



Fest Noz

FR	Crêpière gaz Notice d'utilisation	7
EN	Gas crepe maker Operating instructions	17
AR	صانعة كريب غاز تعليمات الاستخدام	26

Crêpière gaz

Vous aimerez aussi :
You'll also like:



Pierre abrasive
Abrasive stone
APA1



Tampon de culottage, de graissage et
d'essuyage
Seasoning, greasing and wiping pad
ATE1



Fest Noz

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

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

FIG 1 / شکل 1

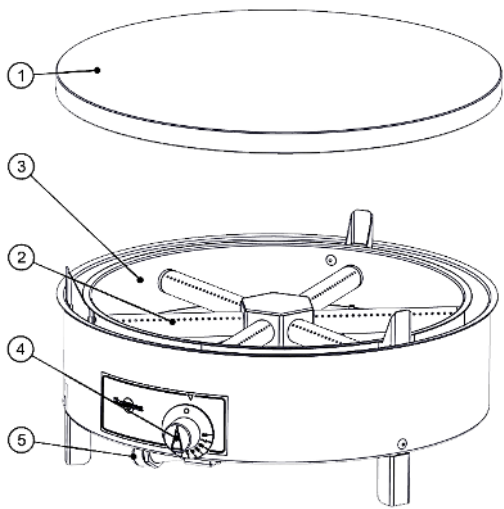


FIG 2 / شکل 2

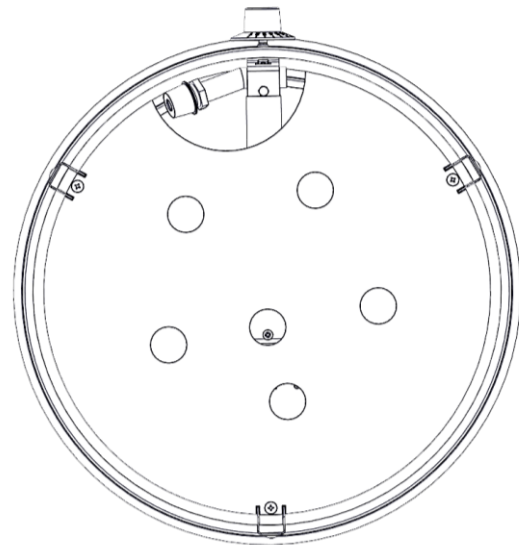


FIG 3 / شکل 3

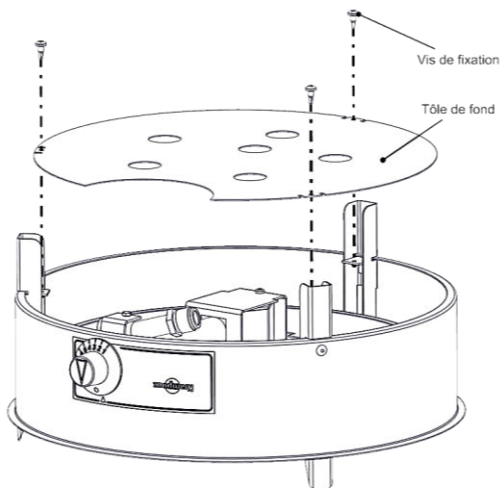


FIG 4 / شکل 4

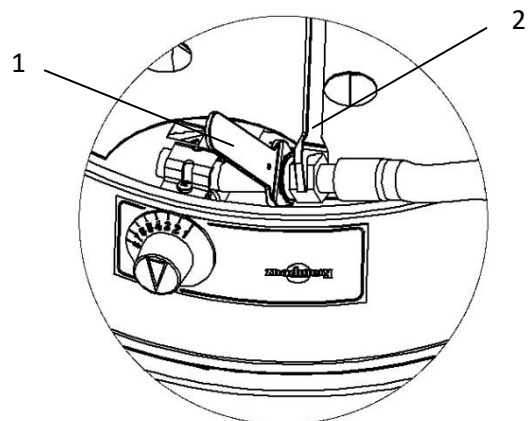


FIG 5 / شکل 5

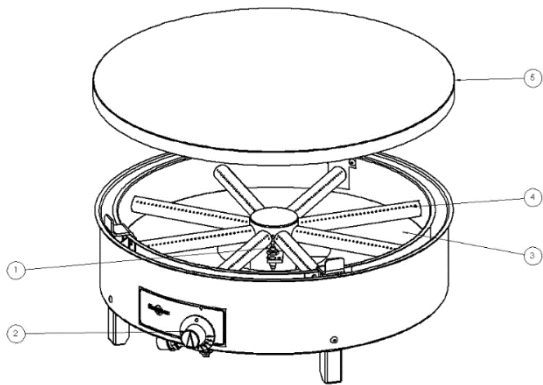


FIG 6 / شکل 6

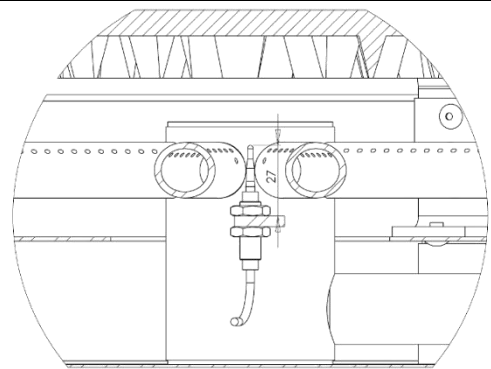


FIG 7 / شکل 7

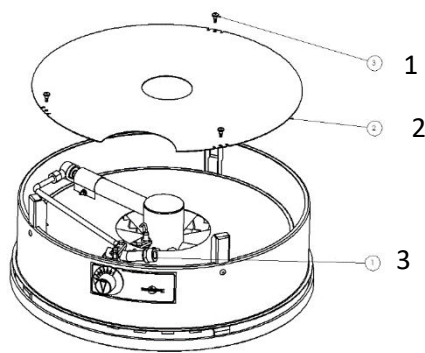


FIG 8 / شکل 8

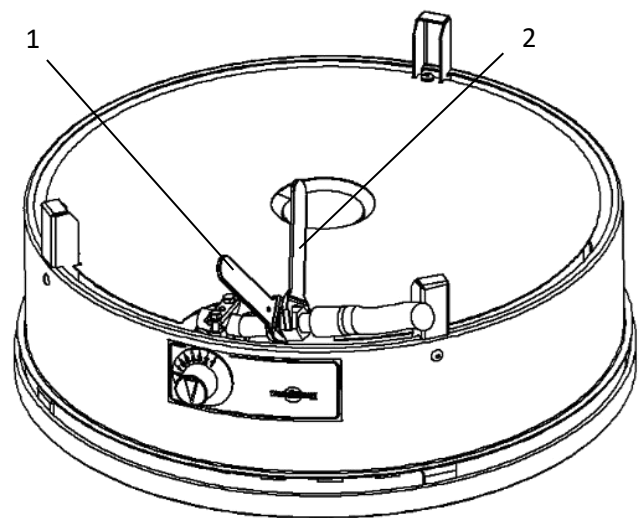
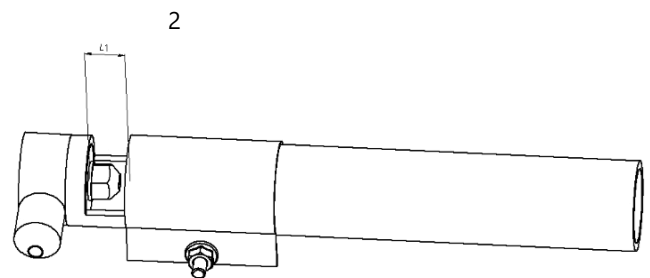
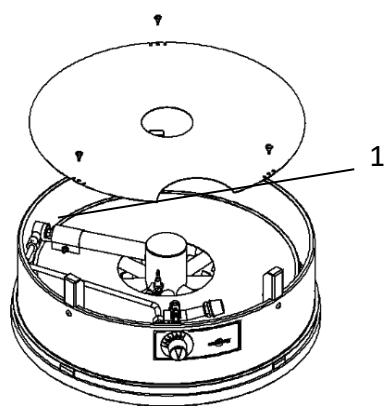


FIG 9 / شکل 9



	Français
FIG 1	Vue de dessus
1	Plaque fonte
2	Brûleur
3	Chambre de combustion
4	Manette
5	Raccord gaz
FIG 2	Vue de dessous
FIG 3	Démontage tôle de fond
FIG 4	Raccordement
1	Clé 21
2	Clé suivant raccord
FIG 5	Vue de dessus
1	Sécurité thermocouple
2	Manette
3	Chambre de combustion
4	Brûleur
5	Plaque en fonte
FIG 6	Position de la sécurité thermocouple
FIG 7	Démontage tôle de fond
1	Vis de fixation
2	Tôle de fond
3	Raccordement
FIG 8	Raccordement
1	Clé 21
2	Clé suivant raccord
FIG 9	Nettoyage et réglage du venturi
1	Zone à nettoyer
2	L1 = Réglage d'air (réglage tableau « Spécifications »)

