



DE Professionelle Elektro-Crepesgeräte

Bedienungsanleitung Seite 1

EN Professional electric crepe makers

Instruction manual Page 14

FR Crêpières électriques professionnelles

Manuel d'instructions Page 26

ES Creperas eléctricas profesionales

manual de instrucciones Página 38

IT Crepiere elettriche professionali

Manuale di istruzioni Pagina 50

NL Professionele elektrische crêpesapparaten

Gebruiksaanwijzing Pagina 62

PL Profesjonalne elektryczne urządzenia do naleśników

Instrukcja obsługi Strona 74

RO Aparate profesionale pentru crepe electrice

Instrucțiuni de utilizare Pagin 86

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Geräte entschieden haben.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie enthält Sicherheitshinweise und Tipps für den Umgang mit dem Gerät.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf.

Technische Daten

Modell	Temperatur	Ø Platte	Maße	Leistung	Spannung	Gewicht
FO10335-40	60-300°C	400 mm	430 x 445 x 180 mm	2700 W	220/240 V	16,5 kg
FO10330-35	60-300°C	350 mm	380 x 395 x 175 mm	2200 W	220/240 V	12 kg
FO10336-2x40	60-300°C	2 x 400 mm	910 x 445 x 195 mm	2 x 2700 W	220/240 V	35 kg
FO10331-2x35	60-300°C	2 x 350 mm	810 x 395 x 185 mm	2 x 2200 W	220/240 V	26 kg
FO10337-40	60-300°C	400 mm	400 x 410 x 127 mm	2700 W	220/240 V	15,5 kg
FO10332-35	60-300°C	350 mm	350 x 360 x 127	2200 W	220/240 V	11,5 kg

Alle Angaben sind unverbindlich. Änderungen vorbehalten.

Allgemeine Bestimmungen für elektrische Geräte

**Beim Umgang mit elektrischen Geräten sind immer
Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch.

1. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie z.B. Bäckereien bestimmt, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.
2. Das Gerät darf nur für den bestimmungsgemäßen Gebrauch verwendet werden.
3. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
4. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur von geschultem, qualifiziertem und mit der Betriebsanleitung vertrautem Personal bedient werden.
5. Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von unerfahrenen oder unwissenden Personen genutzt werden, sofern diese nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder vorher in die Nutzung des Geräts eingewiesen wurden.

Wenn sich Kinder in der Nähe befinden, ist eine ständige Aufsicht erforderlich, da berührbare Teile extrem heiß werden können. Halten Sie Kinder daher unbedingt fern.

6. Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.
7. Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker und Gerätegehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gerät nicht mit nassen Händen bedienen.
8. Das Netzkabel darf nur ein- und ausgesteckt werden, wenn keine Temperatur eingestellt ist.

9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie das Gerät reinigen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Oberflächen, die heiß werden können (Herdplatte, Gasbrenner, Ofen usw.).
11. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen.
12. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.
13. Ein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker darf nicht angeschlossen oder verwendet werden. Um Gefahren zu vermeiden, muss ein beschädigtes Netzkabel durch den Hersteller oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.
14. Das Gerät muss an ein Erdungssystem angeschlossen werden.
15. Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung mit einem Bemessungsdifferenzstrom von höchstens 30 mA angeschlossen werden.
16. Das Gerät darf nicht mit Holzkohle oder anderen Energiequellen betrieben werden, sondern nur mit der Energiequelle, für die es vorgesehen ist (Elektrizität).
17. keine heißen Oberflächen berühren.
18. Transportieren oder bewegen Sie keine heißen Geräte.
19. verwenden sie das Gerät in einer Umgebung, die 40°C nicht überschreitet.
20. die Belüftungsöffnungen dürfen nicht blockiert werden.
21. stellen sie das Gerät auf eine stabile und trockene Unterlage mit einem Mindestabstand von 20 cm zu Wänden und wärmeempfindlichen Oberflächen.
22. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Unfällen führen.
23. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

24. Das Gerät darf nicht durch Eintauchen, mit einem Hochdruck- oder Niederdruckwasserstrahl oder mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
25. Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte zur Reinigung der Edelstahloberflächen.
26. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses vollständig ausgerollt werden, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden.
27. Keine Aluminiumfolie oder andere Materialien oder Gegenstände zwischen Platte und Gehäuse (Belüftungszone) einlegen.
28. Sollte das Gerät beschädigt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
29. Die Lüftungsöffnungen in der Bodenplatte unter dem Gehäuse dürfen nicht abgedeckt werden.
30. das Gerät ist mit einer thermischen Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die eine Überhitzung verhindert. Sollte sich das Gerät automatisch abschalten, lassen Sie es abkühlen und drücken Sie den manuellen Reset-Knopf auf der Rückseite des Gerätes.
31. Dieses Produkt kann Schönheitsfehler oder Flecken aufweisen. Diese sind eine Folge der verschiedenen Produktionsphasen. Sie sind normal, solange sie die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigen (Kratzer, Farbveränderungen usw.).
32. wir empfehlen, die Originalverpackung aufzubewahren und das Gerät darin zu lagern.
33. Bitte bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

Technische Beschreibung

Der elektrische Crêpes-Maker von Foodis ist einfach und bequem zu bedienen. Er ist mit gusseisernen Platten ausgestattet. Die Heizelemente sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und garantieren perfekt gebackene Crêpes.

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt.

Gehäuse aus Edelstahl

Gusseisenplatte mit 40 cm Durchmesser

Thermostat mit Gradeinstellung von 140 bis 300 °C

Heizanzeige

Ein/Aus-Schalter

Stromversorgung einphasig 220-240 Volt/50-60 Hz

Die auf dem Gerät verwendeten Symbole haben folgende Bedeutung:



Warnung: Heiße Oberfläche



Hinweis: Potenzialausgleich



Warnung: Gefahr durch elektrische Spannung



CE-Kennzeichen

Gerät erhalten und auspacken

Bei Problemen bitte Vorbehalte vermerken und die bei der Anlieferung festgestellten Schäden auf dem Lieferschein des Spediteurs genau beschreiben. Eventuelle Transportschäden müssen dem Spediteur innerhalb von 24 Stunden nach Erhalt per Einschreiben mit Rückschein gemeldet werden.

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

Das Gerät auf eine stabile, leicht zu reinigende Unterlage stellen.

Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu wärmeempfindlichen Wänden ein, um Überhitzung und mögliche Schäden zu vermeiden.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass sich die Oberseite in einer Höhe von 85 bis 95 cm über dem Boden befindet.

Wenn das Crêpesgerät in der Nähe von Wänden, Möbeln oder anderen Gegenständen aufgestellt werden muss, stellen Sie sicher, dass diese aus nicht brennbarem Material bestehen.

Wenn diese Gegenstände aus brennbaren Materialien bestehen, müssen sie sicher mit einem geeigneten, wärmeisolierenden und nicht brennbaren Material abgedeckt werden.

Achten Sie auch darauf, dass die Anschlüsse des Gerätes beim Aufstellen nicht gequetscht oder anderweitig beschädigt werden. Dies könnte die Funktion des Gerätes beeinträchtigen und zu weiteren Sicherheitsrisiken führen.

Die Firma Foodis übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden, die durch fehlerhafte Aufstellung bzw. Nutzung des Geräts entstehen.

Netzanschluss

Das Gerät ist für den Anschluss an ein einphasiges 240-Volt-Netz ausgelegt und muss über einen zweipoligen 16-Ampere-Stecker mit Schutzleiter angeschlossen werden. Ein Netzkabel mit Schutzkontaktstecker wird mitgeliefert.

Einbrennen der Crêpes-Platte

Vor dem ersten Gebrauch muss die Crêpes-Platte eingebrannt werden. Dazu ein Speiseöl ohne Zusätze verwenden, um eine optimale Einbrennschicht zu erhalten. Diese Schicht sollte dunkelbraun und lackartig sein. Dazu wie folgt vorgehen:

Das Crêpesgerät einschalten.

Das Gerät auf 250 °C erhitzen.

Die ersten 4 Durchgänge backen:

1 Teelöffel Pflanzenöl auf das Blech geben und gleichmäßig verteilen. Das Öl trocknen lassen, bis kein Rauch mehr aufsteigt (ca. 5-10 Minuten).

Brennvorgang 5 bis 9:

Die Ölmenge auf ½ Teelöffel reduzieren und ebenfalls gleichmäßig verteilen. Auch hier warten, bis das Öl eingetrocknet ist und kein Rauch mehr aufsteigt (ca. 5-10 Minuten).

Letzter Durchgang

Die Platte ohne Zugabe von Öl abwischen.

Nach dem Brennen sollte die Platte eine hellbraune Farbe haben und wie lackiert aussehen.

Durch diese Schritte erhalten Sie eine qualitativ hochwertige Einbrennschicht, die die Lebensdauer und Leistung Ihrer Crêpes-Platte verbessert.

Bedienung

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Unterlage. Nicht auf wärmeempfindlichen Oberflächen verwenden.

Die Crêpes-Platte muss vor dem Backen eingebrannt werden.

Die optimale Backtemperatur für Crêpes liegt bei ca. 200-230 °C.

Vor dem Backen des ersten Crêpes oder zwischen den Backvorgängen die Platte leicht einfetten.

Eine Schöpfkelle Teig auf das heiße Blech geben.

Den Teig mit einem Teigverteiler verteilen.

Je nach Teigkonsistenz und Temperatur backen (die richtige Backzeit findet man nach einigen Versuchen heraus).

Crêpes mit einem Crêpeswender wenden.

Keine Füllungen verwenden, die die Beschichtung der Crepesplatte beschädigen könnten (z. B. Zitronen oder Tomaten).

Die Platte zwischen den Backvorgängen abwischen, um Backrückstände zu entfernen.

Für die Zubereitung des Teiges empfehlen wir unsere Backmischung Foodis. Sie können die Backmischung jederzeit in unserem Online-Shop www.foodis.eu bestellen (Artikelcode FOMIX-5).

Reinigung und Pflege

Um eine optimale Pflege und Reinigung Ihres Gerätes zu gewährleisten, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Reinigen Sie das Gehäuse mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel. Bei hartnäckigen Verschmutzungen können handelsübliche Spezialreiniger verwendet werden. Verwenden Sie jedoch keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallbürsten.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und setzen Sie es keinem Hochdruck- oder Niederdruckwasserstrahl aus.

Die Reinigung mit einem Dampfstrahler ist nicht zulässig.

Aufgrund der Betriebstemperatur ist es normal, dass sich der Edelstahl des Gehäuses mit der Zeit braun verfärbt.

Die Platte nach dem Gebrauch nur mit Wasser abwischen.

Die Platte darf nicht poliert werden, da dadurch die Einbrennbeschichtung beschädigt werden kann.

Vor jedem Gebrauch und zwischen den Backvorgängen sollte die Crêpes-Platte eingefettet werden. Die Fettschicht schützt und pflegt die Platte, sollte aber nicht zu dick sein. Eine zu dicke Schicht kann den Backvorgang behindern und eventuell zum Ablösen oder Abblättern führen, was ein krümeliges Aussehen zur Folge haben kann.

Die Einbrennschicht regelmäßig mit einem Schleifstein entfernen.

Verwenden Sie keine elektrischen Schleifgeräte, um die Beschichtung der Platte zu entfernen.

Wenn Sie diese Hinweise beachten, können Sie sicher sein, dass Ihr Crêpesgerät immer in einem optimalen Zustand ist und eine lange Lebensdauer hat.

Garantie und Service

Garantiebedingungen:

Für dieses Gerät gewähren wir ein Jahr Garantie auf Ersatzteile. Wir achten sorgfältig darauf, dass jedes Gerät in einwandfreiem Zustand ausgeliefert wird. Sollten Sie beim Auspacken Mängel feststellen, bitten wir Sie, diese innerhalb von 48 Stunden dem Transportunternehmen zu melden. Bei Funktionsstörungen innerhalb der Garantiezeit setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

Normaler Verschleiß, der die Funktion des Gerätes nicht beeinträchtigt, wie z.B. Kratzer, Stöße oder Farbveränderungen.


