



ANSI / NSF4

ANSI Z83.11 / CSA 1.8

USA & Canada

FR	Crêpières gaz professionnelles	
	Notice d'utilisation	6
EN	Professional gas crepe makers	
	Instructions for use	16

Crêpières gaz



**Vous aimerez aussi :
You'll also like:**

GAMME CONFORT
LUXURY RANGE



CGBIP4



*Kit d'étalement /
Spreader Kit*



CGCID4



*Crêpières Electriques /
Electric crepe makers*



CGCIM4



*Chariots à crêpes /
Crepe carts*

		Modèle	Diamètre	Dimensions	Poids	Puissance en Kw <i>Power in Kw</i>	Brûleur	Régulation	Châssis
		<i>Model</i>	<i>Diameter</i>	<i>Size</i>	<i>Weight</i>		<i>Burner</i>	<i>Control</i>	Frame
Gamme CONFORT LUXURY Range	CGBIP4	ø40 cm <i>ø16 in</i>	430x400x190mm <i>17x16x7.5 in</i>	16 kg <i>35.3 lbs</i>	6,3	8 branches	Thermostatique <i>Thermostatic</i>	Rond <i>Round</i>	
	CGCID4	ø40 cm <i>ø16 in</i>	430x470x195 mm <i>17x18.5x7.7 in</i>	20,5 kg <i>45.20 lbs</i>	6,3	8 branches	Thermostatique <i>Thermostatic</i>	Carré <i>Squarred</i>	
	CGCIM4	ø40 cm <i>ø16 in</i>	860x470x195 mm <i>34x18.5x7.7 in</i>	40,5 kg <i>90 lbs</i>	2x6,3	8 branches	Thermostatique <i>Thermostatic</i>	Carré <i>Squarred</i>	

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

Données techniques - Utilisation Etats Unis et Canada /Technical datas - Using in USA and Canada

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 dessous l'appareil. Si vous utilisez votre appareil hors des Etats Unis et du Canada, contactez-nous.

The appliances work with types of gas mentioned on the chart below (bag for conversion attached). The gas supply configuration for the appliance is marked on the descriptive plate underneath the appliance. If you plan to use your appliance outside the USA and Canada, please contact us.

				Gaz Naturel / Natural Gas			Gaz Propane / Propane Gas		
Modèles	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))	Pression de la tubulure (en. w.c.)	Régulateur de pression Réglage du fabricant (en. w.c.)	Taille de l'injecteur du brûleur (micromètre (um))
<i>Models</i>	<i>BTU/hr</i>	<i>kW</i>		<i>Manifold Pressure (in. w.c.)</i>	<i>Pressure Regulator Factory Setpoint (in. w.c.)</i>	<i>Burner Injector Size (micrometer(um))</i>	<i>Manifold Pressure (in. w.c.)</i>	<i>Pressure Regulator Factory Setpoint (in. w.c.)</i>	<i>Burner Injector Size (micrometer(um))</i>
Gamme CONFORT Luxuary Range	CGBIP4	21,515	6.3	7	7	250	10.9	11	160
	CGCID4	21,515	6.3	7	7	250	10.9	11	160
	CGCIM4	40,640	11.9	6.3	7	250	10.5	11	160

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

Détails de l'appareil/ Appliance details

Légende page suivante - See legend next page.

