

KRUPS

Smoke Less Indoor Electric Grill



EN

FR

ES

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Operation, maintenance and product installation: for your safety, please refer to the different sections of this manual or the corresponding icons.

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse or partially immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Not intended for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Check that the electrical installation is compatible with the wattage and voltage stated on the bottom of the appliance.
14. **CAUTION** - To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
15. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
16. **WARNING:** Do not heat or pre-heat without the 2 cooking plates on the grill.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- If you have any problems, contact the authorized after-sales service center or the internet address www.krups.com.

Short Cord instructions

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If an extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Thank you for buying this appliance. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Electric Safety, Food Compliant Materials...).

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

- Do not consume food that comes into contact with the parts marked with ✕ logo.
- Only use parts or accessories provided with the appliance or bought from an Approved-Service Center. Do not use them for other appliances or intention.
- To avoid harming your product, do not use flambé recipes with it at any time.
- This appliance is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- When using for the first time, wash the plate(s), pour a little cooking oil on the plate then wipe it with an absorbent kitchen towel.
- To avoid damaging the non-stick coating of the cooking plate(s) always use plastic or wooden utensils.
- Do not use aluminum foil or other objects between the plates and the food being cooked.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Do not cook food in aluminium foil.

- Do not remove the drip tray while cooking. If the drip tray becomes full when cooking, let the appliance cool down before emptying.
- On first use, there may be a slight odor and a little smoke during the first few minutes. In these cases open the window and wait until there is no more smoke or odor.

Prevention of accidents at home

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
- Never touch the hot surfaces of the appliance, always use the handles.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.



Environment protection first!

- ① The packaging of your product is made of recyclable materials. Don't throw it in your usual trash can, take it to a nearby separated waste collection center.
- ➔ Please take your used appliance to a recycling depot in your area. Thank you for being environmentally friendly.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Utilisation, entretien et installation du produit : pour votre sécurité, veuillez vous référer aux différentes sections du présent manuel ou aux pictogrammes correspondants.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veuillez à prendre quelques précautions élémentaires, les suivantes, en particulier :

1. Lisez le mode d'emploi en entier.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes; utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger d'un risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil si vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal, s'il a été échappé ou endommagé de quelque manière que ce soit.
Retournez l'appareil à un centre de service autorisé en vue d'un examen, d'un réglage ou d'une réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas pendre le cordon du bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas en contact avec toute surface chaude.
10. Ne posez pas cet appareil sur une cuisinière à gaz ou électrique ou près de celle-ci ni dans un four chauffé.
11. N'utilisez l'appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
12. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
13. Assurez-vous que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
14. MISE EN GARDE - Pour assurer une protection continue contre un risque de décharge électrique, ne branchez l'appareil que sur des prises mises à la terre adéquatement.
15. Branchez toujours la fiche sur l'appareil en premier, puis le cordon sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez le bouton de commande à la position « warm », puis débranchez-le de la prise murale.
16. AVERTISSEMENT : ne pas faire chauffer ou préchauffer le gril sans les 2 plaques à l'intérieur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance si vous l'utilisez.
- Pour empêcher l'appareil de surchauffer, ne le mettez pas dans un coin ou près d'un mur.
- Ne laissez jamais l'appareil branché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne passez pas la plaque chaude sous l'eau et ne la posez pas sur une surface fragile.
- Si vous avez des problèmes, joignez un service après-vente autorisé ou allez à l'adresse Internet suivante : www.krups.com.

Instructions concernant le cordon d'alimentation

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus.

Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, avec vigilance.

Si vous utilisez une rallonge :


1. veillez à ce que le calibre indiqué sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil;
2. la rallonge devrait être munie d'un cordon à 3 conducteurs avec mise à la terre, si l'appareil est muni d'une mise à la terre;
3. le cordon et sa rallonge doivent être placés de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter qu'ils ne soient accessibles à des enfants ou qu'ils ne fassent trébucher ces derniers.

CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil. Lisez les instructions attentivement et gardez-les à portée. Le fabricant ne se tient pas responsable de tout usage commercial ou inadéquat ou du non-respect des instructions, et la garantie devient ainsi non valide.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (sécurité électrique, matériaux en contact des aliments...).

Notre société étant dotée d'une politique de recherche et développement permanente, elle pourrait donc modifier ces produits sans préavis.

- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne doit pas être consommé.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil ou achetés à un centre de service autorisé. Ne les utilisez pas avec d'autres appareils.
- Pour éviter toute dégradation de votre produit, ne l'utilisez jamais pour préparer des recettes flambées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- fermes;
- hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
- En cas d'accident, rincez immédiatement la brûlure à l'eau froide et appelez un médecin au besoin.
- Lors de la première utilisation, lavez les plaques, versez un peu d'huile sur les plaques et essuyez-les avec un chiffon doux.
- Pour préserver le revêtement de la plaque de cuisson, utilisez toujours des ustensiles en plastique ou en bois.
- N'utilisez jamais une feuille d'aluminium ou tout autre objet entre la plaque et les aliments à cuire.
- Ne posez aucun ustensile de cuisson sur les surfaces de cuisson de l'appareil.
- Ne faites pas de cuisson en papillote.
- Ne retirez pas le tiroir de récupération de graisses pendant la cuisson. S'il se remplit durant la cuisson, laissez-le refroidir l'appareil avant de le vider.
- À la première utilisation, un léger dégagement d'odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
Dans ce cas, ouvrez la fenêtre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur ou de fumée.

Prévention des accidents à la maison

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une supervision des enfants est nécessaire pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil; utilisez toujours les poignées.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système respiratoire particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① L'emballage du produit est constitué de matériaux recyclables. Ne le jetez pas à la poubelle, mais allez le porter à un centre de collecte de déchets spécialisé.
- ➔ Allez porter votre appareil usagé à un centre de recyclage de votre région. Nous vous remercions de vous soucier de la protection de l'environnement.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Directrices de uso, mantenimiento e instalación del producto: por su seguridad, lea todo el manual de instrucciones incluyendo los pictogramas relacionados.

Cuando utiliza aparatos eléctricos, tome ciertas precauciones elementales, en particular las siguientes:

1. Lea las instrucciones de operación completas.
2. No toque las superficies calientes; use las empuñaduras o las manijas.
3. Para protegerse de un riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable de alimentación, la clavija o el aparato ni en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este aparato no ha sido diseñado para que lo utilicen niños. Se necesita una vigilancia estrecha cuando un aparato eléctrico es utilizado por niños o esta a su alcance.
5. Desconecte el aparato si no lo utiliza o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato con el cable de alimentación o la clavija dañada, si funciona mal, o se ha salido o dañado de cualquier forma.
Devuelva el aparato a un centro de servicio autorizado para un examen o una reparación.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría provocar lesiones.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de un plano de trabajo y no lo deje en contacto con toda la superficie caliente.
10. No coloque el aparato en una cocina a gas o eléctrica o cerca de estos tipos de cocina; tampoco en un horno caliente.
11. Use el aparato solamente para la utilización para la que ha sido diseñado.
12. Es necesario tomar precauciones específicas cuando se desplaza un aparato que contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
13. Asegúrese de que la instalación eléctrica sea compatible con la potencia y el voltaje indicados debajo del aparato.
14. **ADVERTENCIA:** para garantizar una protección continua contra el riesgo de choque eléctrico, conecte el aparato solamente a un tomacorriente adecuado.
15. Empiece siempre por conectar la clavija en la toma de la pared. Para desconectar el aparato, oprima el botón de comando “warm” y luego desenchufe el aparato de la toma de pared.
16. **ADVERTENCIA:** No caliente o precaliente el grill sin las 2 placas de cocción instaladas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Consejos de seguridad

- Nunca deje el aparato sin vigilancia si lo usa.

