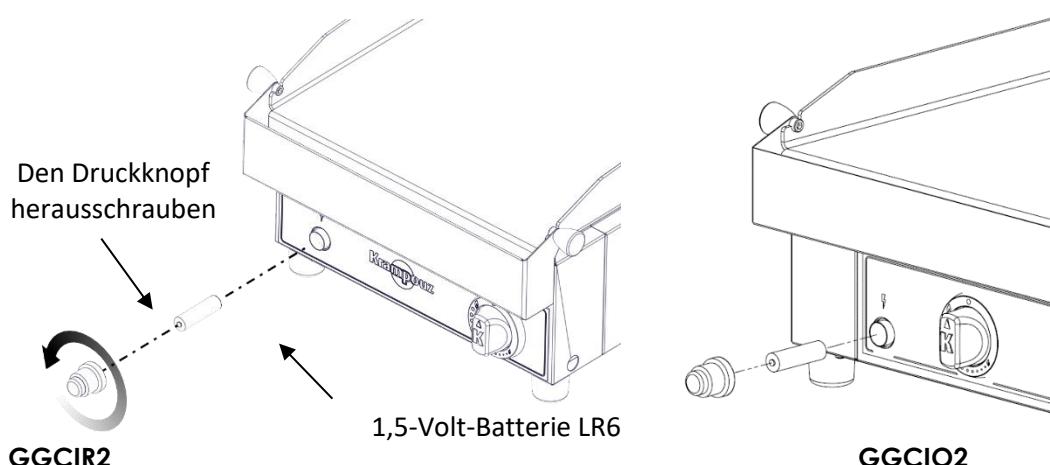
Gelegentlich den Zustand der Flammöffnungen des/der Brenner(s) und des/der Luftrings/e kontrollieren, da sie durch Insektenester, Spinnweben oder Schmutz verstopft sein können.

Bei verstopften Brennöffnungen mit einer harten Bürste reinigen. Wir raten dringend davon ab, zum Reinigen des/der Luftrings/e Metallgegenstände zu verwenden, da sich dadurch die technischen Eigenschaften des/der Brenner(s) verändern können.

Wir empfehlen, die Luftringe innen auszublasen. Nach Entfernen des Bodenblechs vom Gerät (vgl. Abbildung 2 und 3, p.66-67) sind Brenner und Luftring zugänglich.

ELEKTRONISCHER ZÜNDER

Er wird mit einer Batterie LR6 (1,5 Volt) geliefert. Zum Wechseln der Batterie siehe das Schema unten.



Die Verpackung muss gemäß der gültigen Bestimmungen entsorgt werden.

Garantie und Kundendienst

Für das Gerät gilt eine einjährige Garantie auf Ersatzteile.

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

Falls Sie während dieser Zeit eine Funktionsstörung feststellen sollten, 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, oberflächliche Korrosionsansätze, schwarze Punkte, Stoßeinwirkungen, Veränderungen des Farbtons 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.

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

Para utilizar aparatos de gas, es necesario tomar siempre medidas de seguridad básicas:

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Este aparato destinado al uso profesional está reservado a personas formadas y cualificadas que hayan leído las instrucciones.
- La instalación, el mantenimiento y los ajustes de este aparato (cambio del inyector) deben ser efectuados por instaladores o técnicos especializados en equipos de gas.
- Este aparato está diseñado para funcionar con bombonas de gas butano o propano, pero también con suministro de gas natural.
- Todo aparato que funcione con gas natural debe colocarse sobre una superficie de trabajo fija. Está prohibido utilizarlos sobre mesas con ruedas.

- El aparato nunca debe dejar de vigilarse durante su utilización.
- Las superficies pueden calentarse durante la utilización.
- Elija un soporte de acero inoxidable o de cualquier otro material ignífugo y conforme con las normas sobre higiene.
- Utilice este producto al abrigo del viento.
- No encienda nunca el aparato cuando haya viento fuerte ni lo coloque en una corriente de aire.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y seca, alejado del borde y a más de 1 m de materiales combustibles, elementos y paredes sensibles al calor.
- 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.
- Las partes protegidas por el fabricante o su representante autorizado no deben ser manipuladas por el usuario.
- El aparato nunca debe trasladarse durante su funcionamiento.
- No toque las superficies calientes.
- No manipule el aparato en caliente.
- Deje que el aparato se enfríe antes de manipularlo o de limpiarlo.

- El aparato no debe limpiarse con agua a presión (alta ni baja).
- No utilice nunca productos con cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable.
- En caso de olor a gas, cierre todas las llaves.
- No utilice nunca un aparato con fugas.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables mientras se usa.
- Cualquier modificación en el aparato puede resultar peligrosa.
- No utilice ningún tipo de regulador.
- La parte inferior del aparato no debe bloquearse para que el aire del quemador pueda circular sin problemas.
- No obstruya las aberturas de ventilación del armazón ni los orificios de ventilación de la chapa de fondo bajo el armazón.
- Atención: No intercale papel de aluminio ni ningún otro material u objeto entre la placa y el bastidor (zona de ventilación).
- En caso de avería, el examen y la reparación deben ser realizados por un técnico autorizado.
- Advertencia : no utilice este aparato con carbón de leña ni fuentes de energía distintas de la prevista (gas).
- Cierre la llave de la bombona de gas o la llave de suministro de gas natural después de su utilización.

- Altura aconsejada para la placa de cocción: entre 85 y 95 cm con respecto al suelo, para disfrutar de una buena postura de trabajo.
- Compruebe el buen estado del tubo (NF o CE). No dude en cambiarlo en caso de duda.
- Compruebe la fecha de caducidad del tubo.
- No doble el tubo y aléjelo de cualquier componente caliente.
- Cuando no se utilice, guarde el aparato en un lugar seco y protegido.
- Le recomendamos conservar el embalaje original para guardar el aparato.
- Las películas de protección del acero inoxidable protegen contra los arañazos. Es indispensable retirarlas antes de la primera utilización.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción técnica

CARACTERISTICAS

- Bastidor y placa de cocción de acero inoxidable
- Placa certificada para uso alimentario
- Rebordes en 3 lados
- Cajón extraíble para la recogida de residuos de cocción
- Una zona de calentamiento (GGCIR2) o dos (GGCIO2)
- Termostato(s) regulable(s) hasta 300 °C con termopares de seguridad (corte automático del gas en caso de ausencia de llama)
- Encendido con encendedor electrónico de chispa (pila LR6)
- Alimentación por gas butano/propano y gas natural
- 2 pies regulables en la parte posterior
- Potencia:
 - GGCIR2: 4,5 kW
 - GGCIO2: 2 x 2,25 kW

Este aparato cumple las directivas europeas CE.

ESPECIFICACIONES

Consulte la placa de características situada en el aparato para conocer su categoría según el país de destino.

