



NÁVOD NA POUŽITIE, BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, ČISTENIE A ÚDRŽBA ZARIADENIA

„CREPES“ typ: **KRAMPOUZ**

Profesionálne elektrické platne na prípravu palacinek.

Model:

Upozornenie: Pred prvým spustením stroja do prevádzky prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny a riadte sa podľa nich. Bez prečítania pokynov stroj neuvádzajte do činnosti.

Výrobca:

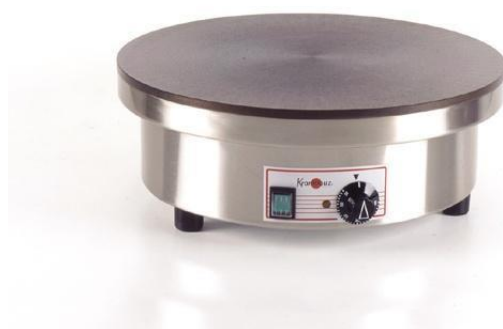
Krampouz SAS, Z.A. Bel Air -
29700 Pluguffan - France
Tel. +33 (0)2.98.53.92.92
Fax. +33 (0)2.98.53.92.93
www.krampouz.com –
contact@krampouz.com

Dovozca:

CORNiCO Company, s.r.o.
Diaľničná cesta 16/B, 903 01 Senec
tel: +421 2 4552 3886, fax: +421 2 4552 3887
IČO:35752271

Názov zariadenia a výrobca:

Crepes typ KRAMPOUZ
Výrobca: SA KRAMPOUZ
29700 Pluguffan
ZA BEL AIR



Popis stroja, hlavné časti a technické údaje.

Crepes sa skladá z:

- jedného guľatého alebo hranatého rámu z nerezovej ocele s tromi alebo štyrmi plastovými nožičkami
- jedna alebo dve liatinové platne na smaženie
- jeden alebo viacej tepelných článkov podľa modelu
- jeden termostat vybavený kruhovou stupnicou od 50 do 300 °C
- variče majú termostat od 50 do 400 °C
- svetelná kontrolka k upozorneniu dostatočného ohrevu
- jeden alebo dva sieťové káble do jednofázovej alebo trojfázovej sieťovej zásuvky

Cast iron griddle	Liatinová platňa
Indicator light	Svetelná kontrolka
Thermostat	Termostat

TYP	PRIEMER	VÝŠKA	HMOTNOSŤ	VÝKON	PLATŇA	PRÚD
CEBIV3	Ø35 cm	14,5 cm	12 kg	2500 W	1	230 V
CEBIV3	Ø40 cm	14,5 cm	15 kg	3000 W	1	230 V
CECIL3	Ø35 cm	17 cm	15,5 kg	2500 W	1	230 V
CECIL4	Ø40 cm	17 cm	19 kg	3000 W	1	230 V
CECIM3	Ø35 cm	17 cm	31 kg	2 × 2500 W	2	2 × 230 V
CECIM4	Ø40 cm	17 cm	37 kg	2 × 3000	2	2 × 230 V
CEBIA4	Ø40 cm	18,5 cm	23 kg	3600 W	1	230/400 V
CECIE3	Ø35 cm	20,5 cm	17 kg	2600 W	1	230/400 V
CECIE4	Ø40 cm	20,5 cm	23,5 kg	3600 W	1	230/400 V
CECIG3	Ø35 cm	20,5 cm	34 kg	2 × 2600 W	2	230/400 V
CECIG4	Ø40 cm	20,5 cm	44 kg	2 × 3600 W	2	230/400 V
CEBIA5	Ø48 cm	19,5 cm	27 kg	4800 W	1	230/400 V
CECIA1	Ø25 cm	18 cm	11 kg	2200 W	1	230 V
RECIA1	Ø25 cm	18 cm	11 kg	2200 W	1	230 V
RECIB1	Ø25 cm	18 cm	20 kg	2 × 2200 W	2	230 V
RECIC1	Ø25 cm	18 cm	20 kg	2 × 2200 W	2	230 V

Použitie našich elektr. platní pre prípravu palacinek je pohodlné a jednoduché, vďaka termostatickej tepelnej regulácii teploty do 300°C.