	English
FIG 1	Vue from above
1	Cast iron plate
2	Burner
3	Combustion chamber
4	Control dial
5	Gas connection
FIG 2	Vue from below
FIG 3	Bottom plate disassembly
FIG 4	Connection
1	Size 21 wrench
2	Wrench appropriate for connection
FIG 5	Vue from above
1	Thermocouple safety unit
2	Control dial
3	Combustion chamber
4	Burner
5	Cast iron plate
FIG 6	Position of the thermocouple safety
FIG 7	Bottom plate disassembly
1	Attachment screw
2	Bottom plate
3	Connection
FIG 8	Connection
1	Size 21 wrench
2	Wrench appropriate for connection
FIG 9	Cleaning and adjustment of the venturi
1	Area to be cleaned
2	L1 = Air setting ("Specifications" table setting)

	العربية
شكل 1	منظر علوي
1	لوح من الحديد الزهر
2	الموقد
3	غرفة الاحتراق
4	ذراع التحكم
5	وصلة الغاز
شكل 2	الرؤية من القاع
شكل 3	إزالة اللوحة السفلية
شكل 4	التوصيل
1	مفتاح مقاس 21
2	المفتاح وفقاً لمقاس الوصلة
شكل 5	منظر علوي
1	أمان المزدوجة الحرارية
2	ذراع التحكم
3	غرفة الاحتراق
4	الموقد
5	صفحة من الحديد الزهر
شكل 6	موضع أمان المزدوجة الحرارية
شكل 7	إزالة اللوحة السفلية
1	براغي التثبيت
2	اللوحة السفلية
3	التوصيل
شكل 8	التوصيل
1	مفتاح مقاس 21
2	المفتاح وفقاً لمقاس الوصلة
شكل 9	تنظيف الفنتوري وضبطه
1	المنطقة المراد تنظيفها
2	المستوى 1 = ضبط الهواء (ضبط جدول "المواصفات")

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 usinée 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.
Pour des raisons de contact alimentaire, le râteau (rozell) ne contient aucune colle. Pour fixer le manche au râteau, assembler les deux parties et les laisser tremper quelques minutes dans l'eau. Le bois va gonfler et solidariser l'ensemble.

