



MARQUE: KRAMPOUZ
REFERENCE: MYTHIC GECIM1
CODIC: 4391349



NOTICE





MYTHIC

Barbecue électrique <i>Notice d'utilisation</i>	3
Electric grill <i>Instructions for use</i>	12
Elektrogrill <i>Bedienungsanleitung</i>	20
Barbacoa eléctrico <i>Instrucciones de uso</i>	29

Barbecue électrique

Vous aimerez aussi
You will also like



Barbecue électrique Mythic / *Mythic Electric Grill*
 GECIM1



Set BBQ
 Grill set
 ASG1



Chariot Plein Air
 Outdoor cart
 KHEA05



Barbecue électrique Mythic XL / *Mythic Electric Grill XL*
 GECIM2



Plancha Saveur
 Plancha Saveur
 GECIF2

Modèle <i>Model</i>	Dimensions <i>Size</i>	Surface de cuisson <i>Cooking surface</i>	Poids <i>Weight</i>	Puissance <i>Power</i>	Tension <i>Voltage</i>	Code <i>Code</i>
Barbecue Mythic	46 x 36 x 19 cm	40 x 24.5 cm	9 Kg	1700 W	220-240 V	GECIM1
Barbecue Mythic XL	59 x 50 x 21 cm	40 x 49.5 cm	16.5 Kg	2 x 1700 W	220-240 V	GECIM2

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

Cher client,

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

Réception et déballage

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

Prescriptions générales concernant les matériels électriques

Cet appareil est réservé uniquement à un usage familial pour l'extérieur.

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

Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans, ni par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Éloigner les jeunes enfants.

- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le ranger à l'abri dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- Ne pas utiliser une autre grille de cuisson que celle(s) fournie(s) par Krampouz.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes.

- Le symbole  signifie « Attention : surface chaude ».
- L'appareil ne doit pas être déplacé lors de son fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non-recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- L'appareil doit être raccordé à un socle de prise de courant ayant un contact de terre.
- L'appareil doit être alimenté par l'intermédiaire d'un dispositif à courant résiduel ayant un courant assigné de fonctionnement résiduel n'excédant pas 30 mA.
- En cas d'utilisation d'un prolongateur, il doit impérativement être déroulé en entier pour éviter toute surchauffe du câble.
- Toujours brancher et débrancher le cordon électrique lorsque le réglage est sur le niveau de cuisson minimum.

- La position signalée par le rond plein correspond à la position de température minimale.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas les manipuler avec des mains humides.
- Ne pas laisser pendre le cordon du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas mettre l'appareil et son cordon sur ou près d'une surface pouvant devenir chaude (plaque électrique, brûleur à gaz, four ...).
- Placer l'appareil sur une surface stable et sèche, légèrement éloigné du bord et à plus de 10 cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
- Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie électrique).
- Débrancher la prise quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- 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.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- Ne pas brancher ou utiliser un appareil ayant un cordon ou une prise endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le distributeur, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter un danger.
- L'examen, la réparation et la maintenance doivent être réalisés par un technicien habilité.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Préconisations d'utilisation de la barquette aluminium

- La barquette de récupération des résidus de cuisson doit être installée en permanence pendant l'utilisation du barbecue.
- Nettoyer régulièrement la barquette en aluminium. La changer si nécessaire.
- Avant chaque utilisation du barbecue, vérifier l'absence d'accumulation de résidus de cuisson au niveau de la

barquette en aluminium. Éliminer l'excès de résidus de cuisson afin d'éviter qu'ils ne prennent feu. Un feu de friture peut entraîner des blessures graves ou provoquer des dommages matériels.

- Attendre que l'appareil ait refroidi avant de toucher la barquette en aluminium.
- Ne pas utiliser une autre barquette en aluminium que celles vendues par Krampouz.

Descriptif technique

Caractéristiques

- Châssis inox
- Grille(s) amovible(s) en fonte d'acier émaillée certifiée(s) contact alimentaire (40 x 24,5 cm)
- Appareil certifié IPX4 (protection totale contre les projections d'eau)
- Témoin de chauffe
- Dossieret de protection anti-projections
- Barquette jetable amovible de récupération des résidus de cuisson
- Alimentation électrique monophasée 220-240 volts

MODELE BARBECUE MYTHIC

- 1 zone de chauffe régulée par 1 thermostat réglable jusqu'à 300 °C
- 1 témoin de chauffe
- Puissance : 1 700 watts

MODELE BARBECUE MYTHIC XL

- 2 zones de chauffe régulées par 2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
- 2 témoins de chauffe
- Puissance : 2 x 1 700 watts, soit 3 400 watts

Ces appareils sont conformes aux directives européennes CE.