Platne sú vybavené liatinovými platničkami, ktoré majú každá jeden alebo viac tepelných článkov. Umožňujú dokonalé pečenie palacinek.

Pracovná plocha – pracovný priestor:

Pracovná plocha na ktorej bude platňa stáť musí byť dobre čistiteľná.

Kvôli sálaníu tepla od platne musí byť platňa vzdialená minimálne 20cm od plôch ktoré nie sú teplu vzdorné.

Pre ideálnu pracovnú pozíciu sa doporučená výška platne od podlahy sa pohybuje medzi 85-95cm.

Pripojenie k elektrickému zdroju:

Jednofázové spotrebiče sa dodávajú s trojžilovým sieťovým káblom typu H07RNF (fáza+nulák+uzemnenie) o priereze 1,5mm² pre platne s výkonom menším než 3 600 W a o priereze 2,5mm² pre platne s výkonom 3 600W a vyšším (jeden kábel na platňu).

- musia byť pripojené do jednofázovej 230V zásuvky s jednosmerným prúdom 16A.

Trojfázové spotrebiče sa dodávajú s päťžilovým sieťovým káblom H07RNF (3fázy+nulák+uzemnenie) a priereze 1,5mm²

- musia byť pripojené do trojfázovej 400V zásuvky s jednosmerným prúdom 16A.

Ochranný uzemňovací kábel (zeleno-žltý) je pripojený k uzemňovacej svorke platne.

Používanie platne.

VYPALOVANIE PLATNE

Tento úkon (trvá 1-1,5hod) je potrebný v prípade ak sú platne nové. Vykonáva sa za účelom ľahšieho odoberania palaciniiek a pre potlačenie tvorby bublín v ceste po naliatí na platňu.

- 1) Zastrčte sieťový kábel do zásuvky.
- 2) Zapnite platňu.
- 3) Otočením gombíka na 270°C platňu zohrejte. Ako náhle červená kontrolka zhasne, dosiahla platňa požadovanú teplotu. Po dobu vypaľovania platne nechajte platňu zahriatu na túto teplotu.
- 4) Do stredu platne nalejte jednu lyžicu oleja na smaženie. Použitím bavlnenej látky rovnomerne rozotrite olej. Takto rozträtý olej nechajte smažiť 5-10min, pokiaľ nezískate perfektne suchú platňu s hnedým odtieňom.
- 5) Opakujte 8xúkon z bodu 4.) S každým opakovaním znížte dávku nového oleja na smaženie bez ďalších prísad.

Riadne zahorená platňa ma gaštanovú farbu (tmavo hnedá) a leskne sa ako nalakovaná.

Potrebné vybavenie:

- pokiaľ nemáte tak tu je zoznam doporučenej výbavy pre prípravu dobrých palaciniiek:

- Hrabličky o veľkosti 18-20cm na roztieranie cesta
- Drevená alebo nerezová špachtľa na zloženie palacinky
- Čistiaci tampón ATG k čisteniu platne
- Trochu oleja k namasteniu platni
- Nádobu na 6-10l cesta, najlepšie gastro nádobu s tesniacim viečkom
- Naberačku číslo 6 alebo 7 podľa toho akú silnú palacinku chcete.

Pečenie.

Pred rozotrením prvej palacinky alebo pred pečením väčšieho množstva palaciniiek namastite platňu látkou namočenou v oleji. Pri pečení platňu touto látkou len pretierajte, olej pridajte iba keď sa palacinky začnú lepíť. K namasteniu platne je obvykle vhodný stolný olej na pečenie. Pokiaľ máte problém s odoberaním palaciniiek, naneste zmes vaječného žĺtka a masla.

Teplota pečenia palaciniiek je približne medzi 200-230°C

Pokiaľ je platňa dlhú dobu zahriata na prázdno, nezabudnite pred ďalším použitím zľahka namastiť.