FIG 1

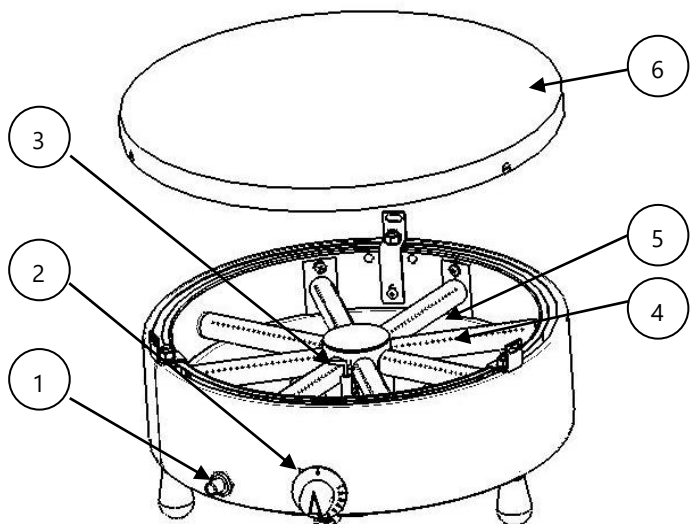


FIG 2

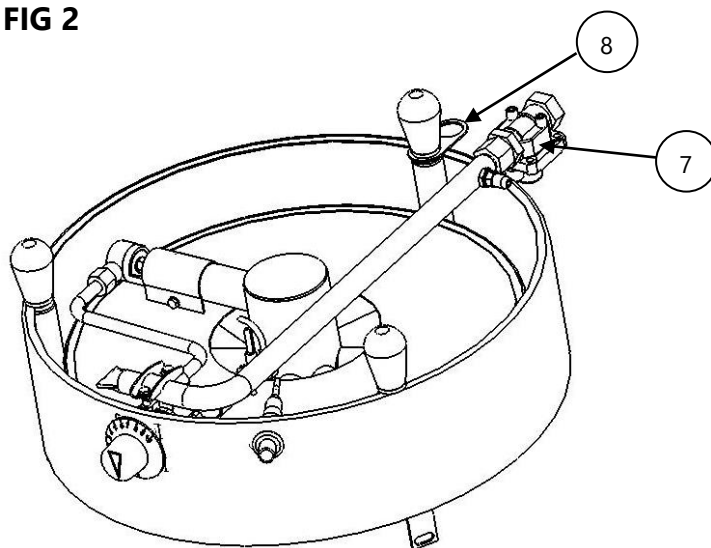


FIG 3

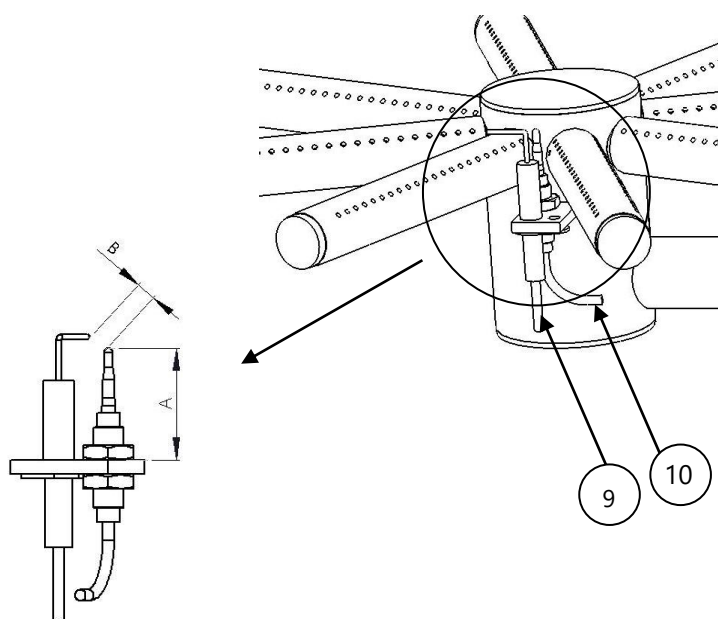


FIG 4

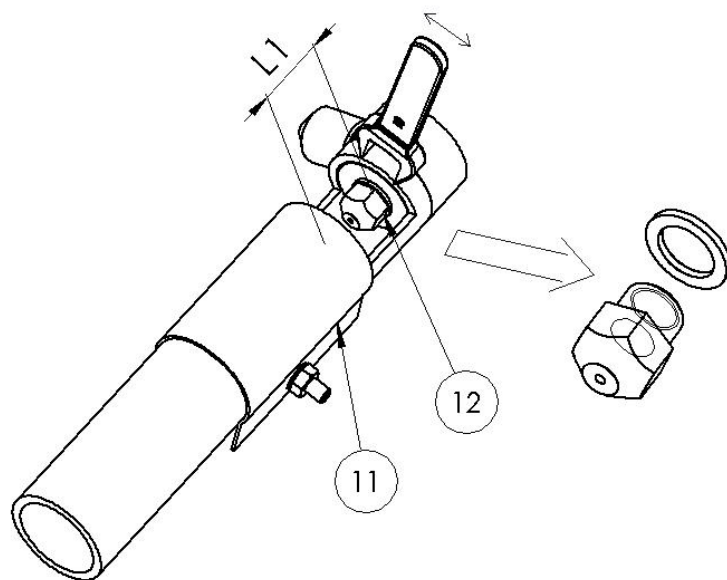


FIG 5

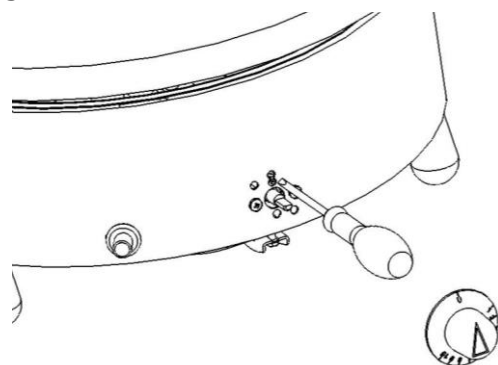
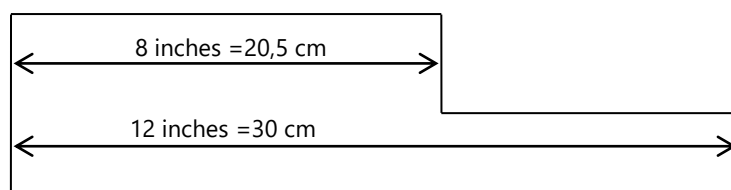


FIG 6



Détails de l'appareil / *Appliance details*

	Français	English
FIG 1	Vue de dessus	Vue from above
1	Allumage Piezo électrique	Piezo electric ignition
2	Manette	Knob with numbers or flame
3	Sécurité thermocouple	Termocouple safety unit
4	Brûleur	Burner
5	Tôle d'isolation ou chambre de combustion	Insulation plate or combustion chamber
6	Plaque fonte à picots	Studded cast iron plate
FIG 2	Vue de dessous	Vue from below
7	Régulateur de pression	Pressure regulator
8	Point fixation de chaîne	Fixating point
FIG 3	Détails brûleur	Burner details
9	Bougie d'allumage	Sparking plug
10	Sécurité thermocouple	Termocouple safety unit
FIG 4	Bague d'air et injecteur	Air ring & injector
11	Bague d'air	Air ring
12	Injecteur	injector
FIG 5	Réglage du ralenti	Low flame adjustment
FIG 6	Cale de positionnement	Positioning wedge