Plancha con referencia GGCIO2

	Índice de categorías	Tipo de gas y presión	País	Apertura de los reguladores de aire	Marcado del inyector	Referencias de válvula de paso	Caudal nominal	Consumo nominal	Caudal reducido
GPL	3+	G30/G31 28-30/37 mbar	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IT, PT, IE	4 mm	80	55 (apretadas)	4500 W	G30: 327 g/h G31: 321 g/h	2000 W
	3B/P	G30/G31 50 mbar	DE	4 mm	72	50 (apretadas)	4500 W	G30: 327 g/h G31: 321 g/h	2000 W
Gas natural	2E+	G20/G25 20/25 mbar	BE, FR	1 mm	120	Ajuste de las válvulas de paso: desapretadas una vuelta	4500 W	G20: 476 g/h G25: 553 g/h	2000 W
	2H	G20 20 mbar	CH, ES, GB, IT, PT, IE, GR	1 mm	120	Ajuste de las válvulas de paso: desapretadas una vuelta	4500 W	476 g/h	2000 W
	2E	G20 20 mbar	DE	1 mm	120	Ajuste de las válvulas de paso: desapretadas una vuelta	4500 W	476 g/h	2000 W

Plancha con referencia GGCIR2

	Índice de categoría	Tipo de gas y presión	País	Apertura de los reguladores de aire	Marcado del inyector	Referencias de válvula de paso	Potencia nominal	Consumo nominal	Potencia reducida
GPL	I3 +	Butano/propano G30/G31 28-30/37 mbar	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, PT, SI, SK	5 mm	110	80 (apretado)	4.5 kW	G30:355 g/h G31: 350 g/h	2.5 kW
	I3B/P	Butano/propano G30/G31 30 mbar	DK, EE, FI, HU, NL, NO, PL, RO, SE, SI	5 mm	110	80 (apretado)	4.5 kW	G30:355 g/h G31: 350 g/h	2.5 kW
	I3B/P	Butano/propano G30/G31 50 mbar	AT, DE	5 mm	95	75 (apretado)	4.5 kW	G30:355 g/h G31: 350 g/h	2.25 kW
Gas natural	I2E+	G20/G25 20-25 mbar	BE, FR	3 mm	168	80 Ajuste de la válvula de paso: Aflojar una vuelta y un cuarto	4.5 kW	G20: 476 l/h G25: 553 l/h	2.3 kW
	I2H	G20 20 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HU, IE, IT, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK	3 mm	168	80 Ajuste de la válvula de paso: Aflojar una vuelta y un cuarto	4.5 kW	G20: 476 l/h	2.3 kW
	I2E	G20 20 mbar	DE, LU	3 mm	168	80 Ajuste de la válvula de paso: Aflojar una vuelta y un cuarto	4.5 kW	G20: 476 l/h	2.3 kW

Instalación

El aparato es de Tipo A1: sin ventilador. Prevea encima de la placa un espacio libre y próximo de un sistema de aspiración conforme con la normativa nacional para su uso en interiores. Prevea una renovación de aire para la alimentación en aire de combustión con un mínimo de 15 m³/h.

CONEXIÓN AL GAS

La configuración de la alimentación del aparato aparece indicada mediante un marcado (X) en la placa de características pegada en la parte trasera del aparato.

Si tiene que cambiar la configuración del gas del aparato, consulte el capítulo «Ajustes» en la página 60.

- La plancha debe conectarse con el conector frontal (GGCIR2) o el trasero (GGCIO2), con un manguito conforme a las normas indicadas a continuación para gas natural y los gases de 3.^a familia, butano/propano.
- La estanqueidad del conector se debe comprobar utilizando agua con jabón.
- No compruebe nunca la estanqueidad con una llama.
- Queda prohibida la utilización de extremos de tetina.
- Instale el aparato a una distancia mínima de 10 cm de un tabique y evite que el aparato esté en contacto con ningún elemento.

Conexión para la utilización de su aparato en categoría I3+

Butano

Para el gas butano G30, utilice un regulador con seguridad NF 28 mbar

- Tubo flexible metálico NFD36-125 (Vida útil: sin límite de empleo) / longitud: 1 m
- Tubo flexible NFD36-112 (Vida útil: 10 años) / longitud: 1 m

Propano

Para el gas propano G31, utilice un regulador con seguridad NF 37 mbar

- Tubo flexible metálico NFD36-125 (Vida útil: sin límite de empleo) / longitud: 1 m
- Tubo flexible NFD36-112 (Vida útil: 10 años) / longitud: 1 m

Conexión para la utilización de su aparato en categoría I2E+

Gas natural

Para los gases naturales G20 y G25

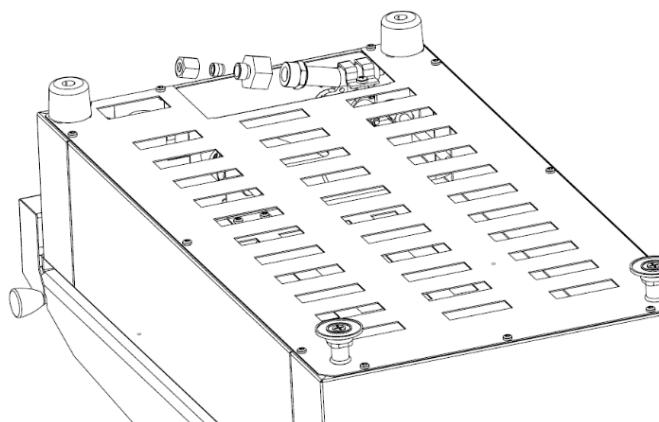
- Tubo flexible metálico NFD36-121 (Vida útil: sin límite de empleo)
- Tubo flexible NFD36-103 (Vida útil: 10 años)

El tubo flexible no debe estar expuesto a estiramientos ni torsiones. Compruebe que esté en buen estado. No dude en cambiarlo ante la presencia de grietas o quemaduras.

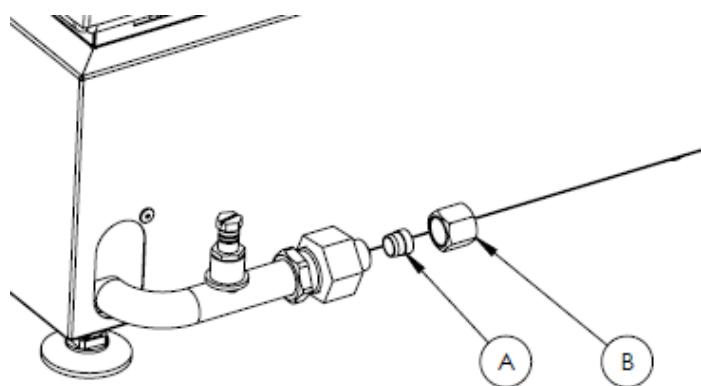
Conexión específica

En Alemania, utilice este conector adaptado, que va incluido en el aparato:

GGCIR2:



GGCIO2:



CAMBIO DE LA BOMBONA DE GAS

El cambio de la bombona de gas debe efectuarse siempre con los mandos y la llave de la bombona cerrados, en un lugar con buena ventilación y lejos de cualquier fuente de calor (cigarrillos, aparatos eléctricos...).

Recomendamos utilizar bombonas de gas de 6 kg o 13 kg de butano o propano comerciales con regulador.

Una vez cambiada la bombona de gas, compruebe la estanqueidad.

PUESTA EN MARCHA

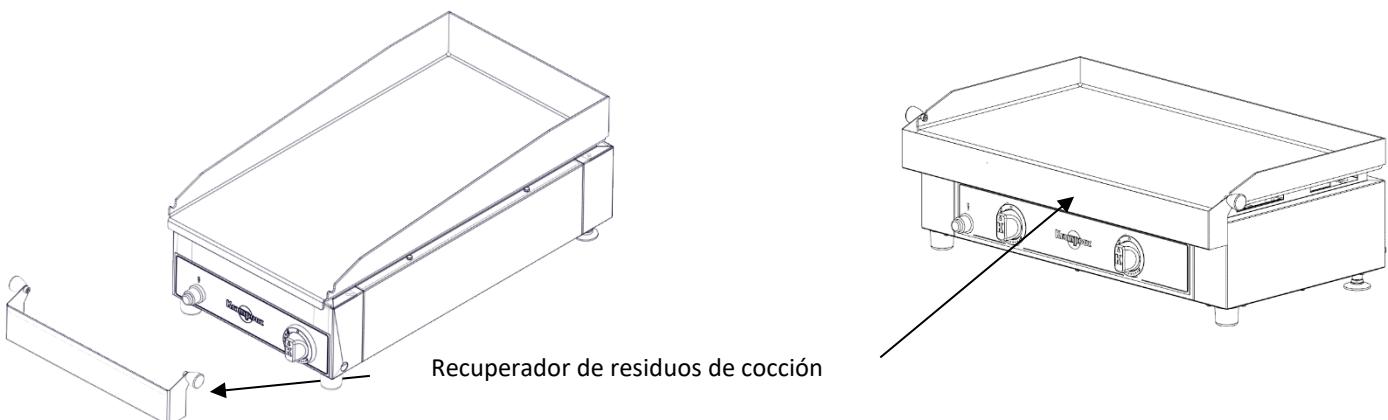
La conexión del aparato a la fuente de alimentación debe efectuarse mediante un tubo de gas conforme con las normas y los requisitos europeos vigentes.

