



**MARQUE: KRAMPOUZ**  
**REFERENCE: FEST NOZ CGBiM4AA**  
**CODiC: 4372794**



**NOTICE**  
↓



# Fest Noz

Crêpière gaz  
*Notice d'utilisation*

3

# Crêpière gaz

## Vous aimerez aussi :



Fest Noz



Tampons d'essuyages et feutres de rechange  
ATG1 / ATG8



Pierre abrasive  
APA1



Planchas électriques et gaz

Modèle	Référence	Coloris	Diamètre	Puissance	Brûleur	Poids
Fest Noz	CGBIM4	Inox	Ø 40 cm	6000 W	6 branches	15.5 kg
Fest Noz	CGBIN5	Inox	Ø 48 cm	8000 W	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.**

- 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.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique et à une utilisation extérieure exclusivement.
- L'appareil ne doit jamais être laissé sans surveillance lors de son utilisation.

- Des parties accessibles peuvent être très chaudes : éloignez les jeunes enfants.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Laisser refroidir l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que celle pour laquelle il est prévu.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en fonctionnement.
- 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).
- Placer l'appareil sur une surface stable, sèche et ininflammable, légèrement éloignée du bord et à plus de 1 m de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur.
- Utiliser ce produit à l'abri du vent.
- L'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.
- 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 et la réparation doivent être réalisés par un technicien habilité.
- Toutes opérations de maintenance doivent être réalisées 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).
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le ranger à l'abri dans un endroit sec.
- Hauteur conseillée de la plaque de cuisson : de 85 à 95cm du sol pour une bonne position de travail.
- Tout appareil doit être posé sur un plan de travail horizontal revêtu d'un matériau non inflammable.
- Cet appareil peut être alimenté au gaz naturel, consultez votre revendeur.
- 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 flamme permettant une répartition idéale de la chaleur

## Accessoires fournis :

- Une spatule en bois
- Un râteau en bois

Veillez à procéder au nettoyage à l'eau claire des accessoires avant la première utilisation.  
Cet appareil est réservé à un usage domestique et non intensif.

## Spécifications

Appareil	Catégorie	Nature du gaz d'alimentation	Pression (mbar)	Repère injecteur	Repère Vis ralenti	Réglage d'air (mm) L1	Débit calorifique nominal (KW)	Débit calorifique nominal (consommation)	Débit calorifique réduit (KW)
CGBIM4	II2E+3+	G30/G31 (butane)/ (propane)	29-30	135	65	12	6	473g/h – 466g/h	1.4
CGBIN5	II2E+3+	G30 (butane)	29/30	145	95	10	8	582g/h	2.8
		G31 (propane)	37	145	95	10	8	571g/h	2.8
		G20/G25 (Gaz naturel)	20/25	230	95	10	8	762l/h	2.8

# Installation

---

## Installation

L'installation et l'entretien doivent être effectués par des installateurs et des techniciens qualifiés en équipements gaz conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

La société KRAMPOUZ ne pourra être tenue pour responsable des dégâts occasionnés aux objets ou aux personnes résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

Ces appareils fonctionnent avec les types de gaz indiqués au tableau page 6.

Si vous devez changer la configuration gaz de votre appareil, reportez-vous au chapitre Réglages page 11 (pochette de transformation jointe).

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locales (Nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique collée sur la tôle de fond. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.

## Raccordement

Le raccordement de l'appareil à la source d'alimentation se fera par un tuyau flexible conformément aux normes et réglementations en vigueur.

CGBIM4 : Tubes souples avec colliers de serrage, suivant la norme XP D 36-110 (tuyau en caoutchouc), longueur maximum 1.5 m.

CGBIN5 : Tuyaux flexibles métalliques, suivant la norme NF EN 14800 +NF D 36-125 (Sans date limite d'emploi et avec écrous sertis).

Vérifier l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau savonneuse et ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.

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, vérifier que la date de péremption du tuyau n'est pas dépassée et n'hésitez pas à le changer s'il vous semble craquelé ou endommagé.



# 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 grande flamme 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 réglée sur la position grande flamme 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. Lorsque la flamme s'allume, relâchez la manette et laissez le brûleur chauffer pendant 3 à 4 minutes, puis réglez la manette sur la petite flamme.

Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

## Culottage des plaques de cuisson

Cet appareil nécessite un culottage avant la première utilisation.

Cette opération (durée : 1 heure à 1 heure 30) est nécessaire quand les plaques sont neuves. Elle a pour effet de faciliter le décollement des crêpes et de réduire le bouillonnement de la pâte au contact de la plaque.

Votre appareil étant raccordé en gaz, et la plaque en place, suivez les indications ci-dessous.

Mettre la manette sur « Grande flamme » pendant 5 minutes puis mettre sur « Petite flamme » et laisser ainsi pendant toute la durée du culottage.

