

Pays de destination : FRANCE

Appareil homologué **CE** suivant les normes :

PROFESSIONNELLE



Adresse : Z.A. DE BEL AIR 29700 PLUGUFFAN

Notice d'utilisation et d'installation.

Lire la notice avant utilisation.

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

Réception et déballage :

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

Ventilation des locaux :

L'appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui disposent d'une ventilation permanente en conformité avec la réglementation en vigueur.

- Ces appareils ont été conçus pour qu'ils puissent fonctionner avec les bouteilles de gaz butane ou propane 6Kg et 13Kg, mais aussi à partir d'une alimentation au gaz naturel.
- Choisir un support en inox ou tout autre matériau ignifugé et conforme aux normes d'hygiène.
- L'appareil devra être installé à une distance minimale de 5 cm de toutes cloisons, aucun élément ou cloisons doivent être en contact avec l'appareil.
- 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.
- Pour une utilisation extérieure éviter les endroits exposés aux courants d'air, tout en respectant toutes les préconisations de la notice.
- Hauteur conseillée de la plaque de cuisson : de 85 à 95cm du sol pour une bonne position de travail.
- Lorsque vous ne vous servez plus de votre Plancha, rangez-la dans un endroit sec.
- Vérifiez le bon état du tuyau (NF ou CE). N'hésitez pas à le changer s'il vous semble douteux.
- Vérifiez la date de péremption.
- Ne tordez pas le tuyau et éloignez-le de toutes parties pouvant être chaudes.

Mise en garde :

- Aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 2 m de la plancha.
- Lorsque vous n'utilisez plus votre plancha, fermez le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet mural pour le gaz naturel.
- L'appareil est de Type A1 : sans ventilateur. Prévoir un espace dégagé au-dessus de la plaque à proximité d'un système d'aspiration conforme aux réglementations du pays pour une utilisation intérieure. Prévoir un renouvellement d'air de 15 m³/h requis pour l'alimentation en air de combustion.

ATTENTION

- Des parties accessibles peuvent être très chaudes : il faut éloigner les jeunes enfants.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur appareil chaud.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est fortement déconseillé de déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud. Utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds.
- Le récupérateur de jus doit être manipulé appareil froid.
- Avant tout nettoyage, attendre que l'appareil soit froid.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage du gaz butane/propane ou le robinet mural pour le gaz naturel.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
- Suivant votre commande, nous préconisons les bouteilles 6 Kg ou 13 Kg, Butane ou Propane du commerce, en utilisant le détendeur à sécurité approprié.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable.
- Cet appareil peut être alimenté au gaz naturel, consultez votre revendeur. Tout appareil fonctionne au gaz naturel doit être posé sur un plan de travail fixe, les tables roulantes sont interdites.

Caractéristiques techniques

Désignation commerciale de l'appareil : **GGCIC3** (Modèle avec 1 brûleur).

PLANCHA 3 kW

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, APPAREIL CAT II E+3+

	TYPE de GAZ	Pression en mbar	Marquage injecteur	Cote de réglage du ventury voir FIG.2 page 5	Débit nominal en kW	Consommation nominale	Débit réduit en Watt
Gaz Naturel	G20	20	1.35	1 mm	3000 W	315 l/h	1600 W
Gaz 3 ^{ème} famille							
Butane	G30	28/30	0.90	5 mm	3000 W	228 g/h	1600 W
Propane	G31	37	0.90	5 mm	3000 W	228 g/h	1600 W

Désignation commerciale de l'appareil : **GGCIC4** (Modèle avec 2 brûleurs).