Les éléments décrits sont disponibles selon les versions

Elements given above are available according to models

Cher client,

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

Réception et déballage

En cas de problème, faire mention de vos réserves en décrivant avec précision les dégâts constatés à la livraison sur le récépissé du transporteur. Les dommages éventuels dus au transport doivent être signalés au transporteur par lettre recommandée avec AR, dans les 24 heures suivant la réception.

Prescriptions générales concernant les matériels fonctionnant au gaz

Lors de l'utilisation d'appareils alimentés par le gaz, il faut toujours prendre des précautions en matière de sécurité : Lire attentivement toutes les instructions.

- Cet appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'installation et le réglage (changement d'injecteur) de cet appareil doivent être effectués par des installateurs ou des techniciens qualifiés en équipements gaz.
- Cet appareil doit être installé et ne fonctionner uniquement que dans des locaux disposant d'une ventilation permanente en conformité avec la réglementation en vigueur.
- Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz Propane et avec du gaz naturel.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants. Des parties accessibles peuvent être très chaudes, éloignez les jeunes enfants.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles soient correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation de cet appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques issus encourus ont été appréhendés.
- Cet appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation. Fermer toutes les arrivées de gaz lorsque cet appareil n'est plus en service.
- Ne pas utiliser cet appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
- Les ouvertures sur le châssis ne doivent pas être obstruées.
- Le dessous de l'appareil doit rester aéré afin de permettre une bonne circulation d'air au brûleur.
- Attention : Ne pas intercaler de feuille d'aluminium ou tout autre matériau ou objet entre la plaque et le châssis (zone de ventilation).
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans un environnement ne dépassant pas une température de 40 °C.
- Ne pas stocker de bouteille de Propane dans une cuisine ou dans un local fermé.

- L'appareil devra être installé à une distance minimale de 20 cm (7.9 in.) de toute cloison, aucun élément ou cloison ne doit être en contact avec l'appareil.
- Hauteur conseillée de la plaque de cuisson : de 85 à 95 cm (33.5 à 37.4 in.) du sol pour une bonne position de travail.
- Cet appareil doit être posé sur un plan de travail horizontal revêtu d'un matériau non inflammable : choisissez un support en inox ou tout autre matériau ignifugé conforme aux normes d'hygiène.
- Vérifiez le bon état du tuyau d'alimentation au gaz. Ne pas hésiter à changer le tuyau s'il semble douteux ou endommagé.
- Ne pas tordre le tuyau d'alimentation et le tenir éloigné de toutes parties pouvant être chaudes.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Cet appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en fonctionnement.
- Utilisez des gants protecteurs lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds.
- Avant tout nettoyage, attendre que cet appareil soit froid.
- Cet appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau haute ou basse pression.
- Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.
- Ne pas manipuler cet appareil à chaud.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir cet appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- En cas de panne, l'examen et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Toute opération de maintenance doit être réalisée par un technicien habilité.
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger cet appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Les crêpières à gaz apportent confort et facilité d'utilisation grâce à leur robinet réglable jusqu'à 300 °C (570 °F).

Caractéristiques

- Crêpières une ou deux plaques sur châssis inox.
- Plaque(s) en fonte usinée Ø 40 cm (Ø 16 in.).
- Puissance de 6,3 kW par plaque.
- Brûleur en étoile Krampouz 8 branches.
- Un ou 2 allumeurs piezo électrique selon le modèle.
- Régulation thermostatique de la température.

Installation

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.

Cet appareil n'est pas pourvu d'un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Une ventilation suffisante doit être prévue pour empêcher la formation de concentration inadmissible de substance nocive pour la santé dans le local où l'appareil est installé. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être supérieur à 200 m³/heure/plaque et être conforme à la législation du pays.

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, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou de réviser cet appareil.

Avant l'installation assurez-vous que les conditions de distribution locales (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Reportez-vous impérativement aux indications suivantes :

- Tableau de raccordement au gaz, page 3,
- Schéma de raccordement, page 4,
- Conseils de raccordement, page 8,
- Chapitre « Réglages », page 12 (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.**
- **Cet appareil et son 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).**
- **Cet 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. Lire les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avec attention avant d'installer, d'utiliser ou de réparer cet 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.

Installer également un moyen de retenue afin d'éviter la transmission de contraintes au niveau du connecteur (voir FIG. 2, rep 8 - page 4 : fixation par chaîne).

Préconisations pour respecter une bonne combustion

Distances de sécurités (voir fig.6 page 4) :

- Modèle à un brûleur : positionner à 8 inches (20.5 cm) les côtés et l'arrière par rapport à une cloison.
- Modèle à deux brûleurs: positionner à 8 inches (30cm) les côtés et l'arrière à 12 inches par rapport à une cloison.