Utilice tubos que respondan a las especificaciones reglamentarias de su país.

Compruebe que su tubo no esté en contacto con piezas del aparato que puedan calentarse.

El recipiente suministrado con el aparato, destinado a recuperar los residuos de cocción, debe manipularse con el aparato frío.

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



Siempre que se utilice la plancha, el recuperador de residuos de cocción debe estar obligatoriamente montado en el emplazamiento reservado a tal efecto (riesgo de deterioro de los mandos).

Utilización

Este aparato destinado al uso profesional está reservado a personas formadas y cualificadas que hayan leído las instrucciones.

ENCENDIDO

- El aparato instalado está listo para funcionar. Compruebe que la llave de gas esté abierta. Si percibe un olor a gas, corte el suministro de gas al aparato. Si el olor persiste, compruebe la conexión, el tornillo de la toma de presión y póngase en contacto con un instalador especializado en equipos de gas (véase la ilustración 1 en la página 65).
- La primera vez que encienda el aparato después de la instalación, presione el mando, colóquelo en la posición de llama grande y mantenga la presión durante 5 segundos para dejar que salga el aire del conducto de gas hacia el quemador. A continuación, suelte el mando.
- Abra la llave girando el mando hacia la izquierda para situarlo en la llama grande (dibujo representado en el mando).
- Active el encendedor por chispa y presione el mando en esta posición para lograr el encendido completo del quemador.
- Mantenga presionado el mando entre 5 y 10 segundos para activar el sistema de seguridad de termopar.
- Suelte el mando y deje que el quemador caliente la placa de cocción hasta la temperatura adecuada.
- El aparato ahora está listo para su uso.

OBSERVACIONES

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

Al estar equipada con el sistema de regulación termostática «Automatic control system», esta plancha de gas permite una cocción precisa y una reactividad óptima ante las variaciones de temperatura. Su diseño le garantiza una distribución homogénea del calor por toda la superficie, así como una reducción del 30 % en el consumo de energía.



El aparato está provisto de un termostato que permite regular la temperatura de cocción al nivel deseado. En la fase de precalentamiento, los quemadores emiten una llama grande hasta la obtención de la temperatura requerida. Una vez alcanzada la temperatura solicitada, la llama se regula automáticamente a fin de mantener un nivel de temperatura estable (oscilación entre llama grande y pequeña). La plancha mantiene por sí sola esta temperatura a lo largo de toda la cocción.

ASADO

Precaliente la plancha a la temperatura de cocción deseada. De ser necesario, aplique una capa uniforme de aceite con un pincel. Coloque los alimentos sobre la placa. A medida que utilice la plancha, podrá determinar las temperaturas más adecuadas para los productos que desee asar en función de su grosor y textura, y de sus preferencias. Los tiempos indicados a continuación son meramente orientativos.

	Alimentos	Tiempo de cocción
PESCADOS Y MARISCOS	Brochetas de pescado	15 min
	Gambas	15 min
	Moluscos sin concha	15 min
	Salmón	15 min
	Rodajas de rape o bacalao	15 min
	Vieiras	15 min
	Sepia, calamares o pulpo	15 min
CARNES Y AVES	Chuletón poco hecho	Aprox. 5 min por cada lado
	Chuletón al punto	aprox. 15 min por cada lado
	Filete de vacuno poco hecho	aprox. 1 min por cada lado
	Filete de vacuno al punto	aprox. 3 min por cada lado
	Carne picada de cerdo o ternera	20 min
	Carne picada de pollo o conejo	30 min
	Tajadas de pato	1 a 3 min por cada lado
	Pechuga de pato	10 min por el lado de la piel y 5 min por el otro lado
	Brochetas de ternera	5 a 10 min
	Chuletas o brochetas de cordero	5 a 10 min
VERDURAS	Setas / Cebollas / Calabacines / Zanahorias / Tomates / Brochetas de verduras / Pimientos...	10 a 15 min
FRUTAS	Plátanos / Manzanas / Peras / Melocotones / Naranjas / Piñas...	1 a 3 min

CONSEJOS

No corte los alimentos directamente sobre la plancha para evitar rayarla.

No deje sobre la plancha utensilios de cocina como cubiertos, cucharas de madera, objetos de plástico, etc.

Tenga cuidado de no quemar los alimentos, la placa se ennegrecería y resultaría más difícil de limpiar.

La plancha puede utilizarse para conservar calientes los alimentos una vez cocinados, colocando el mando en la posición de llama pequeña.

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

APAGADO DE LA PLANCHA

- Tras su uso, apague el aparato colocando los mandos en la posición vertical (círculo negro).
- Cierre la llave de la bombona de gas.
- Desconecte el tubo de alimentación del aparato y guárdelo en un lugar seco y ventilado. La bombona de gas también debe guardarse en un lugar seco, aireado y lejos de fuentes de calor.

Ajustes

En caso de cambio de gas, es obligatorio sustituir los inyectores (de acuerdo con las indicaciones de la tabla de la página 5).

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

En aparatos ya instalados, antes de proceder a la sustitución de los inyectores y a los nuevos ajustes, cierre la llave del conducto de alimentación o de la bombona de gas.

Efectúe las operaciones siguientes:

- Cierre la llave del conducto de alimentación o de la bombona de gas.
GGCIR2
 - Gire el aparato, retire la chapa de acero galvanizado y desatornille los dos tornillos de la pieza de sujeción del inyector (véase la ilustración 2 en la página 66-67)
 - Separe el inyector del orificio del quemador.
 - Desatornille el inyector con una llave de 7 y sujetelo la bolsa de transformación (bolsa de inyectores).
 - Cambie el inyector y su junta, respetando las indicaciones del cuadro de correspondencias de los diferentes tipos de alimentación (cuadro de la página 52, marcado del inyector y apertura del regulador de aire).
 - Vuelva a colocar el inyector en el orificio del quemador y atornille los dos tornillos de la pieza de sujeción del inyector.
 - Cierre y vuelva a atornillar la protección del aparato. Se recomienda inscribir la nueva configuración en la placa de características del aparato y borrar la antigua configuración.
 - Coloque el inyector sustituido en la bolsa de transformación, guárdela cuidadosamente y siga los pasos indicados para el procedimiento de puesta en servicio.

GGCIO2

- Gire el aparato y retire la chapa de acero galvanizado.
- Presione en el quemador para alejarlo de la llave.
- Desatornille el inyector con una llave de 10 y su soporte con una llave de 13. A continuación, tome la bolsa de transformación (bolsa de inyectores). (véase la ilustración 3 en la página 66-67)
- Efectúe el cambio del inyector y de su junta, respetando las indicaciones de la tabla sobre los diferentes tipos de alimentación (tabla de la página 52).
- Vuelva a colocar el quemador en su posición inicial y apriete los dos tornillos para bloquear el quemador.
- Cierre y vuelva a atornillar la protección del aparato. Se recomienda inscribir la nueva configuración en la placa de características del aparato y borrar la antigua configuración.
- Coloque el inyector sustituido en la bolsa de transformación, guárdela cuidadosamente y siga los pasos indicados para el procedimiento de puesta en servicio.