- Para evitar el recalentamiento del aparato, no lo coloque en un rincón ni cerca de una pared.
- Nunca deje el aparato enchufado cuando no se lo usa.
- No pase la placa caliente bajo el agua y no la coloque sobre una superficie frágil.
- Si surgen problemas, comuníquese con un servicio autorizado de posventa o diríjase a la dirección siguiente de Internet: www.krups.com.

Instrucciones sobre el cable de alimentación

El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.

Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.

Si utiliza una extensión:


1. asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
2. la extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
3. el cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos.

ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO AL USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

Gracias por haber adquirido este aparato. Lea atentamente las instrucciones y guárdelas al alcance de la mano. El fabricante no es responsable del uso comercial o inadecuado o el incumplimiento de las instrucciones, por lo que la garantía quedaría anulada.

Para su seguridad, este aparato responde a las normas y reglamentaciones aplicables (seguridad eléctrica, materiales en contacto con alimentos, medio ambiente, etc.).

Puesto que nuestra empresa tiene una política permanente de investigación y desarrollo, podría modificar estos productos sin previo aviso.

- Todo alimento líquido o sólido que entre en contacto con las piezas marcadas con el logotipo  no se debe consumir.
- Use solamente los accesorios suministrados con el aparato o adquiridos a un centro de servicio autorizado. No los utilice con otros aparatos.
- Para evitar la degradación de su producto, no lo use nunca para preparar recetas al fuego vivo.
- Este aparato no ha sido concebido para el uso en los casos siguientes que no están cubiertos por la garantía:
 - en los pequeños espacios de cocina reservados para el personal de comercios, oficinas u otros entornos profesionales,
 - en granjas,
 - por parte de clientes de hoteles, posadas y otros entornos de carácter residencial,

- en entornos de tipo habitaciones de albergues familiares.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento mediante un mecanismo temporizador exterior o un sistema de control remoto independiente.
- En caso de accidente, enjuague de inmediato la quemadura con agua fría y llame al médico si fuera necesario.
- Cuando se lo usa por primera vez, lave las placas, vierta un poco de aceite sobre las placas y límpielas con un paño suave.
- Para dorar bien los alimentos, agregue una gota de aceite de cocina sobre los ingredientes antes de comenzar a asarlos en el electrodoméstico.
- Para preservar el revestimiento de la placa de cocción, use siempre elementos de plástico o madera.
- No interponga nunca una hoja de aluminio ni otros objetos entre la placa y los alimentos que desea cocinar.
- No coloque utensilios de cocción sobre las superficies de cocción del aparato.
- No retire la charola de recolección de grasas durante la cocción. Si estuviera lleno durante la cocción, espere hasta que se enfríe antes de vaciarlo.
- Cuando se lo usa por primera vez, es posible que despidan algo de olor y de humo durante los primeros minutos.

En este caso, abra la ventana hasta que ya no haya ni olor ni humo.

- La cerámica puede tornarse de color amarillo después de utilizarla. Esto es normal y es producto de las temperaturas necesarias de cocción. El color amarillento no es perjudicial para su salud y no afecta el funcionamiento del revestimiento de cerámica de Optigrill.

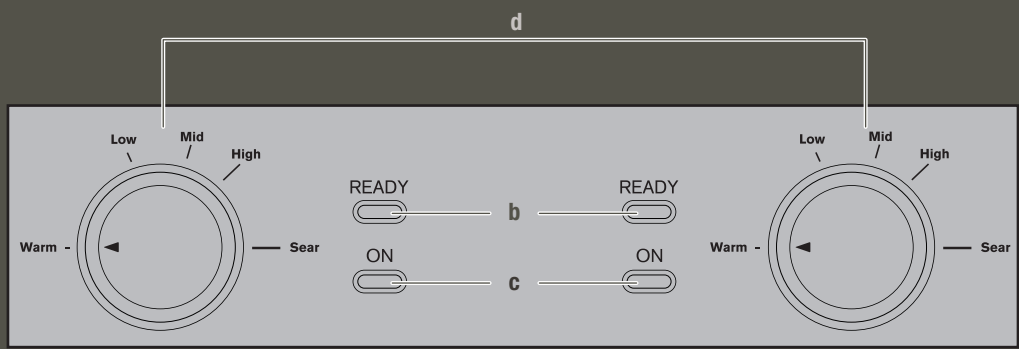
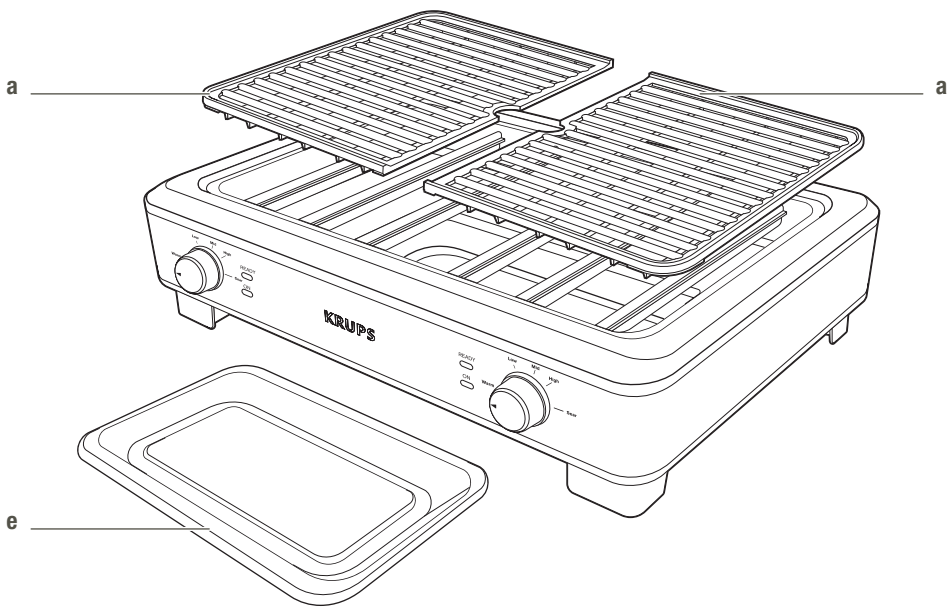
Prevencción de accidentes en el hogar

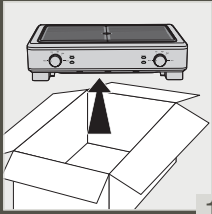
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (entre las que se incluye a los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están disminuidas, o por personas carentes de experiencia o de conocimiento, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.
- La supervisión de los niños es necesaria para garantizar que no jueguen con el aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No toque nunca las superficies calientes del aparato; use siempre las empuñaduras.
- Los humos de cocción pueden ser peligrosos para los animales con sistemas respiratorios especialmente sensibles, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros alejarlos del lugar de cocción.



Participemos a la protección del medio ambiente

- ① El embalaje del producto está compuesto por materiales reciclables. No lo bote a la basura; en cambio llévelo a un centro de recolección de residuos especializado.
- ➔ Deje el aparato usado en un centro de depósito de reciclaje de su región. Gracias por pensar en la protección del medio ambiente.

