



ANSI/NSF4-2005
67HF



ANSI Z83.11a / CSA 1.8a-2004
CREPE MAKERS
36SR



Notice d'utilisation et d'installation

CREPIERES GAZ PROFESSIONNELLES

GAMME CONFORT

Cher client,

Vous venez d'acheter l'un de nos appareils et nous vous en remercions vivement.

Bien que son utilisation soit très simple, nous vous prions de lire attentivement ce qui suit. Vous y trouverez les conseils d'installation et d'utilisation vous permettant d'obtenir les meilleurs résultats.

Il est important de conserver cette notice d'utilisation.

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 des dégâts constatés à la livraison.

Environnement de travail :

- 1- Choisir un support en inox ou tout autre matériau conforme aux normes d'hygiène et non combustible.
- 2- Les éléments ou parois pouvant être en contact ou proche de l'appareil doivent être non combustible.
- 3- Hauteur conseillée de la plaque de cuisson : de 85 à 95 cm du sol pour une bonne position de travail.
- 4- Le dessous de l'appareil doit rester aéré afin de permettre une bonne circulation d'air vers le brûleur.
- 5- Eviter les endroits exposés aux courants d'air.
- 6- Prévoir un espace dégagé au dessus des crêpières.
- 7- Les crêpières doivent être utilisées dans un local équipé d'un système d'aspiration (débit : environ 200m³/h/plaque).
- 8- L'espacement entre la plaque et le châssis ne doit pas être obstrué.

Mise en service

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

L'installation de ces appareils doit être effectuée par des installateurs et des techniciens qualifiés en équipements gaz.

Pour votre sécurité : ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou tout autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

Avertissement : de mauvaises installations ou modifications, de mauvais réglages, entretiens, ou révisions peuvent causer des dommages matériels, des blessures ou engendrer la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, de mise en route et d'entretien avant d'installer ou de réviser cet appareil.

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.

Ces appareils fonctionnent avec les types de gaz indiqués au tableau page 7.

La configuration d'alimentation de l'appareil est indiquée par un marquage sur la plaque signalétique collée sous l'appareil.

Si vous devez changer la configuration gaz de votre appareil, reportez vous au chapitre **Réglages** page 6 (pochette de changement de configuration jointe).

L'installation doit être conforme aux règles locales, ou à défaut, avec le National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, ou avec le Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, en vigueur.

L'appareil et le robinet doivent être déconnectés du tuyau gaz pendant tout essai de pressions de ce système, à des pressions d'essai supérieures à ½ psi (3.5 kPa).

L'appareil doit être isolé du tuyau gaz en fermant le robinet pendant tout essai de pression du tuyau gaz à des pressions d'essai équivalentes ou inférieures à ½ psi (3.5 kPa).

Pour tout entretien et réparation, contacter l'entreprise, son représentant ou votre revendeur local.

Cet appareil comporte un système de fixation par chaîne. Si cette dernière doit être enlevée pour un motif quelconque, elle doit être rattachée après avoir réinstallé l'appareil dans sa position d'origine.

Notes de sécurité importantes

-Attendre 5 minutes avant de rallumer un appareil éteint.

-DANGER : Une mauvaise installation, un mauvais réglage, une modification du produit, une opération de maintenance ou d'entretien, peuvent provoquer des dommages, des accidents, voir un décès. Lisez les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avec attention avant d'installer, d'utiliser ou de réparer l'appareil.

- ATTENTION – Pour utiliser et entretenir cet appareil, celui-ci doit être installé avec un connecteur conforme aux normes ANSI Z21.69 – CSA 6.16 et un connecteur rapide conforme aux ANSI Z21.41 – CSA 6.9.

Il faut également installer un moyen de retenue afin d'éviter la transmission de contraintes au niveau du connecteur (voir fig. 2, rep 2 - page 6 : fixation par chaîne).

-Préconisations pour respecter une bonne combustion.

Distances de sécurités (voir fig.6 page 6) :

Modèle à un brûleur : positionner à 8 inch (20.5 cm) les côtés et l'arrière par rapport à une cloison.

Modèle à deux brûleurs: positionner à 8 inch (30cm) les côtés et l'arrière à 12 inch par rapport à une cloison.

Allumage et arrêt

1- L'appareil installé est prêt à fonctionner. Assurez vous que l'arrivée de gaz est ouverte.