Puis suivez ces étapes :

1. Lorsque la plaque est bien chaude :
2. Versez au centre de la plaque l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile alimentaire. Répartissez uniformément l'huile, puis laissez cuire pendant 5 à 10 minutes afin d'obtenir une plaque brunie parfaitement sèche.
3. Renouvelez les opérations (1 et 2) 8 fois en diminuant à chaque fois la quantité d'huile versée mais en respectant bien pour chaque couche d'huile un temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

Un bon culottage a la couleur d'une châtaigne (marron foncé) et l'aspect d'un vernis.

- Si la plaque est trop claire : augmentez légèrement la flamme du brûleur.
- Si la plaque est trop noire : diminuez légèrement la flamme du brûleur.

## Utilisation de la crêpière en extérieur

Utiliser des récipients de butane ou propane de 5 à 13 kg du commerce, en utilisant le détendeur à sécurité approprié.

- 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 lors de son fonctionnement.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage
- Vérifier qu'il n'y a pas de fuite de gaz avant la mise en route.
- Lors du changement du récipient de gaz, assurez-vous que vous êtes éloignés de toute source d'inflammation.

- En cas d'odeur de gaz, fermer le robinet de la bouteille de gaz et vérifier que vous avez bien serré les raccords du tuyau sur le détendeur et sur l'appareil. Si l'odeur persiste contacter immédiatement le revendeur.
- Ne jamais utiliser un appareil qui fuit.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, éloigner le récipient gaz au maximum de la source de chaleur, en la posant à côté de l'appareil sur un sol bien horizontal.

## Matériel nécessaire

Voici les accessoires conseillés pour réussir vos crêpes :

- Un râteau (18 à 20 centimètres) pour l'étalement de la pâte,
- Une spatule bois ou inox pour le décollage de la crêpe,
- Un peu d'huile pour le graissage de la plaque
- Un récipient pour votre pâte
- Une louche dose
- Un bac à eau pour le nettoyage du râteau

## Recettes

### CRÊPES AU SARRASIN (BLE NOIR)

Pour 15 crêpes - Dans un récipient, mettre 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. Remuer jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajouter 12 cl de lait demi-écrémé et délayer puis battre environ 5 min afin d'obtenir une pâte parfaitement homogène. Ajouter progressivement 36 cl de lait.

### CRÊPES AU FROMENT

Pour 20 crêpes - Dans un récipient, mettre 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. Battre l'ensemble et ajouter progressivement 250 g de farine de froment et 12 cl de lait demi-écrémé jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux. Délayer ensuite 38 cl de lait.

## Cuisson

- Nous vous recommandons l'huile de tournesol pour le graissage de la crêpière.
- Régler la manette sur la position "grande flamme" et laisser chauffer pendant 4 minutes environ. Ajuster la flamme en fonction de la cuisson souhaitée.
- Avant d'étaler la première crêpe ou avant chaque séance de crêpes, graissez légèrement la plaque.
- Pour fabriquer une crêpe, déposer une louche de pâte sur la plaque chaude. Etaler la pâte à l'aide du râteau Krampouz.
- En cours de fabrication, essuyer la plaque afin de retirer les résidus de cuisson.
- Si l'appareil reste longtemps en chauffe sans servir, graisser légèrement la plaque avant de le réutiliser.

## 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 :
  - ✓ Evitez les garnitures pouvant abîmer le culottage (ex : citron, tomate).
  - ✓ Essayez la plaque avant d'étaler la crêpe suivant.
- Ne pas polir les plaques car le culottage aura une moins bonne adhérence.

## Entretien et nettoyage

---

Avant de nettoyer votre appareil, le débrancher et laisser la plaque refroidir. Bien lire les prescriptions générales concernant les matériels électriques avant toute action.

### 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.

Ne pas nettoyer l'appareil au jet d'eau.

Ne pas immerger l'appareil.

### La plaque

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

**ATTENTION** : Ne jamais refroidir brutalement une plaque en chauffe.

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, vérifier l'état des orifices des flammes sur les brûleurs (page 13 fig. 1) et l'orifice du tube venturi (page 13 fig.2 et page 13 fig.6 pour le démontage). S'ils sont bouchés, brosser les branches avec une brosse à poils durs et nettoyer le venturi avant la remise en service, essayer soigneusement le brûleur ainsi que le fond de l'appareil.

## 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 13), de rétablir le réglage d'air et de régler le ralenti.

## Remplacement des injecteurs

Dans le cas d'un appareil déjà installé, avant de procéder au remplacement des injecteurs et aux nouveaux réglages, fermer le robinet de la conduite d'alimentation ou de la bouteille de gaz.

