



Crêpe Maker

User Manual



Models:

7518.0165

CONTENT



.....	3
1. INTRODUCTION.....	3
2. OPERATING INSTRUCTION	3
3. OPERATING STEPS.....	3
4. TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
5. NOTICE	3
6. WARNING.....	3



.....	4
1. INLEIDING	4
2. GEBRUIKSAANWIJZING	4
3. BEDIENINGSSTAPPEN	4
4. TECHNISCHE SPECIFICATIES	4
5. OPMERKING.....	4
6. WAARSCHUWING	4



.....	5
1. EINLEITUNG	5
2. GEBRAUCHSANWEISUNG	5
3. ARBEITSSCHRITTE	5
4. TECHNISCHE DATEN	5
5. HINWEIS.....	5
6. WARNUNG	5



.....	6
1. INTRODUCTION.....	6
2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	6
3. ÉTAPES DE FONCTIONNEMENT.....	6
4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	6
5. NOTE	6
6. AVERTISSEMENT	6



1. INTRODUCTION

Electric crepe machine is one of the new electrometer products designed and developed by us, It adopts foreign advanced technology, international popular style, made by good quality stainless steel, tried and true. The plate is perfect as it is processed with special non-sticky technology. Main Body, made of the stainless steel, luxurious, good-looking and durable. With easy control and easy maintain function, it is the best choice for frying cakes, eggs, dumpling in food filed.

2. OPERATING INSTRUCTION

Place the machine in flat platform , power wire should be connected to the Leakage Circuit Switches (Leakage rated current 30mA). Before use , please check whether the voltage of power switch and fuse are in conformity with the request of the machine's power. the body must be earth properly. It is forbidden to put the tinder and explosive object near the machine, And keep it in the environment with the superior ventilation system. The temperature around should be less than 50°C.

3. OPERATING STEPS

1. Put through the power, green light is on, adjust the thermostat to a proper temperature, machine starts to heat when the working indication light (orange) is on.
2. Warm up the plate to proper temperature , then start to fry.
3. To lengthen service life , and avoid accident , dry-burning is not permitted.

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Plate diameter	Rated input power	Rated voltage	Dimensions	Net weight
7518.0165	400mm	3kW	220V	400x400x178mm	15kg

5. NOTICE

1. Power should be connected to the ground firmly.
2. Maybe ten minute for warm up after the machine start up.
3. Don not touch the plate and its surface around by hand while the machine is heating , which is to avoid burnt.
4. For better frying effect , do please do not scratch the plate.
5. All cleaning work should be carried on after the machine is cold.

6. WARNING

1. As the machine will be easily cause creepage by wet, so " Cleaned by water column " and Dipped in the water for cleaning " is not allowed.
2. For safe , if the power wire damaged , manufacturer or professional electrician will be asked to change the wire.
3. Make sure dry hands.
4. Make sure insulation between the power switch, plugs , thermostat with hands.



1. INLEIDING

De elektrische crêpemachine is een nieuw elektrometerproduct dat door ons is ontworpen en ontwikkeld. Het apparaat maakt gebruik van geavanceerde buitenlandse technologie en volgt een populaire internationale stijl. Het is vervaardigd uit hoogwaardig roestvrij staal. De plaat is perfect dankzij speciale niet-klevende technologie. Het hoofdgedeelte is luxueus, mooi en duurzaam. Met eenvoudige bediening en onderhoudsfuncties is dit apparaat ideaal voor het bakken van taarten, eieren, en knoedels.

2. GEBRUIKSAANWIJZING

Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Sluit de stroomkabel aan op een lekstroomschakelaar (lekstroom 30mA). Controleer voor gebruik of de stroomschakelaar en zekering de vereiste spanning van het apparaat ondersteunen. Plaats geen brandbare of explosieve voorwerpen in de buurt van het apparaat en zorg voor een goed ventilatiesysteem rondom, waarbij de omgevingstemperatuur onder de 50°C moet zijn.

3. BEDIENINGSSTAPPEN

1. Zet het apparaat aan, het groene lampje gaat branden. Stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur. Het oranje werkindicatielampje geeft aan dat het apparaat aan het opwarmen is.
2. Wacht tot de plaat de juiste temperatuur heeft bereikt voordat u begint met bakken.
3. Om de levensduur te verlengen en ongelukken te voorkomen, mag het apparaat niet droog worden verwarmd.

4. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	Plaatdiameter	Nominaal ingangsvermogen	Nominale spanning	Afmetingen	Nettogewicht
7518.0165	400mm	3kW	220V	400x400x178mm	15kg

5. OPMERKING

1. Zorg ervoor dat de stroom goed geaard is.
2. Laat het apparaat na het inschakelen mogelijk tien minuten opwarmen.
3. Raak de plaat en het oppervlak ervan niet aan tijdens het opwarmen om brandwonden te voorkomen.
4. Voorkom krassen op de plaat voor een beter frituureffect.
5. Voer alle reinigingswerkzaamheden uit nadat het apparaat is afgekoeld.

6. WAARSCHUWING

1. Reinig het apparaat niet met water en vermijd onderdompeling in water om mogelijke lekkageproblemen te voorkomen.
2. Laat een beschadigde stroomkabel vervangen door de fabrikant of een professionele elektricien.
3. Gebruik het apparaat altijd met droge handen.
4. Zorg ervoor dat er voldoende isolatie is tussen stroomschakelaars, stekkers en de thermostaat om elektrische veiligheid te waarborgen.