Schäden, die durch äußere Einflüsse, unsachgemäßen Gebrauch, Änderungen am Produkt oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstanden sind.

Schäden durch Sturz oder Schlag.

Wir freuen uns über Ihre Anregungen und Rückmeldungen zur Verbesserung unserer Produkte.

Hinweise zur Entsorgung:



Das Symbol der  durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Sie können Ihr Altgerät zurückgeben:

Beim Kauf eines gleichwertigen Neugerätes in der Verkaufsstelle.

bei einer lokalen Sammelstelle (z.B. Recyclinghof oder spezielle Sammelstellen) abgeben.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Gesundheitsschutz. Durch Recycling werden natürliche Ressourcen geschont.

Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts können Sie sich an Ihre Gemeinde, Ihren Wertstoffhof, Ihr Geschäft oder Ihren Fachhändler wenden.

Dear Customer,

Thank you for choosing one of our appliances.

Please read these operating instructions before using the appliance for the first time. They contain safety instructions and tips for using the appliance.

Keep these operating instructions in a safe place for future reference.

Technical Information

Model	Temperature	Ø Plate	Dimensions	Power	Voltage	Weight
FO10335-40	60-300°C	400 mm	430 x 445 x 180 mm	2700 W	220/240 V	16,5 kg
FO10330-35	60-300°C	350 mm	380 x 395 x 175 mm	2200 W	220/240 V	12 kg
FO10336-2x40	60-300°C	2 x 400 mm	910 x 445 x 195 mm	2 x 2700 W	220/240 V	35 kg
FO10331-2x35	60-300°C	2 x 350 mm	810 x 395 x 185 mm	2 x 2200 W	220/240 V	26 kg
FO10337-40	60-300°C	400 mm	400 x 410 x 127 mm	2700 W	220/240 V	15,5 kg
FO10332-35	60-300°C	350 mm	350 x 360 x 127	2200 W	220/240 V	11,5 kg

All information is non-binding. Subject to change without notice.

General information for electrical appliances

When handling electrical appliances, always take precautions:

Read the operating instructions carefully.

1. This appliance is intended for commercial use in restaurants, canteens, hospitals and commercial businesses such as bakeries, but not for the continuous mass production of food.

2. The appliance may only be used for its intended use.

3. Never leave the device unattended during operation.

4. This appliance is intended for commercial use and may only be operated by trained, qualified personnel who are familiar with the operating instructions.

5. This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or by inexperienced or uninformed persons unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed in the use of the device beforehand.

If children are in the vicinity, constant supervision is required as touchable parts can become extremely hot. Therefore, always keep children away.

6. The appliance is not intended for use outdoors.

7. To avoid electric shocks, do not immerse the cable, plug or device housing in water or other liquids. Do not operate the device with wet hands.

8. The power cable may only be plugged in or unplugged when no temperature is set.

9. Unplug the appliance when not in use and before cleaning.

10. Do not place the appliance on or near surfaces that may become hot (stovetop, gas burner, oven, etc.).

11. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter.
12. Inspect the power cord regularly for damage.
13. Do not use a device with a damaged cord or plug. To avoid a hazard, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or a qualified person.
14. The device must be connected to an earthing system.
15. The device must be connected via a residual current device with a rated residual current of not more than 30 mA.
16. The device must not be operated with charcoal or other energy sources, but only with the energy source for which it is intended (electricity).
17. Do not touch hot surfaces.
18. Do not transport or move hot appliances.
19. Use the device in an environment that does not exceed 40°C.
20. The ventilation openings must not be blocked.
21. Place the device on a stable and dry surface at a minimum distance of 20 cm from walls and heat-sensitive surfaces.
22. The use of accessories not recommended by the device manufacturer may cause accidents.
23. Allow the device to cool before cleaning.
24. Do not clean the appliance by immersing it, with a high-pressure or low-pressure water jet or with a steam cleaner.
25. Do not use products containing chlorine to clean the stainless steel surfaces.
26. When using an extension cable, it must be fully unrolled to prevent the cable from overheating.
27. Do not insert aluminium foil or other materials or objects between the plate and the housing (ventilation zone).
28. Should the device be damaged, please contact your dealer.

29. The ventilation openings in the base plate under the housing must not be covered.

30. the device is equipped with a thermal safety cut-out to prevent overheating. Should the device switch off automatically, allow it to cool and press the manual reset button on the back of the device.

31. This product may show blemishes or spots. These are a result of the various production phases. They are normal as long as they do not affect the function of the device (scratches, colour changes, etc.).

32. We recommend keeping the original packaging and storing the device in it.

33. Please keep this manual.

Technical description

The Foodis electric pancake maker is easy and convenient to use. It is equipped with cast iron plates. The heating elements ensure an even heat distribution and guarantee perfectly baked pancakes.

The appliance is intended for professional use.

Stainless steel frame

40 cm diameter cast iron plate

Thermostat with temperature setting from 140 to 300 °C

Heating indicator

On/Off switch

Single-phase power supply 220-240 volts/50-60 Hz

The symbols used on the device have the following meanings:



Warning: Hot surface



Note: Potential equalisation



Warning: Danger due to electrical voltage



CE mark

Receiving and unpacking

If there are any problems, please note your reservations and describe the damage found on delivery in detail on the carrier's delivery note. Any transport damage must be reported to the carrier by registered letter with advice of receipt within 24 hours of receipt.

Take the appliance out of the packaging.

Place the appliance on a stable, easy-to-clean surface.

Keep a minimum distance of 20 cm from heat-sensitive walls to prevent overheating and possible damage.

Place the appliance so that the top is between 85 and 95 cm above the floor.

If the crêpe maker has to be placed close to walls, furniture or other objects, make sure that they are made of non-flammable materials.

If these items are made of combustible materials, they must be securely covered with a suitable, heat-insulating and non-flammable material.

Also, make sure that the unit's connections are not pinched or otherwise damaged when setting up. This could affect the unit's function and lead to further safety hazards.

Foodis accepts no liability for damage to property or personal injury resulting from incorrect installation or use of the appliance.

Mains connection

The appliance is designed for connection to a single-phase 240-volt mains supply and must be connected using a two-pole 16-amp plug with protective earth. A mains cable with a protective earth plug is supplied.

Seasoning of the cooking plates:

Before using for the first time, the crêpe plate must be seasoned. To do this, use a cooking oil without additives to obtain an optimal seasoning layer. This layer should be dark brown and varnish-like. To do this, proceed as follows:

Switch on the crêpe maker.

Heat the appliance to 250 °C.

Bake the first 4 batches:

Add 1 teaspoon of vegetable oil to the tray and distribute it evenly. Let the oil dry until no more smoke rises (about 5-10 minutes).

Firing 5 to 9:

Reduce the amount of oil to ½ teaspoon and distribute it evenly as well. Again, wait until the oil has dried and no more smoke rises (about 5-10 minutes).

Last pass

Wipe the plate without adding oil.

After firing, the plate should have a light brown colour and look like it has been varnished.

These steps will give you a high-quality baked coating that will improve the lifespan and performance of your crêpe plate.

Operation

Place the appliance on a flat and firm surface. Do not use on heat-sensitive surfaces.

The crêpe plate must be seasoned before baking.

The optimum baking temperature for crêpes is around 200-230 °C.

Lightly grease the plate before baking the first crêpe or between baking processes.

Pour a ladle of batter onto the hot tray.

Spread the batter with a spatula.

Cook according to the consistency and temperature of the batter (you will find the right cooking time after a few tries).

Turn the crêpes with a crêpe turner.

Do not use fillings that could damage the coating of the crêpe plate (e.g. lemons or tomatoes).

Wipe the plate between cooking to remove cooking residues.

We recommend using our Foodis baking mix to prepare the dough. You can order the baking mix at any time from our online shop www.foodis.eu

(article code FOMIX-5).

Cleaning and maintenance

To ensure that your appliance is properly maintained and cleaned, please follow these instructions:

Switch off the appliance and let it cool down.

Before cleaning, unplug the power plug and let the appliance cool down completely.

Clean the housing with lukewarm water and a little detergent. For stubborn stains, commercial special cleaners can be used. However, do not use abrasive cleaning agents or metal brushes.

Do not immerse the appliance in water and do not expose it to high-pressure or low-pressure water jets.

Cleaning with a steam jet is not permitted.

Due to the operating temperature, it is normal for the stainless steel of the housing to turn brown over time.

After use, simply wipe the plate with water.

The plate must not be polished, as this can damage the baked-on coating.

The crêpe plate should be greased before each use and between baking processes. The layer of fat protects and maintains the plate, but should not be too thick. A layer that is too thick can hinder the baking process and possibly lead to the plate peeling or flaking, which can result in a crumbly appearance.

Regularly remove the baked-on layer with a whetstone.

Do not use an electric grinder to remove the coating of the plate.

By following these instructions, you can be sure that your crêpe maker will always be in optimal condition and have a long service life.

Warranty and service

Warranty conditions:

We offer a one-year warranty on spare parts for this device. We take great care to ensure that each device is delivered in perfect condition. If you discover any defects when unpacking, please report them to the transport company within 48 hours. In the event of a malfunction within the warranty period, please contact us.

The following are excluded from the warranty:

Normal wear and tear that does not affect the function of the device, such as scratches, knocks or colour changes.


Damage caused by external influences, improper use, changes to the product or failure to follow the operating instructions.

Damage caused by dropping or impact.

We welcome your suggestions and feedback to help us improve our products.

Disposal instructions:



The symbol of the  crossed-out wheeled bin on the product or its packaging indicates that the product must not be disposed of with normal household waste at the end of its service life. Instead, it must be taken to an appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

You can return your old appliance:

When you purchase an equivalent new device at the point of sale.
at a local collection point (e.g. recycling centre or special collection points).

By disposing of this product correctly, you will help to conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects the environment and human health.

For more information about recycling this product, please contact your local council office, store or retailer.

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.

Veillez lire ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service. Il contient des consignes de sécurité et des conseils pour l'utilisation de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Caractéristiques techniques

Modèle	Température	Ø Plaque	Dimensions	Puissance	Tension	Poids
FO10335-40	60-300°C	400 mm	430 x 445 x 180 mm	2700 W	220/240 V	16,5 kg
FO10330-35	60-300°C	350 mm	380 x 395 x 175 mm	2200 W	220/240 V	12 kg
FO10336-2x40	60-300°C	2 x 400 mm	910 x 445 x 195 mm	2 x 2700 W	220/240 V	35 kg
FO10331-2x35	60-300°C	2 x 350 mm	810 x 395 x 185 mm	2 x 2200 W	220/240 V	26 kg
FO10337-40	60-300°C	400 mm	400 x 410 x 127 mm	2700 W	220/240 V	15,5 kg
FO10332-35	60-300°C	350 mm	350 x 360 x 127	2200 W	220/240 V	11,5 kg

Toutes les informations sont fournies à titre indicatif. Sous réserve de modifications.

Dispositions générales relatives aux appareils électriques

Des précautions doivent toujours être prises lors de la manipulation d'appareils électriques :

Lire attentivement le mode d'emploi.

1. Cet appareil est destiné à un usage professionnel dans les restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales telles que les boulangeries, mais pas à la production alimentaire de masse en continu.
2. Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné.
3. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
4. Cet appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par un personnel formé, qualifié et familiarisé avec le mode d'emploi.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes inexpérimentées ou ignorantes, à moins qu'elles ne soient supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Si des enfants se trouvent à proximité, une surveillance constante est nécessaire, car les parties qui peuvent être touchées peuvent devenir extrêmement chaudes. Il est donc impératif de tenir les enfants à l'écart.
6. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
7. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, les câbles, les fiches et le boîtier de l'appareil ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
8. Le cordon d'alimentation ne doit être branché et débranché que si aucune température n'est réglée.
9. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.