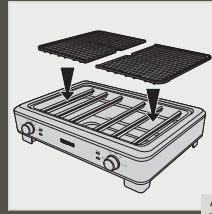




1



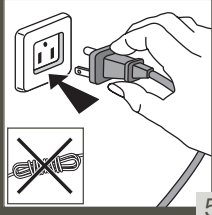
2



3



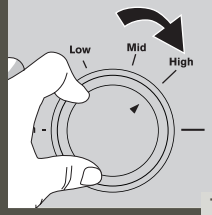
4



5



6



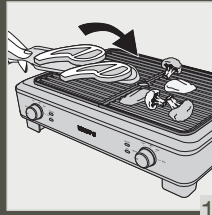
7



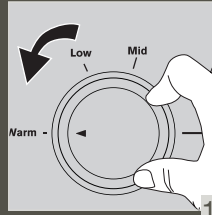
8



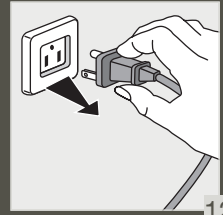
9



10



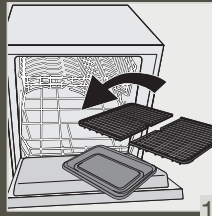
11



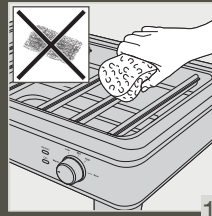
12



13



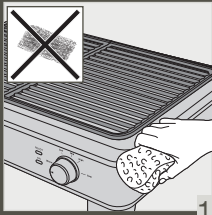
14



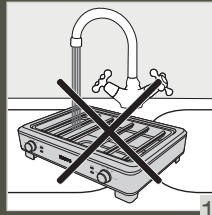
15



16



17



18

DESCRIPTION

- a Removable grill plates
- b Ready LED indicator
- c On LED indicator
- d Thermostat control dials
- e Drip tray

BEFORE USE

- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance (**fig 1**).
- Before using for the first time, thoroughly clean the plates with warm water and a little dishwashing liquid, rinse and dry thoroughly (**fig 2**).
- The grill is made up of two independent removable plates (a) that can be used either separately or together. When you install the plates, make sure that they are well placed. It is necessary that both plates are installed on the appliance, even if you only intend to use one (**fig 3**).
- Make sure the drip tray (e) is in position (**fig 4**).

PREHEATING

- Unwind the cord completely (**fig 5**).
 - Do not touch the metal parts of the appliance while it is preheating or being used because they are very hot.
 - Make sure the thermostat controls (d) are at the minimum position and then plug the cord into a wall outlet.
 - The ON lights (c) will turn on and remain on to indicate that the cord is plugged in (**fig 6**).
 - Preheat the grill(s) by adjusting the thermostat controller(s) in the desired position until the READY LED (b) indicator lights turn-on (**fig 7 & 8**).
- Note: You can set each thermostat at different temperatures if needed depending on what you are cooking.
- You are now ready to start cooking, place your food on the cooking plates (**fig 9 & 10**).
 - The READY LED indicator will intermittently turn on and off while the appliance is in use to indicate that the temperature is being maintained.

Cooking tips

- Increase or decrease the cooking temperature according to your taste and to the nature of the food being prepared (quantity, thickness, etc.)
- Wait for the READY LED indicator to turn on: This indicates that the grill has reached the desired cooking temperature.
- For best results and to keep the food from sticking, always make sure to cook on a clean surface.

	WARM	LOW	MEDIUM	HIGH	SEAR
Temperature	212°F/100°C	302°F/150°C	356°F/180°C	392°F/200°C	446°F/230°C

Food	Temperature settings	Time
Steak	Sear	15-20 minutes
Cutlet (meat, chicken, turkey)	Sear	12-15 minutes
Sausages	Sear	10-15 minutes
Bacon	Sear	4 minutes
Mushrooms	High	6-8 minutes
Vegetables	High	8-12 minutes

RECIPES

Grilled Kansas City Strip Steak with Tarragon Butter

Ingredients

For the Tarragon Butter

- 1 stick (8 tablespoons) salted butter at room temperature
- ¼ cup fresh tarragon leaves, finely chopped
- Finely grated zest from 1 lemon
- Fresh black pepper (to taste)

For the Steaks

- 4 beef strip steaks
- 4 tablespoons of tarragon butter
- Sea salt and fresh ground black pepper

For the Corn Salad with Grape Tomatoes and Basil

- 4 ears of corn, kernels removed
- 2 tablespoons light cream (or half and half)
- 1 pint fresh grape tomatoes, sliced in half
- Fresh basil for garnish
- Salt and pepper

Directions

For the tarragon butter:

Place the softened butter, tarragon, lemon zest and pepper in a small bowl. Thoroughly mix until it is light and fluffy.

After creaming the butter, place it on a sheet of plastic wrap and roll it up into a round cylinder, about 5 inches long. Twist ends to seal. Refrigerate until firm.

Remove from refrigerator 30 minutes prior to grilling the meat.

For the steaks:

Remove the steaks from the refrigerator about 20 minutes prior to grilling. Pat the steaks dry with a paper towel. Season both sides of the steak with the sea salt and pepper.

Turn the grill to HIGH and wait until the preheating phase is complete, the READY LED will turn on. Place the steaks on the cooking plates.

Cook for 3-4 minutes, depending on the thickness of the steaks and the temperature of the grill. About halfway through cooking the first side, rotate the steaks 45 to 60 degrees to give them the classic cross-hatched grill marks.

Use a pair of tongs to flip the steaks, and cook them for another 3-4 minutes. You can test for doneness by pressing the center of the steaks with your thumb. For medium rare, the steak should spring back without feeling overly firm.

Remove the steaks from the grill, cover them with foil and let them rest, in a warm place, for five minutes. Top each steak with one tablespoon of tarragon butter.

For the salad:

Place the corn kernels in a microwave safe dish. Add the cream, cover with plastic wrap and microwave on high for 2 minutes. Remove the plastic wrap, add the grape tomatoes and season to taste with salt and pepper. Garnish with fresh sliced basil leaves.

Serve with the grilled strip steaks.

This simple and delicious steak reaches another level of flavor when topped with a round of tarragon flavored butter.

Grilled Hamburgers

with Portobello Mushrooms and Swiss Cheese

Ingredients

For the Hamburgers

- 1¾ lb. ground Angus beef
- ¾ cup finely chopped Portobello mushrooms
- ¾ cup Swiss cheese, grated
- 4 hamburger buns or rolls of your choice
- 2 tablespoons melted butter
- Sea salt and fresh ground pepper

To Serve

Choose any of the suggested toppings below, or any toppings of your choice:

- Boston lettuce
- Red or yellow tomato, sliced
- Red or white onion, sliced
- Mayonnaise or condiment of your choice

Directions

Place the ground beef, the chopped mushrooms and the grated cheese in a bowl and use your hands to thoroughly combine, then divide the meat preparation into 4 equal portions. Shape each portion into a thick patty and season with sea salt and pepper. Burgers may be prepared ahead, covered with plastic wrap and refrigerated.

When ready to cook, turn the grill to HIGH until the preheating phase is complete, it will be indicated by the READY LED turning on.

Place the burgers on the cooking plate and let it cook for about 3 minutes on each side for medium rare plus.

While the burgers are grilling, brush the rolls with the melted butter and set aside to toast on the grill after the burgers have finished cooking.

When the burgers are cooked, transfer the burgers to a plate to rest for 1 minute while the buns are toasting.

Serve the grilled burgers with the toppings and condiments of your choice.

Portobello mushrooms and Swiss cheese are often thought of as 'toppings' for a grilled burger. Instead, we combine the mushrooms and cheese within the ground beef prior to grilling, and the result is a delicious, moist burger. Every bite delivers a balanced flavor of the beef, mushroom and Swiss.

