



Fest Noz

Crêpière gaz
Notice d'utilisation

3

Crêpière gaz

Vous aimerez aussi :
You 'll also like:



Pierre abrasive
 Abrasive stone
 APA1



Planchas électriques et gaz
Electric and gaz griddle plates



Fest Noz

Modèle <i>Model</i>	Référence <i>Code</i>	Coloris <i>Colour</i>	Diamètre <i>Diameter</i>	Puissance <i>Power</i>	Brûleur <i>Burner</i>	Poids <i>Weight</i>
Fest Noz	CGBIM4	Inox	Ø 40 cm	6 kW	6 branches	16 kg
Fest Noz	CGBIN5	Inox	Ø 48 cm	8 kW	8 branches	22.5 kg

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

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 et décrire avec précision les dégâts constatés à la livraison.

Prescriptions générales concernant les matériels gaz

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

Consulter la notice avant l'utilisation

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes ; veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme jouet.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- **ATTENTION** : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale, sèche et revêtue d'un matériau non inflammable, légèrement éloignée du bord et à plus de 1 m de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur. Mise en garde : aucun matériau combustible ne doit se trouver à moins de 1 m de l'appareil.
- Utiliser ce produit à l'abri du vent.
- Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il y a un fort vent, ne jamais placer l'appareil dans un courant d'air.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des accidents.
- Ne pas obstruer les ouïes de ventilation de l'appareil, 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 bâti (zone de ventilation).
- En cas d'odeur de gaz, fermer tous les robinets. Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable.

- En cas de panne, l'examen, la réparation et les opérations de maintenance doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Mise en garde : ne pas utiliser cet appareil avec du charbon de bois ou avec une autre source d'énergie que celle pour laquelle il est prévu (énergie gaz).
- Nous vous conseillons de conserver l'emballage d'origine pour ranger l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Descriptif technique

Caractéristiques

- Plaque en fonte d'acier certifiée contact alimentaire
- Châssis inox
- Pieds inox
- Alimentation gaz butane/propane
- Brûleurs en étoile double rangée de flammes permettant une répartition idéale de la chaleur

Accessoires fournis :

- Une spatule en bois Krampouz
- Un râteau en bois Krampouz

Veillez à procéder au nettoyage à l'eau des accessoires avant la première utilisation.

Spécifications

Appareil	Catégorie	Nature du gaz d'alimentation	Pression (mbar)	Repère injecteur	Repère Vis ralenti	Débit calorifique nominal (KW)	Débit calorifique nominal (consommation)	Débit calorifique réduit (KW)
CGBIM4	I3+	Butane (G30)	28-30	122	65	6	438 g/h	2.5
		Propane (G31)	37	122	65	6	430 g/h	2.5

Pays de destination de la crêpière CGBIM4 :

BE - CH - CY - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IT - LT - LU - PT - SI

Appareil	Catégorie	Nature du gaz d'alimentation	Pression (mbar)	Repère injecteur	Repère Vis ralenti	Débit calorifique nominal (KW)	Réglage d'air (mm) L1	Débit calorifique nominal (consommation)	Débit calorifique réduit (KW)
CGBIN5	I3+	Butane (G30)	28-30	145	95	8	10	582 g/h	2.8
		Propane (G31)	37	145	95	8	10	571 g/h	2.8

Pays de destination de la crêpière CGBIN5 :

FR

Installation

Installation

Installer la crêpière sur un support horizontal revêtu d'un matériau non inflammable (carrelage, brique réfractaire, inox ...) et à une distance comprise entre 85 et 95 cm du sol pour une bonne position de travail.

Cet appareil fonctionne avec les types de gaz indiqués au tableau page 6. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur (se reporter au chapitre Raccordement p.7). Consulter les conditions de réglage de la crêpière, inscrites sur la plaque signalétique collée sur la tôle de fond.

Utiliser l'un des récipients de butane ou propane du commerce décrits dans le tableau ci-dessous. Veiller à utiliser le détendeur à sécurité approprié et répondant à la norme européenne.

Type de gaz	Butane			Propane	
Quantité de gaz (kg)	6	10	13	5	13
Diamètre extérieur (mm)	300	300/311	306	300	310
Hauteur totale (mm)	365/280	478/585	560	355/280	615

Lors du changement du récipient de gaz, s'éloigner de toute source d'inflammation. Lorsque la crêpière est en fonctionnement, éloigner au maximum le récipient de gaz de la source de chaleur, en le posant à côté de l'appareil et sur un sol bien horizontal.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion.

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.