Installation

Installation

Placer l'appareil sur une surface plane et rigide. Choisir un plan de travail facile d'entretien sur lequel on posera l'appareil à une distance minimum de 10 cm de parois non résistantes à la chaleur pour atténuer le rayonnement de la plaque. Ne pas l'utiliser sur un support sensible à la chaleur.

Pour un confort optimal de l'utilisateur, l'appareil doit se situer entre 85 et 95 cm du sol. Les chariots Krampouz sont conçus spécialement pour accueillir les barbecues Krampouz. Leurs deux roues permettent de déplacer facilement les appareils.

Allumage

Nettoyer la surface de cuisson avant la première utilisation. Brancher le barbecue à la source électrique appropriée la plus proche (cf. les caractéristiques techniques de l'appareil). Brancher le barbecue, les manettes de contrôle de niveau de cuisson sur la position minimale, puis régler la chauffe sur le niveau de cuisson souhaité à l'aide des manettes. Un dégagement de fumée est fréquent lors de la première utilisation.

Extinction

Tourner les manettes de contrôle de niveau de cuisson sur la position minimale et débrancher l'appareil.

Utilisation

Avant la première utilisation, la grille et le dossier en inox doivent être lavés à l'eau savonneuse. Nous vous préconisons également de rincer la barquette à l'eau claire.

Le barbecue électrique doit être utilisé avec son dossier en inox. Le dossier facilite l'écoulement des résidus de cuisson vers la barquette et protège contre les projections de graisses.

Préchauffer le barbecue pendant 15 minutes en le réglant au niveau de cuisson choisi.

A l'aide du pinceau inclus dans le set BBQ et d'huile, graisser légèrement la grille de cuisson avant de mettre les aliments à cuire.

Pendant la cuisson, attention à ne pas toucher les bords de l'appareil.

Disposer les aliments sur la grille et réaliser la cuisson à votre convenance. Les temps de cuisson varient selon les goûts et selon les aliments. Les niveaux de cuisson ci-dessous sont donnés à titre indicatif.

Aliments	Niveau de cuisson
Poissons et crustacés	Position 3-4
Viandes rouges (cuisson saisie, grillée)	Position 5-6
Viandes blanches (cuisson lente)	Position 3-4
Légumes et fruits	Position 3-4

Les positions 1 et 2 s'utilisent essentiellement pour du maintien au chaud.

Accessoires

Krampouz vous propose une gamme d'accessoires adaptés aux barbecues MYTHIC :

- Barquettes aluminium de récupération des résidus de cuisson
- Housses de protection
- Capots de protection
- Set Barbecue
- Spatule coudée
- Pinceau
- Cloche de cuisson
- Planche à découper
- Tablier

Conseils :

Le Set BBQ Krampouz est composé spécialement pour la manipulation des aliments sur le Barbecue et l'entretien de l'appareil. Retourner les produits pour obtenir une cuisson uniforme.

Pour une cuisson plus tendre de vos viandes et pour la cuisson de vos légumes, pensez à utiliser une cloche de cuisson Krampouz.

Pour une meilleure qualité gustative de vos viandes ou pour qu'elles soient moins sèches à la cuisson, vous pouvez les faire mariner quelques heures avant votre repas ou les arroser d'un filet de jus de citron ou d'huile d'olive à la cuisson.

Attention, l'appareil reste très chaud pendant environ 30 minutes après l'arrêt.

Accompagnements :

Des salades et des sauces : tomate, ketchup, mayonnaise, béarnaise, bourguignonne, tartare, au poivre, à l'échalote, ... vous permettront d'agrémenter vos plats.

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

Entretien et nettoyage

Après la cuisson, laisser refroidir la grille pendant une heure puis retirer celle-ci du châssis. Laver la grille avec la brosse incluse dans le set BBQ Krampouz. Si des résidus d'aliments collent à la grille, il est conseillé de la laisser tremper dans l'eau pour en faciliter le nettoyage.

Après chaque utilisation, éliminer les résidus de cuisson stockés dans la barquette aluminium à l'aide d'une spatule. Rincer la barquette en aluminium à l'eau savonneuse ou la remplacer si nécessaire.

Le châssis en inox, le dosseret anti-projections et la barquette amovible se nettoient avec une éponge légèrement humide. Ne pas utiliser d'éponge grattante, rugueuse ou de brosse.

Vous pouvez aussi laver la grille et le dosseret au lave-vaisselle.

Stockage

Entre deux utilisations, ranger le barbecue dans un endroit sec et abrité où il ne risque pas d'être endommagé. L'utilisation d'une housse de protection Krampouz et d'un capot de protection est préconisée pour assurer une protection totale de l'appareil. Lors d'un stockage de longue durée, le barbecue doit être placé en intérieur.

Garantie et Service après-vente

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

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

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

Sont exclues de la garantie :

- 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.).
- 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.
- Les dommages résultant d'une utilisation à caractère professionnel, industriel ou collectif.
- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

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

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



Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc.).

En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.



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