Grilled Asparagus

with Fresh Mozzarella

Ingredients

- 1 pound asparagus, tough ends trimmed (choose stalks of even thickness for even grilling)
- 1/4 teaspoon garlic salt
- 1/2 pound fresh mozzarella, cut into thin slices
- Fresh ground black pepper
- 2 tablespoons olive oil (plus more for garnish)
- Fresh chives, chopped for garnish

Directions

Drizzle the asparagus with the olive oil and toss to evenly coat. Season with the garlic salt and toss again to evenly distribute.

Turn the grill to sear and start the preheating process. When your grill is ready for cooking, the READY LED will turn on. You can now add the asparagus to the grill.

Cook the asparagus for 3 to 5 minutes or until tender with nicely browned grilled marks. Remove from the grill and place 4-6 grilled spears on individual serving plates.

Serve with a slice or two of fresh mozzarella on top of the asparagus. Season with fresh black pepper and garnish with the fresh chives.

Perfectly grilled asparagus topped with fresh mozzarella cheese easily turns into a beautiful luncheon dish, an accompaniment to an entrée, or simply served with grilled fresh bread as a delicious Sunday dinner.

Grilled Romaine Hearts

with Blue Cheese Dressing and Bacon

**Ingredients
For the Salad**

- 2 hearts of romaine lettuce, bases trimmed and halved lengthwise
- Sea salt and fresh ground black pepper
- 2 tablespoons extra-virgin olive oil
- 4 slices Applewood smoked bacon

For the Dressing

- 1/2 cup mayonnaise
- 1/4 cup sour cream
- 2 tablespoons half & half (can substitute whole milk)
- 1/2 teaspoon salt
- 1 tablespoon red wine vinegar
- 3 oz. blue cheese, crumbled
- Fresh black pepper to taste

Directions

For the dressing:

In a small bowl, whisk together the mayonnaise, sour cream, half & half, salt and red wine vinegar. Add the blue cheese and thoroughly combine. Season with black pepper. Refrigerate until ready to use.

For the salad:

Start by cooking the smoked bacon. Turn the Grill to Sear and wait until the READY LED turns on; the preheating phase is complete. Place the slices of bacon on the cooking plates and let sit for 1-2 minutes on each side. We recommend cooking the bacon to WELL DONE.

When the bacon has reached your desired cooking level, transfer to a plate.

Let the grill cool down for a few minutes, then quickly wipe down its plates to remove the bacon grease.

Turn the grill on again to SEAR. While the grill is preheating, baste the inside of the romaine hearts with 2 tablespoons olive oil and season with salt and pepper. When the desired temperature is reached, the READY LED will turn on. You can now add the romaine to the grill with the cut side down and lower the lid.

Cook for 3 to 5 minutes, or until the outer leaves are charred and the romaine is warm and tender.

To serve, place a romaine half, cut side up, on each plate. Top with 2 tablespoons of the blue cheese dressing or more if you like, and garnish with the precooked crumbled bacon.

CLEANING AND MAINTENANCE

When you are finished cooking

- Put the thermostat control(s) (d) in the minimum position (**fig 11**).
- Unplug the cord from the wall outlet and let the appliance cool down completely before handling (**fig 12-13**).
- The plates can be washed in warm soapy water or in the dishwasher. Never use an abrasive cleanser or harsh pad on the non-stick coating (**fig 14-15**).
- To clean the inner reflector (housing), remove the cooking plates and lift the appliance to access it from underneath (**fig 16**).
- Do not immerse the body of the grill in water or any other liquid (**fig 17**).

TROUBLESHOOTING

Problems	Possible solutions
No indicator light on.	Check the connection to the wall socket. If the problem persists try connecting the unit to a different outlet.
The ready indicator light is off.	The ready indicator light switches on when the appliance reaches the selected temperature, this can take 6 to 10 minutes. Check that there are no obstructions when you close the unit.
Your food is not cooked properly.	Ensure that the ready indicator light is on when you add food. Put the thermostat control on the maximum position (sear), if this is not already the case.
Your KRUPS Smoke-less grill is producing more smoke than usual.	The amount of smoke depends on the fattiness or oil content of the ingredients you are cooking. To prevent excessive smoke during cooking, you can: <ul style="list-style-type: none">■ Trim the excess fat■ Avoid cooking ingredients with excessive marinade or sauce.■ Make sure you have cleaned your grates properly before using it. You can also wipe them in between each cycle to remove residual fat and crumbs.

Tips

Especially for meat: The cooking results may vary depending on origin, cut and quality of the food being cooked, the programs have been set and tested for high quality food. Similarly, the thickness of the meat has to be taken into account during cooking; food that is thicker than 1.5 inches cannot be prepared on this product.

Does your appliance still not work? Please contact an authorized service center (see the list in the service booklet).

KRUPS INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.krups.com

This product is **repairable** by KRUPS during and after the **guarantee** period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the KRUPS internet site www.krups.com

The Guarantee:

This product is guaranteed by KRUPS (company address and details included in the country list of the KRUPS International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship for a period of 2 years starting from the initial date of purchase or delivery date.

The international manufacturer's guarantee by KRUPS is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At KRUPS's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. KRUPS's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions:

The international KRUPS guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the country list attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a KRUPS authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on KRUPS website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the country list to request the appropriate postal address. KRUPS shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. This guarantee will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow KRUPS instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damages or poor results due to wrong voltage or frequency
- professional or commercial use
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- mechanical damages, overloading
- accidents including fire, flood, thunderbolt, etc
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This guarantee does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, KRUPS may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a KRUPS authorized service center.

The international KRUPS guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, and used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List. Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

- a. The international KRUPS guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- b. The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by KRUPS
- c. In cases where the product is not repairable in the new country, the international KRUPS guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights :

This international KRUPS guarantee does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

*** Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee

DESCRIPTION

- a Plaques de cuisson amovibles
- b Voyant à DEL prêt à l'emploi
- c Voyant à DEL de fonctionnement
- d Cadran de réglage du thermostat
- e Plateau d'égouttement

AVANT L'UTILISATION

- Enlevez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les accessoires à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil (**schéma 1**).
- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les plaques avec de l'eau chaude et un peu de détergent à vaisselle, rincez-les et séchez-les complètement (**schéma 2**).
- Le gril est composé de deux plaques amovibles séparées (a) qui peuvent être utilisées séparément ou ensemble. Lorsque vous installez les plaques, assurez-vous qu'elles sont bien placées. Il est nécessaire que les deux plaques soient installées sur l'appareil, même si vous n'en utilisez qu'une seule (**schéma 3**).
- Assurez-vous que le plateau d'égouttement est en place (**schéma 4**).

PRÉCHAUFFAGE

- Déroulez entièrement le cordon (**schéma 5**).
- Ne touchez aucune partie métallique de l'appareil en cours de préchauffage ou d'utilisation.
- Assurez-vous que les boutons du thermostat (d) sont à la position minimale, puis branchez le cordon sur une prise murale.
- Le voyant (c) s'allumera et restera allumé pour indiquer que le cordon est branché (**schéma 6**).
- Préchauffez la(les) grille(s) en réglant le(s) bouton(s) du thermostat à la position désirée jusqu'à ce que le voyant PRÊT À L'EMPLOI s'allume (**schémas 7 et 8**).
Remarque : Vous pouvez régler chaque thermostat à une température différente, en fonction de ce que vous faites cuire.
- Vous pouvez maintenant commencer la cuisson; mettez vos aliments sur les plaques de cuisson (**schémas 9 et 10**).
- Le voyant à DEL PRÊT À L'EMPLOI s'allumera et s'éteindra de façon intermittente pendant l'appareil est en cours d'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.

