

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε θερμά που αγοράσατε μια συσκευή μας. Η χρήση της είναι πολύ απλή. Σας συμβουλεύουμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο, στο οποίο θα βρείτε οδηγίες ασφαλείας καθώς και συμβουλές σχετικά με την εγκατάσταση και τη χρήση που θα σας βοηθήσουν να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Παραλαβή και αποσυσκευασία

Σε περίπτωση προβλήματος, αναφέρετε τις ανησυχίες σας περιγράφοντας επακριβώς τη ζημιά που παρατηρήθηκε κατά την παράδοση στην απόδειξη του μεταφορέα. Οποιαδήποτε ζημιά λόγω μεταφοράς πρέπει να αναφέρεται στον μεταφορέα μέσω συστημένης επιστολής με απόδειξη παραλαβής, εντός 24 ωρών από την παραλαβή.

Γενικές απαιτήσεις για τον ηλεκτρικό εξοπλισμό

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, λαμβάνετε πάντα προφυλάξεις ασφαλείας:

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες.

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός εάν μπορούν να βοηθηθούν μέσω άλλου ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους, την παρακολούθηση ή για την τήρηση των οδηγιών σχετικά με τη χρήση της συσκευής.
- Η αυστηρή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν μια συσκευή χρησιμοποιείται από παιδιά ή κοντά σε αυτά.
- Η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να παραμένει χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέραν αυτής για την οποία προορίζεται.
- Η χρήση μη εγκεκριμένων εξαρτημάτων από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Η συσκευή πρέπει να διαθέτει γείωση.

- Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω διάταξης διαφορικού ρεύματος με ονομαστικό διαφορικό ρεύμα λειτουργίας που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.
- Συνιστάται να εξετάζετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για τυχόν σημάδια πιθανής φθοράς.
- Μη συνδέετε ή χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή πρίζα. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το εγκεκριμένο σέρβις ή από εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Σε περίπτωση βλάβης, η εξέταση και η επισκευή πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Οποιαδήποτε εργασία συντήρησης πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Εάν μια σταθερή συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας χωρίς πρίζα, πρέπει να υπάρχουν μέσα απόζευξης στα κανάλια τροφοδοσίας σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή από ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Εάν πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα καλώδιο επέκτασης, είναι απαραίτητο να ξετυλίξετε ολόκληρο το καλώδιο για να αποφύγετε την υπερθέρμανση του καλωδίου.
- Συνδέετε και αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας εφόσον έχετε ρυθμίσει τον διακόπτη στη θέση ελάχιστης θερμοκρασίας και απενεργοποίησης.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο, την πρίζα ή το σώμα της συσκευής σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μη χειρίζεστε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο της πάνω ή κοντά σε επιφάνεια που μπορεί να ζεσταθεί (ηλεκτρική εστία, καυστήρας αερίου, φούρνος κ.λπ.).
- Αποσυνδέστε την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται ή πριν από τον καθαρισμό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να καθαρίζεται με πιεστικό νερού υψηλής ή χαμηλής πίεσης.
- Μη χρησιμοποιείτε χλωριωμένα προϊόντα για τον καθαρισμό των επιφανειών inox.
- Μη χειρίζεστε τη συσκευή ενώ είναι ζεστή.
- Μην αγγίζετε θερμές επιφάνειες.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Απαγορεύεται η χρήση αυτής της συσκευής σε εξωτερικούς χώρους.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, στεγνή επιφάνεια, λίγο πιο μέσα από την άκρη και σε απόσταση άνω των 20 cm από οποιονδήποτε τοίχο και στοιχείο που είναι ευαίσθητο στη θερμότητα.
- Προσοχή: Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο υλικό ή αντικείμενο μεταξύ της πλάκας και του πλαισίου (περιοχή εξαερισμού).
- Μην εμποδίζετε τις οπές εξαερισμού κάτω από το πλαίσιο.
- Προσοχή: μη χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή με κάρβουνο ή με οποιαδήποτε άλλη πηγή ενέργειας εκτός από αυτήν για την οποία προορίζεται (ηλεκτρική ενέργεια).
- Σας συνιστούμε να διατηρείτε την αρχική συσκευασία για την αποθήκευση της συσκευής.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Τεχνική περιγραφή

Αυτά τα μοντέλα προορίζονται για επαγγελματική χρήση.