1. EINLEITUNG

Die elektrische Crêpe-Maschine ist eines der neuen Elektrometer-Produkte, die von uns entworfen und entwickelt wurden. Sie verwendet ausländische Spitzentechnologie, ist international beliebt und besteht aus hochwertigem Edelstahl, der sich bewährt hat. Die Platte ist perfekt, da sie mit einer speziellen, nicht klebenden Technologie verarbeitet wird. Der Hauptkörper ist aus rostfreiem Stahl gefertigt, luxuriös, schön und langlebig. Mit der einfachen Steuerung und der pflegeleichten Funktion ist sie die beste Wahl zum Braten von Kuchen, Eiern und Knödeln in der Lebensmittelabteilung.

2. GEBRAUCHSANWEISUNG

Stellen Sie das Gerät auf eine flache Plattform, schließen Sie das Stromkabel an den Leckstromschalter an (Leckstrom 30mA). Prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Spannung des Netzschalters und der Sicherung mit den Anforderungen an die Leistung des Geräts übereinstimmt. Das Gehäuse muss ordnungsgemäß geerdet sein. Es ist verboten, Zunder und explosive Gegenstände in der Nähe des Geräts aufzubewahren und es in einer Umgebung mit einem hervorragenden Belüftungssystem aufzubewahren. Die Umgebungstemperatur sollte weniger als 50°C betragen.

3. ARBEITSSCHRITTE

1. Schalten Sie den Strom ein, das grüne Licht leuchtet, stellen Sie den Thermostat auf die richtige Temperatur ein, das Gerät beginnt zu heizen, wenn die Betriebsanzeige (orange) leuchtet.
2. Erhitzen Sie die Platte auf die richtige Temperatur und beginnen Sie dann mit dem Braten.
3. Um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern und Unfälle zu vermeiden, ist Trockenbrennen nicht erlaubt.

4. TECHNISCHE DATEN

Modell	Durchmesser der Platte	Nenn-Eingangsleistung	Nennspannung	Abmessungen	Nettogewicht
7518.0165	400mm	3kW	220V	400x400x178mm	15kg

5. HINWEIS

1. Die Stromversorgung sollte fest mit der Erde verbunden sein.
2. Vielleicht zehn Minuten zum Aufwärmen nach dem Starten der Maschine.
3. Berühren Sie die Platte und ihre Oberfläche nicht mit der Hand, während das Gerät erhitzt wird, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Um einen besseren Brateffekt zu erzielen, zerkratzen Sie bitte nicht die Platte.
5. Alle Reinigungsarbeiten sollten nach dem Abkühlen der Maschine durchgeführt werden.

6. WARNUNG

1. Da das Gerät durch Nässe leicht verformt werden kann, ist „Reinigen mit einer Wassersäule“ und „Eintauchen in Wasser zur Reinigung“ nicht erlaubt.
2. Zur Sicherheit, wenn das Stromkabel beschädigt ist, wird der Hersteller oder ein professioneller Elektriker gebeten, das Kabel auszutauschen.
3. Achten Sie auf trockene Hände.
4. Vergewissern Sie sich mit den Händen, dass die Isolierung zwischen dem Netzschalter, den Steckern und dem Thermostat gewährleistet ist.



1. INTRODUCTION

Elle adopte une technologie étrangère avancée, un modèle international populaire, fabriqué en acier inoxydable de bonne qualité, éprouvé et fiable. La plaque est parfaite car elle est traitée avec une technologie spéciale non collante. Le corps principal, fabriqué en acier inoxydable, est luxueux, beau et durable. Avec une fonction de contrôle et d'entretien facile, c'est le meilleur choix pour frire les gâteaux, les œufs, les boulettes dans le domaine de l'alimentation.

2. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Placez la machine sur une base plane, le câble d'alimentation doit être connecté aux interrupteurs de circuit de fuite (courant nominal de fuite de 30mA). Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension de l'interrupteur et du fusible est conforme à la demande d'alimentation de l'appareil. Il est interdit de placer de la poudre et des objets explosifs à proximité de la machine, il faut la conserver dans un environnement doté d'un système de ventilation de qualité supérieure. La température ambiante doit être inférieure à 50°C.

3. ÉTAPES DE FONCTIONNEMENT

1. Mettez l'appareil sous tension, le voyant vert s'allume, réglez le thermostat à une température appropriée, l'appareil commence à chauffer lorsque le voyant de fonctionnement (orange) s'allume.
2. Réchauffez la plaque à la bonne température, puis commencez à frire.
3. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil et d'éviter les accidents, il est interdit de le brûler à sec.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Diamètre du plateau	Puissance d'entrée nominale	Tension nominale	Dimensions	Poids net
7518.0165	400mm	3kW	220V	400x400x178mm	15kg

5. NOTE

1. L'alimentation doit être fermement connectée à la terre.
2. Il faut compter environ dix minutes de préchauffage après le démarrage de la machine.
3. Ne pas toucher la plaque et sa surface à la main pendant que la machine chauffe, afin d'éviter les brûlures.
4. Pour un meilleur effet de friture, ne rayez pas la plaque.
5. Tous les travaux de nettoyage doivent être effectués une fois que la machine est froide.

6. AVERTISSEMENT

1. Comme la machine peut être facilement endommagée par l'humidité, il est interdit de la nettoyer avec de l'eau ni de la plonger dans l'eau.
2. Pour des raisons de sécurité, si le câble d'alimentation est endommagé, le fabricant ou un électricien professionnel devra remplacer le câble.
3. Assurez-vous d'avoir les mains sèches.
4. Assurez-vous que l'isolation entre l'interrupteur, les prises et le thermostat est assurée avec les mains.