Conseils de cuisson

- Augmentez ou diminuez la température de cuisson selon vos goûts et la nature des aliments à préparer (quantité, épaisseur, etc.)
- Attendez que le voyant à DEL PRÊT À L'EMPLOI s'allume: cela indique que le gril a atteint la température de cuisson désirée.
- Pour obtenir de meilleurs résultats et pour empêcher les aliments de coller, veillez toujours à cuire les aliments sur une surface propre.

	CHAUD	FAIBLE	MOYEN	FORT	SAISIR
Température	212°F/100°C	302°F/150°C	356°F/180°C	392°F/200°C	446°F/230°C

Aliment	Réglage de la température	Durée
Steak	Saisir	15 à 20 minutes
Escalope (viande, poulet, dinde)	Saisir	12 à 15 minutes
Saucisses	Saisir	10 à 15 minutes
Bacon	Saisir	4 minutes.
Champignons	Fort	6 à 8 minutes
Légumes	Fort	8 à 12 minutes

Steak grillé de Kansas City avec beurre à l'estragon

Ingrédients

Pour le beurre à l'estragon

- 1 bâton (8 cuillères à soupe) de beurre salé à température ambiante
- 1/4 tasse de feuilles d'estragon fraîches, hachées finement
- Zeste d'un citron finement râpé
- Poivre noir frais (selon votre goût)

Pour les steaks

- 4 lanières de steak de bœuf
- 4 cuillères à soupe de beurre à l'estragon
- Sel de mer et poivre noir moulu

Pour la salade de maïs aux tomates cerises et au basilic

- 4 épis de maïs, grains enlevés
- 2 cuillères à soupe de crème légère (ou crème demi-grasse)
- 1 pinte de tomates fraîches, coupées en deux
- Basilic frais pour la garniture
- Sel et poivre

Préparation

Pour le beurre à l'estragon :

Versez le beurre ramolli, l'estragon, le zeste de citron et le poivre dans un petit bol. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux.

Après avoir battu le beurre, déposez-le sur une feuille de plastique et enroulez-le en formant un cylindre rond, d'environ 2 cm (5 po) de long. Tordez les extrémités pour sceller le cylindre. Réfrigérez le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien ferme.

Retirez-le du réfrigérateur 30 minutes avant de griller la viande.

Pour les steaks :

Retirez les steaks du réfrigérateur environ 20 minutes avant de les griller. Tapotez les steaks pour les sécher avec un essuie-tout. Assaisonnez les deux côtés du steak avec le sel de mer et le poivre.

Réglez le gril à la position FORT et le voyant clignotera jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. Une fois que la phase de préchauffage est terminée, le voyant à DEL cesse de clignoter. Ouvrez le gril et placez les steaks sur les plaques de cuisson puis abaissez le couvercle. Le cycle de cuisson commencera.

Faites-les cuire pendant 3 à 4 minutes, en fonction de l'épaisseur des steaks et de la température du gril.

Vous pouvez tester la cuisson en appuyant sur le centre des steaks avec votre pouce. Pour une cuisson à point, le steak doit rebondir sous le pouce sans qu'il soit trop ferme.

Retirez les steaks du gril, recouvrez-les de papier d'aluminium et laissez-les reposer dans un endroit chaud pendant cinq minutes. Garnissez chaque steak d'une cuillère à soupe de beurre à l'estragon.

Pour la salade :

Mettez les grains de maïs dans un plat adapté au four à micro-ondes. Ajoutez la crème, couvrez d'une pellicule de plastique et laissez mijoter à feu doux pendant 2 minutes. Retirez la pellicule de plastique, ajoutez les tomates cerises et assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre. Garnissez de feuilles de basilic fraîchement émincées.

Servez avec les steaks grillés.

Ce steak simple et délicieux atteint un autre niveau de saveur lorsqu'il est garni d'une rondelle de beurre aromatisé à l'estragon.

Hamburgers grillés

avec des champignons Portobello et du fromage suisse

Ingrédients

Pour les hamburgers :

- 794 g (1¾ lb) bœuf haché Angus
- ¾ tasse de champignons Portobello finement hachés
- ¾ tasse de fromage suisse, râpé
- 4 petits pains à hamburger ou pains de votre choix
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- Sel de mer et poivre noir moulu

Pour servir

Choisissez l'une des garnitures suggérées ci-dessous, ou toute garniture de votre choix :

- Laitue Boston
- Tomate rouge ou jaune, tranchée
- Oignon rouge ou blanc, tranché
- Mayonnaise ou condiment de votre choix

Préparation

Mettez le bœuf haché, les champignons hachés et le fromage râpé dans un bol et utilisez vos mains pour bien mélanger, puis divisez la préparation de viande en 4 portions égales. Façonnez chaque portion en une galette épaisse et assaisonnez-les de sel de mer et de poivre. Les hamburgers peuvent être préparés à l'avance, en les couvrant d'une pellicule de plastique et en les réfrigérant.

Lorsque vous êtes prêt(e) à cuisiner, réglez le gril à la position FORT.

Une fois que la phase de préchauffage est terminée, le voyant à DEL cesse de clignoter. Mettez les hamburgers sur la plaque de cuisson et laissez-les cuire pendant environ 3 minutes pour qu'ils soient cuits à point.

Pendant que les hamburgers grillent, badigeonnez les petits pains de beurre fondu et mettez-les sur le côté pour les griller une fois que les hamburgers seront cuits.

Lorsque les hamburgers ont atteint la température désirée, ouvrez le gril et transférez les hamburgers sur une assiette durant 1 minute pendant que les petits pains grillent.

Servez les hamburgers grillés avec les garnitures et les condiments de votre choix.

Les champignons Portobello et le fromage suisse sont souvent considérés comme des «garnitures» pour les hamburgers. Au lieu de cela, nous combinons les champignons et le fromage dans le bœuf haché avant de le griller, et le résultat est un délicieux hamburger moelleux. Chaque bouchée donne une saveur équilibrée de bœuf, de champignons et de fromage suisse.

Asperges grillées

avec de la mozzarella fraîche

Ingrédients

- 454 g (1 lb) d'asperges, dont les bouts durs sont coupés (choisissez des tiges d'une épaisseur égale pour les griller uniformément)
- 227 g (½ lb) livre de mozzarella fraîche, coupée en fines tranches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (et un peu plus pour la garniture)
- ¼ cuillère à thé de sel à l'ail
- Poivre noir frais et moulu
- Ciboulette fraîche hachée pour garnir

Préparation

Arrosez les asperges uniformément avec l'huile d'olive. Saupoudrez avec le sel à l'ail et mélangez à nouveau pour répartir uniformément.

Réglez le gril à la position SAISIR. Lorsque la température désirée est atteinte, le voyant reste allumé. Vous pouvez maintenant ajouter les asperges sur le gril et abaisser le couvercle.

Faites cuire les asperges durant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et bien dorées. Retirez-les du gril et mettez 4 à 6 asperges grillées dans des assiettes individuelles.

Servez avec une tranche ou deux de mozzarella fraîche sur les asperges. Assaisonnez de poivre noir frais et garnissez de ciboulette fraîche.

Des asperges parfaitement grillées, garnies de fromage mozzarella frais, se transforment facilement en un magnifique plat pour le dîner, en accompagnement d'une entrée ou peuvent simplement être servies avec du pain frais grillé à l'occasion d'un délicieux souper du dimanche.