Spécifications

Appareil	Catégorie	Nature du gaz d'alimentation	Pression (mbar)	Repère injecteur	Débit calorifique nominal (KW)	Débit calorifique nominal (consommation)	Débit calorifique réduit (KW)
CGBIM4	I3+	Butane (G30)	28-30	120	6	438 g/h	1.2
		Propane (G31)	37	120	6	430 g/h	1.2

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 paragraphe « Spécifications ». Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur (se reporter au chapitre Raccordement ci-dessous). 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 réglez 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. Le culottage est effectué sous une hotte aspirante.

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.

Découvrez le tutoriel détaillé en vidéo :



Le graissage et l'essuyage de la plaque

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). Pour des raisons de contact alimentaire, le râteau (rozell) ne contient aucune colle. Pour fixer le manche au râteau, assembler les deux parties et les laisser tremper quelques minutes dans l'eau. Le bois va gonfler et solidariser l'ensemble.

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).
 - ✓ Essayez 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 nettoyé 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 3-4 fig. 1 et 5) et l'orifice du tube venturi (page 3-4 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.


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.

Dear customer,

Thank you for purchasing one of our products. Although it is very simple to use, we advise you to read these instructions carefully, as they provide installation and operating information allowing you to achieve the best results.

RECEIPT AND UNPACKING

Any damage due to shipping must be reported to the carrier by registered letter with AR, within 24 hours of receipt. You must also mention your reservations on the carrier receipt and describe the precise nature of the damage observed upon delivery.

General requirements for gas equipment

When using gas appliances, always take basic safety precautions. Read all instructions carefully.

Refer to the instructions before use

- Only to be used outdoors.
- This appliance has been designed for use by adults; ensure that children do not touch it or treat it as a toy.
- The appliance must never be left unattended when in use.
- Keep this appliance away from flammable materials during use.
- CAUTION : accessible parts can become very hot. Keep out of reach of young children.
- Do not modify the appliance.
- Parts protected by the manufacturer must not be handled by the user.
- Do not touch hot surfaces.
- Do not use the appliance for any purpose besides its intended one.
- Place the appliance on a stable, horizontal, dry surface coated with a non-flammable material, slightly away

from the edge and at least 1m away from any wall and any heat-sensitive element. Warning: combustible materials must be located at least 1 m away from the appliance.

- Do not move the appliance during use.
- Use protective gloves when handling particularly hot components.
- Close the valve of the gas cylinder after use.
- Using accessories not recommended by the appliance's manufacturer may cause accidents.
- In order to allow proper air flow to the burner, do not obstruct the appliance's ventilation inlets.
- Caution: Do not insert aluminium foil or any other material or object between the plate and the frame (ventilation zone).
- If you smell gas, close all valves. Never use a leaky appliance.
- Do not use an adjustable pressure regulator.
- In the event of failure, inspection and repairs must be performed by an approved technician.
- Warning: do not use this appliance with charcoal or any other power source than the one it is intended for (gas power).
- We recommend that you keep the original packaging for storing the appliance.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Technical description

CHARACTERISTICS

- Cast iron plate machined, approved for contact with food
- Stainless steel frame
- Stainless steel feet
- Type of gas : butane / propane
- Double flame star burners for ideal heat distribution

Accessories supplied:

- A Krampouz wood spatula
- A Krampouz wood spreader

Wash the accessories before using them for the first time with clear water.

To ensure that the spreader (rozell) is safe for food contact, no glue is used in its construction.

To fix the handle to the spreader, assemble both parts and immerse them in water for a few minutes. This will allow the wood to swell and join the parts together.

Specifications

Appliance	Category	Type of gas	Pressure (mbar)	Injector mark	Nominal heat input (KW)	Nominal heat input (consumption)	Reduced heat input (KW)
CGBIM4	I3+	Butane (G30)	28-30	120	6	438 g/h	1.2
		Propane (G31)	37	120	6	430 g/h	1.2

Country destination of the crepe maker CGBIM4 :

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

Appliance	Category	Type of gas	Pressure (mbar)	Injector mark	Idle screw mark	Nominal heat input (KW)	Air setting (mm) L1	Nominal heat input (consumption)	Reduced heat input (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

Country destination of the crepe maker CGBIN5 :

FR

Installation

Installation

Set the crêpe maker on a horizontal, non-flammable surface (e.g. tiles, firebrick, stainless steel, etc.) between 85 and 95 cm from the ground for a good working position.

This appliance works with the gas types indicated in the table in the "Specifications" paragraph. It must be installed and connected in accordance with the applicable installation rules (please refer to the Connection section below). Check the crêpe maker setting conditions, which are provided on the information plate affixed to the bottom plate.

Use one of the commercial butane or propane cylinders described in the table below. Take care to use a suitable safety pressure regulator that complies with the European standard.

Type of gas	Butane			Propane	
Quantity of gas (kg)	6	10	13	5	13
External diameter (mm)	300	300/311	306	300	310
Total height (mm)	365/280	478/585	560	355/280	615

When changing the gas cylinder, keep away from any ignition sources.

When the crêpe maker is in use, move the gas cylinder as far away as possible from the heat source, placing it next to the appliance on level ground.