2- Pour le premier allumage après installation, poussez la manette, placez-la au maximum et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes afin de laisser s'échapper l'air de la conduite de gaz vers le brûleur. Relâcher la manette.

3- Attendre 10 secondes puis ouvrir le robinet en tournant la manette sur la gauche, positionnez la sur 8 pour les appareils sans thermostat, 5 pour les appareils avec thermostat.

4- Poussez sur la manette dans cette position, puis actionnez le piezo pour obtenir l'allumage complet du brûleur.

5- Maintenir la pression sur la manette entre 5 et 10 secondes afin d'enclencher le système de sécurité thermocouple.

6- Relâcher alors la manette et laisser le brûleur chauffer pendant 3 à 4 minutes, puis régler la manette sur la position 1 (ralenti ou petite flamme).

7- Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

8- Mettez le brûleur en flamme réduite si vous ne produisez pas immédiatement.

9- Pour arrêter l'appareil, positionner la manette sur « zéro ».

10- Attendre 5 minutes avant de rallumer la crêpière.

Utilisation de la crêpière

Culottage de la plaque à crêpes

Cette opération (durée: 1 heure à 1 heure 30) est nécessaire quand les plaques sont neuves. Elle a pour effet de faciliter le décollement des crêpes et de réduire le bouillonnement de la pâte au contact de la plaque.

Votre appareil étant raccordé au gaz et la plaque en place, suivez les indications ci dessous.

Pour les appareils à robinet sécurité : faire chauffer l'appareil à réglage 8 pendant 5 minutes puis mettre sur "2" et laisser ainsi pendant toute la durée du culottage.

Pour les appareils à thermostat sécurité : faire chauffer l'appareil à réglage 8 et laisser ainsi pendant toute la durée du culottage.

1- Lorsque la plaque est bien chaude, verser au centre de la plaque l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile pour friture.

2- A l'aide d'un chiffon de coton roulé (les matériaux synthétiques ou similaires ne sont pas appropriés), étendre uniformément cette huile. Laisser cuire ainsi la matière grasse pendant 5 à 10 minutes afin d'obtenir une plaque brunie et parfaitement desséchée.

3- Renouveler les opérations (1 et 2) 8 fois en diminuant à chaque fois la quantité d'huile versée mais en respectant bien pour chaque couche d'huile un temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Un bon culottage a la couleur d'une châtaigne (marron foncé) et l'aspect du vernis. Si vous n'obtenez pas ce résultat :

Plaque trop claire : Augmenter légèrement la flamme de votre brûleur.

Plaque trop noire : Diminuer légèrement la flamme de votre brûleur.

Faire des crêpes

Le Matériel nécessaire

Si vous ne l'avez pas prévu, voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

- Un râteau en hêtre ou en buis 18 à 20 centimètres pour l'étalement de la pâte
- Une spatule inox pour le décollement de la crêpe
- Un tampon d'essuyage de plaque
- Un récipient de 6 à 10 litres pour votre pâte
- Une louche dose N° 7 ou plus suivant l'épaisseur de crêpe désirée

Nos suggestions de Recettes

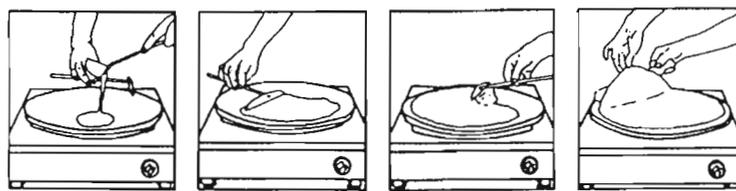
CREPES AU SARRASIN (Farine de blé noir)

Ingrédients : 500 grammes de farine de sarrasin, 1 litre de lait entier ou demi écrémé, sel au goût de chacun. Délayer la farine avec un peu de lait, malaxer de façon à obtenir une pâte épaisse et élastique que vous battrez quelques minutes. Ajouter ensuite petit à petit le reste du lait en remuant la pâte. Augmenter ou réduire la quantité de lait pour obtenir une pâte plus ou moins épaisse. On peut ajouter un peu de beurre ou un jaune d'œuf. La pâte de sarrasin à l'eau est plus digeste et d'un goût plus fort. Les crêpes sont plus faciles à étaler si vous rajoutez à la pâte une cuillère à soupe de farine de blé pour 500 grammes de sarrasin.