Procéder aux opérations suivantes :

1. Retirer la plaque fonte si besoin et retourner l'appareil.
2. Enlever le fond de l'appareil
3. Ouvrir l'arrivée d'air au maximum en poussant la bague de réglage d'air (page 13 FIG 2).
4. Dévisser l'injecteur (page 13 FIG 2) avec une clé de 10 et prendre la pochette de transformation
5. Procéder au changement d'injecteur et de son joint, en respectant les indications du tableau de correspondance des différents types d'alimentation (tableau page 6).
6. Positionner la bague de REGLAGE D'AIR (page 13 FIG 2) à la cote L1 selon les indications du tableau page 6 et revisser.
7. Fermer le fond de l'appareil. Il est recommandé d'inscrire la nouvelle configuration sur la plaque signalétique de l'appareil et d'effacer l'ancienne.
8. Placer l'injecteur remplacé dans la pochette de transformation et la ranger soigneusement puis se reporter à la procédure de mise en service.

## Le Ralenti (page 13 FIG 6)

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 demi-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. Attention à ne pas perdre la lame d'acier située à l'intérieur.
4. A l'aide d'un petit tournevis vous pouvez 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, visser pour le réduire  
Replacer la manette en respectant l'orientation du plat sur l'axe du robinet.

# Détails de l'appareil

FIGURE 1 – VUE DE DESSUS

- 1- Sécurité thermocouple (CGBIN5)
- 2- Manette
- 3- Chambre de combustion
- 4- Brûleur
- 5-Plaque fonte

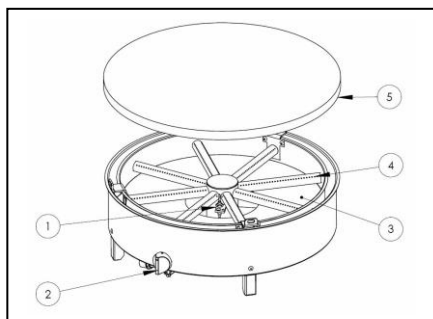


FIGURE 2 – OUVERTURE DU VENTURY

- 1-Bague d'air
- 2- Injecteur
- 3- Joint
- L1- Réglage d'air (réglage tableau page 6)

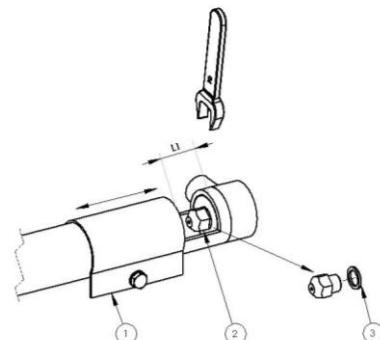
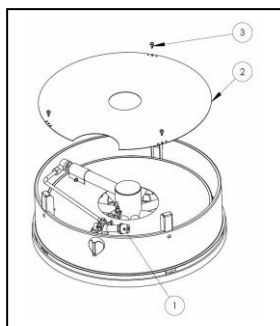


FIGURE 3 – VUE ARRIERE



- 1-Mamelon G1/2
- 2-Tôle de fond
- 3-Vis de fixation

FIGURE 4 – REGLAGE DU RALENTI

CGBIN5

CGBIM4

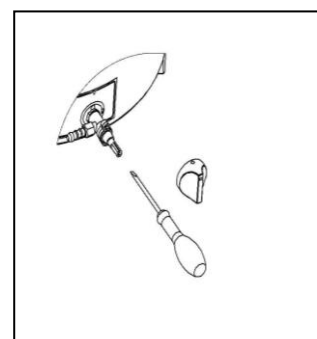
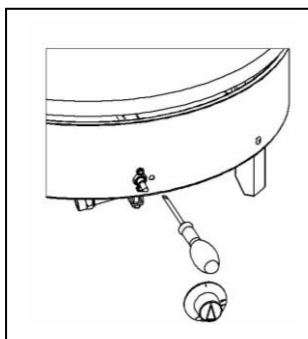


FIGURE 5 – POSITIONNEMENT DE LA SECUTE THERMOCOUPLE UNIQUEMENT POUR LA CGBIN5

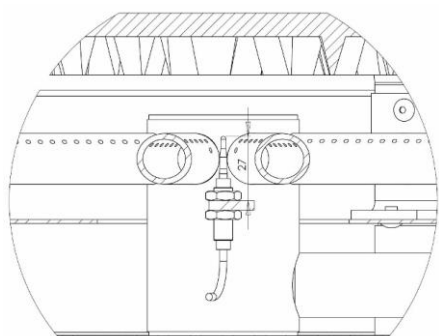
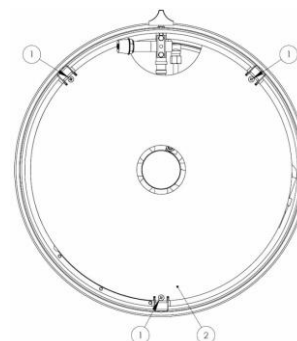


FIGURE 6

- 1-3 Vis.
- 2-Tôle de fond.



# Garantie service après-vente

---

Cet appareil est garanti deux ans, 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.