This appliance is not connected to a device for venting combustion products.

KRAMPOUZ cannot accept liability for damage caused to objects or persons resulting from improper installation or use of the appliance.

Connection

The appliance is connected to the supply by a metal hose according to the standard EN 14800 (with no useful life limit and with crimped nuts), or by a reinforced rubber hose according to the standard NF D 36-112 (with a 10-year useful life and crimped nuts), in accordance with the applicable standards and regulations.

The hose must not be subjected to traction or torsion; it must be kept away from all of the appliance's hot walls; and its entire length must be visible. Check that the hose is in good condition and replace it if it appears cracked or damaged.

The hose length must be suited to the use and must never exceed 1.5 m. Check that all connections are leak-tight using soapy water and never use a flame to detect a gas leak.

Utilisation

Ignition

1. The appliance is ready for operation. Check the gas inlet is open.
2. For the first ignition after installation, depress the dial, turn it to position 8, and hold it down for 5 seconds to expel the air between the gas line and the burner. Then release the dial.
3. Introduce a flame between the plate and the frame, above one of the burner branches (a long lighter or a long match can be used).
4. Depress the dial and set to position 8 to light the burner fully. If the flame does not ignite, reset the dial to the zero/closed position. Wait a few seconds before repeating step 3.
5. For the CGBIN5 crêpe maker, hold the dial down for a few seconds in order to engage the thermocouple safety.
6. When the burner is fully lit, release the dial and let the burner heat up for 3 to 4 minutes; then set the dial to position 1.

The crepe maker is now set and ready to use.

Seasoning the cooking plates

Krampouz machined cast iron plates need to be seasoned before first use.

Caution: this operation (duration: 1 hour to 1 hour 30 minutes) is required for new plates. Use edible sunflower seed oil that contains no other ingredients. The seasoning process must be performed under a fume hood.

Settings to use when seasoning the crêpe maker

Model of crêpe maker	Seasoning setting
Manually controlled gas. (dial marked from 0 to 8)	Pre-heat on position 8 (large flame) for 6 minutes and then set the dial to 2 (small flame) for 4 minutes. Season on position 2.

- For the first 4 layers: pour 1 teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the Krampouz ATE1 pad. Leave to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.
- From the 5th layer to the 9th layer: pour ½ teaspoon of vegetable oil onto the plate. Spread uniformly using the pad. Leave to dry until there is no more smoke: 5 to 10 minutes.
- Last layer: move the pad over the plate with no fat added.
- End result: seasoning which looks like varnish, light chestnut in colour.

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

Check out the detailed video tutorial :



Greasing and wiping the plate

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

Necessary material:

Here are the recommended accessories for making perfect pancakes :

- A spreader
- ATE1 pad for seasoning, greasing and wiping
- A brush and water tray for cleaning the spreader
- A wooden or stainless steel spatula
- A container for the batter
- A measuring ladle

Wash the accessories before first use: use clean water for wooden accessories; use soapy water for other accessories (avoid using chlorine on stainless steel). To ensure that the spreader (rozell) is safe for food contact, no glue is used in its construction. To fix the handle to the spreader, assemble both parts and immerse them in water for a few minutes. This will allow the wood to swell and join the parts together.

Recipes

Buckwheat Pancakes

To make 15 crêpes - Add 250 g of buckwheat flour to a bowl with 1 tablespoon of wheat flour, 1 teaspoon coarse salt, 1 egg and 12 cl of water. Beat into a compact ball. Add 12 cl of semi-skimmed milk, stir then beat for about 5 mins until you obtain a perfectly smooth batter. Gradually add 36 cl of milk.

Wheat flour Pancakes

To make 20 crêpes - Add 1 tablespoon of buckwheat flour to a bowl together with 100-125 g of sugar (to taste), 1 level teaspoon of coarse salt, 2 eggs, 25 g of melted butter or 1 tablespoon of oil, 1 sachet of vanilla sugar or other flavours, and 10 cl of water. Beat all the ingredients together, gradually adding 250 g of wheat flour and 12 cl of semi-skimmed milk until you have a smooth batter with no lumps remaining. Then stir in 38 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 approx.
- Before spreading the first crêpe, or before each crêpe making session, lightly grease the griddle.
- To make a crepe, pour a ladle of batter on the hot griddle. Spread the batter with the wood spreader Krampouz.
- Whilst cooking, simply wipe the griddle 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.

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.

Do not polish the griddles as the seasoning operation will not maintain its good surface.

Maintenance and Cleaning

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

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

In the event of a failure, inspection and repairs must be performed by an approved technician.

Maintenance and cleaning instructions

Do not clean the appliance under flowing water.

Do not immerse the appliance.

Do not use chlorinated products to clean stainless steel.

The frame

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

Never use abrasive products or metallic brushes.

The griddle

After use, simply wipe the griddle. 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.

Don't worry about scratching the metal. Above all, do not use a portable electrical appliance to try to strip the crepe maker.

Burner and Venturi

Periodically check the condition of the flame holes on the burners (page 3-4 fig. 1 et 5) and the venturi tube opening (page 3-4 fig.3, 7 et 9). If they are clogged, scrub the branches with a hard-bristle brush and clean the venturi before using the appliance again; thoroughly wipe the burner and the bottom of the appliance.

Storage

The appliance must be stored in a dry, sheltered location.

During a prolonged storage period, store the appliance indoors.

Guarantee and After Sales Service

This appliance is guaranteed for 1 year, for spare parts.