10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une surface susceptible de devenir chaude (plaque de cuisson, brûleur à gaz, four, etc.).
11. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
12. vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
13. Un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ne doit pas être branché ou utilisé. Pour éviter tout danger, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant ou par une personne qualifiée.
14. L'appareil doit être raccordé à un système de mise à la terre.
15. L'appareil doit être raccordé par un dispositif de protection à courant différentiel-résiduel avec un courant différentiel assigné de 30 mA maximum.
16. L'appareil ne doit pas être utilisé avec du charbon de bois ou d'autres sources d'énergie, mais uniquement avec la source d'énergie pour laquelle il a été conçu (électricité).
17. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
18. Ne transportez pas et ne déplacez pas d'appareils chauds.
19. utilisez l'appareil dans un environnement ne dépassant pas 40°C.
20. ne bloquez pas les ouvertures d'aération.
21. placez l'appareil sur une surface stable et sèche, à une distance minimale de 20 cm des murs et des surfaces sensibles à la chaleur.
22. l'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des accidents.
23. laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
24. L'appareil ne doit pas être nettoyé par immersion, au moyen d'un jet d'eau à haute ou basse pression ou d'un nettoyeur à vapeur.

25. n'utilisez pas de produits contenant du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable.
26. en cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être entièrement déroulée afin d'éviter toute surchauffe du câble.
27. ne pas insérer de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux ou objets entre le panneau et le boîtier (zone de ventilation).
28. si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.
29. ne pas recouvrir les ouvertures de ventilation dans la plaque de fond sous le boîtier.
30. L'appareil est équipé d'un arrêt de sécurité thermique qui empêche toute surchauffe. Si l'appareil s'éteint automatiquement, laissez-le refroidir et appuyez sur le bouton de réinitialisation manuelle situé à l'arrière de l'appareil.
31. ce produit peut présenter des défauts esthétiques ou des taches. Celles-ci sont la conséquence des différentes phases de production. Ils sont normaux tant qu'ils n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil (rayures, changement de couleur, etc.).
32. Nous vous recommandons de conserver l'emballage d'origine et de stocker l'appareil à l'intérieur.
33. Veuillez conserver ce mode d'emploi.

Description technique

La crêpière électrique de Foodis est facile et pratique à utiliser. Elle est équipée de plaques en fonte. Les éléments chauffants assurent une répartition uniforme de la chaleur et garantissent des crêpes parfaitement cuites.

L'appareil est destiné à un usage professionnel.

châssis en acier inoxydable

Plaque en fonte de 40 cm de diamètre

Thermostat avec réglage du degré de 140 à 300 °C

Indicateur de chauffage

Interrupteur marche/arrêt

Alimentation électrique monophasée 220-240 volts/50-60 Hz

Les symboles utilisés sur l'appareil ont la signification suivante:



Avertissement: surface chaude



Avertissement: Équilibrage de potentiel



Avertissement: Danger dû à la tension électrique



Marquage CE

Recevoir l'appareil et le déballer

En cas de problème, veuillez émettre des réserves et décrire précisément les dommages constatés à la livraison sur le bon de livraison du transporteur. Les éventuels dommages dus au transport doivent être signalés au transporteur dans les 24 heures suivant la réception par lettre recommandée avec accusé de réception.

Retirer l'appareil de son emballage.

Placez l'appareil sur un support stable et facile à nettoyer.

Maintenez une distance minimale de 20 cm entre l'appareil et les parois sensibles à la chaleur afin d'éviter toute surchauffe et d'éventuels dommages.

Placez l'appareil de manière à ce que la partie supérieure se trouve à une hauteur de 85 à 95 cm du sol.

Si la crêpière doit être placée à proximité de murs, de meubles ou d'autres objets, assurez-vous qu'ils sont en matériau non inflammable.

Si ces objets sont en matériaux inflammables, ils doivent être recouverts en toute sécurité d'un matériau approprié, isolant thermiquement et non inflammable.

Veillez également à ce que les connexions de l'appareil ne soient pas écrasées ou endommagées d'une quelconque manière lors de son installation. Cela pourrait nuire au bon fonctionnement de l'appareil et entraîner des risques supplémentaires pour la sécurité.

La société Foodis décline toute responsabilité pour les dommages matériels et corporels résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte de l'appareil.

Raccordement électrique

L'appareil est conçu pour être branché sur un réseau monophasé de 240 volts et doit être raccordé à l'aide d'une fiche bipolaire de 16 ampères avec conducteur de protection. Un câble d'alimentation avec fiche de sécurité est fourni.

Culottage des plaques de cuisson

Avant la première utilisation, la plaque à crêpes doit être cuite au four. Pour ce faire, utilisez une huile alimentaire sans additifs afin d'obtenir une couche de cuisson optimale. Cette couche doit être brun foncé et ressembler à du vernis. Pour ce faire, procéder comme suit :

Allumer l'appareil à crêpes.

Chauffer l'appareil à 250 °C.

Faire cuire les 4 premiers passages :

Verser 1 cuillère à café d'huile végétale sur la plaque et l'étaler uniformément. Laisser sécher l'huile jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fumée (environ 5 à 10 minutes).

Cuisson 5 à 9 :

Réduire la quantité d'huile à ½ cuillère à café et la répartir également de manière uniforme. Là aussi, attendre que l'huile ait séché et qu'il n'y ait plus de fumée (environ 5 à 10 minutes).

Dernier passage

Essuyer la plaque sans ajouter d'huile.

Après la cuisson, la plaque doit avoir une couleur brun clair et avoir l'air d'être vernie.

En suivant ces étapes, vous obtiendrez une couche de cuisson de haute qualité qui améliorera la durée de vie et les performances de votre plaque à crêpes.

Utilisation

Placez l'appareil sur une surface plane et solide. Ne l'utilisez pas sur des surfaces sensibles à la chaleur.

La plaque à crêpes doit être cuite au four avant la cuisson.

La température de cuisson optimale pour les crêpes est d'environ 200-230 °C.

Avant de cuire la première crêpe ou entre les cuissons, graissez légèrement la plaque.

Verser une louche de pâte sur la plaque chaude.

Répartir la pâte à l'aide d'un répartiteur de pâte.

Faire cuire en fonction de la consistance de la pâte et de la température (on trouve le bon temps de cuisson après quelques essais).

Retourner les crêpes avec une spatule à crêpes.

Ne pas utiliser de garnitures qui pourraient endommager le revêtement de la plaque à crêpes (par exemple des citrons ou des tomates).

Essuyer la plaque entre les cuissons afin d'éliminer les résidus de cuisson.

Pour la préparation de la pâte, nous recommandons notre mélange à cuire Foodis. Vous pouvez commander le mélange à cuire à tout moment dans notre boutique en ligne www.foodis.eu (code article FOMIX-5).

Nettoyage et entretien

Pour garantir un entretien et un nettoyage optimaux de votre appareil, veuillez respecter les consignes suivantes :

Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir.

Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et laissez-le refroidir complètement.

Nettoyez le boîtier à l'eau tiède et avec un peu de produit vaisselle. En cas de salissures tenaces, vous pouvez utiliser des produits de nettoyage spéciaux disponibles dans le commerce. N'utilisez toutefois pas de produits de nettoyage abrasifs ou de brosses métalliques.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne l'exposez pas à un jet d'eau à haute ou basse pression.

Le nettoyage au jet de vapeur n'est pas autorisé.

En raison de la température de fonctionnement, il est normal que l'acier inoxydable du boîtier prenne une couleur brune avec le temps.

Après utilisation, essuyer la plaque uniquement avec de l'eau.

Ne pas polir la plaque, car cela pourrait endommager le revêtement de cuisson.

Avant chaque utilisation et entre les cuissons, la plaque à crêpes doit être graissée. La couche de graisse protège et entretient la plaque, mais ne doit pas être trop épaisse. Une couche trop épaisse peut gêner la cuisson et éventuellement entraîner un décollement ou un écaillage, ce qui peut donner un aspect grumeleux.

Enlever régulièrement la couche de cuisson à l'aide d'une pierre à poncer.

N'utilisez pas de ponceuse électrique pour enlever le revêtement de la plaque.

Si vous suivez ces conseils, vous pouvez être sûr que votre crêpière sera toujours dans un état optimal et qu'elle aura une longue durée de vie.

Garantie et service après-vente

Conditions de garantie:

Nous accordons une garantie d'un an sur les pièces de rechange de cet appareil. Nous veillons soigneusement à ce que chaque appareil soit livré en parfait état. Si vous constatez des défauts au déballage, nous vous prions de les signaler à l'entreprise de transport dans les 48 heures. En cas de dysfonctionnement pendant la période de garantie, veuillez prendre contact avec nous.

Sont exclus de la garantie:

L'usure normale qui n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil, comme par exemple les rayures, les chocs ou les changements de couleur.


Les dommages dus à des influences extérieures, à une utilisation non conforme, à des modifications du produit ou au non-respect du mode d'emploi.

Les dommages causés par une chute ou un choc.

Vos suggestions et commentaires pour l'amélioration de nos produits sont les bienvenus.

Remarques concernant l'élimination:



Le symbole de la  poubelle barrée figurant sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux à la fin de sa durée de vie. Au lieu de cela, il doit être apporté à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Vous pouvez retourner votre appareil usagé:

lors de l'achat d'un appareil neuf équivalent dans un point de vente.

En le déposant dans un point de collecte local (par exemple, un centre de recyclage ou des points de collecte spéciaux).

En éliminant correctement ce produit, vous contribuez de manière importante à la protection de l'environnement et de la santé. Le recyclage permet de préserver les ressources naturelles.

Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, vous pouvez vous adresser à votre commune, à votre centre de recyclage, à votre magasin ou à votre revendeur spécialisé.

Estimado cliente,

Le agradecemos la compra de uno de nuestros aparatos.

Lea este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato. Contiene instrucciones de seguridad y consejos para el uso del aparato.

Conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.

Datos técnicos

Modelo	Temperatura	Ø Placa	Dimensiones	Potencia	Tensión	Peso
FO10335-40	60-300°C	400 mm	430 x 445 x 180 mm	2700 W	220/240 V	16,5 kg
FO10330-35	60-300°C	350 mm	380 x 395 x 175 mm	2200 W	220/240 V	12 kg
FO10336-2x40	60-300°C	2 x 400 mm	910 x 445 x 195 mm	2 x 2700 W	220/240 V	35 kg
FO10331-2x35	60-300°C	2 x 350 mm	810 x 395 x 185 mm	2 x 2200 W	220/240 V	26 kg
FO10337-40	60-300°C	400 mm	400 x 410 x 127 mm	2700 W	220/240 V	15,5 kg
FO10332-35	60-300°C	350 mm	350 x 360 x 127	2200 W	220/240 V	11,5 kg

Todos los datos son orientativos. Sujeto a modificaciones.

Normas generales para aparatos eléctricos

Deben observarse siempre las medidas de precaución al manipular aparatos eléctricos:

Lea atentamente el manual de instrucciones.

1. este aparato está diseñado para su uso comercial en restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, pero no para la producción continua de alimentos en masa.
2. el aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos.
3. no deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
4. este aparato está destinado a un uso comercial y sólo debe ser manejado por personal formado y cualificado que esté familiarizado con el manual de instrucciones.
5. no deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
5. este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas inexpertas o mal informadas, a menos que hayan sido supervisadas o instruidas acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Si hay niños cerca, es necesario vigilarlos constantemente, ya que las partes que se pueden tocar pueden calentarse mucho. Por lo tanto, es esencial mantener a los niños alejados.
6. El aparato no debe utilizarse al aire libre.
7. para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni la carcasa del aparato en agua u otros líquidos. No utilice el aparato con las manos mojadas.
8. el cable de alimentación sólo debe enchufarse y desenchufarse cuando no se haya ajustado ninguna temperatura.

9. desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato y antes de limpiarlo.
10. no coloque el aparato sobre o cerca de superficies que puedan calentarse (placa de cocción, quemador de gas, horno, etc.).
11. no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera.
12. compruebe periódicamente que el cable de alimentación no esté dañado.
13. no conecte ni utilice aparatos cuyo cable o enchufe estén dañados. Para evitar peligros, un cable de alimentación dañado debe ser sustituido por el fabricante o por una persona cualificada.
14. el aparato debe conectarse a una toma de tierra.
15. El aparato debe conectarse a través de un dispositivo de corriente residual con una corriente residual nominal no superior a 30 mA.
16. el aparato no debe funcionar con carbón u otras fuentes de energía, sino sólo con la fuente de energía para la que está previsto (electricidad).
17. No toque superficies calientes.
18. No transporte ni mueva aparatos calientes.
19. Utilice el aparato en un entorno que no supere los 40°C.
20. No obstruya los orificios de ventilación.
21. coloque el aparato sobre una superficie estable y seca a una distancia mínima de 20 cm de paredes y superficies sensibles al calor.
22. el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar accidentes.
23. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
24. El aparato no debe limpiarse por inmersión, con chorro de agua a alta o baja presión o con limpiador de vapor.
25. No utilice productos que contengan cloro para limpiar las superficies de acero inoxidable.

26. Si se utiliza un cable alargador, debe estar completamente desenrollado para evitar el sobrecalentamiento del cable.
27. No introduzca papel de aluminio ni otros materiales u objetos entre la placa y la carcasa (zona de ventilación).
28. Si el aparato está dañado, póngase en contacto con su distribuidor.
29. Las aberturas de ventilación de la placa base situadas debajo de la carcasa no deben taparse.
30. El aparato está equipado con una desconexión térmica de seguridad para evitar el sobrecalentamiento. Si el aparato se apaga automáticamente, deje que se enfríe y pulse el botón de rearme manual situado en la parte posterior del aparato.
31. Este producto puede tener imperfecciones o manchas. Son el resultado de las diferentes fases de producción. Son normales siempre que no afecten al funcionamiento del aparato (arañazos, cambios de color, etc.).
32. le recomendamos que conserve el embalaje original y guarde el aparato en él.
33. conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro.

Descripción técnica

La crepera eléctrica Foodis es fácil y cómoda de usar. Está equipada con placas de hierro fundido. Los elementos calefactores aseguran una distribución uniforme del calor y garantizan unos crepes perfectamente horneados.

El aparato está diseñado para uso profesional.

Carcasa de acero inoxidable

Placa de hierro fundido de 40 cm de diámetro

Termostato con ajuste de grados de 140 a 300 °C

Indicador de calor

Interruptor de encendido/apagado

Alimentación monofásica 220-240 V/50-60 Hz

Los símbolos utilizados en el aparato tienen el siguiente significado:



Advertencia: Superficie caliente



Nota: Igualación de potencial



Advertencia: Peligro debido a la tensión eléctrica



Marcado CE

Recepción y desembalaje del aparato

En caso de problemas, anote las reservas y describa detalladamente los daños constatados en la entrega en el albarán del transportista. Los daños de transporte deben notificarse al transportista en las 24 horas siguientes a la recepción mediante carta certificada con acuse de recibo.

Saque el aparato del embalaje.

Coloque el aparato sobre una superficie estable y fácil de limpiar.

Mantenga una distancia mínima de 20 cm de las paredes sensibles al calor para evitar sobrecalentamientos y posibles daños.

Coloque el aparato de forma que la parte superior quede entre 85 y 95 cm por encima del suelo.

Si la crepera debe colocarse cerca de paredes, muebles u otros objetos, asegúrese de que sean de material no inflamable.

Si estos objetos son de material inflamable, deben cubrirse de forma segura con un material adecuado, aislante del calor y no inflamable.

Asegúrese también de que las conexiones del aparato no se aplasten ni sufran ningún otro daño durante la instalación. Esto podría perjudicar el funcionamiento del aparato y provocar otros riesgos para la seguridad.

La empresa Foodis no se hace responsable de los daños materiales y personales que se produzcan por una instalación o un uso incorrectos del aparato.

Conexión a la red

El aparato está diseñado para conectarse a una red monofásica de 240 voltios y debe conectarse mediante un enchufe bipolar de 16 amperios con conductor de protección. Se incluye un cable de alimentación con enchufe con contacto de protección.

Curado de las placas de cocción

Antes de utilizar el aparato por primera vez, es necesario quemar la placa para crêpes. Para ello, utilice un aceite de cocina sin aditivos para conseguir una capa de quemado óptima. Esta capa debe ser de color marrón oscuro y tener aspecto de laca. Proceda de la siguiente manera

Encienda la crepera.

Caliente el aparato a 250 °C.

Hornee las 4 primeras tandas:

Vierta 1 cucharadita de aceite vegetal en la bandeja y distribúyalo uniformemente. Deje que el aceite se seque hasta que ya no salga humo (aprox. 5-10 minutos).

Hornear de 5 a 9:

Reduzca la cantidad de aceite a ½ cucharadita y extiéndala uniformemente. De nuevo, espere a que el aceite se seque y no salga más humo (aprox. 5-10 minutos).

Última pasada

Limpie la plancha sin añadir aceite.

Después de la cocción, la plancha debe tener un color marrón claro y parecer barnizada.

Con estos pasos obtendrá un revestimiento horneado de alta calidad que mejorará la vida útil y el rendimiento de su plancha para crêpes.

Funcionamiento

Coloque el aparato sobre una superficie plana y firme. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor.

La placa para crêpes debe hornearse antes de la cocción.

La temperatura óptima de horneado para crêpes es de aprox. 200-230 °C.

Engrase ligeramente la placa antes de hornear el primer crêpe o entre horneado y horneado.

Vierta un cucharón de masa en la bandeja caliente.

Extienda la masa con una espátula.

Hornee según la consistencia de la masa y la temperatura (encontrará el tiempo de horneado adecuado tras unos cuantos intentos).

Dé la vuelta a los crepes con una espátula.

No utilice rellenos que puedan dañar el revestimiento de la placa de crepes (por ejemplo, limones o tomates).

Limpie la placa entre horneado y horneado para eliminar cualquier residuo de cocción.

Recomendamos utilizar nuestra mezcla para hornear Foodis para preparar la masa. Puede solicitar la mezcla para hornear en cualquier momento en nuestra tienda en línea www.foodis.eu (código de artículo FOMIX-5).

Limpieza y cuidado

Para garantizar un cuidado y limpieza óptimos de su aparato, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

Apague el aparato y deje que se enfríe.

Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente.

Limpie la carcasa con agua tibia y un poco de detergente líquido. En caso de suciedad persistente, puede utilizar productos de limpieza especiales disponibles en el mercado. Sin embargo, no utilice productos de limpieza abrasivos ni cepillos metálicos.

No sumerja el aparato en agua ni lo exponga a chorros de agua a alta o baja presión.

No está permitida la limpieza con chorro de vapor.

Debido a la temperatura de funcionamiento, es normal que el acero inoxidable de la carcasa se vuelva marrón con el tiempo.

Limpie la placa sólo con agua después de usarla.

La placa no debe pulirse, ya que podría dañarse el revestimiento horneado.

La placa para crêpes debe engrasarse antes de cada uso y entre horneado y horneado. La capa de grasa protege y mantiene la placa, pero no debe ser demasiado gruesa. Una capa demasiado gruesa puede dificultar el proceso de horneado y provocar que se pele o se escame, lo que puede dar lugar a un aspecto desmenuzado.

Elimine regularmente la capa cocida con una piedra de lija.

No utilice amoladoras eléctricas para retirar la capa de la placa.

Si sigue estas instrucciones, puede estar seguro de que su crepera estará siempre en óptimas condiciones y tendrá una larga vida útil.

Garantía y servicio

Condiciones de garantía:

Ofrecemos un año de garantía para las piezas de repuesto de este aparato. Nos aseguramos de que cada aparato se entregue en perfectas condiciones. Si descubre algún defecto al desembalarlo, comuníquelo a la empresa de transportes en un plazo de 48 horas. En caso de avería dentro del periodo de garantía, póngase en contacto con nosotros.

Quedan excluidos de la garantía:

El desgaste normal que no afecte al funcionamiento del aparato, como arañazos, golpes o cambios de color.


Daños causados por influencias externas, uso inadecuado, modificaciones en el producto o incumplimiento de las instrucciones de uso.

Daños causados por caídas o golpes.

Agradecemos sus sugerencias y comentarios para mejorar nuestros productos.

Notas sobre la eliminación:



El símbolo del  contenedor de basura tachado en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe desecharse con la basura doméstica normal al final de su vida útil. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Puede devolver su antiguo aparato:

Al comprar un aparato nuevo equivalente en el punto de venta.

En un punto de recogida local (por ejemplo, un centro de reciclaje o puntos de recogida especiales).

Al desechar este producto correctamente, está contribuyendo de forma importante a la protección del medio ambiente y la salud. El reciclaje conserva los recursos naturales.

Para más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, centros de reciclaje, tiendas o comercios especializados

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato uno dei nostri apparecchi.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le presenti istruzioni per l'uso. Esse contengono istruzioni di sicurezza e suggerimenti per l'uso dell'apparecchio.

Si prega di conservare le presenti istruzioni per l'uso per una futura consultazione.

Dati tecnici

Modello	Temperatura	Ø Piastra	Dimensioni	Potenza	Tensione	Peso
FO10335-40	60-300°C	400 mm	430 x 445 x 180 mm	2700 W	220/240 V	16,5 kg
FO10330-35	60-300°C	350 mm	380 x 395 x 175 mm	2200 W	220/240 V	12 kg
FO10336-2x40	60-300°C	2 x 400 mm	910 x 445 x 195 mm	2 x 2700 W	220/240 V	35 kg
FO10331-2x35	60-300°C	2 x 350 mm	810 x 395 x 185 mm	2 x 2200 W	220/240 V	26 kg
FO10337-40	60-300°C	400 mm	400 x 410 x 127 mm	2700 W	220/240 V	15,5 kg
FO10332-35	60-300°C	350 mm	350 x 360 x 127	2200 W	220/240 V	11,5 kg

Tutti i dati sono indicativi. Con riserva di modifiche.

Norme generali per gli apparecchi elettrici

Quando si maneggiano apparecchi elettrici è necessario osservare sempre delle misure di precauzione:

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

1. Questo apparecchio è destinato all'uso commerciale in ristoranti, mense, ospedali e aziende commerciali come le panetterie, ma non alla produzione continua di alimenti in serie.

2. L'apparecchio può essere utilizzato solo per lo scopo previsto.

3. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

4. questo apparecchio è destinato all'uso commerciale e può essere utilizzato solo da personale qualificato e addestrato che abbia familiarità con le istruzioni per l'uso.

5. questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone inesperte o non informate, a meno che non siano state sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Se i bambini si trovano nelle vicinanze, è necessaria una supervisione costante, poiché le parti toccabili possono diventare estremamente calde. È quindi indispensabile tenere lontani i bambini.

6 L'apparecchio non deve essere utilizzato all'aperto.

7. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina e l'involucro dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

8. il cavo di alimentazione può essere inserito e disinserto solo quando non è impostata alcuna temperatura.

9. staccare la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio e prima di pulirlo.

10. non collocare l'apparecchio sopra o vicino a superfici che possono diventare calde (piano cottura, bruciatore a gas, forno, ecc.).
11. non lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il bordo di un tavolo o di un bancone.
12. controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
13. Un apparecchio con cavo o spina danneggiati non deve essere collegato o utilizzato. Per evitare pericoli, un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito dal produttore o da una persona qualificata.
14. L'apparecchio deve essere collegato a un impianto di messa a terra.
15. L'apparecchio deve essere collegato tramite un interruttore differenziale con una corrente residua nominale non superiore a 30 mA.
16. L'apparecchio non deve funzionare con carbone o altre fonti di energia, ma solo con la fonte di energia per cui è previsto (elettricità).
17. Non toccare le superfici calde.
18. Non trasportare o spostare apparecchi surriscaldati.
19. Utilizzare l'apparecchio in un ambiente che non superi i 40°C.
20. le aperture di ventilazione non devono essere bloccate.
21. collocare l'apparecchio su una superficie stabile e asciutta, ad almeno 20 cm di distanza da pareti e superfici sensibili al calore.
22. l'uso di accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può provocare incidenti.
23. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
24. L'apparecchio non deve essere pulito per immersione, con un getto d'acqua ad alta o bassa pressione o con un pulitore a vapore.
25. Non utilizzare prodotti contenenti cloro per pulire le superfici in acciaio inox.