AJUSTE DEL FLUJO MÍNIMO

Cuando los aparatos están configurados en gas butano/propano, el tornillo de flujo mínimo está girado al máximo hacia la derecha.

Cuando se pasa del gas butano/propano al gas natural, es preciso aflojar este tornillo hasta obtener un ajuste de flujo mínimo adecuado (véase el cuadro de la página 52). El flujo mínimo estará bien ajustado si al pasar rápidamente de la posición máxima a la mínima, la llama no se apaga.

El ajuste del flujo mínimo debe realizarse con la placa de cocción en su sitio y fijada:

1. Retire el mando tirando de él hacia fuera y retire la anilla.
2. De este modo, podrá acceder mediante un destornillador pequeño al tornillo de ajuste, situado en el contorno del eje del termostato. Gire el tornillo de flujo mínimo una vuelta y media en sentido antihorario y vuelva a colocar el mando (véase la ilustración 4 de la página 68).
3. Encienda la plancha en posición de llama grande durante 5 minutos.
4. Coloque el mando en posición de llama pequeña.
5. Mientras observa la llama debajo de la placa, desapriete para aumentar el flujo mínimo o apriete para reducirlo (consulte el cuadro de la página 38).
6. Vuelva a colocar el mando y la anilla.

AJUSTE DEL REGULADOR DE AIRE

GGCIR2

Cuando los aparatos se regulan con gas butano/propano, el regulador de aire se fija a 5 mm de apertura para presiones de 28-30 mbar (butano) y 37 mbar (propano) o a 5 mm para 50 mbar (butano/propano).

Cuando se pasa del gas butano/propano al gas natural, es necesario modificar la apertura del regulador de aire. Para ello, desatornille el tornillo del regulador de aire y ajústelo en 3 mm de apertura. Después de efectuar el ajuste, vuelva a atornillar el tornillo (véase la ilustración 5 de la página 69).

GGCIO2

Cuando los aparatos están configurados en gas butano/propano, el regulador de aire tiene un ajuste de 4 mm de apertura.

Cuando se pasa del gas butano/propano al gas natural, es necesario modificar la apertura del regulador de aire. Para ello, desatornille el tornillo del regulador de aire y ajústelo a 1 mm de apertura (véase la ilustración 5 de la página 69). Una vez efectuado el ajuste, vuelva a apretar el tornillo.

AJUSTE DE LA BUJÍA DEL ENCENDEDOR POR CHISPA Y SEGURIDAD DE TERMOPAR

Para un correcto encendido del quemador, la bujía siempre debe estar ubicada a 5 mm del quemador.

Para un correcto funcionamiento del sistema de seguridad de termopar, el extremo debe estar situado en la llama y siempre a 2 mm del quemador (véase la ilustración 6 y 7 de la páginas 70 y 71).

Mantenimiento y limpieza

PLACA

La placa de acero inoxidable ferrítico de la plancha tiene un aspecto mate antes de la primera utilización. Los puntos negros y arañosos aparecen rápidamente durante el uso normal del aparato. En poco tiempo, todos esos arañosos y puntos se mezclarán, dándole a la placa un aspecto de pátina cepillada que se mantendrá en el tiempo. En cualquier caso, esto no alterará a la técnica de cocinar los alimentos.

La limpieza se lleva a cabo con la plancha apagada y la llave de gas cerrada. Resultará más sencilla si la plancha aún está templada. Tenga cuidado de no quemarse.

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

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.

Acabe la limpieza con un estropajo duro y luego con otro suave.

Vierta un poco de vinagre blanco 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). No utilice productos clorados; también podrían corroer el material.

ARMAZÓN

El armazón de acero inoxidable se limpia con un estropajo ligeramente humedecido.

CAJÓN DE RECOGIDA DE RESIDUOS DE COCCIÓN

Permite recoger los residuos de alimentos. Debe manipularse con el aparato frío y vaciarse y limpiarse antes de cada nuevo uso.

QUEMADORES

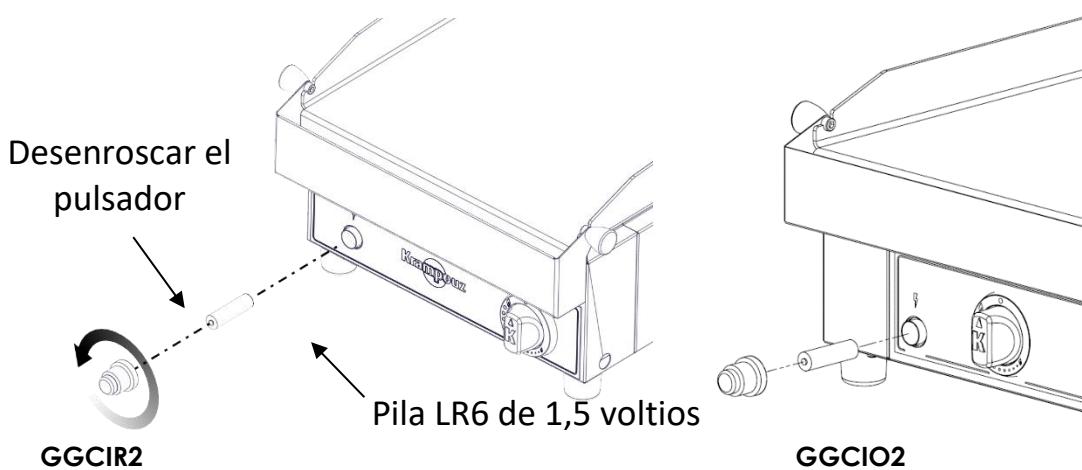
Compruebe de vez en cuando el estado de los orificios de las llamas en los quemadores y los reguladores de aire, pues podrían estar obstruidos por nidos de insectos, telas de araña o suciedad.

Si los orificios de las llamas están obstruidos, cepíllelos con un cepillo de cerdas duras. Para la limpieza de los reguladores de aire, evite utilizar objetos metálicos, porque son susceptibles de modificar las características técnicas de los quemadores.

Recomendamos limpiar el interior del regulador de aire soplando aire. Para acceder al quemador y el regulador de aire, retire la chapa del fondo del aparato (véanse las ilustraciones 2 y 3 p 66-67).

ENCENDEDOR ELECTRÓNICO

Se suministra con una pila LR6 (1,5 voltios). Para sustituir la pila, consulte la siguiente ilustración.



Deseche el embalaje de conformidad con la legislación vigente.

Garantía y Servicio posventa

Este aparato tiene una garantía de un año en sus piezas.

Nos esforzamos para que cada uno de nuestros aparatos llegue en perfecto estado de funcionamiento. No obstante, si al desembalarlo observara cualquier anomalía, comuníquelo a la tienda en un plazo de 48 horas.

En caso de funcionamiento deficiente durante este periodo, diríjase al vendedor.

Quedan excluidos de la garantía:

1. Las marcas de uso normal del producto que no alteren su funcionamiento (arañazos, marcas superficiales de inicio de corrosión, puntos negros, golpes, decoloración, etc.).
2. Los daños derivados de un acontecimiento o utilización anómalos, de una modificación del producto o de no respetar las instrucciones de este manual de uso.
3. Los daños derivados de caídas o golpes.

No dude en hacernos llegar sus sugerencias.