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

Utilisation

Allumage et arrêt

1. L'appareil installé, est prêt à fonctionner. Assurez-vous que l'arrivée de gaz soit bien ouverte.
2. Pour le premier allumage après installation, poussez la manette, tournez-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. Relâchez la manette.
3. Ouvrez le robinet et positionnez la manette sur 5.
4. Actionnez le piezo, puis poussez sur la manette dans cette position pour obtenir l'allumage complet du brûleur.
5. Maintenez la pression sur la manette entre 5 et 10 secondes afin d'enclencher le système de sécurité thermocouple.
6. Relâchez alors la manette et laissez le brûleur chauffer pendant 3 à 4 minutes, puis réglez la manette sur la position 1.
7. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.
8. Mettez le brûleur en flamme réduite si vous ne réalisez pas de crêpes immédiatement.
9. Pour arrêter l'appareil, positionnez la manette sur « zéro ».
10. Patientez 5 minutes avant de rallumer la crêpière.

Culottage des plaques de cuisson

Les plaques en fonte usinée Krampouz nécessitent un « culottage » avant la première utilisation.

Attention : cette opération (durée : 1 heure à 1 heure 30) est nécessaire quand les plaques sont neuves. Utilisez de l'huile alimentaire de tournesol sans autre ingrédient.

Réglage de la crêpière pour le culottage :

Modèle de crêpière	Réglage pour le culottage
Gaz à régulation thermostatique (manette graduée de 0 à 10)	Réglage de la manette sur la position 6. Débuter le culottage à température.

Pour les 4 premières couches : verser 1 cuillère à café d'huile végétale sur la plaque. Étaler uniformément à l'aide du tampon Krampouz ATE1. Laisser sécher jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, 5 à 10 minutes.

De la 5ème à la 9ème couche : verser ½ cuillère à café d'huile végétale sur la plaque. Étaler uniformément à l'aide du tampon. Laisser sécher jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée, 5 à 10 minutes.

Dernière couche : passer le tampon sur la plaque sans ajout de matière grasse.

Résultat final : culottage ayant l'aspect d'un verni, couleur châtaigne clair.

Lors de la première série, entre chaque crêpe, bien graisser la plaque nouvellement culottée.

Lors de la réalisation des crêpes, le tampon est préconisé pour le graissage et l'essuyage des résidus sur plaque.

Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

- Un râteau pour l'étalement de la pâte.
- Un pinceau et un bac à eau pour le nettoyage du râteau.
- Une spatule bois ou inox.
- Un récipient pour la pâte.
- Une louche dose.
- Un tampon Krampouz ATE1 pour le graissage et l'essuyage de la plaque

Laver les accessoires avant la première utilisation : à l'eau claire pour les accessoires en bois, à l'eau savonneuse pour les autres accessoires (éviter l'utilisation du chlore sur l'inox).

Recettes

CRÊPES DE FROMENT

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, versez 1 cuillerée à soupe de farine de sarrasin (blé noir), 100 à 125 g de sucre selon vos goûts, 1 cuillerée à café rase de gros sel, 2 œufs, 25 g de beurre fondu ou 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 sachet de sucre vanillé ou autres parfums, 10 cl d'eau. Battez l'ensemble et ajoutez progressivement 250 g de farine de froment et 12 cl de lait demi écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayez ensuite 38 cl de lait.

CRÊPES DE SARRASIN (BLE NOIR)

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, versez 250 g de farine de sarrasin, 1 cuillerée à soupe de farine de froment, 1 cuillerée à café de gros sel, 1 œuf et 12 cl d'eau. Remuez jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajoutez 12 cl de lait demi-écrémé et délayez puis battez environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajoutez progressivement 36 cl de lait.

Cuisson

- Nous vous recommandons l'huile de tournesol pour le graissage de la crêpière.
- La température de cuisson des crêpes se situe environ à 200 °C/230 °C (390 °F/445 °F).

- Avant d'étaler la première crêpe ou avant chaque séance de crêpes, graissez légèrement la plaque.
- Pour réaliser une crêpe, déposez une louche de pâte sur la plaque chaude. Etalez la pâte à l'aide du râteau.
- En cours de fabrication, essuyez la plaque avec le tampon d'essuyage Krampouz afin de retirer les résidus de cuisson.
- Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, graissez légèrement la plaque.
- Réglez la manette sur 5 (220 °C/430 °F, température moyenne d'utilisation). Après quelques minutes, le brûleur se mettra au ralenti et votre plaque sera prête à servir. Selon vos besoins, 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 pour cela au chapitre « Réglages » page 12.

Conseils pratiques

- Si la pâte glisse sur la plaque ou colle au râteau : ne pas graisser, votre plaque est trop grasse. Une mauvaise pâte peut provoquer le même effet. Éliminer le surplus d'huile.
- Si la pâte bout : elle est trop liquide ou mal réussie, ou encore la plaque est trop chaude.
- Si la plaque colle seulement : graissez légèrement avec un peu d'huile alimentaire.
- Si la pâte bout et colle, il est possible que votre culottage soit insuffisant : complétez-le selon les instructions page 9.
- Si le culottage de votre plaque est calciné ou se décolle en plaque : grattez le avec la pierre abrasive Krampouz - réf. APA1 - puis recommencez la procédure en page 9.
- Si vous garnissez vos crêpes directement sur la plaque : évitez certaines garnitures qui pourraient accrocher à la plaque (ex : sucre, chocolat, tomates) ; garnissez vos crêpes dans une assiette. Essuyez la plaque avant d'étaler la crêpe suivante à l'aide du tampon d'essuyage Krampouz ATG1 ou ATG5.
- Ne polissez pas la plaque de cuisson car le culottage aura une moins bonne adhérence.