26. Se si utilizza una prolunga, questa deve essere completamente srotolata per evitare il surriscaldamento del cavo.
27. Non inserire fogli di alluminio o altri materiali o oggetti tra la piastra e l'alloggiamento (zona di ventilazione).
28. Se l'apparecchio è danneggiato, rivolgersi al rivenditore.
29. Le aperture di ventilazione nella piastra di base sotto l'alloggiamento non devono essere coperte.
30. L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza termica per evitare il surriscaldamento. Se l'apparecchio si spegne automaticamente, lasciarlo raffreddare e premere il pulsante di ripristino manuale sul retro dell'apparecchio.
31. Questo prodotto può presentare imperfezioni o macchie. Sono il risultato delle diverse fasi di produzione. Sono normali, purché non compromettano il funzionamento dell'apparecchio (graffi, variazioni di colore, ecc.).
32. si consiglia di conservare l'imballaggio originale e di riporre l'apparecchio in esso.
33. conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.

Descrizione tecnica

La macchina per crêpe elettrica Foodis è facile e comoda da usare. È dotata di piastre in ghisa. Gli elementi riscaldanti assicurano una distribuzione uniforme del calore e garantiscono crêpes perfettamente cotte.

L'apparecchio è progettato per un uso professionale.

Alloggiamento in acciaio inox

Piastra in ghisa con diametro di 40 cm

Termostato con impostazione dei gradi da 140 a 300 °C

Indicatore di calore

Interruttore on/off

Alimentazione monofase 220-240 V/50-60 Hz

I simboli utilizzati sull'apparecchio hanno il seguente significato:



Attenzione: superficie calda



Nota: Equalizzazione del potenziale



Attenzione: pericolo dovuto alla tensione elettrica



Marchio CE

Ricevere e disimballare l'apparecchio

In caso di problemi, si prega di annotare eventuali riserve e di descrivere dettagliatamente i danni riscontrati alla consegna sulla bolla di consegna del vettore. Eventuali danni da trasporto devono essere segnalati al trasportatore entro 24 ore dal ricevimento, mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Togliere l'apparecchio dall'imballaggio.

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e facile da pulire.

Mantenere una distanza minima di 20 cm dalle pareti sensibili al calore per evitare il surriscaldamento e possibili danni.

Posizionare l'apparecchio in modo che la parte superiore si trovi a 85-95 cm dal pavimento.

Se la macchina per crêpe deve essere collocata vicino a pareti, mobili o altri oggetti, assicurarsi che siano di materiale non infiammabile.

Se questi oggetti sono in materiale infiammabile, devono essere coperti in modo sicuro con un materiale adeguato, termoisolante e non infiammabile.

Assicurarsi inoltre che i collegamenti dell'apparecchio non vengano schiacciati o danneggiati in altro modo durante l'installazione. Ciò potrebbe compromettere il funzionamento dell'apparecchio e comportare ulteriori rischi per la sicurezza.

La ditta Foodis declina ogni responsabilità per danni a cose o persone causati da un montaggio o un utilizzo errato dell'apparecchio.

Collegamento alla rete elettrica

L'apparecchio è progettato per essere collegato a una rete monofase a 240 volt e deve essere collegato tramite una spina bipolare da 16 ampere con conduttore di protezione. È incluso un cavo di alimentazione con spina con contatto di protezione.

Condizionamento delle piastre di cottura

Prima del primo utilizzo, la piastra per crêpes deve essere rodada. A tale scopo, utilizzare un olio da cucina senza additivi per ottenere uno strato di brunitura ottimale. Questo strato deve essere di colore marrone scuro e simile alla lacca. Procedere come segue:

Accendere la macchina per crêpe.

Riscaldare l'apparecchio a 250 °C.

Cuocere i primi 4 lotti:

Versare 1 cucchiaino di olio vegetale sulla teglia e distribuirlo uniformemente. Lasciare asciugare l'olio finché non sale più fumo (circa 5-10 minuti).

Cuocere per 5-9 :

Ridurre la quantità di olio a ½ cucchiaino e distribuirlo uniformemente. Anche in questo caso, attendere che l'olio si asciughi e non salga più fumo (circa 5-10 minuti).

Ultimo passaggio

Asciugare la lastra senza aggiungere olio.

Dopo la cottura, la lastra dovrebbe avere un colore marrone chiaro e sembrare verniciata.

Questi passaggi vi permetteranno di ottenere un rivestimento cotto di alta qualità che migliorerà la durata e le prestazioni della vostra piastra per crêpes.

Uso

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e solida. Non utilizzare su superfici sensibili al calore.

La piastra per crêpes deve essere cotta prima della cottura.

La temperatura di cottura ottimale per le crêpes è di circa 200-230 °C.

Ungere leggermente la piastra prima di cuocere la prima crêpe o tra una cottura e l'altra.

Versare un mestolo di pastella sulla piastra calda.

Distribuire la pastella con uno spalmatore.

Cuocere in base alla consistenza della pastella e alla temperatura (troverete il giusto tempo di cottura dopo alcuni tentativi).

Girare le crêpes con un giratorta.

Non utilizzare farciture che potrebbero danneggiare il rivestimento della piastra per crêpes (ad esempio, limoni o pomodori).

Pulire la piastra tra una cottura e l'altra per rimuovere eventuali residui di cottura.

Per la preparazione della pastella si consiglia di utilizzare il nostro mix di cottura Foodis. È possibile ordinare la miscela di cottura in qualsiasi momento nel nostro negozio online www.foodis.eu (codice articolo FOMIX-5).

Pulizia e cura

Per garantire una cura e una pulizia ottimali del vostro apparecchio, osservate le seguenti istruzioni:

Spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Prima di procedere alla pulizia, staccare la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Pulire l'involucro con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti. Per lo sporco ostinato si possono usare i detersivi speciali disponibili in commercio. Tuttavia, non utilizzare detersivi abrasivi o spazzole metalliche.

Non immergere l'apparecchio in acqua e non esporlo a getti d'acqua ad alta o bassa pressione.

Non è consentita la pulizia con getti di vapore.

A causa della temperatura di esercizio, è normale che l'acciaio inossidabile dell'alloggiamento diventi marrone con il tempo.

Pulire la piastra con acqua solo dopo l'uso.

La piastra non deve essere lucidata per non danneggiare il rivestimento cotto.

La piastra per crêpe deve essere unta prima di ogni utilizzo e tra una cottura e l'altra. Lo strato di grasso protegge e mantiene la piastra, ma non deve essere troppo spesso. Uno strato troppo spesso può ostacolare il processo di cottura e causare la formazione di bucce o scaglie, che possono dare origine a un aspetto friabile.

Rimuovere regolarmente lo strato cotto con una pietra abrasiva.

Non utilizzare smerigliatrici elettriche per rimuovere il rivestimento dalla piastra.

Se seguite queste istruzioni, potete essere certi che la vostra macchina per crêpe sarà sempre in condizioni ottimali e avrà una lunga durata.

Garanzia e assistenza

Condizioni di garanzia:

Forniamo una garanzia di un anno sui pezzi di ricambio di questo apparecchio. Ci preoccupiamo di garantire che ogni apparecchio venga consegnato in perfette condizioni. Se al momento del disimballaggio si riscontrano difetti, si prega di segnalarli al trasportatore entro 48 ore. In caso di malfunzionamenti durante il periodo di garanzia, vi preghiamo di contattarci.

Sono esclusi dalla garanzia:

La normale usura che non compromette il funzionamento dell'apparecchio, come graffi, urti o cambiamenti di colore.


I danni causati da influssi esterni, uso improprio, modifiche al prodotto o mancata osservanza delle istruzioni per l'uso.

Danni causati da cadute o urti.

Siamo lieti di ricevere suggerimenti e feedback per migliorare i nostri prodotti.

Note sullo smaltimento:



Il simbolo del  cassonetto barrato sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici al termine della sua vita utile. Deve invece essere portato in un punto di raccolta adeguato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

È possibile restituire il vecchio apparecchio:

Quando si acquista un nuovo apparecchio equivalente presso il punto vendita.

Presso un punto di raccolta locale (ad esempio, un centro di riciclaggio o punti di raccolta speciali).

Smaltendo correttamente questo prodotto, si dà un importante contributo alla tutela dell'ambiente e della salute. Il riciclaggio preserva le risorse naturali.

Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità locali, ai centri di riciclaggio, ai negozi o ai rivenditori specializzati.

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van een van onze apparaten.

Lees deze gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Deze bevat veiligheidsinstructies en tips voor het gebruik van het apparaat.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.

Technische gegevens

Model	Temperatuur	Ø Plaat	Afmetingen	Vermogen	Spanning	Gewicht
FO10335-40	60-300°C	400 mm	430 x 445 x 180 mm	2700 W	220/240 V	16,5 kg
FO10330-35	60-300°C	350 mm	380 x 395 x 175 mm	2200 W	220/240 V	12 kg
FO10336-2x40	60-300°C	2 x 400 mm	910 x 445 x 195 mm	2 x 2700 W	220/240 V	35 kg
FO10331-2x35	60-300°C	2 x 350 mm	810 x 395 x 185 mm	2 x 2200 W	220/240 V	26 kg
FO10337-40	60-300°C	400 mm	400 x 410 x 127 mm	2700 W	220/240 V	15,5 kg
FO10332-35	60-300°C	350 mm	350 x 360 x 127	2200 W	220/240 V	11,5 kg

Alle gegevens zijn vrijblijvend. Wijzigingen voorbehouden.

Algemene bepalingen voor elektrische apparaten

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de volgende voorzorgsmaatregelen in acht worden genomen:

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

1. Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik in restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven zoals bakkerijen, maar niet voor de continue massaproductie van levensmiddelen.
2. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel.
3. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
4. Dit apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik en mag alleen worden bediend door personeel dat is opgeleid, gekwalificeerd en bekend is met de gebruiksaanwijzing.
5. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of door onervaren of onwetende personen, tenzij zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of vooraf instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.

Als er kinderen in de buurt zijn, is voortdurend toezicht noodzakelijk, omdat onderdelen die kunnen worden aangeraakt extreem heet kunnen worden. Houd kinderen daarom absoluut uit de buurt.
6. Het apparaat mag niet buiten worden gebruikt.
7. Om elektrische schokken te voorkomen, mogen kabels, stekkers en de behuizing van het apparaat niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld. Bedien het apparaat niet met natte handen.
8. De netkabel mag alleen worden aangesloten en losgekoppeld als er geen temperatuur is ingesteld.
9. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voordat u het apparaat reinigt.

10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van oppervlakken die heet kunnen worden (fornuis, gasbrander, oven enz.).
11. Laat de netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
12. Controleer het netsnoer regelmatig op beschadigingen.
13. Een apparaat met een beschadigd snoer of stekker mag niet worden aangesloten of gebruikt. Om gevaar te voorkomen, moet een beschadigd netsnoer door de fabrikant of een gekwalificeerde persoon worden vervangen.
14. Het apparaat moet worden aangesloten op een aardingsstelsel.
15. Het apparaat moet worden aangesloten via een aardlekschakelaar met een nominale differentiaalstroom van maximaal 30 mA.
16. Het apparaat mag niet worden gebruikt met houtskool of andere energiebronnen, maar alleen met de energiebron waarvoor het is bedoeld (elektriciteit).
17. Raak geen hete oppervlakken aan.
18. Vervoer of verplaats geen hete apparaten.
19. Gebruik het apparaat in een omgeving waar de temperatuur niet hoger is dan 40 °C.
20. De ventilatieopeningen mogen niet worden geblokkeerd.
21. Plaats het apparaat op een stabiele en droge ondergrond met een minimale afstand van 20 cm tot muren en warmtegevoelige oppervlakken.
22. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan tot ongelukken leiden.
23. Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
24. Het apparaat mag niet worden ondergedompeld, gereinigd met een hogedruk- of lagedrukwaterstraal of met een stoomreiniger.
25. Gebruik geen chloorhoudende producten voor het reinigen van de roestvrijstalen oppervlakken.