Cœurs de romaine grillés

avec vinaigrette au fromage de bleu et bacon

Ingrédients

Pour la salade :

- 2 cœurs de romaine, sans la base et coupés en deux dans le sens de la longueur
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel de mer et poivre noir frais et moulu
- 4 tranches de bacon fumé Applewood

Pour l'assaisonnement :

- ½ tasse de mayonnaise
- ¼ tasse de crème sure
- 2 cuillères à soupe de crème demi-grasse (peut être remplacée par du lait entier)
- ½ cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin rouge
- 3 oz de fromage de bleu, émietté
- Poivre noir frais (selon votre goût)

Préparation**Pour l'assaisonnement :**

Dans un petit bol, fouettez ensemble la mayonnaise, la crème sure, la crème demi-grasse, le sel et le vinaigre de vin rouge. Ajoutez le fromage de bleu et mélangez. Assaisonnez avec du poivre noir. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Pour la salade :

Commencez par cuire le bacon fumé. Réglez le gril à la position SAISIR. Une fois que la phase de préchauffage est terminée, le voyant à DEL cesse de clignoter. Ouvrez le gril et mettez les tranches de bacon sur les plaques de cuisson puis abaissez le couvercle. Le cycle de cuisson commencera.

Faites cuire le bacon pendant 1 à 2 minutes, selon votre goût. Nous recommandons de BIEN faire cuire le bacon

Lorsque le bacon est cuit, ouvrez le gril et transférez le bacon dans une assiette.

Laissez le gril refroidir quelques minutes, puis essuyez rapidement les plaques pour retirer la graisse de bacon.

Remettez le gril à nouveau en marche et réglez-le à la position SAISIR. Pendant que le gril préchauffe, arrosez l'intérieur des cœurs de romaine avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre. Lorsque votre appareil sera prêt à cuire, le voyant à DEL restera fixe. Vous pouvez maintenant mettre les cœurs de romaine sur le gril avec le côté coupé vers le bas et abaisser le couvercle.

Faites-les cuire de 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que les feuilles extérieures soient noircies et que la romaine soit tiède et tendre.

Pour servir, déposez une moitié de romaine, côté coupé vers le haut, dans chaque assiette. Garnissez de 2 cuillères à soupe de vinaigrette au fromage de bleu, ou plus si vous le souhaitez, et saupoudrez de bacon émietté.

Pour cette recette, le gril est doublement mis à contribution. Tout d'abord, il cuit le bacon à la perfection en laissant s'égoutter toute la graisse du bacon indésirable. Une fois que le gril a refroidi, on enlève le résidu de graisse de bacon, puis on préchauffe le gril à nouveau pour y faire griller les cœurs de romaine.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lorsque la cuisson est terminée

- Placez le(s) bouton(s) du thermostat (g) à la position minimale (**schéma 11**).
- Débranchez le cordon de la prise murale et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler (**schémas 12 et 13**).
- Les plaques peuvent être lavées à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de nettoyeur abrasif ou de tampon à récurer sur le revêtement antiadhésif (**schémas 14 et 15**).
- Pour nettoyer le réflecteur intérieur (boîtier), enlevez les plaques de cuisson et soulevez l'appareil pour y accéder par en dessous (**schéma 16**).
- N'immergez pas le boîtier du gril dans de l'eau ou dans tout autre liquide (**schéma 17**).

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problèmes	Solutions possibles
Aucun voyant ne s'allume	Vérifiez la connexion du cordon d'alimentation à la prise murale. Si le problème persiste, essayez de connecter l'appareil sur une prise différente.
Le voyant prêt à l'emploi est éteint.	Le voyant prêt à l'emploi s'allume lorsque l'appareil atteint la température sélectionnée, cela peut prendre de 6 à 10 minutes. Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction lorsque vous fermez l'appareil.
Les aliments ne sont pas correctement cuits.	Assurez-vous toujours que le voyant prêt à l'emploi est allumé lorsque vous placez les aliments sur l'appareil. Réglez le sélecteur de brunissement à la position maximale (saisir) si ce n'est pas déjà le cas.
Votre gril Smoke Less Krups produit plus de fumée que d'habitude.	La quantité de fumée dépend de la teneur en matière grasse de l'ingrédient que vous faites cuire. Pour empêcher un dégagement excessif de fumée pendant la cuisson, vous pouvez : <ul style="list-style-type: none">■ enlever le gras;■ éviter de cuire des ingrédients avec un excès de marinade ou de sauce;■ vous assurer que vous avez bien nettoyé les grilles avant d'utiliser le gril et également, de les essuyer entre chaque cycle pour enlever les résidus de matière grasse et de miettes.

Conseils

Particulièrement pour la viande : Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de l'origine, de la coupe et de la qualité des aliments; les programmes ont été établis et testés pour des aliments de haute qualité. De même, l'épaisseur de la viande doit être prise en compte lors de la cuisson; les aliments de plus de 3,8 cm (1,5 po) d'épaisseur ne doivent pas être cuits sur cet appareil.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, joignez un centre de service agréé (voir la liste fournie dans la documentation de l'appareil).

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.krups.com

Ce produit est **réparable** par KRUPS, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.krups.com

La Garantie :

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière ou de main d'œuvre, **pendant 2 ans** à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

Cette Garantie Internationale du fabricant KRUPS vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de KRUPS, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de KRUPS dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions :

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages mécaniques, surcharge
- dommages ou dysfonctionnements dus à l'utilisation avec un voltage ou une fréquence électrique non conformes
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, KRUPS pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé

par l'un des partenaires service agréés de KRUPS.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a. La Garantie Internationale de de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre spécification locale.
- b. Le processus de réparation pour des produits achetés en dehors du pays d'utilisation peut exiger un temps de réparation plus long si le produit n'est pas localement vendu par KRUPS.
- c. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de KRUPS n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

****Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.*

Pour la France uniquement :

Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit : 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

DESCRIPCIÓN

- a Placas de parrilla extraíbles
- b LED indicadora de que está listo
- c LED indicadora encendida
- d Cuadrantes de control del termostato
- e Bandeja de goteo

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de empaque, autoadhesivos y accesorios del interior y exterior del aparato (**fig. 1**).
- Antes del primer uso, lave las placas con agua tibia y un poco de líquido lavatrastes, enjuague y seque muy bien (**fig. 2**).
- La parrilla está hecha de dos placas extraíbles independientes (a) que pueden usarse juntas o por separado. Cuando instale las placas, asegúrese de que estén bien colocadas. Es necesario que ambas placas estén instaladas en el aparato, incluso si su intención es usar solo una (**fig. 3**).
- Asegúrese de que la bandeja de goteo esté en su posición (**fig. 4**).

PRECALENTAMIENTO

- Desenrolle el cable por completo (**fig. 5**).
- No toque las partes metálicas del aparato mientras se precaliente o se usa porque están muy calientes.
- Asegúrese de que los controles del termostato (d) estén en su máxima posición y luego enchufe el cable en un enchufe de pared.
- Las luces ON(encendido) (c) se encenderán y permanecerán encendidas para indicar que el cable está conectado (**fig. 6**).
- Precaliente la(s) parrilla(s) ajustando los controladores del termostato en la posición deseada hasta que las luces indicadoras de que está listo READY LED se enciendan (**fig 7 & 8**).
Nota: puede ajustar cada termostato en diferentes temperaturas si es necesario, en función de lo que cocine.
- Ya está todo listo para empezar a cocinar, coloque sus alimentos en las placas de cocción (**fig 9 & 10**).
- El indicador LED DE LISTO se encenderá y apagará intermitentemente si el aparato está en uso para indicar que la temperatura se está conservando.

Consejos de cocina

- Aumente o baje la temperatura de cocción en función de su sabor y de la naturaleza de los alimentos que se están preparando (cantidad, grosor, etc.).
- Espere que se encienda la luz indicadora READY LED: Esto indica que la parrilla ha alcanzado la temperatura de cocción deseada.
- Para mejores resultados y para evitar que los alimentos se peguen, asegúrese siempre de cocinar sobre una superficie limpia.