PLANCHA 6 kW

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES, APPAREIL CAT II E+3+

	TYPE de GAZ	Pression en mbar	Marquage injecteur	Cote de réglage du ventury voir FIG.2 page 5	Débit nominal en kW	Consommation nominale	Débit réduit en Watt
Gaz Naturel	G20	20	1.35	1 mm	6000 W	630 l/h	3200 W
Gaz 3 ^{ème} famille							
Butane	G30	28/30	0.9	5 mm	6000 W	456 g/h	3200 W
Propane	G31	37	0.9	5 mm	6000 W	456 g/h	3200 W

Raccordement au gaz

-La plancha doit être raccordé à partir du raccord situé à l'arrière de l'appareil à l'aide d'un tuyau flexible métallique conforme à la NF D 36121 pour les gaz naturels et à la NF D 36125 pour les gaz de 3^{ème} famille Butane/propane.

-L'étanchéité du raccord doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse.

-Ne jamais tester à la flamme l'étanchéité.

BUTANE/PROPANE

Raccordement pour l'utilisation de votre appareil en catégorie I3

Pour le gaz Butane G30, utiliser un détendeur à sécurité NF 28 mbar

- Tuyau flexible métallique NFD36-125 / longueur : 1 m
- Tuyau flexible XPD36-112 / longueur : 1 m

PROPANE G31

Utiliser un détendeur à sécurité NF 37 mbar

- L'about à tétine est interdit
- Tuyau flexible métallique NFD36-125 / longueur : 1 m
- Tuyau flexible XPD36-112 / longueur : 1 m

GAZ NATUREL

Raccordement pour l'utilisation de votre appareil en catégorie I2E+

Pour le gaz Naturel G20

- L'about à tétine de type butane est interdit
- Tuyau flexible métallique NFD36-121
- Tuyau flexible NFD36-103

Mise en service :

Le raccordement de l'appareil à la source d'alimentation se fera par un tuyau gaz conformément aux normes et aux exigences européennes en vigueur. Par exemple :

-Utiliser un tuyau flexible métallique à durée de vie illimité, correspondant au gaz utilisé. Le marquage CE est obligatoire.

Vérifier que votre tuyau ou flexible n'est pas en contact avec des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Un récipient permet la récupération des jus de cuisson, il doit être manipulé appareil froid.

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 : caractéristiques techniques **page 2**.

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

Si vous devez changer la configuration gaz de votre appareil, reportez-vous au chapitre Réglages **page 3**.

Allumage :

- 1 L'appareil installé, est prêt à fonctionner. Assurez-vous que l'arrivée de gaz est ouverte. Si vous percevez une odeur de gaz, couper l'arrivée de gaz de l'appareil. Si l'odeur persiste vérifier la connection (voir figure 7page 5), la vis de la prise de pression (voir figure 7page 5) et contacter votre installateur qualifié en équipements gaz.
- 2 Pour le premier allumage après installation, poussez la manette, placez-la sur la position grande flamme et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes afin de laisser s'échapper l'air de la conduite de gaz vers le brûleur, et relâcher la manette.
- 3 Ouvrir le robinet en tournant la manette sur la gauche, positionnez la sur la grande flamme (dessin représenté sur la manette).
- 4 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 la plaque de cuisson à la température adéquate.
- 7 Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Réglages

En cas de changement de gaz il est impératif de remplacer les injecteurs (selon indications du tableau page 4), et de régler le ralenti.

Le remplacement des injecteurs :

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 Fermer le robinet de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de gaz.
- 2 Retirer la plaque en acier émaillé, dévisser les vis qui maintiennent le brûleur et retourner l'appareil.
- 3 Enlever la protection en dévissant les deux vis (voir figure 3 page 5).
- 4 Pousser sur le brûleur pour l'éloigner du robinet.
- 5 Dévisser l'injecteur avec une clé de 10 et prendre la pochette de transformation(pochette d'injecteurs).
- 6 Procéder au changement d'injecteur et de son joint, en respectant les indications du tableau de correspondance des différents types d'alimentation (tableau page 2).
- 6 En fonction du gaz utilisé, la cote allant de la base de l'injecteur au brûleur évolue (voir figure 2 page 5 et tableau page 2).
- 7 Translater le brûleur suivant la flèche pour un nouveau réglage (voir figure 3 page 5).
- 8 Après avoir repositionner le brûleur à la cote préconisé, revisser les vis afin de bloquer le brûleur. Fermer et revisser la protection de l'appareil. Il est recommandé d'inscrire la nouvelle configuration sur la plaque signalétique de l'appareil et d'effacer l'ancienne.
- 9 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 (voir figure 4 page 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 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 petite flamme.
- 3 Enlever la manette en la tirant vers soi.
- 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.
- 5 En visualisant la flamme sous la plaque dévisser pour augmenter le ralenti et visser pour le réduire.
- 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 doit toujours être positionnée à la cote de 5 mm du brûleur (voir figure 5 page 5).