26. Bij gebruik van een verlengsnoer moet dit volledig worden uitgerold om oververhitting van het snoer te voorkomen.
27. Plaats geen aluminiumfolie of andere materialen of voorwerpen tussen de plaat en de behuizing (ventilatiezone).
28. Neem contact op met uw dealer als het apparaat beschadigd is.
29. De ventilatieopeningen in de bodemplaat onder de behuizing mogen niet worden afgedekt.
30. Het apparaat is uitgerust met een thermische veiligheidsuitschakeling die oververhitting voorkomt. Als het apparaat automatisch uitschakelt, laat u het afkoelen en drukt u op de handmatige resetknop aan de achterkant van het apparaat.
31. Dit product kan cosmetische onvolkomenheden of vlekken vertonen. Deze zijn het gevolg van de verschillende productiefasen. Ze zijn normaal zolang ze de werking van het apparaat niet beïnvloeden (krassen, kleurveranderingen enz.).
32. Wij raden u aan de originele verpakking te bewaren en het apparaat daarin op te bergen.
33. Bewaar deze gebruiksaanwijzing.

Technische beschrijving

De elektrische crêpesmaker van Foodis is eenvoudig en handig in gebruik. Hij is uitgerust met gietijzeren platen. De verwarmingselementen zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling en garanderen perfect gebakken crêpes.

Het apparaat is bedoeld voor professioneel gebruik.

Behuizing van roestvrij staal

Gietijzeren plaat met een diameter van 40 cm

Thermostaat met instelbare temperatuur van 140 tot 300 °C

Verwarmingsindicator

Aan/uit-schakelaar

Voeding: eenfasig 220-240 volt/50-60 Hz

De symbolen op het apparaat hebben de volgende betekenis:



Waarschuwing: heet oppervlak



Opmerking: potentiaalvereffening



Waarschuwing: gevaar door elektrische spanning



CE-markering

Apparaat ontvangen en uitpakken

Bij problemen gelieve uw voorbehoud te noteren en de bij levering vastgestelde schade nauwkeurig te beschrijven op de leveringsbon van de vervoerder. Eventuele transportschade moet binnen 24 uur na ontvangst per aangetekende brief met ontvangstbevestiging aan de vervoerder worden gemeld.

Haal het apparaat uit de verpakking.

Plaats het apparaat op een stabiele, gemakkelijk te reinigen ondergrond.

Houd een minimale afstand van 20 cm aan tot warmtegevoelige wanden om oververhitting en mogelijke schade te voorkomen.

Plaats het apparaat zo dat de bovenkant zich op een hoogte van 85 tot 95 cm boven de grond bevindt.

Als de crêpesmaker in de buurt van muren, meubels of andere voorwerpen moet worden geplaatst, zorg er dan voor dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt.

Als deze voorwerpen van brandbaar materiaal zijn gemaakt, moeten ze veilig worden afgedekt met een geschikt, warmte-isolerend en niet-brandbaar materiaal.

Zorg er ook voor dat de aansluitingen van het apparaat tijdens het plaatsen niet worden bekneld of anderszins beschadigd. Dit kan de werking van het apparaat beïnvloeden en tot verdere veiligheidsrisico's leiden.

Het bedrijf Foodis aanvaardt geen aansprakelijkheid voor materiële schade en letsel als gevolg van onjuiste installatie of gebruik van het apparaat.

Netaansluiting

Het apparaat is ontworpen voor aansluiting op een eenfasig 240 volt-net en moet worden aangesloten via een tweepolige 16 ampère-stekker met aardleiding. Een netsnoer met geaarde stekker wordt meegeleverd.

Inbranden van de crêpesplaat

Voor het eerste gebruik moet de crêpesplaat worden ingebrand. Gebruik hiervoor een eetbare olie zonder toevoegingen om een optimale inbrandlaag te verkrijgen. Deze laag moet donkerbruin en lakachtig zijn. Ga hiervoor als volgt te werk:

Schakel het crêpesapparaat in.

Verwarm het apparaat tot 250 °C.

Bak de eerste 4 keer:

Doe 1 theelepel plantaardige olie op de plaat en verdeel deze gelijkmatig. Laat de olie drogen totdat er geen rook meer opstijgt (ca. 5-10 minuten).

Bakken 5 tot 9:

Verminder de hoeveelheid olie tot ½ theelepel en verdeel deze eveneens gelijkmatig. Wacht ook hier tot de olie is opgedroogd en er geen rook meer opstijgt (ca. 5-10 minuten).

Laatste bakbeurt

Veeg de plaat af zonder olie toe te voegen.

Na het inbranden moet de plaat een lichtbruine kleur hebben en er gelakt uitzien.

Door deze stappen krijgt u een hoogwaardige inbrandlaag die de levensduur en prestaties van uw crêpesplaat verbetert.

Bediening

Zet het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond. Niet gebruiken op warmtegevoelige oppervlakken.

De crêpesplaat moet voor het bakken worden ingebrand.

De optimale baktemperatuur voor crêpes is ongeveer 200-230 °C.

Vet de plaat licht in voor het bakken van de eerste crêpe of tussen het bakken door.

Schep een soeplepel beslag op de hete plaat.

Verdeel het beslag met een beslagverdeler.

Bak afhankelijk van de consistentie van het beslag en de temperatuur (de juiste baktijd vindt u na enkele pogingen).

Draai de crêpes om met een crêpes-spatel.

Gebruik geen vullingen die de coating van de crêpesplaat kunnen beschadigen (bijv. citroen of tomaat).

Veeg de plaat tussen het bakken door schoon om bakresten te verwijderen.

Voor de bereiding van het beslag raden wij onze bakmix Foodis aan. U kunt de bakmix op elk moment bestellen in onze online shop www.foodis.eu (artikelnummer FOMIX-5).

Reiniging en onderhoud

Voor een optimale verzorging en reiniging van uw apparaat, gelieve de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.

Haal voor het reinigen de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Reinig de behuizing met lauw water en een beetje afwasmiddel. Voor hardnekkige vervuiling kunt u in de handel verkrijgbare speciale reinigingsmiddelen gebruiken. Gebruik echter geen schurende reinigingsmiddelen of metalen borstels.

Dompel het apparaat niet onder in water en stel het niet bloot aan een hogedruk- of lagedrukwaterstraal.

Reiniging met een stoomreiniger is niet toegestaan.

Vanwege de bedrijfstemperatuur is het normaal dat het roestvrij staal van de behuizing na verloop van tijd bruin verkleurt.

Veeg de plaat na gebruik alleen af met water.

De plaat mag niet worden gepolijst, omdat dit de inbrandcoating kan beschadigen.

Voor elk gebruik en tussen het bakken door moet de crêpesplaat worden ingevet. De vetlaag beschermt en onderhoudt de plaat, maar mag niet te dik zijn. Een te dikke laag kan het bakproces belemmeren en uiteindelijk leiden tot loslaten of afbladderen, wat een kruimelig uiterlijk kan veroorzaken.

Verwijder de inbrandlaag regelmatig met een slijpsteen.

Gebruik geen elektrische schuurmachines om de coating van de plaat te verwijderen.

Als u deze aanwijzingen in acht neemt, kunt u er zeker van zijn dat uw crêpesapparaat altijd in optimale conditie is en een lange levensduur heeft.

Garantie en service

Garantievoorwaarden:

Wij geven één jaar garantie op onderdelen voor dit apparaat. Wij zien er zorgvuldig op toe dat elk apparaat in perfecte staat wordt geleverd. Als u bij het uitpakken gebreken constateert, verzoeken wij u deze binnen 48 uur aan de transportonderneming te melden. Neem bij storingen binnen de garantieperiode contact met ons op.

Van de garantie zijn uitgesloten:

Normale slijtage die de werking van het apparaat niet beïnvloedt, zoals krassen, stoten of kleurveranderingen.


Schade veroorzaakt door externe invloeden, ondeskundig gebruik, wijzigingen aan het product of het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing.

Schade door vallen of stoten.

Wij stellen uw suggesties en feedback ter verbetering van onze producten zeer op prijs.

Aanwijzingen voor afvalverwerking:



Het symbool van de  doorgestreepte vuilnisbak op het product of de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huisvuil mag worden weggegooid. Het moet in plaats daarvan naar een geschikt inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht.

U kunt uw oude apparaat terugbrengen:

Bij aankoop van een gelijkwaardig nieuw apparaat in het verkooppunt.
bij een lokaal inzamelpunt (bijv. een recyclingcentrum of speciale
inzamelpunten).

Door dit product op de juiste manier af te voeren, levert u een belangrijke
bijdrage aan de bescherming van het milieu en de gezondheid. Door
recycling worden natuurlijke hulpbronnen gespaard.

Szanowni Państwo,

dziękujemy za wybór jednego z naszych urządzeń.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi. Zawiera ona wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz porady dotyczące obsługi urządzenia.

Niniejszą instrukcję obsługi należy zachować do późniejszego wykorzystania.

Dane techniczne

Model	Temperatura	Ø Płyta	Wymiary	Moc	Napięcie	Waga
FO10335-40	60-300°C	400 mm	430 x 445 x 180 mm	2700 W	220/240 V	16,5 kg
FO10330-35	60-300°C	350 mm	380 x 395 x 175 mm	2200 W	220/240 V	12 kg
FO10336-2x40	60-300°C	2 x 400 mm	910 x 445 x 195 mm	2 x 2700 W	220/240 V	35 kg
FO10331-2x35	60-300°C	2 x 350 mm	810 x 395 x 185 mm	2 x 2200 W	220/240 V	26 kg
FO10337-40	60-300°C	400 mm	400 x 410 x 127 mm	2700 W	220/240 V	15,5 kg
FO10332-35	60-300°C	350 mm	350 x 360 x 127	2200 W	220/240 V	11,5 kg

Wszystkie dane są niewiążące. Zastrzegamy sobie prawo do zmian.

Ogólne przepisy dotyczące urządzeń elektrycznych

Podczas obsługi urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać środków ostrożności:

Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

1. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku komercyjnego w restauracjach, stołówkach, szpitalach i zakładach przemysłowych, takich jak piekarnie, ale nie do ciągłej masowej produkcji żywności.
2. Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
3. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
4. Urządzenie jest przeznaczone do użytku przemysłowego i może być obsługiwane wyłącznie przez przeszkolony, wykwalifikowany personel zaznajomiony z instrukcją obsługi.
5. Urządzenie nie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, osoby niedoświadczone lub nieposiadające odpowiedniej wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostały wcześniej przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia.

W przypadku obecności dzieci w pobliżu wymagany jest stały nadzór, ponieważ części, które można dotknąć, mogą być bardzo gorące. Dlatego należy bezwzględnie trzymać dzieci z dala od urządzenia.
6. Urządzenia nie wolno używać na zewnątrz.
7. Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać kabli, wtyczek i obudowy urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
8. Kabel zasilający można podłączać i odłączać tylko wtedy, gdy nie jest ustawiona temperatura.
9. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem urządzenia.