Entretien et Nettoyage

Afin d'éviter les risques de brûlure nous vous recommandons de toujours laisser refroidir la plaque avant de procéder au nettoyage de l'appareil.

Le châssis

Nettoyez le châssis avec une éponge douce imbibée d'eau tiède et de détergent liquide non-chloré.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de brosses métalliques pour son entretien.

Ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, et ne l'immergez pas.

Compte tenu de la température de fonctionnement, il est normal que l'inox du châssis brunisse au fil du temps.

La plaque

Après utilisation, essuyez la plaque à l'aide du tampon d'essuyage Krampouz. Ne pas la lessiver.

ATTENTION:

- Ne refroidissez pas brutalement une plaque en chauffe.
- N'utilisez pas de ponceuse électrique pour décaper la plaque.

La préparation des crêpes nécessite un apport de matière grasse sur la plaque de cuisson :

- graissage
- matière grasse dans la pâte selon les recettes

Ces matières grasses vont épaissir petit à petit le culottage initial. Il faut éviter que ce culottage ne devienne trop épais car :

- il joue un rôle d'isolant et perturbe la cuisson
- il se décolle ou s'écaille donnant l'impression que le métal se désagrège

Il faut donc le décaper régulièrement en utilisant la pierre abrasive APA1 Krampouz.

Si le culottage devient trop épais par défaut de décapage régulier, il est possible de décaper la plaque par sablage (contacter notre SAV).

Après ces opérations, il faut refaire un culottage comme pour un produit neuf.

Ne pas craindre de rayer le métal. Ne pas utiliser d'appareil électrique portatif pour essayer de décaper la crêpière.

Le brûleur et venturi

Occasionnellement, vérifiez l'état des orifices des flammes sur les brûleurs et l'orifice du tube venturi. S'ils sont bouchés, brossez les branches avec une brosse à poils durs et nettoyez le venturi avant la remise en service, essuyez soigneusement le brûleur ainsi que le fond de l'appareil.

Attention:

- la plaque est fixée au châssis des crêpières à régulation thermostatique. Si vous souhaitez accéder au brûleur, dévissez la plaque à l'aide d'un tournevis en prenant soin de ne pas endommager la sonde fixée sous la plaque.

Voir FIG.4 page 4.

Rangement

L'appareil doit être stocké dans un endroit sec et protégé.

Réglages

Les réglages de cet appareil doivent être effectués par des installateurs et des techniciens qualifiés en équipements gaz.

En cas de changement de gaz il est impératif de remplacer les injecteurs (selon les indications du tableau page 3 et du schéma de l'appareil page 4), de rétablir le réglage d'air à 12 mm (0.47 inches) 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.

Consultez le schéma de la crêpière page 4 et procédez aux opérations suivantes :

1. Retournez l'appareil.
2. Puis selon l'appareil, dévissez les pieds, ou ôtez les vis et retirez la tôle de fond (voir FIG 2).
3. Ouvrez l'arrivée d'air au maximum en poussant la bague de réglage d'air (FIG 4 repère 11).
4. Dévissez l'injecteur (FIG 4 repère. 12) avec une clé de 10 et prenez la pochette de transformation
5. Procédez au changement d'injecteur et de son joint, en respectant les indications du tableau de correspondance des différents types d'alimentation (tableau page 3).
6. Positionnez la bague de réglage air à la cote 12 mm (0.47 in.) et revisser.
7. Fermez et revissez 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. Placez 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 au maximum 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 demi-tête d'épingle sur chaque trou.

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

1. Allumez la crêpière en position maximum pendant 3 à 4 minutes.
2. Placez la manette en position 1.
3. Enlevez la manette en la tirant vers vous. 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, dévissez pour augmenter le ralenti, vissez pour le réduire (Voir tableau page 3).

6. Remplacez la manette en respectant l'orientation du plat sur l'axe du robinet.

Bougie d'allumage du piezo (FIG. 3)

Pour un bon allumage du brûleur, la bougie (repère 9) doit toujours être positionnée à la cote qui suit :

B = 3 mm (0.12 in.) au-dessus de la sécurité thermocouple.

Sécurité thermocouple (FIG. 3)

Pour un bon fonctionnement la sécurité thermocouple, le doigt situé dans la flamme (repère 10) doit toujours être rigoureusement positionné à la cote qui suit : **A = 27 mm (1.06 in.)**.

Garantie et Service après-vente

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

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

Si durant la période de garantie, vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. Reportez-vous à votre certificat de garanti pour en connaître les conditions.