We take great care to ensure 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 notice that the appliance is not working properly during the guarantee period, please contact your retailer.

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 professional, industrial or collective use.
- 4- Damage resulting from a fall or impact.

Please do not hesitate to let us have your suggestions.



The symbol representing a waste-bin crossed out and shown on the product or its packaging indicates that this product must not be treated as ordinary household waste. It must be taken to the appropriate collection centre for recycling of electrical and electronic equipment:

- to a point of sale if an equivalent item of equipment is purchased,
- to a collection point made available in your neighbourhood (waste collection centre, selective waste collection, etc).

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.

لقد قمت باقتناء أحد أجهزتنا، ونقدر ذلك لك كثيرًا. استخدام الجهاز سهل للغاية، ولكن ننصحك بقراءة هذه التعليمات بعناية حيث ستجد تعليمات الأمان وكذلك تعليمات الإعداد والاستخدام مما يمكنك من الحصول على أفضل النتائج.

الاستلام ونزع التغليف

يجب إخطار الناقل بالأضرار التي حدثت نتيجة النقل برسالة مسجلة مع وصل استلام خلال الـ 24 ساعة التي تلي الاستلام. كما يجب عليك أيضًا ذكر تحفظاتك بالوصف التفصيلي للأضرار التي وجدت عند الاستلام على بيان الشحنة الخاص بجهة النقل.

تعليمات عامة

عند استخدام الأجهزة التي تعمل بالغاز، يجب دائمًا اتخاذ بعض الاحتياطات الأساسية التي تخص الأمان.

ينبغي قراءة كافة التعليمات بعناية.

- للاستخدام خارج المبنى فقط .
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام من قبل البالغين؛ احرص على عدم لمسه من جانب الأطفال أو استخدامه كلعبة.
- يجب عدم ترك الجهاز أبدًا من دون إشراف في أثناء استخدامه.
- يجب إبعاد هذا الجهاز عن المواد القابلة للاشتعال في أثناء الاستخدام.
- تنبيه: يمكن أن تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة جدًا. ينبغي إبعاد الأطفال الصغار عن الجهاز .
- لا ينبغي إجراء أي تعديل في الجهاز.
- لا ينبغي قيام المستخدم بالتعامل مع الأجزاء المحمية من قبل الشركة المصنعة أو ممثلها المعتمد.
- لا تلمس الأسطح الساخنة.
- لا يُستخدم هذا الجهاز لغير الغرض المخصص له.
- ضع الجهاز على سطح مستقر وجاف، بعيدًا قليلًا عن الحافة وعلى بعد أكثر من 1 متر من أي مادة قابلة للاحتراق أو عنصر حساس للحرارة أو جدار.
- استخدم هذا المنتج في مكان محمي من الرياح.
- لا تُشغّل الجهاز أبدًا في وجود رياح قوية، أو تضعه في مسار تيار هوائي.
- لا يجب تحريك الجهاز في أثناء التشغيل.

- استخدم قفازات واقية عند التعامل مع العناصر الساخنة بشكل خاص.
- أغلق صمام خزان الغاز بعد الاستخدام.
- يمكن أن يؤدي استخدام الملحقات غير الموصى بها بواسطة صانع هذا الجهاز إلى وقوع حوادث.
- لا تسد فتحات التهوية الموجودة في الهيكل أو فتحات التهوية الموجودة في لوحة القاعدة أسفل الهيكل.
- تنبيه: لا تقم بوضع ورق ألومنيوم أو أي مادة أخرى أو أي شيء بين اللوح والهيكل (منطقة تهوية).
- إذا شممت رائحة غاز، فأغلق جميع المحابس. لا تستخدم أبدًا جهازًا به تسريب للغاز.
- لا تستخدم منظم قابل للتعديل.
- في حالة العطل، يجب أن يتم الفحص والإصلاح بواسطة فني متمرس.
- تحذير: هذا الجهاز لا يستخدم مع فحم الخشب أو مع أي مصدر آخر للطاقة غير ذلك المخصص له (الغاز).
- ننصحك بالمحافظة على العبوة الأصلية لتخزين الجهاز.

حافظ على هذه التعليمات

المواصفات الفنية

المواصفات

- صفيحة من الحديد الزهر معتمدة لملاسة المنتجات الغذائية
- إطار من الفولاذ المقاوم للصدأ
- أرجل من الفولاذ المقاوم للصدأ
- مصدر التغذية بغاز البيوتان/البروبان
- شعلات نجمة مزدوجة الصف من اللهب مما يسمح بتوزيع مثالي للحرارة

الملحقات المتوفرة مع الجهاز:

- ملعقة مسطحة مصنوعة من خشب كرامبوز
- مجرفة مصنوعة من خشب كرامبوز

تأكد من تنظيف الملحقات بالماء قبل الاستخدام الأول .
لأسباب تتعلق بتلامس الطعام، لا تحتوي المجرفة (روزيل) على أي غراء. لتوصيل المقبض بالمجرفة، جمّع الجزأين واتركهما ينقعان في الماء لبضع دقائق. سوف ينتفخ الخشب ويصلب الكل.