CREPES AU FROMENT (Farine de blé)

Ingrédients : 500 grammes de farine, une cuillerée à soupe de farine de sarrasin, une pincée de sel, environ 200 grammes de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanillé, 3 œufs, 50 grammes de beurre, 1 litre de lait entier ou demi écrémé. Faire un nid dans la farine. Y mettre le sucre, le sel, le sucre vanillé et les œufs. Mélanger l'ensemble avec un peu de lait, jusqu'à obtenir une pâte épaisse et bien homogène. Ajouter le beurre fondu et le délayer. Verser progressivement le reste du lait et remuer sans battre, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. On peut laisser la pâte reposer une heure environ ou commencer immédiatement la confection des crêpes. Elles seront plus tendres si elles sont cuites rapidement à forte température.

Une méthode de fabrication des crêpes



ATTENTION !! Avant d'étendre la première crêpe, graisser légèrement la plaque. Ensuite graisser seulement si nécessaire.

Cuisson

Pour le modèle de crêpière à robinet sécurité

Régler la manette sur 8 et laisser chauffer la plaque durant 3 à 4 minutes environ. Mettre ensuite au ralenti si vous ne travaillez pas immédiatement. Régler entre 2 et 5 pour travailler en utilisation continue.

A l'usage vous déterminerez le réglage qui vous convient le mieux. Pour des interruptions momentanées de votre travail, mettre au ralenti sur la position 1. Lorsque vous reprenez, revenez à la position initiale. Après une longue interruption, prenez soin de graisser légèrement la plaque.

Pour le modèle de crêpière à thermostat sécurité

Régler la manette sur 5 (220°C, température moyenne d'utilisation). Après quelques minutes, le brûleur se mettra au ralenti et votre plaque sera prête à servir. En fonction de votre besoin, vous réglerez + ou - fort la température de votre plaque. Le thermostat régulera automatiquement l'allure du brûleur.

Si vous constatez une surchauffe de la plaque en position ralentie, vérifiez que le réglage du ralenti est correct.

Reportez-vous au chapitre **Réglages** page 4.

Quelques conseils pratiques

ATTENTION:

Avant d'étendre la première crêpe ou avant chaque séance de crêpes, graisser légèrement la plaque avec le tampon. En cours de fabrication, essuyer simplement la plaque avec le tampon, et n'ajouter de la matière grasse que si vos crêpes collent. L'huile de friture convient généralement pour le graissage des plaques. La température de cuisson des crêpes se situe environ à 200°C/230°C. Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, prendre soin de graisser légèrement la plaque avant de la réutiliser.

- Si la pâte glisse sur la plaque ou colle au râteau :
Ne pas graisser. Essuyer la plaque avec un chiffon sec. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet.
- Si la pâte bout et colle à la plaque :
Le culottage est insuffisant, continuer votre culottage
Il est calciné, gratter et recommencer un nouveau culottage
- Si la pâte bout seulement :
Elle est trop liquide ou mauvaise ou encore la plaque est trop chaude.
- Si la plaque colle seulement :
Graisser légèrement avec un peu d'huile pour friture ou un mélange jaune d'œuf + beurre.
- Si vous garnissez sur la plaque qui sert à l'étalement de la pâte.
Eviter certaines garnitures qui peuvent abîmer le culottage (ex : citron), garnir alors vos crêpes dans l'assiette.
Essuyer la plaque avant d'étaler la crêpe suivante si celle-ci est trop grasse.
- Ne pas polir les plaques car le culottage aura une moins bonne adhérence.
- Vos crêpes fines seront plus tendres si vous travaillez sur une plaque très chaude.

Entretien

Le châssis

Afin d'éviter les risques de brûlure, nous vous recommandons de toujours laisser refroidir vos plaques avant de procéder au nettoyage du châssis. Nettoyer avec une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent. Ne jamais utiliser des produits abrasifs ou des brosses métalliques.

Les plaques

1- Après utilisation, un essuyage suffit. Il ne faut pas lessiver la plaque. ATTENTION : ne jamais refroidir brutalement une plaque surchauffée.