Χαρακτηριστικά:

- Κρεπιέρα με μία ή δύο πλάκες σε πλαίσιο inox
- Πλάκες από κατεργασμένο χυτοσίδηρο (μαντέμι) πιστοποιημένες για επαφή με τρόφιμα, διαμέτρου 35, 40 ή 48 cm
- Ισχύς 2.500 έως 4.800 W ανά πλάκα.
- Μία έως τρεις αντιστάσεις πηνίου ανά πλάκα για ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας
- Θερμοστατική ρύθμιση μέσω βαθμονομημένου διακόπτη από 50 έως 300°C για εξαιρετικά ακριβή ρύθμιση της θερμοκρασίας
- Ένας φωτεινός λευκός δείκτης θέρμανσης ανά ζώνη ψησίματος
- Ένας διακόπτης On/Off απευθείας ενσωματωμένος στον διακόπτη ελέγχου για τα ακόλουθα μοντέλα: CTRO3, CTRO4EA, CTRO4, CTRO5, CTCA3, CTCA4, CTCA7, CTCA8
- Τρία ή τέσσερα πλαστικά πόδια ανάλογα με το μοντέλο για τέλεια σταθερότητα στον πάγκο εργασίας

Εγκατάσταση

Πάγκος εργασίας

Επιλέξτε έναν εύκολο σε συντήρηση πάγκο πάνω στον οποίο τοποθετήστε τη συσκευή. Πρέπει να βρίσκεται σε ελάχιστη απόσταση 20 cm από τοίχους που δεν είναι ανθεκτικοί στη θερμότητα. Για βέλτιστη άνεση του χρήστη, το επάνω μέρος των πλακών πρέπει να απέχει μεταξύ 85 και 95 cm από το έδαφος.

Εάν αυτή η συσκευή πρόκειται να τοποθετηθεί πολύ κοντά σε τοίχο, χωρίσματα, ντουλάπια κουζίνας, διακοσμητικά περιθώρια κ.λπ., συνιστάται να είναι κατασκευασμένα από μη εύφλεκτο υλικό. Εάν αυτό δεν είναι εφικτό, πρέπει να καλύπτονται με κατάλληλο υλικό, θερμομονωτικό και άκαυστο, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανόνες πυρασφάλειας.

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι συσκευές πρέπει να είναι συνδεδεμένες σε μονοφασικό δίκτυο 220-240 volt σε πρίζα διπολική + γείωσης 16 amp. Παρέχονται με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου HO7RNF, 3 αγωγούς (φάση + ουδέτερο + γείωση) με διατομή 1,5 mm².

Οι συσκευές που καθορίζονται ως 400 volt πρέπει να είναι συνδεδεμένες σε πρίζα τριών φάσεων + ουδετέρου + γείωσης 20 amp. Αυτές οι συσκευές παρέχονται με καλώδιο τροφοδοσίας τύπου HO7RNF, 5 αγωγούς (3 φάσεις + ουδέτερος + γείωση) με διατομή 1,5 mm².

Χρήση

Οι πλάκες από κατεργασμένο χυτοσίδηρο Kramrouz απαιτούν ειδική προετοιμασία επίστρωσης πριν από την πρώτη χρήση.

Διαδικασία επίστρωσης των πλακών ψησίματος

Προσοχή: αυτή η διαδικασία (διάρκεια: 1 ώρα έως 1 ώρα 30 λεπτά) είναι απαραίτητη όταν οι πλάκες είναι καινούργιες. Χρησιμοποιήστε βρώσιμο ηλιέλαιο χωρίς κανένα άλλο συστατικό.