المواصفات

انخفاض خرج الحرارة (KW)	خرج الحرارة الاسمي (الاستهلاك)	خرج الحرارة الاسمي (KW)	علامة الحاقن	الضغط (mbar)	نوع الغاز	الفئة	الجهاز
1.2	438 g/h	6	120	28-30	البوتان (G30)	I3+	CGBIM4
1.2	430 g/h	6	120	37	البروبان (G31)		

بلد المقصد لصانع الكريب : CGBIM4

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

انخفاض خرج الحرارة (KW)	خرج الحرارة الاسمي (الاستهلاك)	ضبط الهواء (مم) المستوى 1	خرج الحرارة الاسمي (KW)	برغي التباطؤ المرجعي	علامة الحاقن	الضغط (mbar)	نوع الغاز	الفئة	الجهاز
2.8	582 g/h	10	8	95	145	28-30	البوتان (G30)	I3+	CGBIN5
2.8	571 g/h	10	8	95	145	37	البروبان (G31)		

بلد المقصد لصانع الكريب : CGBIN5

FR

التركيب

التركيب

رَكِبَ صانع الكريب على دعامة أفقية مبطنه بمادة غير قابلة للاشتعال (بلاط، طوب حراري، فولاذ مقاوم للصدأ، إلخ) وعلى مسافة تتراوح بين 85 و95 سم من الأرض للحصول على وضع عمل جيد.

يعمل هذا الجهاز بأنواع الغاز المشار إليها في الجدول في الفقرة "المواصفات". يجب تثبيته وتوصيله وفقاً لقواعد التثبيت المعمول بها (راجع فصل التوصيل أدناه). راجع شروط إعداد صانع الكريب، المكتوبة على اللوحة الملتصقة على اللوحة السفلية.

استخدم إحدى حاويات البوتان أو البروبان التجارية الموضحة في الجدول أدناه. تأكد من استخدام منظم السلامة المناسب الذي يفي بالمعيار الأوروبي.

البوتان			البروبان		نوع الغاز
6	10	13	5	13	كمية الغاز (كغ)
300	300/311	306	300	310	القطر الخارجي (مم)
365/280	478/585	560	355/280	615	الارتفاع الكلي (مم)

عند تغيير حاوية الغاز، ابتعد عن أي مصدر اشتعال. عندما يكون صانع الكريب قيد التشغيل، حرّك حاوية الغاز بعيداً عن مصدر الحرارة قدر الإمكان، وضعها بجوار الجهاز وعلى أرض مستوية.

هذا الجهاز غير متصل بجهاز لإخلاء منتجات الاحتراق.

لا يمكن تحميل شركة كرامبوز (KRAMPOUZ) المسؤولية عن الأضرار التي تلحق بالأشياء أو الأشخاص الناتجة عن التركيب أو الاستخدام غير السليم للجهاز.

التوصيل

يتم توصيل الجهاز بمصدر الطاقة بواسطة خرطوم معدني مرن، وفقاً لمعيار EN 14800 (بدون تاريخ انتهاء الصلاحية ومع الصواميل المجددة)، أو بواسطة خرطوم مرن مطاطي مقوى، وفقاً لمعيار NF D 36-112 (يحد استخدام 10 سنوات والصواميل المجددة)، وفقاً للمعايير واللوائح المعمول بها.

يجب ألا يتعرض الخرطوم لقوى الشد أو الالتواء ويجب أن يكون بعيداً عن جميع الجدران الساخنة للجهاز وأن يكون مرئياً على طوله بالكامل. تحقق من حالة الخرطوم، ولا تتردد في تغييره إذا بدا متصدعاً أو تالفاً.

يجب أن يتكيف طول الخرطوم مع استخدامك دون تجاوز 1.5 متر.

تحقق من إحكام غلق جميع التركيبات بالماء والصابون ولا تستخدم اللهب أبداً للكشف عن تسرب الغاز.

الاستخدام

الإشعال

1. الجهاز مثبت وجاهز للتشغيل. تأكد من أن مدخل الغاز مفتوح.
2. بالنسبة للاشتعال الأول بعد التركيب، اضغط مع الاستمرار في الضغط على عصا التحكم في الموضع 8 لمدة 5 ثوانٍ للسماح للهواء بالخروج من خط الغاز إلى الشعلة. حرّر وحدة التحكم.
3. أدخل لهبًا بين اللوحة والإطار، فوق أحد فروع الموقد (يمكنك استخدام ولاعة طويلة المنقار أو عود ثقاب طويل).
4. اضغط على عصا التحكم واضبطها على الموضع 8 لتحقيق الإشعال الكامل للشعلة. إذا لم يشتعل اللهب، فأعد عصا التحكم إلى وضع الصفر/الإغلاق. انتظر بضع ثوانٍ قبل بدء الخطوة 3 مرة أخرى.
5. بالنسبة لصانع الكريب CGBIN5، أمسك المقبض لأسفل لبضع ثوانٍ لتعشيق أمان المزدوجة الحرارية.
6. عندما يضيء الموقد بالكامل، حرر المقبض واتركه يسخن لمدة 3-4 دقائق، ثم اضبط المقبض على الموضع 1.

الجهاز جاهز للاستخدام الآن.

تبطين لوحات الطهي

تتطلب ألواح الطهي كرامبوز المصنوعة من الحديد الزهر المشغول الخضوع لعملية "تبطين"، وذلك قبل استخدامها للمرة الأولى.

تنبيه: هذه العملية (المدة: من 1 ساعة إلى 1 ساعة ونصف) ضرورية عندما تكون الألواح جديدة. استخدم زيت دوار الشمس المخصص للطهر من دون أي مكون آخر. يتم إجراء عملية التلميع تحت شفاط.