10. Nie stawiać urządzenia na powierzchniach, które mogą się nagrzewać (płyta kuchenna, palnik gazowy, piekarnik itp.), ani w ich pobliżu.
11. Nie zawieszać przewodu zasilającego na krawędzi stołu lub blatu.
12. Należy regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem uszkodzeń.
13. Urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką nie wolno podłączać ani używać. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, uszkodzony przewód zasilający należy wymienić na nowy, dostarczony przez producenta lub wykwalifikowaną osobę.
14. Urządzenie należy podłączyć do instalacji uziemiającej.
15. Urządzenie musi być podłączone za pomocą wyłącznika różnicowoprądowego o prądzie różnicowym znamionowym nie większym niż 30 mA.
16. Urządzenie nie może być zasilane węglem drzewnym ani innymi źródłami energii, a jedynie źródłem energii, do którego jest przeznaczone (energia elektryczna).
17. Nie dotykać gorących powierzchni.
18. Nie transportuj ani nie przenoś gorących urządzeń.
19. Urządzenie należy używać w otoczeniu, w którym temperatura nie przekracza 40°C.
20. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
21. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i suchej powierzchni, w odległości co najmniej 20 cm od ścian i powierzchni wrażliwych na ciepło.
22. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować wypadki.
23. Przed czyszczeniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
24. Urządzenia nie wolno czyścić poprzez zanurzenie, strumieniem wody pod wysokim lub niskim ciśnieniem ani za pomocą myjki parowej.
25. Do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej nie wolno używać produktów zawierających chlor.

26. W przypadku używania przedłużacza należy go całkowicie rozwinąć, aby uniknąć przegrzania kabla.
27. Nie wkładać folii aluminiowej ani innych materiałów lub przedmiotów między płytę a obudowę (strefa wentylacji).
28. W przypadku uszkodzenia urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą.
29. Otwory wentylacyjne w płycie podstawy pod obudową nie mogą być zakryte.
30. Urządzenie jest wyposażone w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, który zapobiega przegrzaniu. Jeśli urządzenie wyłączy się automatycznie, należy poczekać, aż ostygnie, a następnie nacisnąć przycisk resetowania ręcznego z tyłu urządzenia.
31. Produkt może posiadać drobne skazy lub plamy. Są one wynikiem różnych etapów produkcji. Są one normalne, o ile nie wpływają na działanie urządzenia (zadrapania, zmiany koloru itp.).
32. Zalecamy zachowanie oryginalnego opakowania i przechowywanie urządzenia w nim.
33. Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji obsługi.

Opis techniczny

Elektryczna gofrownica do naleśników Foodis jest łatwa i wygodna w obsłudze. Wyposażona jest w żeliwne płyty. Elementy grzejne zapewniają równomierne rozprowadzanie ciepła i gwarantują idealnie upieczone naleśniki.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku profesjonalnego.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Żeliwna płyta o średnicy 40 cm

Termostat z regulacją temperatury w zakresie od 140 do 300 °C

Wskaźnik ogrzewania

Włącznik/wyłącznik

Zasilanie jednofazowe 230-240 V/50-60 Hz

Symbole użyte na urządzeniu mają następujące znaczenie:



Ostrzeżenie: gorąca powierzchnia



Uwaga: wyrównanie potencjałów



Ostrzeżenie: niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym



Znak CE

Otrzymanie i rozpakowanie urządzenia

W przypadku problemów prosimy o odnotowanie zastrzeżeń i dokładne opisanie uszkodzeń stwierdzonych podczas dostawy na liście przewozowym przewoźnika. Ewentualne uszkodzenia powstałe podczas transportu należy zgłosić przewoźnikowi w ciągu 24 godzin od otrzymania przesyłki listem poleconym za potwierdzeniem odbioru.

Wyjmij urządzenie z opakowania.

Ustaw urządzenie na stabilnej, łatwej do czyszczenia powierzchni.

Aby uniknąć przegrzania i ewentualnych uszkodzeń, zachowaj odległość co najmniej 20 cm od ścian wrażliwych na ciepło.

Ustaw urządzenie tak, aby jego górna część znajdowała się na wysokości od 85 do 95 cm nad podłogą.

Jeśli urządzenie do naleśników musi być ustawione w pobliżu ścian, mebli lub innych przedmiotów, upewnij się, że są one wykonane z materiałów niepalnych.

Jeśli przedmioty te są wykonane z materiałów palnych, należy je bezpiecznie przykryć odpowiednim, izolującym ciepło i niepalnym materiałem.

Należy również upewnić się, że podczas ustawiania urządzenia jego złącza nie są zgniecione ani w inny sposób uszkodzone. Może to wpłynąć na działanie urządzenia i spowodować dodatkowe zagrożenia dla bezpieczeństwa.

Firma Foodis nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne i osobowe powstałe w wyniku nieprawidłowego ustawienia lub użytkowania urządzenia.

Podłączenie do sieci

Urządzenie jest przeznaczone do podłączenia do jednofazowej sieci elektrycznej o napięciu 240 V i musi być podłączone za pomocą dwubiegunowej wtyczki 16 A z przewodem ochronnym. Kabel sieciowy z wtyczką z przewodem ochronnym znajduje się w zestawie.

Wypalanie płyty do naleśników

Przed pierwszym użyciem należy wypalić płytę do naleśników. W tym celu należy użyć oleju spożywczego bez dodatków, aby uzyskać optymalną warstwę wypalającą. Warstwa ta powinna być ciemnobrązowa i lakierowana. W tym celu należy postępować w następujący sposób:

Włączyć urządzenie do naleśników.

Rozgrzać urządzenie do temperatury 250 °C.

Pierwsze 4 cykle pieczenia:

Na blachę wlać 1 łyżeczkę oleju roślinnego i równomiernie rozprowadzić. Pozostawić olej do wyschnięcia, aż przestanie wydzielać dym (ok. 5-10 minut).

Pieczenie 5 do 9:

Zmniejszyć ilość oleju do ½ łyżeczki i również równomiernie rozprowadzić. Ponownie poczekać, aż olej wyschnie i nie będzie już dymić (ok. 5-10 minut).

Ostatnia partia

Wytrzeć płytę bez dodawania oleju.

Po wypalaniu płyta powinna mieć jasnobrązowy kolor i wyglądać jak lakierowana.

Dzięki tym krokom uzyskasz wysokiej jakości warstwę wypalającą, która poprawi żywotność i wydajność płyty do naleśników.

Obsługa

Ustaw urządzenie na równej i stabilnej powierzchni. Nie używaj na powierzchniach wrażliwych na ciepło.

Płyta do naleśników musi zostać wypalona przed pieczeniem.

Optymalna temperatura pieczenia naleśników wynosi około 200-230°C.

Przed pieczeniem pierwszego naleśnika lub pomiędzy kolejnymi pieczeniami należy lekko natłuścić płytę.

Na gorącą blachę nałożyć chochlą ciasto.

Rozprowadzić ciasto za pomocą łopatką do ciasta.

Piec w zależności od konsystencji ciasta i temperatury (odpowiedni czas pieczenia można ustalić po kilku próbach).

Crêpes należy przewracać łopatką do crêpes.

Nie należy używać nadzienia, które mogłoby uszkodzić powłokę blachy do crêpes (np. cytryny lub pomidory).

Pomiędzy kolejnymi pieczeniami należy wytrzeć blachę, aby usunąć resztki ciasta.

Do przygotowania ciasta polecamy naszą mieszankę do pieczenia Foodis. Mieszankę do pieczenia można zamówić w każdej chwili w naszym sklepie internetowym www.foodis.eu (kod artykułu FOMIX-5).

Czyszczenie i konserwacja

Aby zapewnić optymalną konserwację i czyszczenie urządzenia, należy przestrzegać następujących wskazówek:

Wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia.

Przed czyszczeniem odłączyć wtyczkę zasilającą i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

Obudowę należy czyścić letnią wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. W przypadku uporczywych zabrudzeń można użyć dostępnych w handlu specjalnych środków czyszczących. Nie należy jednak używać środków czyszczących o działaniu ściernym ani szczotek metalowych.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie wystawiać na działanie strumienia wody pod wysokim lub niskim ciśnieniem.

Nie wolno czyścić urządzenia za pomocą myjki parowej.

Ze względu na temperaturę pracy obudowa ze stali nierdzewnej z czasem brązowieje, co jest zjawiskiem normalnym.

Po użyciu płytę należy przetrzeć wyłącznie wodą.

Nie wolno polerować płyty, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapiekanej.

Przed każdym użyciem i pomiędzy pieczeniem należy nasmarować płytę do naleśników. Warstwa tłuszczu chroni i konserwuje płytę, ale nie powinna być zbyt gruba. Zbyt gruba warstwa może utrudniać pieczenie i prowadzić do odklejania się lub łuszczenia, co może spowodować kruchość naleśników.

Warstwę zapiekaną należy regularnie usuwać za pomocą kamienia do szlifowania.

Nie używaj elektrycznych urządzeń szlifierskich do usuwania powłoki płyty.

Przestrzegając tych wskazówek, możesz mieć pewność, że Twoja patelnia do naleśników będzie zawsze w optymalnym stanie i będzie miała długą żywotność.

Gwarancja i serwis

Warunki gwarancji:

Na to urządzenie udzielamy rocznej gwarancji na części zamienne. Dokładamy wszelkich starań, aby każde urządzenie zostało dostarczone w nienagannym stanie. W przypadku stwierdzenia wad podczas rozpakowywania prosimy o zgłoszenie ich w ciągu 48 godzin firmie transportowej. W przypadku awarii w okresie gwarancyjnym prosimy o kontakt z nami.

Gwarancja nie obejmuje:

Normalnego zużycia, które nie wpływa na działanie urządzenia, np. zadrapania, uderzenia lub zmiany koloru.


Uszkodzenia spowodowane czynnikami zewnętrznymi, niewłaściwym użytkowaniem, modyfikacjami produktu lub nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi.

Uszkodzenia spowodowane upadkiem lub uderzeniem.

Czekamy na Państwa sugestie i opinie dotyczące ulepszenia naszych produktów.

Wskazówki dotyczące utylizacji:



Symbol  przekreślonego kosza na śmieci na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być wyrzucany wraz z

normalnymi odpadami domowymi po zakończeniu okresu użytkowania. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów elektrycznych i elektronicznych w celu recyklingu.

Zużyty sprzęt można zwrócić:

przy zakupie nowego urządzenia o podobnej wartości w punkcie sprzedaży.

w lokalnym punkcie zbiórki (np. w punkcie recyklingu lub specjalnych punktach zbiórki).

Poprzez prawidłowe usunięcie tego produktu wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę środowiska i zdrowia. Recykling pozwala chronić zasoby naturalne.

W celu uzyskania dalszych informacji na temat recyklingu tego produktu prosimy zwrócić się do władz lokalnych, punktu zbiórki surowców wtórnych, sklepu lub sprzedawcy specjalistycznego.

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales unul dintre aparatele noastre.

Vă rugăm să citiți acest manual de utilizare înainte de a pune aparatul în funcțiune. Acesta conține instrucțiuni de siguranță și sfaturi pentru utilizarea aparatului.

Păstrați acest manual de utilizare pentru consultare ulterioară.

Date tehnice

Model	Temperatură	Ø Placă	Dimensiuni	Putere	Napięcie	Greutate
FO10335-40	60-300°C	400 mm	430 x 445 x 180 mm	2700 W	220/240 V	16,5 kg
FO10330-35	60-300°C	350 mm	380 x 395 x 175 mm	2200 W	220/240 V	12 kg
FO10336-2x40	60-300°C	2 x 400 mm	910 x 445 x 195 mm	2 x 2700 W	220/240 V	35 kg
FO10331-2x35	60-300°C	2 x 350 mm	810 x 395 x 185 mm	2 x 2200 W	220/240 V	26 kg
FO10337-40	60-300°C	400 mm	400 x 410 x 127 mm	2700 W	220/240 V	15,5 kg
FO10332-35	60-300°C	350 mm	350 x 360 x 127	2200 W	220/240 V	11,5 kg

Toate informațiile sunt fără caracter obligatoriu. Ne rezervăm dreptul la modificări.