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

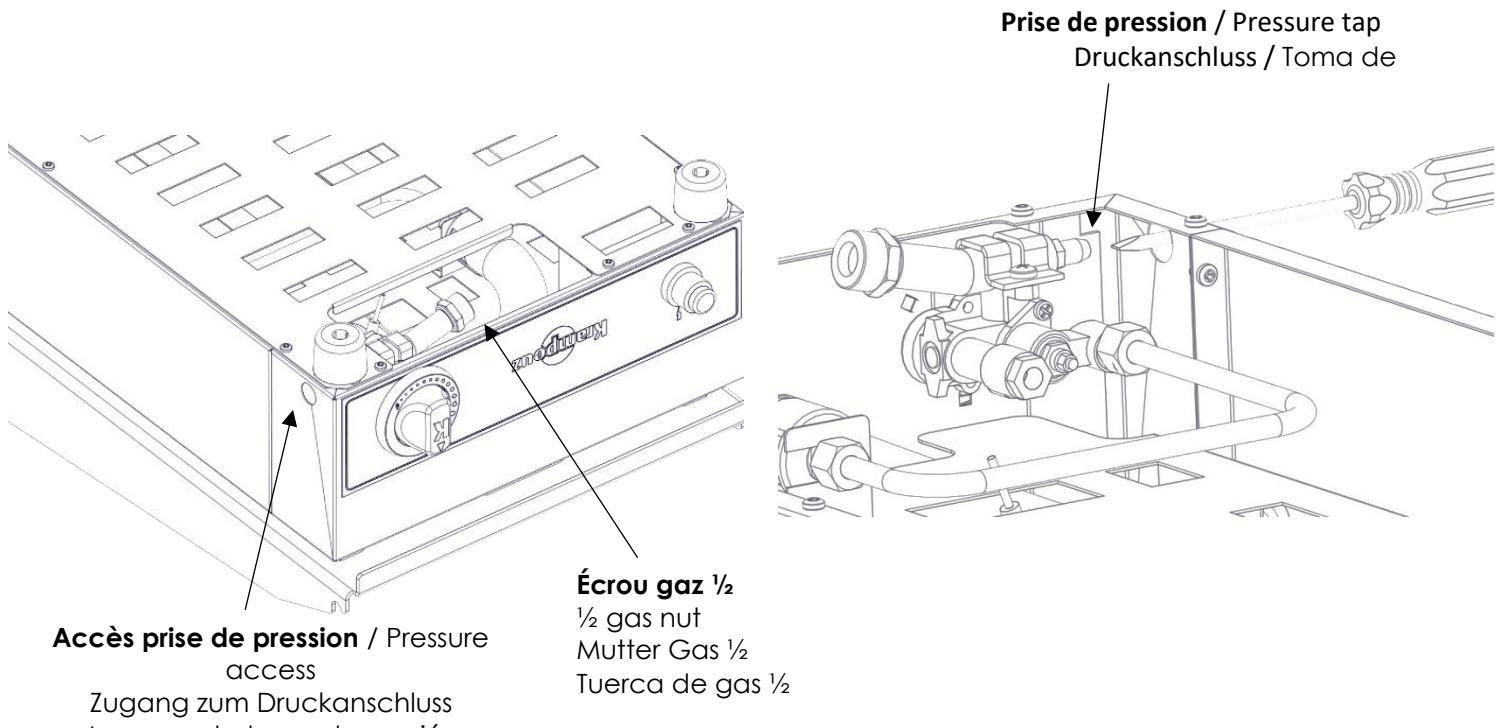
FIGURE 1 – Chapitre UTILISATION, paragraphe ALLUMAGE

FIGURE 1 – USE chapter, IGNITION paragraph

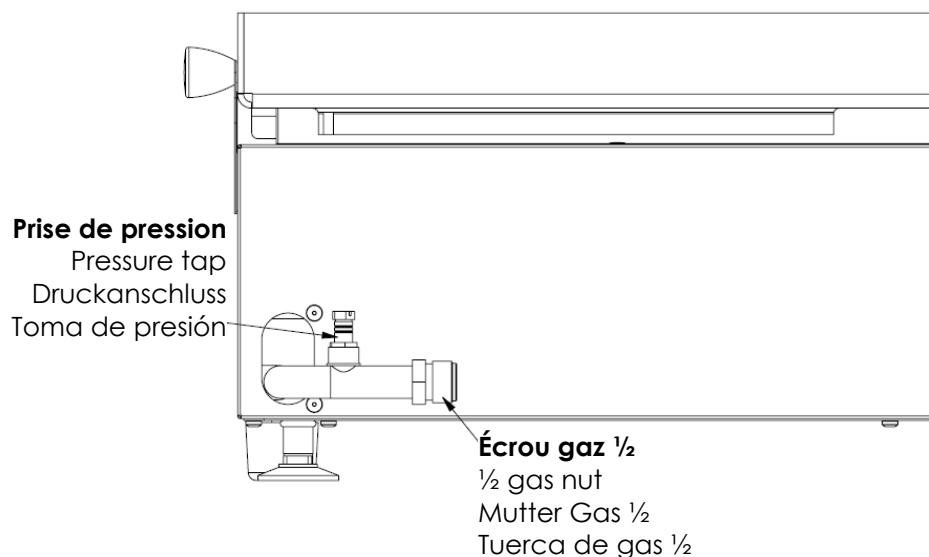
ABBILDUNG 1 – Kapitel GEBRAUCH, Paragraf EINSCHALTEN

ILUSTRACIÓN 1 – Capítulo UTILIZACIÓN, párrafo ENCENDIDO

GGCIR2

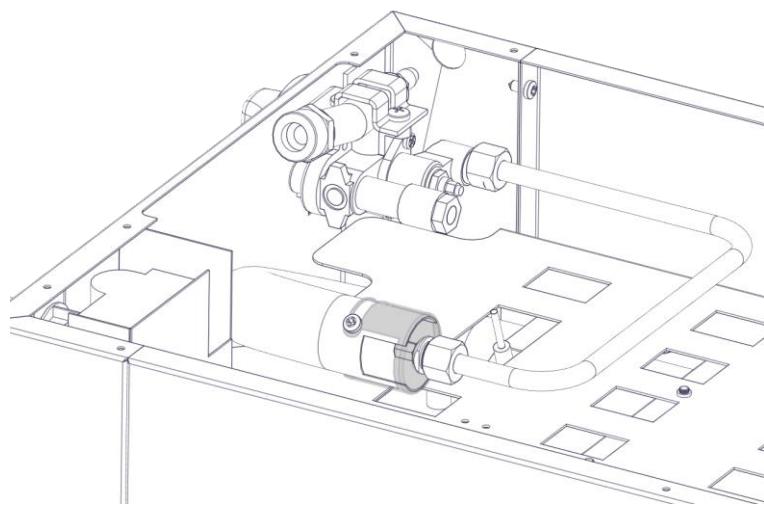
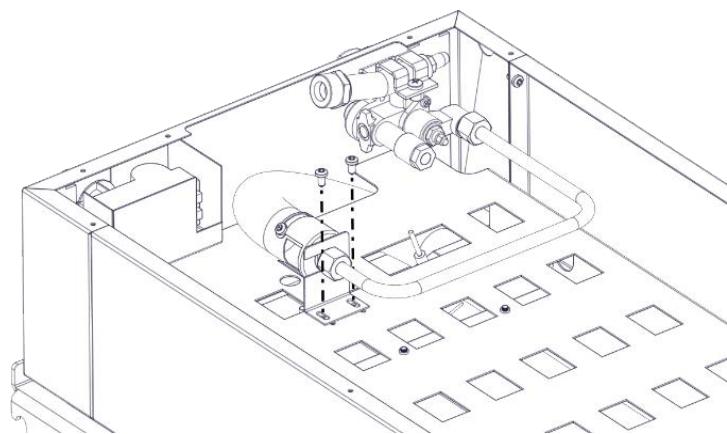
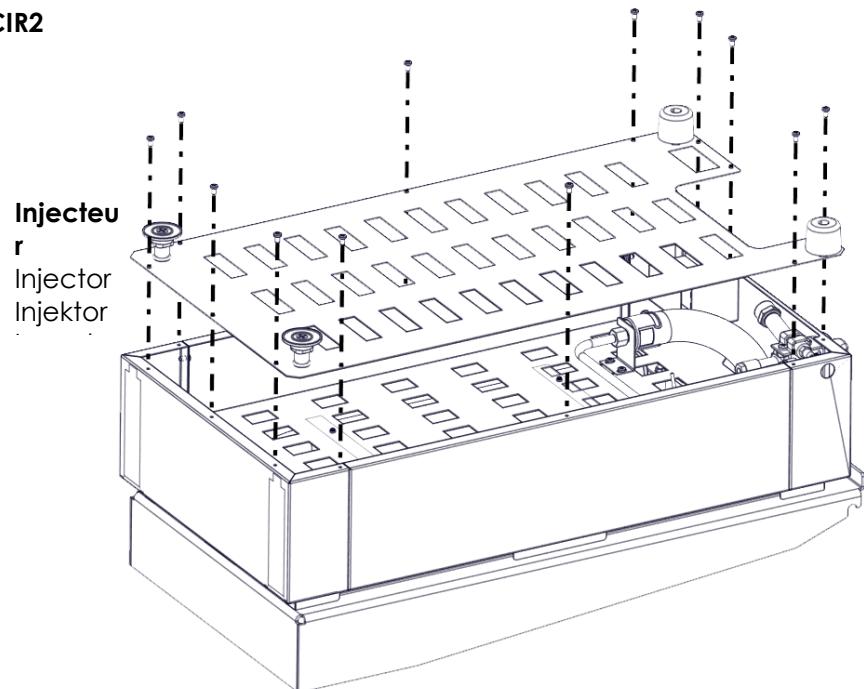