Η διαδικασία επίστρωσης πραγματοποιείται χρησιμοποιώντας το ειδικό εξάρτημα εξοπλισμένο με 3 ανταλλακτικά πανάκια.

Για να κάνετε σωστά τη διαδικασία:

- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Θερμάνετε τη συσκευή στους 250°C. Η συσκευή έχει φτάσει στη θερμοκρασία όταν σβήσει το πορτοκαλί φως. Διατηρήστε τη ρύθμιση κατά τη διάρκεια της διαδικασίας επίστρωσης.
- Για τις 4 πρώτες στρώσεις: ρίξτε 1 κουταλάκι του γλυκού φυτικό λάδι στην πλάκα. Απλώστε ομοιόμορφα με το ειδικό εξάρτημα. Αφήστε να στεγνώσει μέχρι να φύγει όλος ο καπνός, για 5 έως 10 λεπτά.
- Για την 5η έως την 9η στρώση: ρίξτε ½ κουταλάκι του γλυκού φυτικό λάδι στην πλάκα. Απλώστε ομοιόμορφα με το ειδικό εξάρτημα. Αφήστε να στεγνώσει μέχρι να φύγει όλος ο καπνός, για 5 έως 10 λεπτά.
- Τελευταία στρώση: περάστε το ειδικό εξάρτημα πάνω από την πλάκα χωρίς να προσθέσετε λιπαρή ύλη.
- Τελικό αποτέλεσμα: διαδικασία επίστρωσης που έχει την εμφάνιση βερνικιού, χρώματος ανοιχτού καστανού.

Κατά τη διάρκεια της πρώτης χρήσης, μεταξύ κάθε κρέπας, λαδώνετε καλά την πλάκα της οποίας μόλις έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία seasoning.

Λίπανση και σκούπισμα της πλάκας

Όταν φτιάχνετε κρέπες, συνιστάται η χρήση του ειδικού εξαρτήματος για τη λίπανση και σκούπισμα των υπολειμμάτων από την πλάκα.

Απαραίτητο υλικό

Ακολουθούν τα προτεινόμενα εξαρτήματα για να πετύχετε τις κρέπες σας:

- Έναν πλάστη για κρέπες (18 έως 20 εκατοστών)
- Ειδικό εξάρτημα επίστρωσης, λίπανσης και καθαρισμού ATE1
- Ανταλλακτικά ειδικού εξαρτήματος ATE2
- Ένα πινέλο και ένα δοχείο νερού για τον καθαρισμό της σπάτουλας
- Μια σπάτουλα ξύλινη ή από inox
- Βρώσιμο λάδι για λίπανση της πλάκας
- Ένα δοχείο για τον χυλό
- Μία δοσομετρική κουτάλα

Πλύνετε τα εξαρτήματα πριν από την πρώτη χρήση: με καθαρό νερό για τα ξύλινα εξαρτήματα, με σαπουνόνερο για τα άλλα εξαρτήματα (αποφύγετε τη χρήση χλωρίου σε inox).

Ψήσιμο

- Προτείνουμε ηλιέλαιο για τη λίπανση της κρεπιέρας.
- Η θερμοκρασία ψησίματος των κρεπών πρέπει να είναι περίπου στους 200°C/230°C.
- Προτού απλώσετε την πρώτη κρέπα ή πριν από κάθε κρέπα, λιπάνετε ελαφρά την πλάκα.
- Για να φτιάξετε μια κρέπα, απλώστε μια δόση χυλού στη ζεστή πλάκα. Απλώνουμε τον χυλό με τον ειδικό πλάστη για κρέπες.
- Κατά την παρασκευή, σκουπίστε την πλάκα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα ψησίματος.
- Εάν η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη για μεγάλο χρονικό διάστημα χωρίς να τη χρησιμοποιείτε, λιπάνετε ελαφρά την πλάκα πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Πρακτικές συμβουλές