Roztieranie cesta.

Dubovou stierkou cesto roztrieme po platni.

Stierku držíme medzi palcom a ukazovákom, rukoväť pridržujeme ostatnými prstami.

Pre pravákov:

Naplňte naberačku. Ľavou rukou nalejte cesto na ľavú časť platne a stierkou ho pomaly krúživými pohybmi po smere hodinových ručičiek roztierajte. Príliš na stierku netlačte.

Každým ďalším pohybom stierky rozotrite zostaté miesto, ktoré zostalo za ňou. Z rozotieraním cesta pokračujte kým nevytvoríte guľatú palacinku.

Niekoľko praktických rád.

- 1.) Pokiaľ cesto „uteká“ z platne alebo sa lepí na hrabičku:
 - nemastite. Zotrite platňu suchou látkou. Tak isto sa môže prejavovať aj zlé pripravené cesto.
- 2.) Pokiaľ sa na ceste tvoria bubliny a lepí sa na platňu:
 - buď došlo k nedostatočnému vypaľovaniu – pokračujte vo vypaľovaní
 - alebo platňa je zanesená – očistite platňu a opakujte vypaľovanie.
- 3.) Cesto robí stále bubliny:



- je príliš riedke alebo zle pripravené alebo platňa je moc rozpálená.

4.) Pokiaľ platňa stále lepí:

- Jemne ju namastíte kuchynským olejom alebo zmesou vaječného žltka a masla.

5.) Pokiaľ najskôr nanášate palacinkovú náplň na ktorú rozotierate cesto:

- vyvarujte sa určitých náplní, ktoré môžu narušiť vypaľovanie. (napr. citrónové, paradajkové). Palacinky račej plňte až na taniery.

6.) Nelešтите platňu. Poškodí sa tým povrch získaný vypaľovaním.

7.) Pokiaľ je Vaša platňa dostatočne horúca, tenké palacinky nebudú tuhé.

Čistenie a údržba.

RÁM

Skôr než sa pustíte do čistenia platne odpojte stroj od elektrickej siete a necháme vychladnúť.

Rám očistíte hubkou namočenou do horúcej vody a tekutého čistiaceho prostriedku. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace pomôcky alebo kovové kartáče.

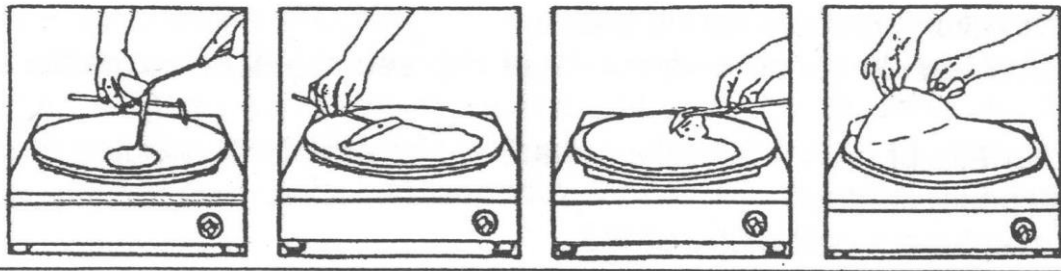
Neumývajte pod tečúcou vodou.

PLATŇA

1) Po použití jednoducho utrite. **NEUMÝVAJTE!!**

2) Počas používania sa na platni vytvorí film (dôsledkom smaženia) a môže sa zdať že kov šupinaté, ale olupuje sa len film ktorý vznikol počas zapekania. Tento film musíte odstrániť pomocou brúsneho papiera. Nebojte sa kov nepoškriabete. Po prebrúsení platne zopakuj proces zahrievanie ako u novej platne. Film sa doporučuje ztenšovať jeden krát za mesiac alebo častejšie. Platňu obrusujte krúživými pohybmi.