GGCIO2



FIGURES 2 ET 3 – Chapitre RÉGLAGES, paragraphe REMplacement DES INJECTEURS
FIGURES 2 AND 3 – SETTINGS chapter, INJECTOR REPLACEMENT paragraph
ABBILDUNGEN 2 UND 3 – Kapitel EINSTELLUNGEN, Paragraf AUSTAUSCH DER INJEKToren
ILUSTRACIONES 2 Y 3 – Capítulo AJUSTES, párrafo SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

FIGURE 2 - GGCIR2



FIGURES 2 ET 3 – Chapitre RÉGLAGES, paragraphe REMplacement DES INJECTEURS

FIGURES 2 AND 3 – SETTINGS chapter, INJECTOR REPLACEMENT paragraph

ABBILDUNGEN 2 UND 3 – Kapitel EINSTELLUNGEN, Paragraf AUSTAUSCH DER INJEKTOREN

ILUSTRACIONES 2 Y 3 – Capítulo AJUSTES, párrafo SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

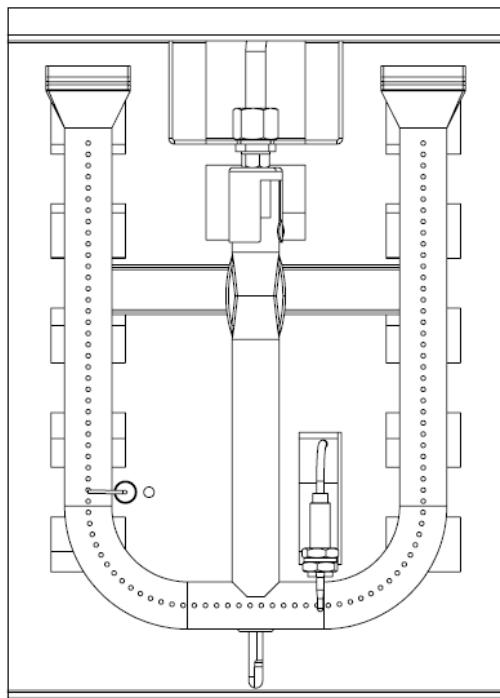
FIGURE 3 – GGCIO2

Mouvement du brûmeur après avoir dévissé les vis de blocage

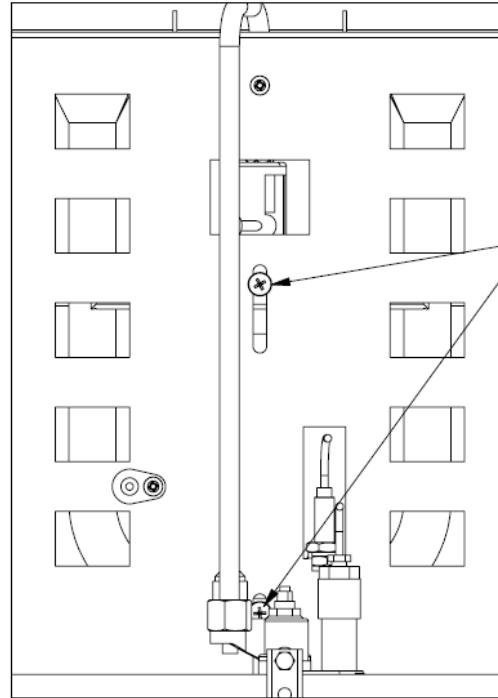
Burner movement after unscrewing the locking screws