	TIBIA	BAJA	MEDIA	ALTA	DORAR
Temperatura	212 °F/100 °C	302 °F/150 °C	356 °F/180 °C	392 °F/200 °C	446 °F/230 °C

Alimento	Ajustes de temperatura	Hora
Bistec	Dorar	15-20 minutos
Chuleta (res, pollo, pavo)	Dorar	12-15 minutos
Salchichas	Dorar	10-15 minutos
Tocino	Dorar	4 minutos
Hongos	Alta	6-8 minutos
Verduras	Alta	8-12 minutos

RECETAS

Bistec en tira a la parrilla Kansas City con mantequilla al estragón

Ingredientes

Para la mantequilla al estragón

- 1 barra de mantequilla con sal (8 cucharadas) a temperatura ambiente
- 1/4 de taza de hojas de estragón frescas, picadas muy fino
- La ralladura de un limón
- Pimienta negra fresca, al gusto

Para los bistecs

- 4 tiras de bistec de res
- 4 cucharadas de mantequilla al estragón
- Sal de mar y pimienta molida fresca

Para la ensalada de elote con tomates cherry y albahaca

- 4 elotes desgranados
- 2 cucharadas de crema ligera (o half and half)
- 1 pinta de tomates cherry frescos, cortados a la mitad
- Albahaca fresca para adornar
- Sal y pimienta

Instrucciones

Para la mantequilla al estragón:

Coloque la mantequilla suave, el estragón, la ralladura del limón y la pimienta en un pequeño tazón. Mezcle bien hasta que se sienta ligera y esponjosa.

Tras cremar la mantequilla, colóquela en una hoja de envoltura plástica y enróllela formando un cilindro redondo, de cerca de 5 pulgadas de largo. Retuerza las puntas para que selle. Refrigere hasta que se torne firme.

Sáquela del refrigerador 30 minutos antes de asar la carne.

Para los bistecs:

Saque los bistecs del refrigerador cerca de 20 minutos antes de asarlos. Dé unos golpecitos a los bistecs con una toalla de papel para secarlos. Sazónelos por ambos lados con sal de mar y pimienta.

Ponga la parrilla en ALTO, la luz empezará a parpadear hasta que alcance la temperatura deseada. Cuando termine la fase de precalentamiento, la luz LED deja de parpadear. Abra la parrilla, coloque los bistecs en las placas de cocción y cierre la tapa. Comienza el ciclo de cocción.

Cocine por 3 o 4 minutos, dependiendo del grosor de los bistecs y la temperatura de la parrilla.

Puede probar para ver si están cocidos presionando el centro del bistec con su pulgar. Si lo quiere término medio, el bistec debe recuperar su forma sin que se sienta demasiado firme.

Retire los bistecs de la parrilla, cúbralos con aluminio y déjelos reposar en un lugar cálido durante cinco minutos. Cubra cada bistec con una cucharada de mantequilla al estragón.

Para la ensalada:

Coloque los granos de elote en un plato que pueda meter al microondas. Agregue la crema, cubra con envoltura plástica y métalo al microondas por dos minutos a temperatura alta. Retire la envoltura plástica, agregue los tomates cherry y sazone al gusto con sal y pimienta. Decore con las hojas de albahaca fresca cortadas.

Sirva con los bistecs en tira a la parrilla.

Este bistec simple y delicioso alcanza otro nivel de sabor cuando se acompaña con una ronda de mantequilla al estragón.

Hamburguesas asadas

con hongos portobello y queso suizo

Ingredientes

Para las hamburguesas

- 1 ¼ lb. carne de res Angus molida
- ¾ taza de hongos Portobello picados
- ¾ taza de queso suizo rallado
- 4 panes de hamburguesa o bollos al gusto
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- Sal de mar y pimienta molida fresca

Para servir

Elija cualquiera de los acompañamientos a continuación o los que usted prefiera:

- Lechuga Boston
- Tomates rojos o amarillos, en rebanadas
- Cebolla blanca o morada, en rebanadas
- Mayonesa o el condimento de su elección

Instrucciones

Coloque la carne molida, los hongos picados y el queso rallado en un tazón y use las manos para mezclarlo todo muy bien. Luego, divida la carne en 4 porciones iguales. Dele la forma de hamburguesa a cada porción y sazone con sal de mar y pimienta. Las hamburguesas pueden prepararse con antelación, cubrirse con envoltura plástica y refrigerarse.

Cuando estén listas para cocinarse, ponga la parrilla en ALTO.

Cuando esté lista la fase de precalentamiento, la luz LED deja de parpadear. Coloque las hamburguesas en la placa de cocción y déjelas cocerse por 3 minutos si quiere un término medio más bien cocido.

Mientras se asan las hamburguesas, pinte los bollos con la mantequilla derretida y guárdelos para tostarlos en la parrilla una vez se hayan terminado de cocer las hamburguesas.

Cuando las hamburguesas hayan alcanzado la temperatura deseada, abra la parrilla y transfiera las hamburguesas al plato para que reposen un minuto mientras se tuestan los bollos.

Sirva las hamburguesas asadas con los acompañamientos y condimentos que desee.

Los hongos Portobello y el queso suizo suelen pensarse como "acompañamientos" para una hamburguesa asada. Sin embargo, combinamos los hongos y el queso dentro de la carne molida antes de asarla, y el resultado es una deliciosa hamburguesa jugosa. Cada bocado tiene un sabor equilibrado de res, hongos y queso suizo.

Espárragos asados

con mozzarella fresca

Ingredientes

- 1 libra de espárragos, sin las extremidades más duras (elijá tallos del mismo grosor para que se asen uniformemente)
- ½ libra de mozzarella fresca, cortada en rebanadas delgadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva (y un poco más para decorar)
- ¼ cucharadita de sal de ajo
- Pimienta negra fresca molida
- Cebollín fresco picado para decorar

Instrucciones

Rocíe los espárragos con aceite de oliva y mezcle bien para que queden cubiertos de manera uniforme. Sazone con la sal de ajo y vuelva a mezclar para que se distribuya uniformemente.

Encienda la parrilla en DORAR Cuando la temperatura sea la deseada, la luz ya no parpadeará. Ya puede colocar los espárragos en la parrilla y bajar la tapa.

Cocine los espárragos por 3 a 5 minutos o hasta que estén suaves con las marcas de la parrilla de color marrón. Retírelos de la parrilla y sívalos en grupos de 4 a 6 en cada plato.

Sirva con una o dos rebanadas de mozzarella sobre los espárragos. Sazone con pimienta negra fresca molida y decore con el cebollín.

Los espárragos perfectamente asados acompañados de queso mozzarella se vuelven fácilmente un platillo hermoso para la comida, un acompañamiento para una entrada o servidos simplemente con pan fresco hacen un perfecto almuerzo de domingo.

Corazones de lechuga romana

con aderezo de queso azul y tocino

Ingredientes**Para la ensalada**

- 2 corazones de lechuga romanas, las bases recortadas y cortadas a lo largo
- 2 cucharadas de aceite de oliva extravirgen
- Sal de mar y pimienta negra molida fresca
- 4 rebanadas de tocino ahumado Applewood

Para el aderezo

- ½ taza de mayonesa
- ¼ taza de crema agria
- 2 cucharadas de leche half & half (se puede sustituir por leche entera)
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharada de vinagre de vino rojo
- 3 oz. de queso azul, desmoronado
- Pimienta negra fresca, al gusto

Instrucciones

Para el aderezo:

En un pequeño tazón, bata la mayonesa, la crema agria, la leche half & half, la sal y el vinagre de vino rojo. Agregue el queso azul y mezcle. Sazone con pimienta negra. Refrigere hasta que esté listo para usarse.