Dispoziții generale pentru aparate electrice

La utilizarea aparatelor electrice trebuie respectate întotdeauna măsurile de precauție:

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.

1. Acest aparat este destinat utilizării comerciale în restaurante, cantine, spitale și întreprinderi comerciale, cum ar fi brutării, dar nu este destinat producției continue în serie de alimente.
2. Aparatul trebuie utilizat numai în scopul pentru care a fost conceput.
3. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
4. Acest aparat este destinat utilizării comerciale și trebuie utilizat numai de personal instruit, calificat și familiarizat cu instrucțiunile de utilizare.
5. Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau de persoane neexperimentate sau neinformate, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană responsabilă pentru siguranța lor sau au fost instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului. Dacă în apropiere se află copii, este necesară supravegherea permanentă, deoarece părțile accesibile pot deveni extrem de fierbinți. Prin urmare, țineți copiii la distanță.
6. Aparatul nu trebuie utilizat în aer liber.
7. Pentru a evita electrocutarea, cablurile, mufele și carcasa aparatului nu trebuie scufundate în apă sau alte lichide. Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
8. Cablul de alimentare trebuie conectat și deconectat numai atunci când nu este setată nicio temperatură.
9. Scoateți cablul de alimentare din priză când nu utilizați aparatul și înainte de a-l curăța.
10. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea suprafețelor care se pot încălzi (plită, arzător cu gaz, cuptor etc.).

11. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea unei mese sau a unui blat.
12. Verificați regulat cablul de alimentare pentru a detecta eventualele deteriorări.
13. Un aparat cu cablu sau ștecher deteriorat nu trebuie conectat sau utilizat. Pentru a evita pericolele, un cablu de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de către producător sau de către o persoană calificată.
14. Aparatul trebuie conectat la un sistem de împământare.
15. Aparatul trebuie conectat la un dispozitiv de protecție împotriva curentului de defect cu un curent diferențial nominal de maximum 30 mA.
16. Aparatul nu trebuie utilizat cu cărbune sau alte surse de energie, ci numai cu sursa de energie pentru care a fost proiectat (electricitate).
17. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
18. Nu transportați și nu mutați aparate fierbinți.
19. Utilizați aparatul într-un mediu cu temperatură maximă de 40 °C.
20. Orificiile de aerisire nu trebuie blocate.
21. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și uscată, la o distanță minimă de 20 cm de pereți și suprafețe sensibile la căldură.
22. Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca accidente.
23. Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
24. Aparatul nu trebuie curățat prin scufundare, cu jet de apă sub presiune sau cu un aparat de curățat cu abur.
25. Nu utilizați produse care conțin clor pentru curățarea suprafețelor din oțel inoxidabil.
26. Dacă se utilizează un cablu prelungitor, acesta trebuie să fie complet desfăcut pentru a evita supraîncălzirea cablului.
27. Nu introduceți folie de aluminiu sau alte materiale sau obiecte între placă și carcasă (zona de ventilație).

28. Dacă aparatul este deteriorat, adresați-vă distribuitorului.
29. Orificiile de ventilație din placa de bază de sub carcasă nu trebuie acoperite.
30. Aparatul este echipat cu un dispozitiv de siguranță termică care împiedică supraîncălzirea. Dacă aparatul se oprește automat, lăsați-l să se răcească și apăsați butonul de resetare manuală din partea din spate a aparatului.
31. Acest produs poate prezenta defecte estetice sau pete. Acestea sunt rezultatul diferitelor faze de producție. Sunt normale atâta timp cât nu afectează funcționarea aparatului (zgârieturi, modificări de culoare etc.).
32. Vă recomandăm să păstrați ambalajul original și să depozitați aparatul în acesta.
33. Vă rugăm să păstrați acest manual de utilizare.

Descriere tehnică

Aparatul electric pentru clătite Foodis este ușor și comod de utilizat. Este echipat cu plăci din fontă. Elementele de încălzire asigură o distribuție uniformă a căldurii și garantează clătite perfect coapte.

Aparatul este destinat utilizării profesionale.

Carcasă din oțel inoxidabil

Placă din fontă cu diametru de 40 cm

Termostat cu reglare a temperaturii de la 140 la 300 °C

Indicator de încălzire

Comutator pornit/oprit

Alimentare monofazată 230-240 volți/50-60 Hz

Simbolurile utilizate pe aparat au următoarele semnificații:



Avertisment: suprafață fierbinte



Notă: egalizare de potențial



Avertisment: pericol de electrocutare



Marcaj CE

Primirea și despachetarea aparatului

În cazul apariției unor probleme, vă rugăm să notați rezervele și să descrieți cu exactitate daunele constatate la livrare pe avizul de livrare al transportatorului. Eventualele deteriorări survenite în timpul transportului trebuie semnalate transportatorului în termen de 24 de ore de la recepție, prin scrisoare recomandată cu confirmare de primire.

Scoateți aparatul din ambalaj.

Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, ușor de curățat.

Păstrați o distanță minimă de 20 cm față de pereții sensibili la căldură, pentru a evita supraîncălzirea și eventualele deteriorări.

Așezați aparatul astfel încât partea superioară să se afle la o înălțime de 85-95 cm deasupra solului.

Dacă aparatul pentru clătite trebuie amplasat în apropierea pereților, mobilierului sau a altor obiecte, asigurați-vă că acestea sunt fabricate din materiale neinflamabile.

Dacă aceste obiecte sunt din materiale inflamabile, trebuie acoperite în mod sigur cu un material adecvat, izolator termic și neinflamabil.

Asigurați-vă, de asemenea, că racordurile aparatului nu sunt strivite sau deteriorate în alt mod în timpul instalării. Acest lucru ar putea afecta funcționarea aparatului și ar putea duce la alte riscuri de siguranță.

Compania Foodis nu își asumă nicio răspundere pentru daunele materiale și personale cauzate de instalarea sau utilizarea incorectă a aparatului.

Conectarea la rețea

Aparatul este conceput pentru conectarea la o rețea monofazată de 240 volți și trebuie conectat cu o priză bipolară de 16 amperi cu conductor de protecție. Un cablu de alimentare cu priză de protecție este inclus în livrare.

Arderea plăcii pentru clătite

Înainte de prima utilizare, placa pentru clătite trebuie arsă. Pentru aceasta, utilizați un ulei alimentar fără aditivi, pentru a obține un strat de ardere optim. Acest strat trebuie să fie de culoare maro închis și să aibă aspect de lac. Procedați după cum urmează:

Porniți aparatul pentru clătite.

Încălziți aparatul la 250 °C.

Coaceți primele 4 ture:

Puneți 1 linguriță de ulei vegetal pe tavă și distribuiți-l uniform. Lăsați uleiul să se usuce până când nu mai iese fum (aproximativ 5-10 minute).

Procesul de ardere 5 până la 9:

Reduceți cantitatea de ulei la ½ linguriță și distribuiți-l uniform. Așteptați din nou până când uleiul s-a uscat și nu mai iese fum (aproximativ 5-10 minute).

Ultima rundă

Ștergeți placa fără a adăuga ulei.

După ardere, placa trebuie să aibă o culoare maro deschis și să arate ca și vopsită.

Prin aceste etape veți obține un strat de ardere de înaltă calitate, care îmbunătățește durata de viață și performanța plăcii pentru clătite.

Utilizare

Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă. Nu utilizați pe suprafețe sensibile la căldură.

Placa pentru clătite trebuie să fie arsă înainte de coacere.

Temperatura optimă de coacere pentru clătite este de aproximativ 200-230 °C.

Ungeți ușor placa înainte de a coace prima clătită sau între coaceri.

Turnați o lingură de aluat pe placa fierbinte.

Întindeți aluatul cu un distribuitor de aluat.

Coaceți în funcție de consistența aluatului și de temperatură (timpul de coacere corect se determină după câteva încercări).

Întoarceți clătitele cu o spatulă pentru clătite.

Nu folosiți umpluturi care ar putea deteriora acoperirea plăcii pentru clătite (de exemplu, lămâi sau roșii).

Ștergeți placa între coaceri pentru a îndepărta resturile de aluat.

Pentru prepararea aluatului, vă recomandăm amestecul nostru pentru coacere Foodis. Puteți comanda amestecul pentru coacere oricând din magazinul nostru online www.foodis.eu (cod articol FOMIX-5).

Curățare și întreținere

Pentru a asigura întreținerea și curățarea optimă a aparatului, vă rugăm să respectați următoarele instrucțiuni:

Opriti aparatul și lăsați-l să se răcească.

Înainte de curățare, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet.

Curățați carcasa cu apă călduță și puțin detergent de vase. Pentru murdăria persistentă, puteți utiliza detergenți speciali disponibili în comerț. Nu utilizați însă detergenți abrazivi sau perii metalice.

Nu scufundați aparatul în apă și nu îl expuneți la jeturi de apă sub presiune sau sub presiune scăzută.

Nu este permisă curățarea cu un aparat cu abur.

Datorită temperaturii de funcționare, este normal ca oțelul inoxidabil al carcasei să se coloreze în maro în timp.

După utilizare, ștergeți placa numai cu apă.

Placa nu trebuie lustruită, deoarece acest lucru poate deteriora stratul de protecție.

Înainte de fiecare utilizare și între procesele de coacere, placa pentru clătite trebuie unsă cu grăsime. Stratul de grăsime protejează și întreține placa, dar nu trebuie să fie prea gros. Un strat prea gros poate împiedica procesul de coacere și poate duce la desprinderea sau exfolierea plăcii, ceea ce poate avea ca rezultat un aspect sfărâmicios.

Îndepărtați regulat stratul de carbonizare cu o piatră de șlefuit.

Nu utilizați aparate electrice de șlefuit pentru a îndepărta stratul de acoperire al plăcii.

Dacă respectați aceste instrucțiuni, puteți fi siguri că aparatul dvs. de clătite va fi întotdeauna în stare optimă și va avea o durată lungă de viață.

Garanție și service

Condiții de garanție:

Acordăm o garanție de un an pentru piesele de schimb ale acestui aparat. Avem grijă ca fiecare aparat să fie livrat în stare perfectă. Dacă constatați defecte la despachetare, vă rugăm să le semnalati transportatorului în termen de 48 de ore. În cazul unor defecțiuni în perioada de garanție, vă rugăm să ne contactați.

Garanția nu acoperă:

Uzura normală care nu afectează funcționarea aparatului, cum ar fi zgârieturi, lovituri sau modificări de culoare.


Daune cauzate de influențe externe, utilizare necorespunzătoare, modificări ale produsului sau nerespectarea instrucțiunilor de utilizare.

Daune cauzate de cădere sau lovire.

Vă mulțumim pentru sugestiile și feedback-ul dvs. pentru îmbunătățirea produselor noastre.

Instrucțiuni de eliminare:



Simbolul  coșului de gunoi barat de pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere obișnuite la sfârșitul duratei sale de viață. În schimb, acesta trebuie dus la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Puteți returna aparatul vechi:

La achiziționarea unui aparat nou echivalent în punctul de vânzare.
la un punct local de colectare (de exemplu, centrul de reciclare sau
centrele speciale de colectare).

Prin eliminarea corespunzătoare a acestui produs, contribuiți în mod
semnificativ la protecția mediului și a sănătății. Reciclarea contribuie la
conservarea resurselor naturale.

Pentru mai multe informații despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să
contactați autoritățile locale, centrul de reciclare, magazinul sau
distribuitorul specializat.



Notice originale - Translation of the original instructions - Übersetzung der Originalanleitung - Traducción del
manual original - Traduzione delle istruzioni originali - Oversættelse af den originale brugsanvisning -
Översättning av originalversionen av – Bruksanvisningen - Μετάφραση των αρχικών οδηγιών
תרגום של הוראות השימוש המקוריות - دليل التعليمات

Foodis GmbH - Adolf-Murthum-Str.23 - 70771 Leinfelden-Echterdingen – Germany
Tel: +49 (0)711 69392584 - www.foodis.eu - contactous@foodis.eu