2- A la longue, une croûte se forme sur les plaques et l'on peut penser que le métal se désagrège. Il s'agit simplement de la croûte du culottage qui s'écaille. Nous vous conseillons de désépaissir périodiquement cette croûte (1 fois par mois ou plus suivant utilisation). Ceci permet de conserver le même état de surface et d'éviter un encrassement important de la plaque. Pour cela, utiliser la pierre abrasive "KRAMPOUZ" (code APA1) en effectuant des mouvements concentriques sur la plaque à crêpe.

Ne pas craindre de rayer le métal. Surtout ne pas polir la plaque en utilisant des appareils électriques.

Il sera bon après grattage d'appliquer une à deux couches de culottage (voir *culottage de la plaque*, page 2).

3- Après de nombreuses années d'utilisation, si lors du reculottage celui-ci se décolle rapidement, nous vous recommandons de faire sabler la plaque (décapage sous pression). Après un sablage, il faut faire un culottage comme pour une plaque neuve.

Le brûleur

Occasionnellement, vérifier l'état des orifices de flammes sur le brûleur. S'ils sont bouchés, brosser les branches avec une brosse à poils durs. Avant la remise en service, essuyer soigneusement le brûleur ainsi que le fond de la chambre de combustion. Pour le nettoyage des injecteurs nous déconseillons fortement l'utilisation d'objets métalliques, ces derniers sont susceptibles de modifier les caractéristiques techniques des brûleurs. Nous vous recommandons donc de démonter les injecteurs en vous référant au chapitre *Réglages*. Ensuite trempez les dans une solution dégraissante, rincez et séchez-les soigneusement. Il est conseillé de changer le joint à chaque démontage-remontage.

Vérifier périodiquement le bon état du tuyau de raccordement à la canalisation ou à la bouteille de gaz et le remplacer au besoin. *Attention* : Sur le modèle de *crêpière à thermostat*, la plaque est fixée au bâti. Si vous souhaitez accéder au brûleur, prenez soin de ne pas endommager la sonde fixée sous la plaque.

Réglages

En cas de changement de gaz il est impératif de remplacer les injecteurs (selon les indications du tableau page 7), de rétablir le réglage d'air à 12 mm et de régler le ralenti.

Remplacement des injecteurs (gicleurs)

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



DONNEES TECHNIQUES

Les appareils fonctionnent avec les types de gaz indiqués sur ce tableau.

La configuration d'alimentation de l'appareil est indiquée par un marquage sur la plaque signalétique sous l'appareil.

En cas de changement de configuration, l'indiquer sous l'appareil.

Models	BTU/hr	kW	Pression de la tubulure (en. w.c.)		Régulateur de pression Réglage du fabricant (en. w.c.)		Taille de l'injecteur du brûleur (micromètre(um))	
			Nat.	Prop.	Nat.	Prop.	Nat.	Prop.
CGBIP4, CGBIO4, CGCID4, CGCII4 (Brûleur 8 branches)	21,515	6.3	7	10.9	7	11	250	160
CGCIM4, CGCIN4 (double brûleur 8 branches)	40,640	11.9	6.3	10.5	7	11	250	160
CGBIY4, CGBIZ4, CGCIP4, CGCII4 (Brûleur intégré)	19,125	5.6	7	11	7	11	210	140
CGCIW4, CGCIX4 (Double brûleur intégré)	38,250	11.2	7	11	7	11	210	140