Bewegung des Brenners nach Lösen der Blockierungsschrauben

Movimiento del quemador después de retirar los tornillos de bloqueo



Vue de dessus / Top view
Ansicht von oben / Vista superior



Vue de dessous / Bottom view
Ansicht von unten / Vista inferior

Vis de blocage du brûleur

Burner locking screws

Blockierungs-schrauben des Brenners

Tornillos de bloqueo del quemador

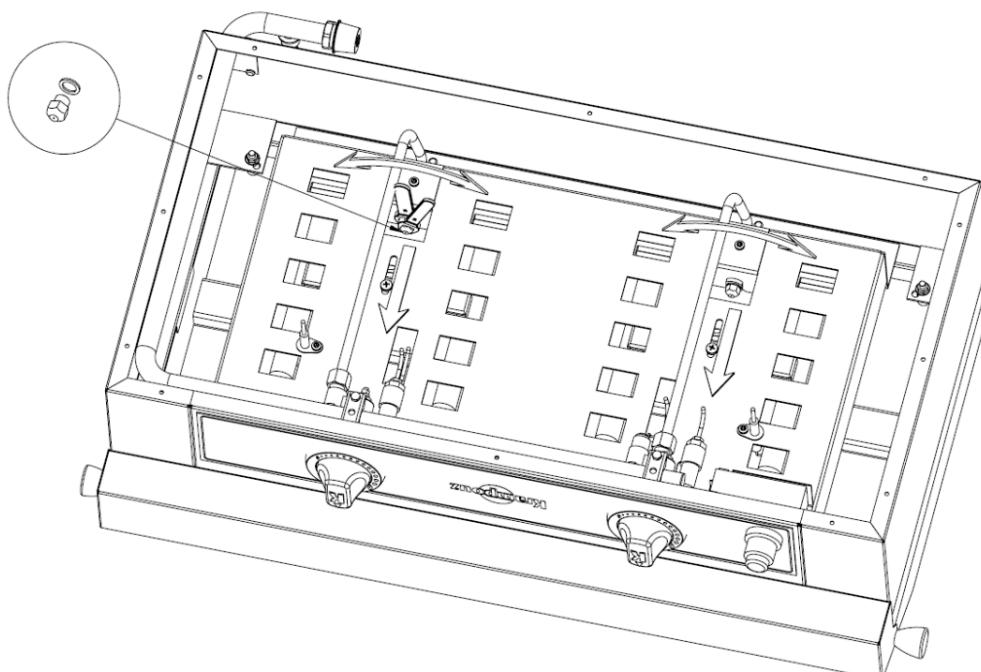


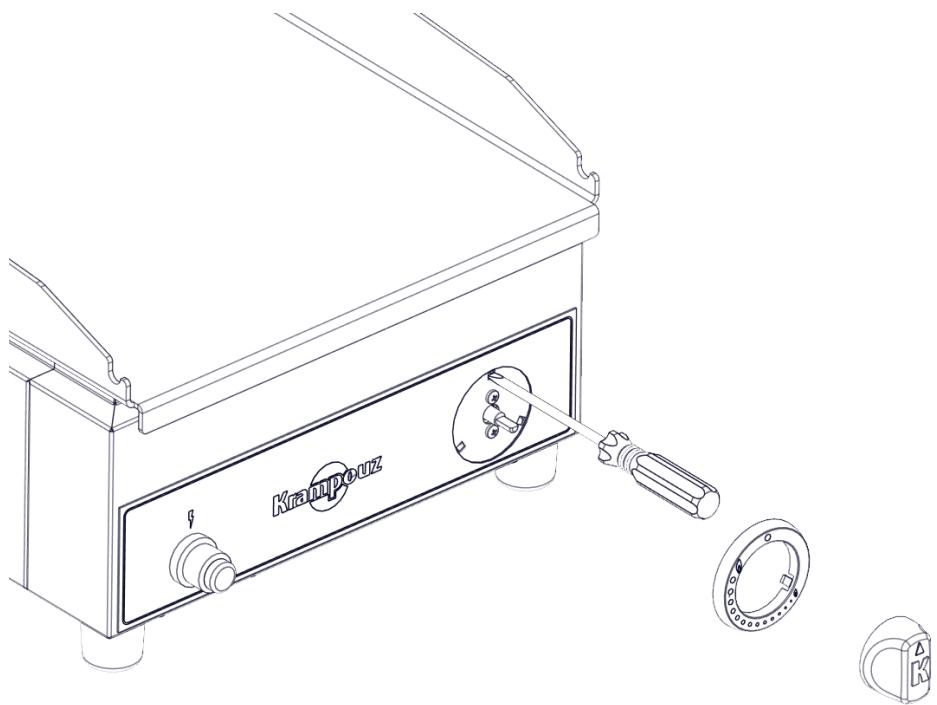
FIGURE 4 – Chapitre RÉGLAGES, paragraphe RALENTI