Raccordement

Le raccordement de l'appareil à la source d'alimentation se fait par un tuyau flexible métallique, conforme à la norme EN 14800 (Sans date limite d'emploi et avec écrous sertis), ou par un tuyau flexible caoutchouc armé, conforme à la norme NF D 36-112 (avec une limite d'emploi de 10 ans et écrous sertis), conformément aux normes et réglementations en vigueur.

Le tuyau flexible ne doit pas être soumis à des efforts de traction ou de torsion et doit être éloigné de toutes les parois chaudes de l'appareil et être visible sur toute sa longueur. Vérifier le bon état du tuyau flexible, ne pas hésiter à le changer s'il semble craquelé ou endommagé.

La longueur du tuyau doit être adaptée à votre utilisation sans jamais dépasser 1,5 m. Vérifier l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau savonneuse et ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.

Utilisation

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, appuyez sur la manette, placez-la sur la position 8 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. Introduisez une flamme entre la plaque et le bâti, au-dessus de l'une des branches du brûleur (vous pouvez utiliser un briquet à long bec ou une longue allumette).
4. Appuyez sur la manette et régler sur la position 8 pour obtenir l'allumage complet du brûleur. Si la flamme ne s'allume pas, replacer la manette sur la position zéro/fermée. Attendre quelques secondes avant de recommencer l'étape 3.
5. Pour la crêpière CGBIN5, maintenir la manette enfoncée quelques secondes afin d'enclencher la sécurité thermocouple.
6. Lorsque le brûleur est totalement allumé, relâchez la manette et laissez le brûleur chauffer pendant 3 à 4 minutes, puis réglez la manette sur la position 1.

Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

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 manuelle (manette graduée de 0 à 8)	Préchauffage sur la position 8 (grande flamme) pendant 6 minutes puis régler la manette sur 2 (petite flamme) pendant 4 minutes. Effectuer le culottage sur la position 2.

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 AU SARRASIN (blé noir)

Pour 15 crêpes – Dans un récipient, mettre 250g de farine de sarrasin, 1 c.s de farine de froment, 1 c.c de gros sel, 1 œuf et 12 cl d'eau. Remuer jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajouter 12cl de lait demi écrémé et délayer puis battre environ 5min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajouter progressivement 36cl de lait.

CRÊPES AU FROMENT

Pour 20 crêpes – Dans un récipient, mettre 1 c.s de farine de sarrasin (blé noir), 100 à 125g de sucre selon vos goûts, 1 c.c rase de gros sel, 2 œufs, 25 g de beurre fondu ou 1 c.s d'huile, 1 sachet de sucre vanillé ou autres parfums, 10 cl d'eau. Battre l'ensemble et ajouter progressivement 250g de farine de froment et 12cl de lait demi écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayer ensuite 38cl 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.
- Avant d'étaler la première crêpe ou avant chaque séance de crêpes, graissez légèrement la plaque à l'aide du tampon ATE1.
- Pour réaliser une crêpe, déposez une louche de pâte sur la plaque chaude. Étalez la pâte à l'aide du râteau.
- En cours de fabrication, essuyez la plaque afin de retirer les résidus de cuisson avec un tampon.
- Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, graissez légèrement la plaque à l'aide du tampon avant de l'utiliser de nouveau.

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 seulement : elle est trop liquide ou mauvaise 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 à la plaque, soit :
 - ✓ Votre culottage est insuffisant : il faut le compléter.
 - ✓ Votre culottage est calciné : il faut le décaper pour en refaire un autre.
 - ✓ Votre culottage est calciné ou se décolle en plaque : grattez-le avec la pierre abrasive APA1 Krampouz et recommencez un nouveau culottage.
- En cas de garnissage des crêpes sur la plaque qui sert à l'étalement :
 - ✓ Évitez les garnitures pouvant abîmer le culottage (ex : citron, tomate).
 - ✓ Essuyez la plaque avant d'étaler la crêpe suivante.
- Ne pas polir les plaques car le culottage aura une moins bonne adhérence.

Entretien et nettoyage

Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer. Bien lire les prescriptions générales concernant les matériels gaz avant toute action.

Les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié en équipement gaz conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Prescriptions d'entretien et de nettoyage

La crêpière ne doit pas être nettoyée au jet d'eau haute ou basse pression.

Ne pas immerger l'appareil.

Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox.

Le bâti

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

Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de brosses métalliques.

La plaque

Après utilisation, essuyer la plaque. Ne pas la lessiver.

ATTENTION : Ne jamais refroidir brutalement une plaque chaude.

La préparation des crêpes nécessite un apport de matière grasse sur la plaque de cuisson, soit en la graissant directement, soit via la matière grasse contenue 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 le SAV Krampouz).

Après cette opération, un culottage est impératif comme pour un nouveau produit.

Ne pas craindre de rayer le métal. Surtout, ne pas utiliser un appareil électrique portatif pour essayer de décaper la crêpière.