Sont exclues de la garantie :

- 1- L'usure normale du produit n'altérant pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, impacts, changement de teinte, etc...).
- 2- Les dommages résultant d'un évènement ou d'une utilisation anormale, d'une modification du produit ou du non-respect des indications fournies dans la notice d'utilisation.
- 3- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

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

Dear Customer,

Thank you for choosing one of our appliances. It is very easy to use, and we do strongly recommend that you carefully read these instructions which include advice on how to use and install your appliance in order to obtain optimum results.

Reception and unpacking

Any damage due to transport must be reported to the carrier by registered letter with acknowledgement of receipt, within 24 hours of receiving your appliance. You must also note your reserves on the carrier's delivery note, describing in detail the damage noted on delivery.

General rules applicable to gas equipment

When using gas equipment, safety precautions must always be taken.

Read the general rules applicable to gas equipment before any action on the appliance:

- This appliance is dedicated to a professional use.
- This appliance must be installed by technicians and installers properly qualified for gas installations.
- This appliance is designed to be used with Propane gas or Natural gas.
- The base of the appliance must have adequate ventilation to allow the burner a proper air supply.
- This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by children, or in their presence.
- This appliance must never be left without supervision during use.
- Some part of the device might be extremely hot : keep away young children.
- When appliance is working do not leave it without supervision; while not in use please shut the gas openings.
- Any changes on the appliance can be dangerous.
- Do not block the ventilation holes on and under the frame.
- Take care: Do not insert a sheet of tin foil or any other material or object (risk of damage) between the plate and the frame (ventilation area).
- Do not use the appliance for anything other than the purpose which is described.
- The parts of the device protected by the supplier should not be handle by the users.
- Do not handle the appliance while in use and hot.
- We recommend you to wear protecting gloves while handling hot elements.
- Leave this appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- This appliance is made to be used with propane or natural gas.
- Do not use butane gas bottles inside a kitchen or any closed room.
- Place the appliance on a dry and stable surface, and slightly back from the edge and at least 20 cm (7.9 in.) from any wall or element liable to be affected by heat.
- The recommended height for installation of the griddle is 85 to 95cm (33.5 to 37.4 in.) from the floor, which gives the best working position.

- Choose a work surface made of stainless steel or any other material which complies with hygiene standards and which is heat resistant. Any units or walls in contact with the appliance must be heat resistant.
- The appliance should be connected to the gas supply with a flexible tube in accordance with current standards and regulations.
- Check the hose (NF or CE) is in good condition. Do not hesitate to change it if in doubt.
- Check the expiry date of the hose.
- Do not twist the hose and keep it away from any parts likely to be hot.
- The appliance must not be cleaned with a high or low pressure jet.
- Do not bleach.
- Do not touch the hot surfaces.
- Leave the appliance to cool prior to handling or cleaning it.
- This device is prohibited outside.
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

Strong and reliable, these appliances are convenient to use thanks to the constant temperature and even and fast cooking.

Characteristics

- One or two crepe griddle(s) crepe maker on stainless steel frame.
- Cast iron griddle Ø 40 cm (16 in.).
- Power: 6,3 kW per griddle.
- Large diameter 8 branches burner for uniform heat distribution.
- One or two piezo-electric ignition button on each model.
- Thermostatic temperature control.

Instructions

Krampouz shall not be held responsible for any bodily harm or damage to goods due to incorrect installation or use of the appliance.

The appliance is not connected to an evacuation of air system. The appliance has to be installed in a room with a sufficient air ventilation to avoid formation of any noxious substance that would not be acceptable.

Ensure there is a free space above the griddles close to an air extraction system (air flow needed: approximately 200 m³/h/griddle to supply combustion air, please follow the regulation applicable in your country).

The appliance should be connected to the gas supply with a flexible tube in accordance with current standards and regulations. Before using your appliance, please refer to the following indications:

- Technical datas chart page 3,
- Appliances drawings page 4,
- Connecting advices page 17,
- Chapter "Adjusting" page 21, before changing any settings of the appliance.

FOR YOUR SAFETY: do not store or use gasoline or other flame vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING: improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Work surface

Choose an easy-to-clean work surface on which to install the appliance. The appliance must be at least 20 cm (7.9 in.) from any vertical surfaces that are not heat-resistant in order to prevent damage by heat radiating from the plates. To ensure maximum ease of use, the top of the irons should be between 85 and 95 cm from the ground (33.5 to 37.4 in.).

Connecting

The configuration for the gas supply to the appliance is indicated on the identification plate stuck to the air intake ring or the base plate.

If you need to change the gas configuration of your appliance, please refer to the "Adjusting" chapter page 21 (bag attached containing items required for the change-over)

- **Installation must conform to local codes, or in absence of local codes, with National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the National Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, as applicable.**
- **The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psi (3.5 kpa).**
- **The appliance must be isolated from the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psi (3.5 kpa).**
- **For the maintenance and repairs, contact the factory, representative, or local service company.**
- **This appliance employs a chain restraint. If the chain restraint is required to be removed for any purpose, it must be reconnected after returning the appliance to its originally installed position.**

Important safeguards

- Wait a 5-minute complete shutoff period prior to relight.
- **WARNING:** Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

- **NOTICE:** In order to be able to operate and service this appliance, it must be installed with a connector complying with ANSI Z21.69 – CSA 6.16 and a quick disconnect device complying with ANSI Z21.41 – CSA 6.9. It must also be installed with restraining means to guard against transmission of strain to the connector as specified in the appliance manufacturer's instructions.