FIG 1 *Vue de dessus*

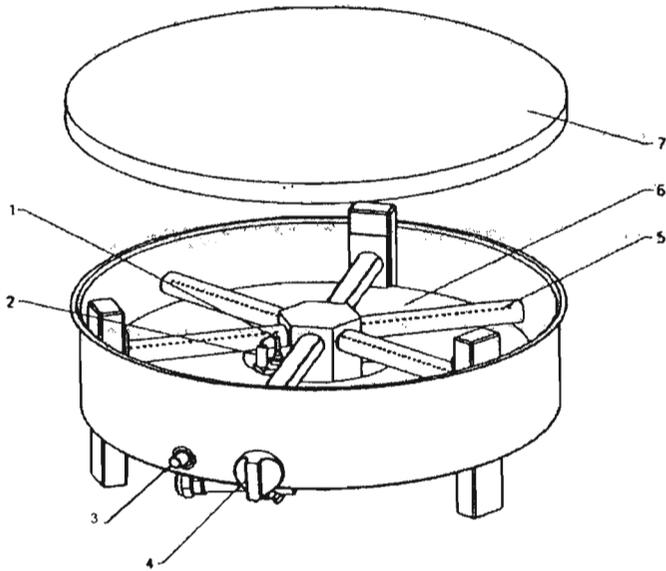


FIG 2 *Vue de dessous*

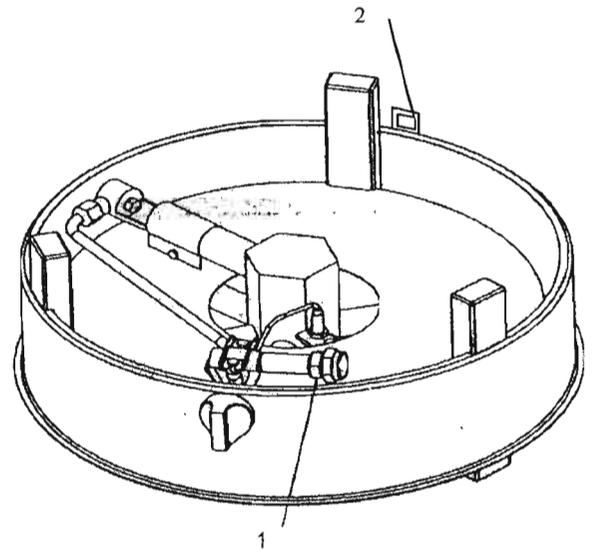


FIG 3 *Détail brûleur*

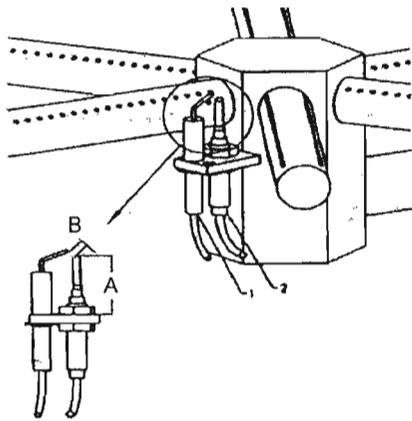


Fig 1

1	Sécurité thermocouple
2	Bougie d'allumage
3	Piezo
4	Mânette
5	Brûleur
6	Tôle d'isolation ou chambre de combustion
7	Plaque fonte à picots

Fig 2

1	Embout
2	Point de fixation chaîne

Les éléments décrits ci dessus sont disponibles selon les versions

FIG 4 *Bague d'air et injecteur*

FIG 5 *Réglage du ralenti*

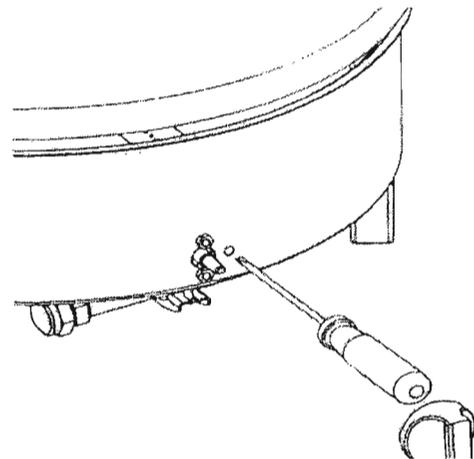
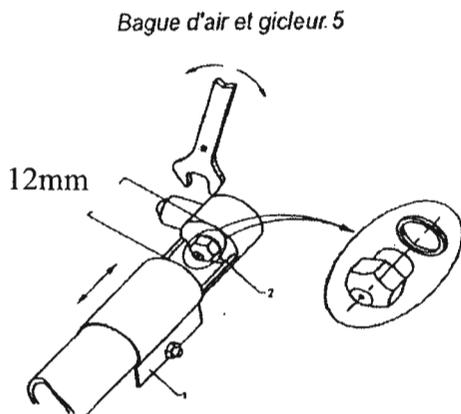
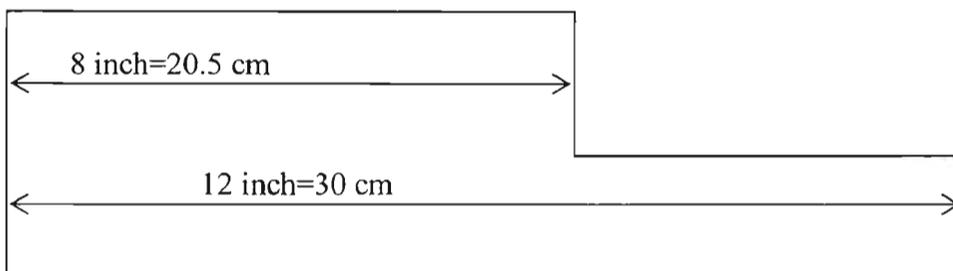