Le brûleur et venturi

Occasionnellement, vérifier l'état des orifices des flammes sur les brûleurs (page 12 fig. 1 et 5) et l'orifice du tube venturi (page 12 fig.3, 7 et 9). S'ils sont bouchés, brosser les branches avec une brosse à poils durs et nettoyer le venturi avant la remise en service, essuyer soigneusement le brûleur ainsi que le fond de l'appareil.

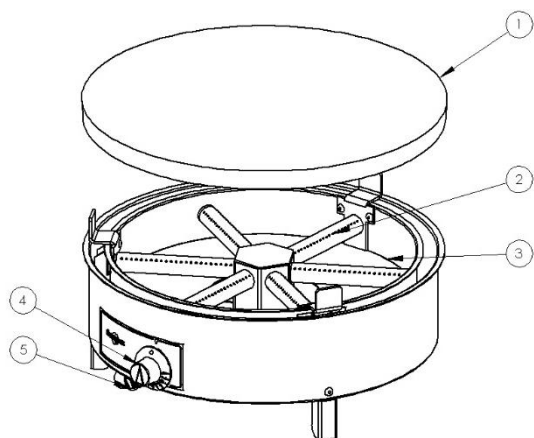
Rangement

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le ranger à l'abri dans un endroit sec et protégé. Lors d'une période de stockage prolongée, ranger l'appareil en intérieur.

Détails de l'appareil

CGBIM4

FIGURE 1 – VUE DE DESSUS



- 1 – Plaque fonte
- 2 – Brûleur
- 3 – Chambre de combustion
- 4 - Manette
- 5 – Raccord gaz

FIGURE 2 – VUE DE DESSOUS

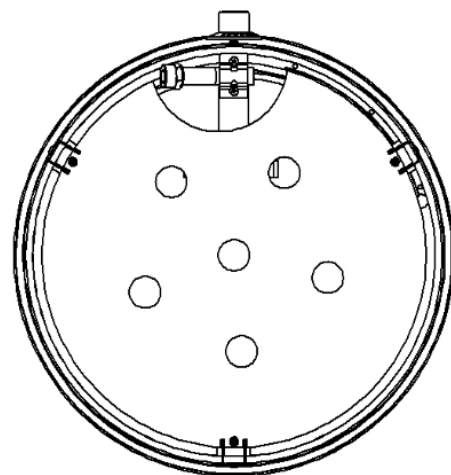


FIGURE 3 – DÉMONTAGE TOLE DE FOND

Vis de fixation

Tôle de fond

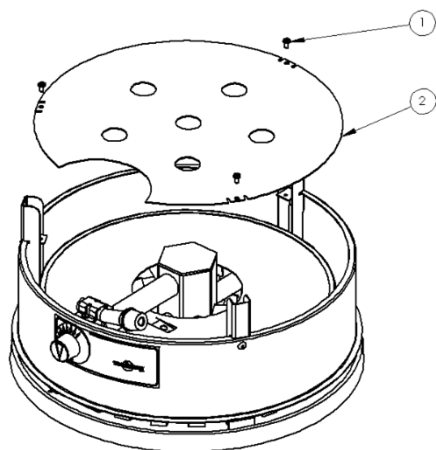


FIGURE 4 – RACCORDEMENT

Clé 21

Clé suivant
raccord

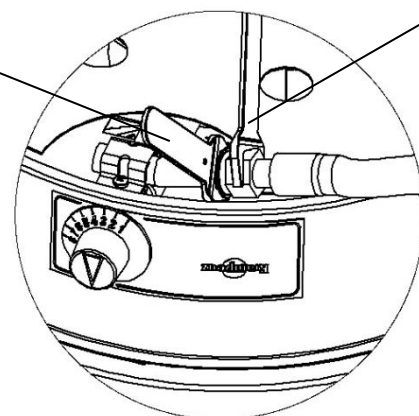
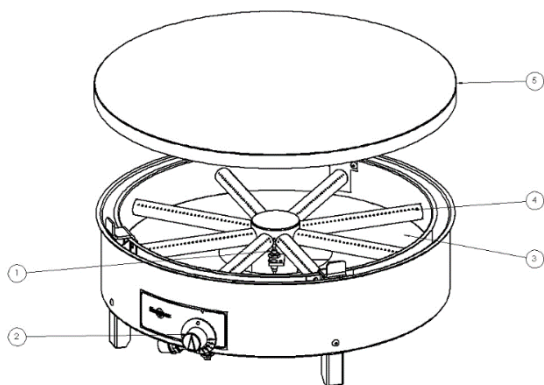


FIGURE 5 – VUE DE DESSUS



- 1 – Sécurité thermocouple
- 2 – Manette
- 3 – Chambre de combustion
- 4 – Brûleur
- 5 – Plaque en fonte