Clearances to combustible construction

Counter top mounting (FIG 6 page 4)

- Single burner versions: 8 in. clearance to sides and rear
- Double burner versions: 8 in. clearance to sides, 12 in. to rear.

Using

Ignition

1. Once the appliance has been fully installed ready to operate, check that the gas supply tap is open.
2. When igniting for the first time after installation, push in the knob, place it on the maximum setting and hold it pressed in for 5 seconds to allow the air in the gas pipe to the burner to escape. Then release the knob.
3. Then set the knob to position 5.
4. Use the piezo ignition unit, then push the knob without changing its position until the burner has ignited completely.
5. Continue holding the knob in for between 5 and 10 seconds to trigger the thermocouple system.
6. Then release the knob and let the burner heat up for 3 to 4 minutes, before adjusting the knob to position 1 (slow setting).
7. Your appliance is now ready to use.
8. Set the burner to slow setting if you are not working immediately.
9. To shut off appliance turn knobs to "zero" position.
10. Wait 5 minute complete shutoff period prior to relight.

Seasoning of the griddles

The surfaced cast iron griddles need seasoning before using for the first time. Use the cleaning pad ATE1 for this operation.

Caution: this operation (lasting 1 to 1 ½ hour) is necessary when griddles are new. Use sunflower frying oil without other ingredient.

Once your appliance is connected to the gas supply and the griddle plate is in position, proceed as follows.

Seasoning setting:

Model crepe maker	Seasoning setting
Thermostatically controlled gas (lever graduated from 0 to 10).	Set the lever to position 6. Begin seasoning at temperature.

For the first 4 layers: pour 1 teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the pad. Allow to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.

from the 5th to the 9th layer: pour ½ teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the pad. Allow to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.

Last layer: pass the pad over the plate without adding fat.

End result: seasoning which looks like varnish, light chestnut in colour.

For the first run, between each crêpe, grease the newly based plate well.

When making crêpes, the pad is recommended for greasing and wiping residue on the plate.

Necessary equipment

Here is a list of advisable accessories for successful crêpe making:

- A spreader,
- Brush and water tray to clean the wood spreader.
- A wooden or stainless steel spatula.
- A little oil to grease the griddle.
- A container for your batter.
- A ladle size.
- A ATE1 Krampouz cleaning pad

Wash the accessories before using them for the first time: with clear water for wooden accessories, with soapy water for other accessories (avoid using chlorine on stainless steel).

Recipes

WHEAT PANCAKES

For 20 crepes – Put 1 teaspoon of buckwheat flour (optional), 100 to 125 g of sugar, 1 teaspoon of salt, 2 eggs, 25 g of melted unsalted butter or 1 tablespoon canola, 1 teaspoon vanilla extract and 10 cl of water in a bowl. Stir it all and add gradually 250 g of wheat flour and 12 cl low-fat milk until to obtain a fully smooth without lumps. Gradually add a further half litre of milk stirring all the time. Add progressively 38 cl of milk.

BUCKWHEAT CREPES

For 15 crepes - Put 250 g of buckwheat flour, 1 dessert spoon of wheat flour, 1 teaspoon of coarse salt, 1 egg and 12 cl of water. Stir to form a compact ball. Add 12 cl of semi-skimmed milk, stir in then beat for approximately 5 min to obtain a fully smooth batter. Gradually add 36 cl of milk.

Cooking

- It is recommended to use sunflower oil to grease the griddle.

- Cooking temperature for crêpes is between 200°C/230°C (390 °F/445 °F) approx.
- Before spreading the first crêpe, or before each crêpe making session, lightly grease the griddle
- To make a crepe, poor a ladle of batter on the hot griddle. Spread the batter with the spreader.
- Whilst cooking, simply wipe the griddle with the cleaning pad to remove cooking residue.
- If the appliance remains heated for a long time without being used, ensure you lightly grease the griddle before re-use

And

- Set knob to 5 (220 °C/428 °F), average temperature for use). After a few minutes the burner will slow down and your griddle will be ready to function. According to your needs, increase or decrease the griddle temperature. The thermostat will automatically regulate the burner flow. If you notice the griddle overheating whilst in slow setting mode, check that the slow setting adjustment is correct.
See Chapter "Adjustings" page 21.

Practical advice

- If the batter runs on the griddle or sticks to the spreader: do not grease. Badly made batter can have the same effect. Remove excess oil
- The batter only bubbles: it is too runny or badly-made or else the griddle is too hot.
- If the griddle only sticks: lightly grease with a little cooking oil
- If the batter bubbles and sticks to the griddle:
 - ✓ You have not seasoned enough: continue the seasoning operation
 - ✓ The griddle is charred: scrape and redo the seasoning operation
 - ✓ The griddle is charred or the seasoning unsticks: scrape the griddle with an abrasive stone and start another seasoning.
- If you add the fillings on the griddle on which you spread the batter:
 - ✓ Avoid certain fillings which can spoil the seasoning (e.g. lemon, tomato).
 - ✓ Wipe the griddle before spreading the next crêpe using the cleaning pad ATG1 or ATG5.
- Do not polish the griddles as the seasoning operation will not maintain its good surface.