FIGURE 4 – SETTINGS chapter, IDLE FLAME paragraph

ABBILDUNG 4 – Kapitel EINSTELLUNGEN, Paragraf LEERLAUF

ILUSTRACIÓN 4 – Capítulo AJUSTES, párrafo FLUJO MÍNIMO

GGCIR2



GGCIO2

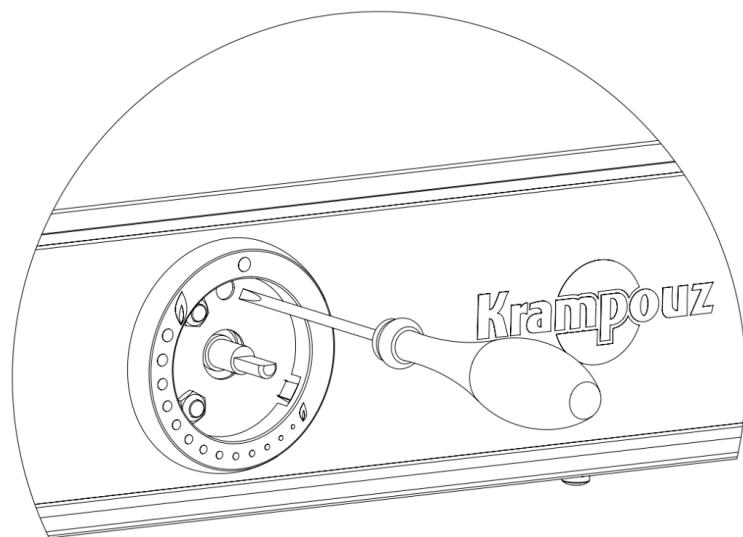


FIGURE 5 – Chapitre RÉGLAGES, paragraphe BAGUE D'AIR

FIGURE 5 – SETTINGS chapter, AIR COLLAR paragraph

ABBILDUNG 5 – Kapitel EINSTELLUNGEN, Paragraf LUFTRING

ILUSTRACIÓN 5 – Capítulo AJUSTES, párrafo REGULADOR DE AIRE

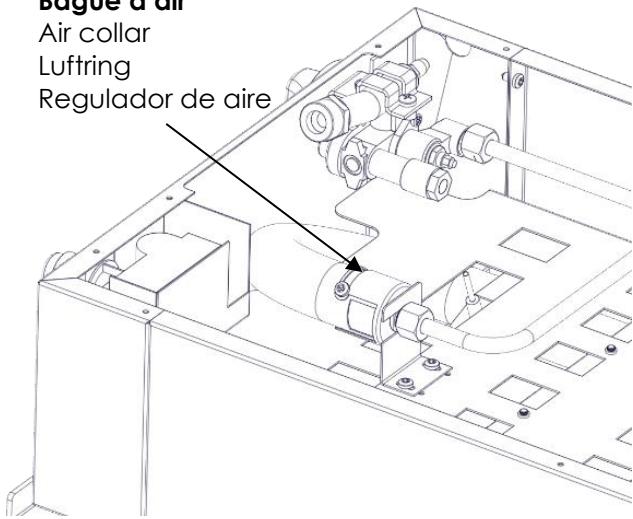
GGCIR2

Bague d'air

Air collar

Luftring

Regulador de aire

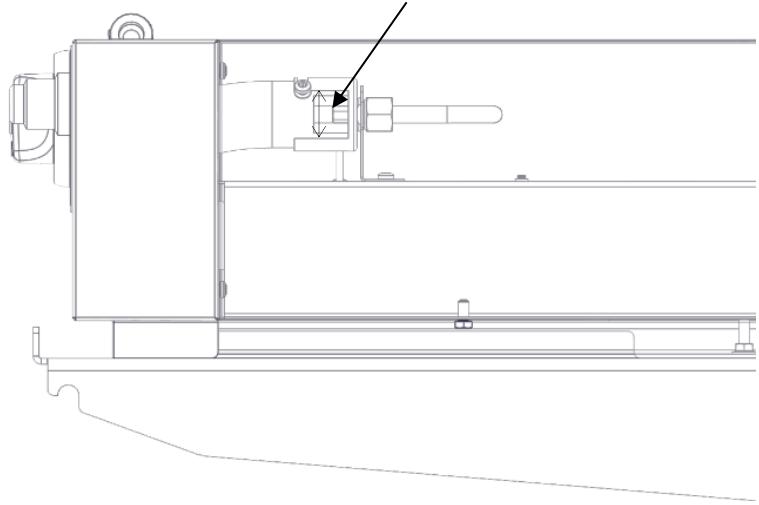


Ouverture de la bague d'air

Air collar opening

Öffnung des Luftrings

Apertura del regulador de aire



GGCIO2

Voir réglage page 9 / See adjustment p19

Siehe Einstellung p29 / Consulte ajuste p39

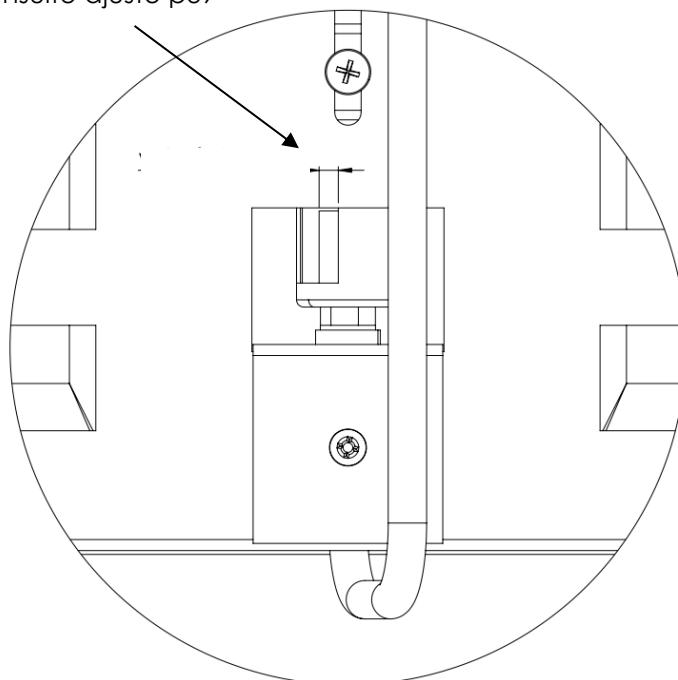


FIGURE 6 – Chapitre RÉGLAGES, paragraphe Bougie d'allumage du train d'étoffes

FIGURE 6 – SETTINGS chapter, SPARK IGNITION paragraph

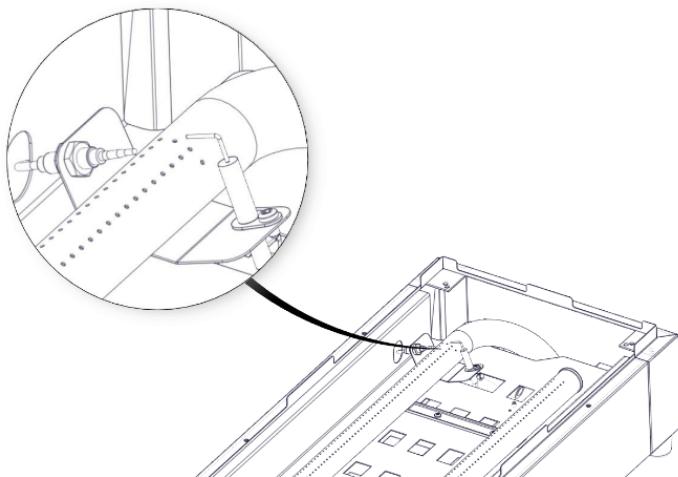
ABBILDUNG 6 – Kapitel EINSTELLUNGEN, Paragraf Zündkerze des Funkenzünders

ILUSTRACIÓN 6 – Capítulo AJUSTES, párrafo Bujía del encendedor por chispa

GGCIR2

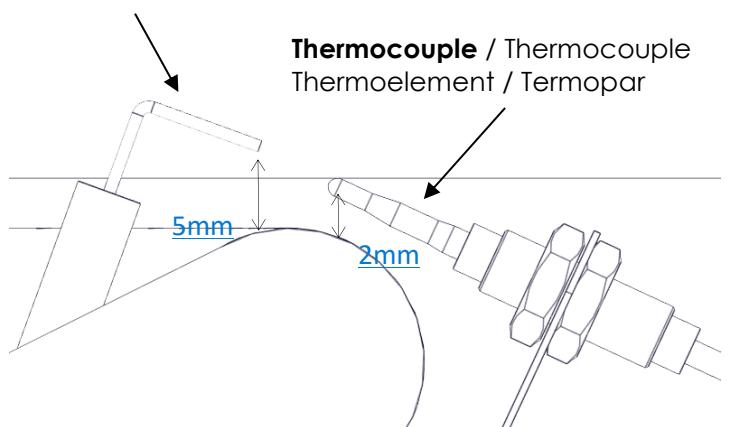
Allumoir / Lighter

Anzünder /



Thermocouple / Thermocouple

Thermoelement / Termopar



GGCIO2

Bougie d'allumage
Spark plug
Zündkerze
Bujía de encendido

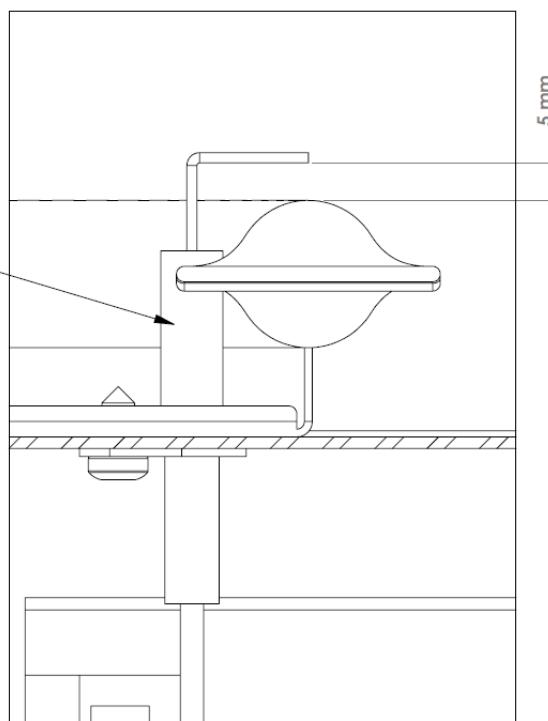


FIGURE 7 – Chapitre RÉGLAGES, paragraphe Sécurité thermocouple

FIGURE 7 – SETTINGS chapter, THERMOCOUPLE SAFETY paragraph

ABBILDUNG 7 – Kapitel EINSTELLUNGEN, Paragraf Sicherheits-Thermoelement

ILUSTRACIÓN 7 – Capítulo AJUSTES, párrafo Seguridad de termopar

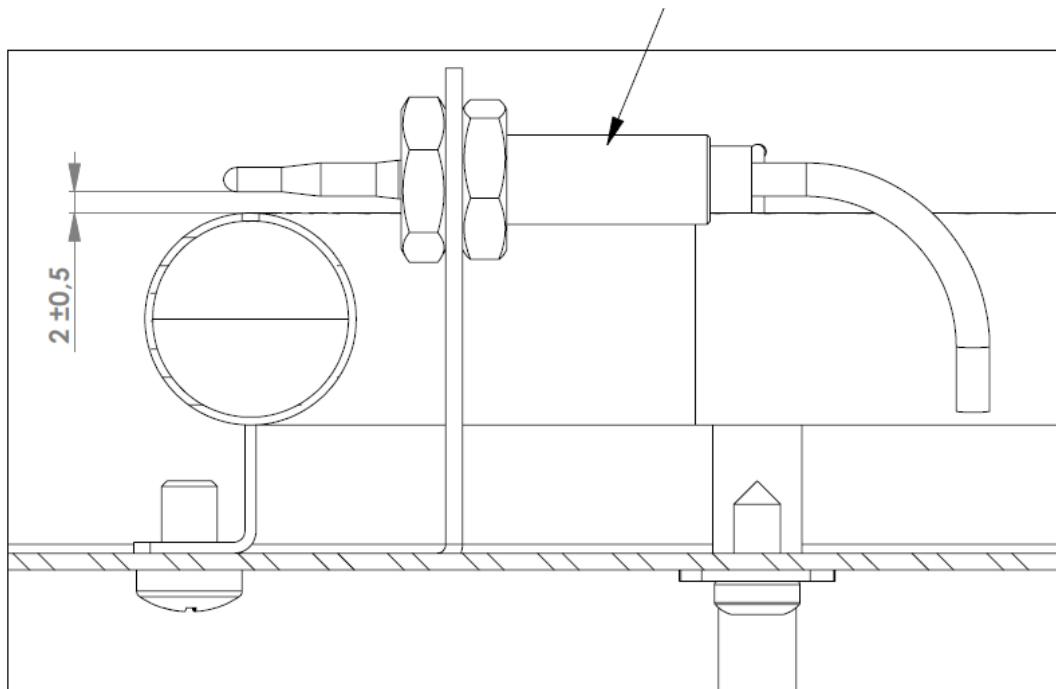
GGCIO2

Sécurité thermocouple

Thermocouple safety system

Sicherheits-Thermoelement

Válvula de seguridad de termopar





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