ضبط صانعة الكريب للتبطين

الضبط من أجل التبطين	موديل صانعة الكريب
قُم بإجراء تسخين مسبق للألواح على الوضعية 8 (لهب مرتفع) لمدة 6 دقائق، ثم اضبط ذراع التحكم على 2 (لهب منخفض) لمدة 4 دقائق. قُم بإجراء التبطين على الوضعية 2.	الغاز المنظم يدويًا (ذراع تحكم متدرج من 0 إلى 8)

- بالنسبة إلى أول 4 طبقات: اسكب ملعقة صغيرة من الزيت النباتي على اللوح. يُورّع بالتساوي على سطح اللوح باستخدام أداة الصقل Krampouz ATE1. اتركها تجف حتى يختفي الدخان، من 5 إلى 10 دقائق.
- من الطبقة الخامسة حتى الطبقة التاسعة: اسكب ½ ملعقة صغيرة من الزيت النباتي على اللوح. يُورّع بالتساوي على سطح اللوح باستخدام أداة الصقل. اتركها تجف حتى يختفي الدخان، من 5 إلى 10 دقائق.
- الطبقة الأخيرة: مرري الفوطة على اللوح دون إضافة أي مواد دهنية.
- النتيجة النهائية: طبقة تبطين تشبه الورنيش بلون كستنائي فاتح.

خلال الدفعة الأولى، بين كل فطيرة كريب وأخرى، ادهن اللوح التي تم تبطينها حديثًا بشكل جيد.



اكتشف الفيديو التعليمي التفصيلي:

دهان اللوح ومسحه

عند تحضير فطائر الكريب، تُعد أداة الصقل مثالية لدهن الشواية ومسح البقايا من عليها.

الأدوات اللازمة

هذه هي الملحقات التي ينصح بها لأجل تحضير فطائر كريب ناجحة:

- مجرفة
- أداة صقل للتبطين والدهان والمسح ATE1
- فرشاة وصينية ماء لتنظيف المجرفة
- ملوق من الخشب أو الفولاذ المقاوم للصدأ
- وعاء للعجين
- مغرفة قياس

اغسل الملحقات قبل استخدامها للمرة الأولى: بالماء النظيف للملحقات الخشبية، وبالماء والصابون للملحقات الأخرى (تجنب استخدام الكلور على الفولاذ المقاوم للصدأ).

لأسباب تتعلق بتلامس الطعام، لا تحتوي المجرفة (روزيل) على أي غراء. لتوصيل المقبض بالمجرفة، جَمِّع الجزأين واتركهما ينقعان في الماء لبضع دقائق. سوف ينتفخ الخشب ويصلب الكل.

الوصفات

فطائر الكريب بالحنطة السوداء (القمح الأسود)

لتحضير 15 فطيرة كريب - يرجى وضع 250 غ من دقيق الحنطة السوداء وملعقة كبيرة من دقيق الحنطة وملعقة صغيرة من الملح الخشن وبيضة واحدة و 12 مل من الماء في وعاء. يُرعى التحريك حتى الحصول على كرة متماسكة. يُرعى إضافة 12 سل من الحليب قليل الدسم والتميع ثم الخلط لمدة حوالي 5 دقائق للحصول على عجينة متجانسة بشكل مثالي. وبعدها، قُم بإضافة 36 سل من الحليب.

فطائر الكريب بالحنطة

لتحضير 20 فطيرة كريب - يُرعى وضع ملعقة كبيرة من دقيق الحنطة السوداء (القمح الأسود) و100 إلى 125 غ من السكر حسب الطعم المرغوب فيه وملعقة قهوة من الملح الخشن وبيضتان، و25 غ من الزبدة المذابة أو ملعقة كبيرة من الزيت، وكيس سكر فانيليا أو نكهات أخرى، و10 سل من الماء. اخلط المزيج وقم بإضافة 250 غ من دقيق قمح الخبز و12 سل من الحليب قليل الدسم تدريجيًا حتى الحصول على عجينة متجانسة وبدون كتل. قُم بتميعها في 38 سل من الحليب.

الطبخ

- نوصي باستخدام زيت دوار الشمس لدهن صانعة الكريب.
- تُطهى الفطائر على حرارة 200 درجة مئوية/230 درجة مئوية تقريبًا.
- ادهن الشواية بقليل من الدهن قبل فرد الكريب الأول أو قبل كل جلسة عمل لفطائر الكريب.
- لتحضير الكريب، ضع مغرفة من الخليط على اللوح وهي ساخنة. افرد العجينة باستخدام المجرفة.
- في أثناء تصنيع فطائر الكريب، امسح اللوح لإزالة أي بقايا طهي.
- إذا تُرك الجهاز لفترة طويلة بدون استخدام، فادهن اللوح برفق قبل استخدامها مرة أخرى.

نصائح عملية

- إذا انزلقت العجينة من اللوح أو التصقت بالمجرفة: لا تدهن اللوح بالمواد الدهنية، فهي دهنية للغاية. يمكن أن يكون للعجينة ذات القوام غير الجيد نفس التأثير. أزل الزيت الزائد.
- إذا كانت العجينة تغلي فقط: إما أن تكون سائلة جدًا أو أن اللوح ساخن جدًا.
- إذا التصق اللوح فقط: ادهنها بقليل من زيت الطعام.