FIG 6 *Cale de positionnement*



Procéder aux opérations suivantes :

- 1- Retirer la plaque fonte si besoin et retourner l'appareil.
- 2- Enlever le fond de l'appareil en dévissant les pieds pour les appareils ronds possédant une tôle de fond, et en ôtant les vis sur les appareils carrés.
- 3- Ouvrir l'arrivée d'air au maximum en poussant la bague de réglage d'air (FIG N° 4 rep 1).
- 4- Dévisser l'injecteur (FIG N° 4 rep. 2) avec une clé de 10 et prendre la pochette de transformation.
- 5- Procéder au changement d'injecteur et de son joint, en respectant les indications du tableau de correspondance des différents types d'alimentation (tableau page 7).
- 6- Positionner la bague de REGLAGE AIR à la cote 12 mm et revisser.
- 7- Fermer et revisser le fond de l'appareil. Il est recommandé d'inscrire la nouvelle configuration sur la plaque signalétique de l'appareil et d'effacer l'ancienne.
- 8- Placer l'injecteur remplacé dans la pochette de transformation et rangez-la soigneusement puis reportez-vous à la procédure de mise en service.

Le Ralenti (FIG 5)

Lorsque les appareils sont réglés au gaz propane, la vis de ralenti est tournée à fond vers la droite.

Si vous passez du gaz Propane au Gaz naturel, il faut desserrer cette vis jusqu'à obtenir un bon réglage du ralenti. Le ralenti sera bien réglé si en passant rapidement de la position maximum à la position minimum la flamme ne s'éteint pas.

La flamme devra être la plus basse possible, environ l'équivalent d'une demie tête d'épingle sur chaque trou.

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

- 1- Mettre le brûleur en chauffe en position maximum pendant 3 à 4 minutes
- 2- Placer la manette en position 1
- 3- Enlever la manette en la tirant vers soi. Attention à ne pas perdre la lame d'acier située à l'intérieur.
- 4- A l'aide d'un petit tournevis, vous pouvez ainsi accéder à la vis de réglage qui se situe sur le côté de l'axe du robinet ou du thermostat.
- 5- En visualisant la flamme sous la plaque dévisser pour augmenter le ralenti, visser pour le réduire (*Voir schéma page 6*).
- 6- Replacer la manette en respectant l'orientation du plat sur l'axe du robinet.

Bougie d'allumage du piezo

Pour un bon allumage du brûleur, la bougie (rep. 1 FIG 1) doit toujours être positionnée à la cote qui suit (FIG 3 page 6) : soit B = **3 mm** au dessus de la sécurité thermocouple

Sécurité thermocouple

Pour un bon fonctionnement de la sécurité thermocouple, le doigt situé dans la flamme (rep. 1 FIG 1, page 6) doit toujours être rigoureusement positionné à la cote qui suit : A = **27 mm** (voir FIG 3 page 6)

Garantie - Service après vente

GARANTIE

Cet appareil est garanti un an. La garantie ne couvre pas les bris de l'appareil ou de ses composants dus à un choc, ni les détériorations provoquées par un emploi anormal de l'appareil. **Reportez vous au certificat de garantie pour connaître les conditions de garantie.**

SERVICE APRES VENTE

Si vous avez un problème de cuisson, demandez conseil à votre revendeur.

Si vous devez nous renvoyer votre appareil pour réparation, veuillez l'emballer soigneusement.

Avertissement

Pour un bon fonctionnement, les appareils doivent impérativement être équipés d'une plaque de cuisson
KRAMPOUZ (à crêpes ou à grillades)

KRAMPOUZ S.A. – Z.A. Bel Air - 29700 PLUGUFFAN – France

Tél. : (33) 02-98-53-92-92 Fax (33) 02-98-53-92-93 - e-mail : contact@krampouz.com - Site : www.krampouz.com