- Εάν ο χυλός γλιστράει στην πλάκα ή κολλάει στον ειδικό πλάστη: μη λιπαίνετε, η πλάκα είναι πολύ λιπαρή. Ένα κακό μείγμα χυλού μπορεί να προκαλέσει το ίδιο αποτέλεσμα. Αφαιρέστε το περιττό λάδι.
- Εάν ο χυλός μόνο βράζει: είναι πολύ υγρός ή το μείγμα είναι κακό ή η πλάκα είναι πολύ ζεστή.
- Εάν η πλάκα μόνο κολλάει: αλείψτε ελαφρά με λίγο μαγειρικό λάδι.
- Εάν ο χυλός βράσει και κολλήσει στην πλάκα, είτε:
 - Η διαδικασία επίστρωσης είναι ανεπαρκής: πρέπει να την ολοκληρώσετε.
 - Η διαδικασία επίστρωσης πυρώθηκε: πρέπει να αφαιρεθεί για να πραγματοποιηθεί ξανά εκ νέου.
 - Η διαδικασία επίστρωσης πυρώθηκε ή ξεφλουδίζει στην πλάκα: ξύστε με τη λειαντική πέτρα APA1 Kramrouz και ξεκινήστε μια νέα διαδικασία επίστρωσης.
- Σε περίπτωση που γεμίσετε τις κρέπες πάνω στην πλάκα που τις απλώνετε:
 - Αποφύγετε είδη γέμισης που μπορεί να φθείρουν την επίστρωση (π.χ. λεμόνι, ντομάτα)
 - Στεγνώστε την πλάκα πριν απλώσετε την επόμενη κρέπα.
- Μη γυαλίζετε τις πλάκες γιατί η επίστρωση θα έχει λιγότερο καλή πρόσφυση.

Συνταγές

Κρέπες φαγόπυρου (μαύρο σιτάρι)

Για 15 κρέπες – Σε ένα μπολ, βάλτε 250 g αλεύρι φαγόπυρου, 1 κουταλιά αλεύρι σίτου, 1 κουταλάκι του γλυκού χοντρό αλάτι, 1 αυγό και 120 ml νερό. Ανακατέψτε μέχρι να έχετε μια συμπαγή μπάλα. Προσθέστε 120 ml ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος και αραιώστε και στη συνέχεια χτυπήστε για περίπου 5 λεπτά για να αποκτήσετε έναν τέλεια ομοιογενή χυλό. Προσθέστε σταδιακά 360 ml γάλα.

Κρέπες σιταριού

Για 20 κρέπες – Σε ένα μπολ, βάλτε 1 κουταλιά της σούπας αλεύρι φαγόπυρου (μαύρο σιτάρι), 100 έως 125 g ζάχαρης σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας, 1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού χοντρό αλάτι, 2 αυγά, 25 g λιωμένο βούτυρο ή 1 κουταλιά της σούπας λάδι, 1 φακελάκι ζάχαρης με άρωμα βανίλιας ή άλλο άρωμα, 100 ml νερό. Χτυπήστε μαζί και προσθέστε σταδιακά 250 g αλεύρι σίτου και 120 ml ημιαποβουτυρωμένου γάλακτος μέχρι να αποκτήσετε έναν ομοιογενή χυλό χωρίς σβόλους. Στη συνέχεια προσθέστε 380 ml γάλα.

Συντήρηση και καθαρισμός

Πριν καθαρίσετε τη συσκευή σας, αποσυνδέστε την από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει. Διαβάστε τις γενικές οδηγίες για τον ηλεκτρικό εξοπλισμό πριν από οποιαδήποτε ενέργεια στη συσκευή.

Το πλαίσιο

Καθαρίστε το πλαίσιο με ένα μαλακό σφουγγάρι με χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό χωρίς χλώριο.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα ή συρμάτινες βούρτσες.