- إذا كانت العجينة تغلي وتلتصق باللوح، فإما:
أن تكون طبقة التبطين غير كافية: ينبغي إكمالها.
طبقة التبطين محترقة: يجب تجريدها وإزالتها لصنع طبقة تبطين جديدة.
- طبقة التبطين محترقة أو ملتصقة باللوح: اكشطها بحجر الكشط APA1 Krampouz، وكرر عملية التبطين.
عند وضع الكريب على اللوح المخصصة للفرد:
تجنب الحشو الذي قد يضر بطبقة التبطين (مثل الليمون والطماطم).
امسح اللوح قبل فرد فطيرة الكريب التالية.
- لا تقم بتلميع الألواح لأن ذلك سيققل من التصاق طبقة التبطين.

الصيانة والتنظيف

لتجنب مخاطر الحرق، نوصي بترك صفيحة الطهي دائمًا لتبرد قبل أن تبدأ في تنظيف الهيكل.
في حالة العطل، يجب أن يتم الفحص والإصلاح بواسطة فني متمرس.

لا تقم بتنظيف الجهاز بمسح الماء أو تغمره بالماء.
يجب ألا يتم تنظيف الجهاز برش الماء سواء بضغط مرتفع أو منخفض.
لا تستخدم المنتجات التي تحتوي على الكلور لتنظيف الصلب المقاوم للصدأ.

الهيكل

نظف الهيكل باستخدام إسفنجة ناعمة مبللة بالماء الفاتر ومنظف سائل لا يحتوي على الكلور.
لا تستخدم أبدًا منتجات كاشطة أو فرشاة معدنية للصيانة.

لوح الطهي

امسح لوح الطهي بعد الاستخدام. لا تغسله.
تنبيه:

- لا تبرد لوح الطهي الساخن فجأة.
- لا تستخدم أداة صنفرة كهربائية لتجريد لوح الطهي.

يتطلب إعداد فطائر الكريب وضع مادة دهنية على لوح الطهي:
-التزييت باستخدام أداة الصقل.

- مادة دهنية موجودة في العجين حسب الوصفات.
ستقوم هذه المواد الدهنية بزيادة سمك طبقة التبطين الأولية شيئًا فشيئًا. يجب تجنب أن تصبح طبقة التبطين سميكة للغاية لأنه:

- سيكون لها أثر عازل وتعطل الطهي.
- ستنفصل وتتقشر فتعطي انطباعًا أن الجزء المعدني هو الذي ينفصل.
- لذلك يجب تجريدها بانتظام باستخدام حجر الكشط APA1 Krampouz.
- إذا أصبحت طبقة التبطين سميكة جدًا بسبب عدم تجريدها بانتظام، يمكن تجريدها من لوح الطهي (اتصل بخدمة ما بعد البيع).
- بعد هذه الخطوات، يجب إجراء التبطين بنفس الطريقة بالنسبة وكأنه منتج جديد.

لا تقلق بشأن خدش المعدن. لا تستخدم أي جهاز كهربائي محمول لمحاولة تجريد صانعة الكريب.

الموقد وأنبوب الفينثوري

في بعض الأحيان، تحقق من حالة فتحات اللهب على الشعلات (صفحة 3-4 الشكلين 1 و 5) وفتحة أنبوب فنثوري (صفحة 3-4 الأشكال 3 و 7 و 9).

. إذا كانت مسدودة، فقم بتنظيف الأذرع بفرشاة صلبة وتنظيف فتحة التهوية قبل إعادة التشغيل، مع مسح الموقد وأسفل الجهاز جيدًا.

التخزين

يجب تخزين الجهاز في مكان جاف ومحمي.
في أثناء فترة التخزين الممتدة، خزّن الجهاز في الداخل.

الضمان وخدمة ما بعد البيع

يخضع هذا الجهاز لضمان لمدة عام، بالنسبة لقطع الغيار.

نحن نقوم بكل ما في وسعنا لكي يصل كل جهاز من أجهزتنا للعميل في حالة تشغيل مثالية. عند فك الغلاف عن المنتج، إذا لاحظت أي عيب، قم بإخطار المتجر بذلك في غضون 48 ساعة. في فترة الضمان، إذا لاحظت أي عيب في التشغيل، توجه للبائع.

الحالات التي يتم استثناءها من الضمان:

- 1- التلف الطبيعي للمنتج بما لا يضر تشغيل هذا الجهاز (خدوش، صدمات، تغير اللون، إلخ...).
- 2- الأضرار الناتجة عن حدث أو عن استخدام غير طبيعي، أو عن تعديل للمنتج أو عن عدم الالتزام بالتعليمات المذكورة في تعليمات التشغيل.
- 3- الأضرار الناتجة عن الاستخدام المهني أو الصناعي أو الجماعي.
- 4- الأضرار الناتجة عن السقوط أو الصدمات.

لا تتردوا في مشاركة مقترحاتكم معنا.



يشير رمز الحاوية ذات العجلات المشطوب عليها الملصق على المنتج أو عبوته إلى أنه يجب عدم معالجة هذا المنتج مع النفايات المنزلية. يجب تسليمها إلى نقطة تجميع مناسبة لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية:

- في نقاط التوزيع في حالة شراء معدات معادلة،
- في نقاط التجميع المتاحة لك محلياً (مركز استقبال النفايات، تجميع النفايات الانتقائي، إلخ).

من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج على نحو صحيح، سوف تساعد في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان. تساعد إعادة تدوير المواد في الحفاظ على الموارد الطبيعية. للحصول على أي معلومات إضافية بخصوص إعادة تدوير هذا المنتج يمكنك الاتصال بالبلدية أو مركز إعادة التدوير أو المتجر الذي اشتريته منه المنتج.



Notice originale
Original instructions
دليل التعليمات

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