3) Po častom a dlhodobom používaní je možné nechať platňu vyhladiť pieskom (tlakovým opieskovaním)



Bezpečnosť práce, upozornenia a protipožiarne pokyny:

Pokiaľ sa rozhodnete ukončiť prácu, zbavte stroj zvyškov surovín a nechajte ho prirodzene vychladnúť. Odpojte zariadenie z elektrickej siete pred manipuláciou a čistením! Nikdy neponárajte stroj do vody - môže dôjsť k poškodeniu elektrických častí, prípadne požiaru! Na čistenie nepoužívajte žieravé a leptavé čistiace prostriedky! Používajte čistiace prostriedky vhodné pre čistenie potravinárskych zariadení. Nepoužívajte na čistenie tvrdé a kovové predmety, piesok alebo drátenku! Nezasahujte do elektrických častí stroja a chráňte ich pred namočením! Nedotýkajte sa horúcich častí stroja, zabránite tak vážnym popáleninám! Zariadenie je určené do základného vnútorného suchého a nevýbušného prostredia, nie je určené do vonkajšieho prostredia. Zariadenie nesmie byť umiestnené na horľavom podklade a musí byť vzdialené min. 0,5m od ostatných horľavých materiálov v pracovnom prostredí.

Záručná doba, servis a opravy.

Záručná doba na zariadenie je poskytovaná 12 mesiacov od dátumu kúpy stroja a je zabezpečený aj pozáručný servis firmou CORNICO COMPANY, s.r.o. v jej sídle v Senci. Záruka sa vzťahuje len na vady spôsobené výrobcom (vady materiálu, funkčné závady a podobne) a len vtedy keď bolo zariadenie používané presne podľa návodu a zapojené na správne napätie.

Záručné podmienky:

1) Záruka sa poskytuje prvému kupcovi tohoto zariadenia (tomu kto zariadenie u firmy zakúpil a bol zaškolený k obsluhu zariadenia).

2) Záručné opravy sprostredkuje predajca v autorizovanom servise.

3) Záruka sa predlžuje o dobu záručných opráv.

4) Záruka stráca platnosť ak boli závady spôsobené:

- dopravou
- nehodou

- neodvratnou udalosťou (živelnou pohromou)
- násilným alebo neodborným zásahom do zariadenia
- zlým zaobchádzaním a nedostatočnou údržbou

5) Náplň záruky nezahrňuje súčasti bežného opotrebovania

6) Firma neručí za vady spôsobené používaním iných ako doporučených surovín, čistidiel a spôsobov čistenia.

Pri uplatňovaní reklamácie zákazníkom, musí byť predložený platný záručný list, popis závady, prípadne iné požiadavky a presná adresa odosielateľa (v prípade uplatnenia záruky na diaľku) kam má byť zariadenie zaslané. Reklamované výrobky musia byť riadne očistené. V prípade nedodržania týchto podmienok bude účtovaná nutná manipulácia so zariadením.

Náhradné súčiastky k zariadeniu sú dovážané priamo od výrobcu zariadenia.

Servisné stredisko.

Servis sa vykonáva v prevádzke sídla dovozcu a to na adrese:

CORNICO Company, s.r.o.

TEL: +421 2 4552 3886

Diaľničná cesta 16/B, 903 01 Senec

FAX: +421 2 4552 3887

Brúsny kameň pre palacinkové platne a grily.



Pokyny pre použitie:

Platne je potrebné udržiavať hladké, čo dosahujeme občasným oškrabaním ich povrchu. Pomocou tohto kameňa je možné platne očistiť rýchlo a bez poškriabania ich povrchu.

Brúsny kameň sa používa v závislosti na objeme výroby palaciniiek – denne, jedenkrát týždenne či mesačne.

Keď začne byť platňa znečistená, môžete ju kameňom ZLAHKA krúživými pohybmi preleštiť. Nepoužívajte príliš veľkú silu, inak bude znova potrebné vykonať vypaľovanie platne.

Potom platňu zbavte prachu bavlnenou handrou a naneste 2-3 vrstvy oleja.

Uvedené úkony doporučujeme uskutočňovať pri chladnutí platne.