Para la ensalada:

Empiece cocinando el tocino ahumado. Ponga la parrilla en DORAR Cuando esté lista la fase de precalentamiento, la luz LED deja de parpadear. Abra la parrilla, coloque las rebanadas de tocino en las placas de cocción y cierre la tapa. Comienza el ciclo de cocción.

Cocine en tocino durante uno a dos minutos dependiendo de cómo le guste. Recomendamos cocinar el tocino en término BIEN COCIDO.

Cuando esté listo el tocino, abra la parrilla y transfiera a un plato.

Deje que la parrilla se enfríe durante unos minutos, luego limpie con un paño rápidamente las placas para retirar la grasa del tocino.

Vuelva a encender la parrilla y ajústela en DORAR. Mientras se precalienta la parrilla, rellene los corazones de lechuga con dos cucharadas de aceite de oliva y sazone con sal y pimienta. Cuando su aparato esté listo para cocinar, la luz LED ya no parpadeará. Ya puede colocar los corazones de lechuga con el lado cortado hacia abajo en la parrilla y bajar la tapa.

Cocine entre tres y cinco minutos o hasta que las hojas externas estén requemadas y la lechuga esté tibia y tierna.

Para servir, coloque una mitad de lechuga, con el corte hacia arriba, en cada plato. Sirva con dos cucharadas del aderezo de queso azul, o más si así lo desea, y decore con el tocino desmoronado.

Esta receta le pasa factura dos veces a la parrilla. Primero, la parrilla cocina el tocino a la perfección dejando toda la grasa no deseada del tocino en la bandeja de goteo. Entonces, la parrilla se deja enfriar, la grasa del tocino se retira y con una rápida limpieza, la parrilla se vuelve a precalentar y está lista para asar los hermosos corazones de lechuga romana.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuando haya terminado de cocinar

- Ponga los controles del termostato en la posición mínima (**fig 11**).
- Desconecte el cable del enchufe de la pared y deje que el aparato se enfríe completamente antes de manipularlo (**fig 12-13**).
- Las placas pueden lavarse en agua tibia jabonosa o en el lavavajillas. Nunca use un limpiador abrasivo o una esponja metálica sobre la capa antiadherente (**fig 14-15**).
- Para limpiar el reflector interno (carcasa), retire las placas de cocción y levante el artefacto para acceder a él por la parte inferior (**fig. 16**).
- No sumerja el cuerpo de la parrilla en agua o en algún otro líquido (**fig. 17**).

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Soluciones posibles
No hay luz indicadora encendida.	Verifique la conexión en el enchufe de la pared. Si el problema persiste, pruebe conectando la unidad en un diferente enchufe.
La luz indicadora de que está listo está apagada.	La luz indicadora de que está listo se enciende cuando el aparato alcanza la temperatura seleccionada, esto puede tomar entre 6 y 10 minutos. Verifique que no haya obstrucciones cuando cierre la unidad.
Sus alimentos no están cocinados adecuadamente.	Asegúrese de que la luz indicadora de que está listo esté encendida cuando agregue la comida. Ponga el selector de dorado en su máxima posición (dorar) si no está ya en dicha posición.
Su parrilla Krups cero humo produce más humo de lo normal.	La cantidad de humo depende de la cantidad de grasa y/o aceite del ingrediente que está cocinando. Para evitar un exceso de humo durante la cocción, puede: <ul style="list-style-type: none">■ Retirar el exceso de grasa■ Evitar cocinar ingredientes con un exceso de aderezo o salsa.■ Asegúrese de haber limpiado sus rejillas correctamente antes de usarlas. También puede limpiarlas entre cada ciclo para retirar la grasa residual y las migajas.

Consejos

Especialmente para la carne: Los resultados de la cocción pueden variar dependiendo del origen, el corte y la calidad del alimento que se está cocinando; los programas se han establecido y probado con alimentos de alta calidad. De igual manera, el grosor de la carne tiene que tomarse en cuenta durante la cocción; los alimentos más gruesos de 1.5 pulgadas no pueden prepararse en este producto.

¿Su aparato sigue sin funcionar? Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado (vea la lista en el libretto de servicios).

KRUPS GARANTÍA LIMITADA INTERNACIONAL

 : www.krups.com

Este producto puede ser reparado por KRUPS durante y después del periodo de garantía.

Los accesorios, consumibles y componentes reemplazables por el usuario final, en caso de estar disponibles localmente, pueden ser adquiridos tal y como se describe en la página web www.krups.com

La garantía:

Este es un producto garantizado por KRUPS (la dirección y demás datos de la compañía figuran en la lista de países de la Garantía Internacional KRUPS) contra defectos de fabricación o en los materiales durante 2 años a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega.

La garantía internacional que KRUPS emite como fabricante es una ventaja adicional que no afecta a los derechos legales del consumidor.

La garantía internacional del fabricante cubre todos los costes de reparación del producto defectuoso, de forma que se ajuste a sus especificaciones originales, ya sea mediante su reparación o la sustitución de los componentes defectuosos y la mano de obra necesaria. A criterio de KRUPS podrá sustituir el producto defectuoso, en lugar de repararlo. La reparación o sustitución del producto es la única obligación de KRUPS y la única y exclusiva solución facilitada al cliente en virtud de la presente garantía.

Condiciones y exclusiones:

La garantía internacional KRUPS únicamente será de aplicación durante 2 años y en los países relacionados en la Lista de Países adjunta, y será válida solamente cuando vaya acompañada de una prueba de compra. Se puede llevar el producto en persona directamente a un Servicio Post-venta autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un Servicio Post-venta autorizado de KRUPS. La dirección completa de los Servicios Post-venta autorizados en cada país puede obtenerse en la página web de KRUPS (www.krups.com) o llamando al número de teléfono del país en cuestión indicado en la Lista de Países, en el que le proporcionarán la dirección de correo.

KRUPS no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida.

Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de KRUPS, conexión a corrientes o voltajes distintos de los impresos en el producto, o una modificación o reparación no autorizada del producto. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o cualquier otro producto inadecuado
- daños mecánicos, sobrecarga
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse de acuerdo a las instrucciones de uso)
- el acceso de agua, polvo o insectos dentro del producto (excluyendo los aparatos con características específicamente diseñadas para insectos)
- daños causados por un rayo o subidas de tensión
- uso profesional o comercial
- daños en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- daños o bajo rendimiento debidos a un voltaje o frecuencia equivocados

Esta garantía no se aplica a productos que hayan sido manipulados, ni en el caso de daños ocasionados por un uso o mantenimiento indebidos, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, KRUPS puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un servicio post-venta autorizado KRUPS.

La garantía internacional KRUPS se aplica únicamente a productos adquiridos en uno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista:

- a. La garantía internacional KRUPS no se aplica en caso de no conformidad del producto adquirido con las especificidades locales, tales como el voltaje, la frecuencia, las tomas de corriente u otras especificaciones técnicas locales.
- b. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede precisar de un plazo mayor si KRUPS no comercializa localmente el producto.
- c. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de utilización, la garantía internacional KRUPS se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, siempre que sea posible.

Derechos de los consumidores:

La garantía internacional KRUPS no afecta a los derechos de los consumidores ni a derechos que no puedan ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos legales específicos, y el consumidor también podrá tener otros derechos legales que variarán de una región a otra o de un país a otro. El consumidor ejercerá esos derechos a su criterio.

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

Específicamente para México:

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

KRUPS cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.