Μην καθαρίζετε τη συσκευή με πιεστικό νερού.

Μη βυθίζετε τη συσκευή.

Λαμβάνοντας υπόψη τη θερμοκρασία λειτουργίας, είναι φυσιολογικό το inox του πλαισίου να θαμπώσει με την πάροδο του χρόνου.

Η πλάκα

Μετά τη χρήση, σκουπίστε την πλάκα. Μην την πλένετε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ποτέ μην ψύχετε ξαφνικά μια ζεστή πλάκα.

Η προετοιμασία των κρεπών απαιτεί να απλώσετε κάποια λιπαρή ουσία στην πλάκα ψήσιματος:

- λίπανση
- Λιπαρή ουσία στην πλάκα σύμφωνα με τις συνταγές

Αυτές οι λιπαρές ουσίες θα πυκνώσουν σταδιακά την αρχική διαδικασία επίστρωσης. Η επίστρωση δεν πρέπει να γίνει πολύ παχιά επειδή:

- παίζει μονωτικό ρόλο και διαταράσσει το ψήσιμο
- Ξεκολλάει ή ξεφλουδίζει δίνοντας την εντύπωση ότι το μέταλλο ξεφλουδίζει

Συνεπώς, πρέπει να αφαιρείται τακτικά χρησιμοποιώντας τη λειαντική πέτρα APA1 Kramrouz.

Εάν η επίστρωση γίνει πολύ παχιά λόγω τακτικού καθαρίσματος, η πλάκα μπορεί να καθαριστεί με αμμοβολή (επικοινωνήστε με την υπηρεσία σέρβις).

Μετά από αυτές τις διαδικασίες, πρέπει να πραγματοποιηθεί ξανά η διαδικασία επίστρωσης όπως θα πραγματοποιούνταν για ένα νέο προϊόν.

Μη φοβάστε να ξύσετε το μέταλλο. Μη χρησιμοποιείτε φορητή ηλεκτρική συσκευή για τον καθαρισμό της κρεπιέρας.

Εγγύηση και εξυπηρέτηση μετά την πώληση

Αυτή η συσκευή έχει εγγύηση για ένα έτος και για τα εξαρτήματα.

Φροντίζουμε να διασφαλίζουμε ότι κάθε συσκευή μας φτάνει στον χρήστη σε άριστη κατάσταση λειτουργίας. Εάν κατά την αποσυσκευασία παρατηρήσετε κάποιο ελάττωμα, αναφέρετέ το στο κατάστημα εντός 48 ωρών.

Εάν κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης παρατηρήσετε κάποια δυσλειτουργία, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας.

Τα παρακάτω εξαιρούνται από την εγγύηση:

- 1- Η φυσιολογική φθορά του προϊόντος που δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής (γρατσουνιές, χτυπήματα, αλλαγή χρώματος κ.λπ.).
- 2- Ζημιές που προκύπτουν από ένα συμβάν ή μη φυσιολογική χρήση, τροποποίησης του προϊόντος ή μη συμμόρφωση με τις ενδείξεις που παρέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης.
- 3- Ζημιές που προκύπτουν από πτώση ή πρόσκρουση.

Μη διστάσετε να μας στείλετε τις προτάσεις σας.



Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου με τροχούς που τοποθετείται στο προϊόν ή στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται στα σκουπίδια με οικιακά απορρίμματα. Πρέπει να παραδοθεί σε κατάλληλο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού:

- σε σημεία διανομής σε περίπτωση αγοράς αντίστοιχου εξοπλισμού,
- στα σημεία συλλογής που διατίθενται στην περιοχή σας (κέντρο ανακύκλωσης, επιλεκτική συλλογή κ.λπ.).

Διασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Η ανακύκλωση υλικών θα βοηθήσει στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Για τυχόν πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον δήμο σας, το κέντρο ανακύκλωσης ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.