FIGURE 6 – POSITION DE LA SECURITE THERMOCOUPLE

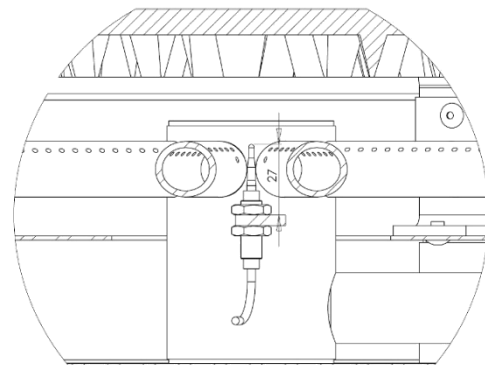


FIGURE 7 – DÉMONTAGE TOLE DE FOND

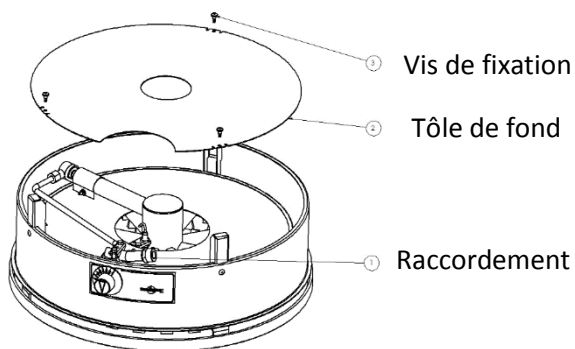


FIGURE 8 – RACCORDEMENT

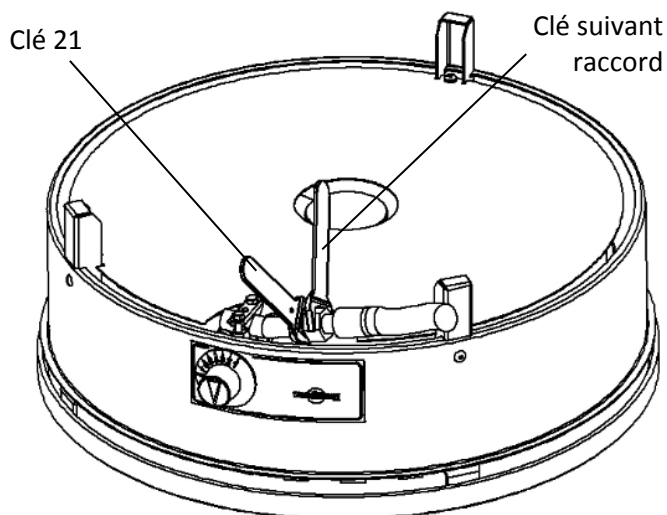
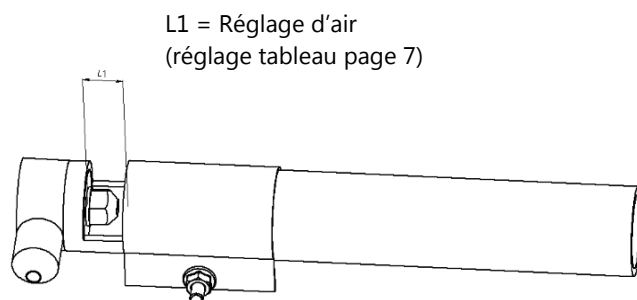
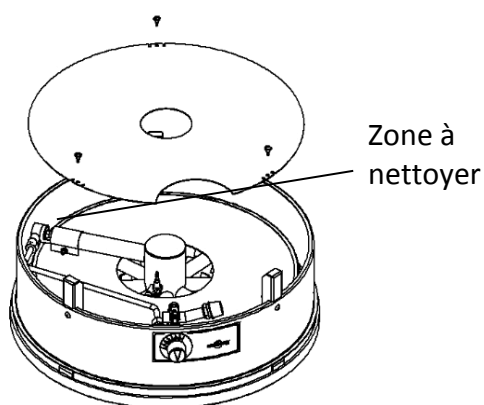


FIGURE 9 – NETTOYAGE ET REGLAGE DU VENTURI





Garantie 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 cette période vous constatez un mauvais fonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

Sont exclus 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 utilisation à caractère professionnel, industriel ou collectif.
-  4- Les dommages résultant d'une chute ou d'un choc.

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

Le symbole de la poubelle barrée, apposé sur le produit ou son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques :

- dans les points de distribution en cas d'achat d'un équipement équivalent,
- dans les points de collecte mis à votre disposition localement (déchetterie, collecte sélective, etc...).

En s'assurant que ce produit est bien mis au rebut de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