Maintenance and Cleaning

Read the general rules applicable to gaz equipment before any action on the appliance.

The frame

Before cleaning your appliance, let the griddle and the frame cool down.

Clean the frame with a sponge dipped in warm water and liquid detergent unchlorinated.

Never use abrasive products or metallic brushes.

Do not clean the appliance under flowing water. Do not immerse the appliance.

Due to the high temperatures heat, it is normal for the stainless steel can to become brown with time.

The griddle

After use, simply wipe the griddle with the cleaning pad Krampouz; do not wash it.

CAREFUL: never suddenly cool plates.

Preparing crepes requires a contribution of fat on the griddle.

- Lubricating
- Fat in the batter according to recipes

These fats will gradually thicken the initial seasoning. Avoid seasoning that does become too thick because:

- It acts as an insulator and interferes with the cooking.
- It is flaking off or giving the impression that the metal disintegrates.

Therefore the strip regularly uses the abrasive stone APA1 Krampouz.

If the seasoning is too thick default regular stripping, it is possible stripping plate by blasting (contact our customer service).

After these operations must be redone a seasoning as for a new product.

The burner

Occasionally check the state of the burner outlet holes. If they are blocked, brush the branches with a hard-bristle brush. Before using again, carefully wipe the burner as well as the bottom of the combustion chamber.

Be careful: models with a safety thermostat from the LUXURY range: the griddle is fixed to the frame. If you require access to the burner, take care not to damage the probe fixed under the griddle.

Storage

We advise you to store your appliance in a dry and clean place.

Adjusting

Reminder: our appliance adjusting must be made by technicians and installers properly qualified for gas installations.

If the type of gas supply needs changing it is essential to replace the jets, to reset the air intake to 12 mm (0.47 in.) and to adjust the slow setting.

Refer to datas page 3 and drawings of appliances details page 4.

Replacing the burner jets

If the appliance is already installed, before proceeding with replacement of the burner jets or any new adjusting, ensure that the gas supply is switched off (whether mains gas or gas cylinder).

Then proceed with the following operations:

1. Turn the appliance over.
2. Remove the base of the appliance by unscrewing the feet on round appliances with a base plate, and by removing the screws on square appliances.
3. Open the air inlet as wide as possible by sliding back the ring which regulates air (FIG 4 rep 11).
4. Unscrew the jet (FIG 4 rep. 12) with a 10 mm spanner; take the conversion pack.
5. Change the jet and its washer, following the information given in the reference chart showing jet diameters and various types of gas supply. (chart page 3).

6. Position the air control ring at the 12 mm (0.47 inch.) position and screw home again.
7. Replace and screw in the base of the appliance. It is advisable to make note of the new configuration on the manufacturer's rating plate on the base of the appliance and erase the old one.
8. Put the replaced jet in the conversion pack and keep in a safe place, then turn to the setting up procedure.

The slow setting (FIG 5)

When the appliances are adjusted for Propane gas, the screw for slow setting is turned completely to the right. If you change from propane gas to natural gas, you must undo this screw until you obtain correct adjustment of the slow setting. The slow setting is correctly adjusted when, if you go rapidly from maximum to minimum position, the flame does not go out. The flame should be as low as possible, approximately the equivalent of half a pin head over each hole.

To adjust the slow setting, the griddle should be in place.

1. Light the burner and heat on maximum for 2 to 3 minutes.
2. Turn the knob to position 1 (or adjust the knob to the low flame setting)
3. Remove the knob by pulling it towards you. Take care not to lose the steel blade located inside.
4. The adjustment screw located on the side of the tap or thermostat shaft can be reached using a small screwdriver.
5. Watching the flame beneath the griddle, unscrew to increase the slow setting, tighten the screw to decrease it. (See chart page 6).
6. Replace the knob taking care to place the flat parts flush to each other.

Piezo ignition plug (FIG 3)

For good ignition of the burner, it is imperative for the spark plug (FIG 3 rep. 9) to be positioned in line with the following measurement: **B = 3 mm** (0.12 in.) above the safety thermocouple

Safety thermocouple (FIG 3)

In order for the safety thermocouple to operate correctly, the pin located in the flame (FIG 1 mark 1) must always be placed exactly at the following position: **A = 27 mm** (1.06 in.).

Guarantee and After Sales Service

This appliance is guaranteed for one year, for spare parts only.

We pay great attention to ensuring that each of our appliances reaches the user in perfect operating condition. If you do find a problem when unpacking your appliance, please report it to the shop within 48 hours.

If you are confronted with faulty operation during the guarantee period, please contact your dealer. The following are not covered by the guarantee:

1. Normal wear of the product that does not affect operation of the appliance (scratches, impacts, change of color, etc.).
2. Damage caused by abnormal events or use, modification of the product or not following the instructions for use.
3. Damage resulting from a fall or impact.

Please do not hesitate to let us have your suggestions.

By making sure that this product is disposed off in appropriate fashion you will help prevent any potentially negative consequences for the environment and human health. Recycling of the materials will help preserve natural resources. For any further information concerning recycling of this product, you can contact your local authorities, waste collection centre or the shop where you purchased the product.



Notice originale
Original instructions

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