

Notice d'utilisation

et d'installation.

CREPIERES ET GRILS GAZ PROFESSIONNELS

Cher client,

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

Son utilisation est 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.

Réception et déballage :

Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par recommandé avec AR, dans les 24 heures suivant la réception.

Environnement de travail :

- Choisir un support en inox ou tout autre matériau conforme aux normes d'hygiène et résistant à la chaleur.
- Les éléments ou parois pouvant être en contact avec l'appareil doivent être résistants à la chaleur.
- Hauteur conseillée de la plaque de cuisson : de 85 à 95cm du sol pour une bonne position de travail.
- Le dessous de l'appareil doit rester aéré afin de permettre une bonne circulation d'air au brûleur.
- Eviter les endroits exposés aux courants d'air.
- Prévoir un espace dégagé au dessus des plaques à proximité d'un système d'aspiration (débit à prévoir : environ 200m³/h / plaque).
- 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.

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 5.

La configuration d'alimentation de l'appareil est indiquée par un marquage sur la plaque signalétique collée sur la bague d'air ou sur la tôle de fond.

Si vous devez changer la configuration gaz de votre appareil, reportez vous au chapitre **Réglages** page 4(pochette de transformation jointe)

- Allumage

- 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 Ouvrir le robinet en tournant la manette sur la gauche, positionnez la sur 8 pour les appareils sans thermostat, 5 pour les appareils à thermostat et sur la position « grande flamme » pour les autres appareils.
- 4 Introduisez une flamme entre la plaque et le bâti ou actionnez le piezo, puis poussez sur la manette dans cette position 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.

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 en gaz, et la plaque en place, suivez les indications ci dessous.

Pour les appareils à robinet sécurité (manette de 0 à 8) mettre la manette sur « 8 » pendant 5 minutes puis mettre sur « 2 » et laisser ainsi pendant toute la durée du culottage.

Pour les appareils à thermostat sécurité (manette de 0 à 10) mettre la manette sur « 8 » et laisser ainsi pendant toute la durée du culottage.

Pour le modèle robinet simple, mettre la manette position position « grande flamme » pendant 5-6 minutes et ensuite « petite flamme » 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)

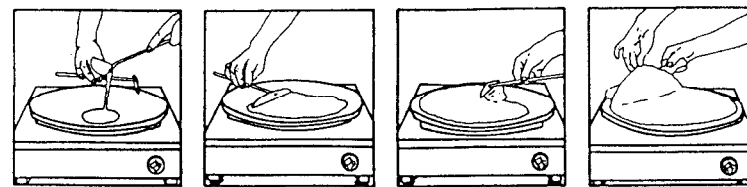
Ingrédients : 500 grammes de farine de sarrasin, 1 litre de lait entier ou demi écrémé, sel au goût de chacun. Délayer la farine avec un peu de lait, malaxer de façon à obtenir une pâte épaisse et élastique que vous battrez quelques minutes. Ajouter ensuite petit à petit le reste du lait en remuant la pâte. On peut 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 votre position exacte. 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**.

Pour le modèle robinet simple

Réglez la manette en position grande flamme et laissez chauffer pendant 4 minutes environ. Mettre ensuite au ralenti si vous ne travaillez pas immédiatement ou ajuster la flamme en fonction de la cuisson souhaitée.

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 :

A - Le culottage est insuffisant, continuer votre culottage

B - 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.

A - Eviter certaines garnitures qui peuvent abîmer le culottage (ex : citron) garnir alors vos crêpes dans l'assiette.

B - 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.

Utilisation du grill

Préparation de la plaque grill

La plaque à grillades est munie d'un canal d'évacuation des graisses situé sur sa périphérie et d'un "bec" de déversement. Il est préférable de positionner la plaque à grillades de façon à ce que les graisses se déversent sur les

cotés ou sur l'arrière de l'appareil.

Vous pourrez recueillir les graisses dans un récipient creux positionné sous le "bec" récupérateur.

- 1 Chauffer la plaque en mettant la manette sur la position maximale pendant 6 minutes puis mettre la manette en position minimale (brûleur au ralenti) pendant toute la durée de l'opération
- 2 Enduire uniformément la plaque d'une couche d'huile pour friture puis laissez la cuire pendant 5 minutes afin d'obtenir une plaque brunie et parfaitement desséchée.
- 3 Répéter l'opération N°2 5 fois. Votre plaque sera alors prête à servir

Cuisson

Mettre l'appareil en chauffe, manette en position maximale, pendant 5 minutes

Régler la température de la plaque + ou - fort suivant la cuisson que vous désirez

Pour les grillades, graisser de préférence les aliments plutôt que la plaque afin de réduire les fumées.

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 (crêpes et grillades)

- 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.

Pour les plaques à grillades, utiliser également cette pierre. Sur la plaque à grillades striée, la pierre épousera la forme des stries à l'usage.

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).

- 3 Après de nombreuses années d'utilisation, si lors de reculottage, celui-ci se décolle rapidement, nous vous recommandons de faire sabler (décapage sous pression) la plaque. 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, essayer 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 indications du tableau page 5), 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, veuillez fermer le robinet de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de gaz.

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 5).
- 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 butane / propane, la vis de ralenti est tournée à fond vers la droite. Si vous passez du gaz Butane/ Propane au Gaz naturel il faut desserrer cette vis jusqu'à obtenir un bon réglage du ralenti. 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 tableau page 5).
- 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 soit **3 mm** au dessus de la sécurité thermocouple

Sécurité thermocouple

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

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**

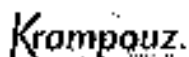
SERVICE APRES VENTE

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.

Avertissements

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



Bel Air - 29700 PLUGUFFAN Tél : 02-98-53-92-92 Fax : 02-98-53-92-93
e-mail : contact@krapouz.com Site : krapouz.com