Sécurité thermocouple

Pour un bon fonctionnement de la sécurité thermocouple, l'extrémité doit être situé dans la flamme et doit toujours être positionné à 2 mm du brûleur (voir figure 6 page 5).

Entretien

Le châssis :

Afin d'éviter les risques de brûlure nous vous recommandons de toujours laisser refroidir le plaques de cuisson 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.

La plaque :

Verser un verre d'eau froide ou poser des glaçons et gratter les résidus avec une raclette.

Le brûleur

Occasionnellement vérifier l'état des orifices des flammes sur les brûleurs. S'ils sont bouchés, brosser les branches avec une brosse à poils durs. Avant la remise en service, essuyer soigneusement les brûleurs ainsi que le fond de la plancha. 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 page 3***. Ensuite trempez les dans une solution dégraissante, rincez et séchez-les soigneusement. Il est conseillé de changer le joint à chaque démontage.

Garantie service après vente

GARANTIE

1 an sur les pièces de rechange.

5 ans sur la plaque de cuisson (hors aspect).

SERVICE APRES VENTE

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

Avertissements

Pour un bon fonctionnement, les appareils doivent impérativement être équipés de la plaque de cuisson fabriquée par la société **KRAMPOUZ**.



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

FIGURE 1 – VUE DE DESSOUS

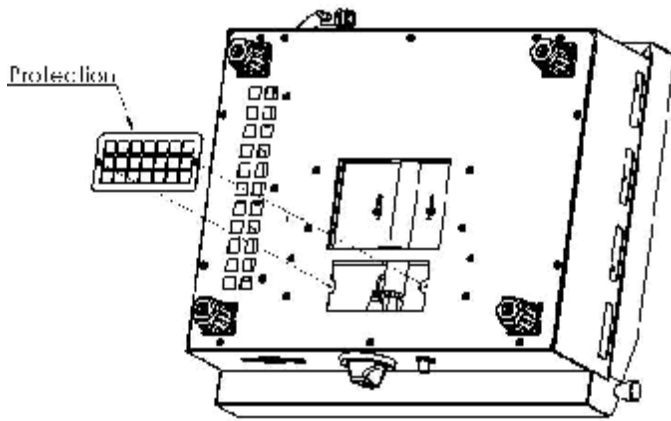


FIGURE 2 – OUVERTURE DU VENTURY

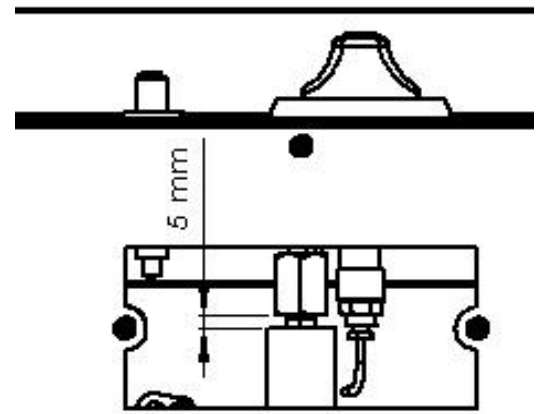


FIGURE 3 – VUE DU BRULEUR

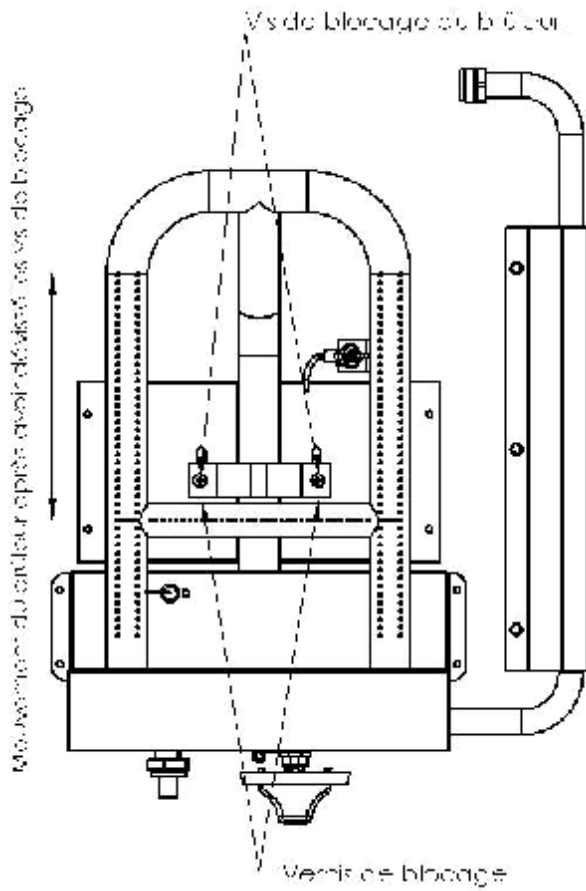


FIGURE 4 – REGLAGE DU RALENTI

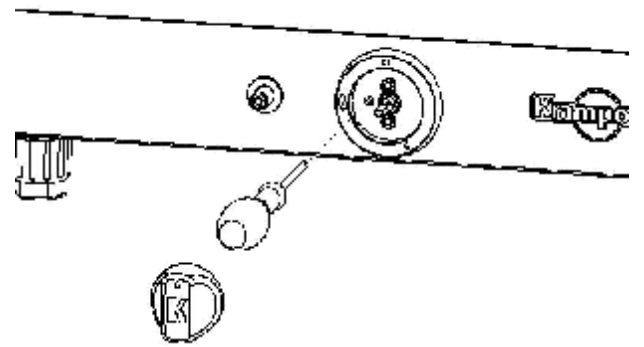


FIGURE 5 – BOUGIE D'ALLUMAGE

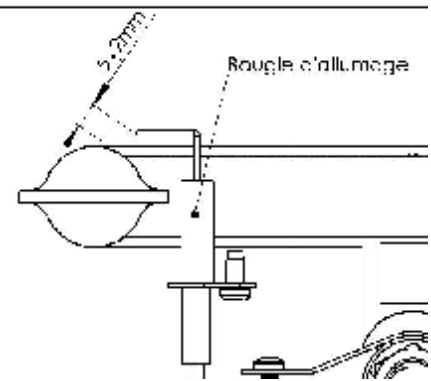


FIGURE 6 – SECURITE THERMOCOUPLE

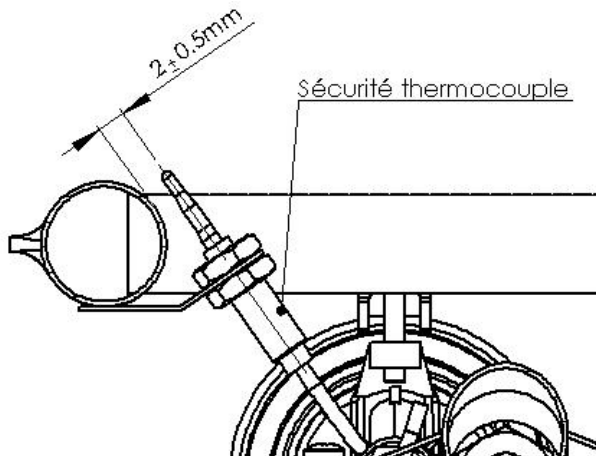


FIGURE 7 – VUE ARRIERE

