

Naleśnikarka Crêpe-backgerät Crepe / pancake maker

2-4

5-7

8-10

772284

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być zastąpiony specjalnym przewodem lub zespołem dostępnym u wytwórcy lub w specjalnym zakładzie naprawczym.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do zabawy dla dzieci.

2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Naleśnikarka jest przeznaczona do smażenia naleśników, placków itp. Każde inne wykorzystanie jest nie właściwe. Nie wolno używać naleśnikarki jako podgrzewacza do garnków czy patelni. Nie należy umieszczać folii aluminiowej czy plastikowej na powierzchni płyty grzewczej.

3. DANE TECHNICZNE

Wymiary WxDxH (mm)	450x470x220
Moc (kW)	3
Zasilanie (V/Hz)	230/ 50
Waga (kg)	19,1
IP	IPX3

4. INSTALACJA

- Naleśnikarkę należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania.
- Urządzenie musi być umieszczone tak, aby możliwe było szybkie i łatwe odłączenie urządzenia z sieci elektrycznej, a także aby nie utrudniało konserwacji oraz czyszczenia.
- Nie wolno zabudowywać urządzenia oraz stawiać jedno obok drugiego.
- Naleśnikarkę należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. W pobliżu urządzenia nie powinny znajdować łatwopalne materiały.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację urządzenia. Temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 50 °C.
- W przypadku, gdy ściana została wykonana z materiałów łatwopalnych (np.: drewno) odległość od urządzenia nie powinna być mniejsza niż 50 cm.
- Naleśnikarka została wyposażona w giętki przewód zasilający o przekroju 3x2,5 mm² z wtyczką.

- Przed podłączeniem urządzenia do źródła prądu ustawić wyłącznik w pozycji „0”.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda o napięciu 230V 50Hz zabezpieczonego wyłącznikiem różnicowo-prądowym 30mA.
- Zaleca się podłączenie do gniazda zamontowanego w ścianie. Podłączenie urządzenia do gniazda, pod które podłączone jest już inne urządzenie może stać się przyczyną awarii instalacji elektrycznej.
- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przed porażeniem prądem elektrycznym.
- Wszelkie podłączenia oraz ingerencja w urządzenie musi być przeprowadzone przez osobę wykwalifikowaną oraz odpowiednio przeszkoloną i działającą zgodnie z zasadami BHP.

5. ZASADY BHP

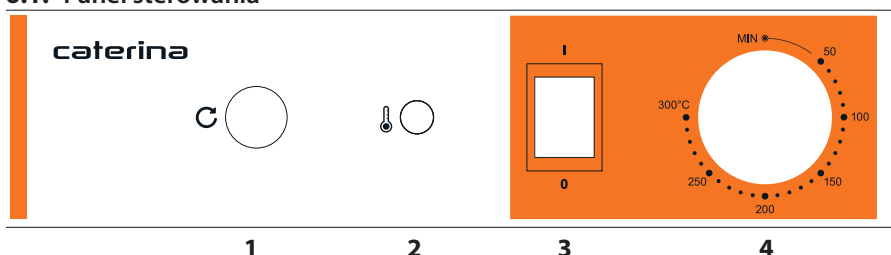
W celu zapobiegania poparzeniom oraz porażeniom prądem elektrycznym należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- Przeszkolenie personelu w zakresie obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Przeszkolenie personelu w zakresie podstawowych zasad użytkowania urządzeń elektrycznych, bezpieczeństwa w miejscu pracy oraz udzielania pierwszej pomocy w razie wystąpienia takiej potrzeby.
- Upewnienie się, że urządzenie jest gotowe do pracy przed włączeniem.
- Upewnij się, że kabel zasilania nie dotyka gorących powierzchni.
- Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony.
- Do zdejmowania naleśników należy użyć narzędzi (np.: łapki)
- Urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą.
- Nie dotykać płyt grzewczych i ścian korpusu urządzenia gołymi dłońmi.
- Podczas pracy przy urządzeniu ręce osoby obsługującej urządzenie muszą być suche.
- Jakiegokolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).
- Należy ostrożnie obsługiwać urządzenie, ponieważ gorące powierzchnie mogą oparzyć.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez opieki. Odłącz urządzenie od zasilania kiedy nie jest ono używane.

6. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed podłączeniem urządzenia do źródła prądu ustawić wyłącznik w pozycji „0”.
- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne korpusu umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki.
- **UWAGA!!!** Należy przeprowadzić proces „wypalenia się” urządzenia podczas pierwszego użycia. Postępować jak poniżej:
- ustawić temperaturę za pomocą pokrętła na 300°C (rozgrzanie urządzenia do tej temperatury zasygnalizuje zgaśnięcie lampki kontrolnej)
- po zgaśnięciu lampki odczekać ok. 15min, a następnie można przystąpić do smażenia.
- Po 20 minutach grzania, przekręć pokrętło sterujące na wymaganą temperaturę z zakresu od 50°C do 300°C (zapali się lampka) i natłuść płytę masłem w dużej ilości lub olejem. Nie pozwól na zbieranie większej ilości tłuszczu lub oleju ponieważ może to spowodować zaleganie węgla na płytach. Węgiel powinien być od razu usunięty z płyty.
- Gdy temperatura płyty osiągnie ustawioną wartość, termostat odłączy zasilanie, kontrolka podgrzewania zgaśnie. Gdy temperatura spadnie poniżej ustawionej wartości regulator ponownie załączy zasilanie a kontrolka podgrzewania zapali się.
- Gdy pożywienie jest gotowe do spożycia, należy przełożyć je za pomocą akcesoriów z drewna lub tworzywa sztucznego. Aby uniknąć uszkodzenia płyt nie używać metalowych akcesoriów.
- Nie dotykać płyty i ścian urządzenia gołymi dłońmi, są gorące podczas pracy urządzenia
- Podczas pracy przy urządzeniu ręce osoby obsługującej urządzenie muszą być suche.
- Urządzenie powinno być rozgrzane przed dzienną obsługą. Zawsze rozgrzewaj urządzenie przez ~15 minut. Zapewnia to równomierne rozprowadzenie ciepła.
- Po zakończeniu pracy, należy przestawić termostat na 0 °C , przełącznik zasilania na pozycję „0” i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed rozpoczęciem innych czynności należy odczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej.
- W przypadku przegrzania grzałek, wyłącza się termostat bezpieczeństwa, w takim wypadku należy po ostygnięciu urządzenia użyć przycisku „RESET” znajdującego się za zaślepką.

6.1. Panel sterowania



1. RESET
2. Kontrolka sygnalizacyjna grzania
3. Włącznik / wyłącznik zasilania
4. Pokrętło regulatora temperatury

7. KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania. W okresach nie używania należy dokładnie natłuścić płytę olejem roślinnym aby zabezpieczyć je przed korozją.

Codzienna konserwacja polega na zdjęciu jedzenia z płyty i przetarciu jej za pomocą papierowego ręcznika.

W celu uniknięcia uszkodzenia płyt, nie powinno się używać metalowych narzędzi do ich czyszczenia.

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy:

- podłączenia elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia. Serwis techniczny powinien zwrócić szczególną uwagę na:

- stan elementów grzewczych
- stan zabezpieczeń elementów grzewczych
- stopień zużycia urządzenia
- jakość izolacji

Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy je wyczyścić i magazynować w miejscu z dobrą wentylacją.

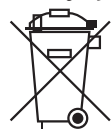
Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesь zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



W0003390WZ

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

9. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

HINWEIS: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – es besteht Lebensgefahr.
- Es ist verboten, Änderungen und Reparaturen am Gerät von unqualifiziertem Personal auszuführen.
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern.
- Sichern Sie das Stromversorgungskabel (oder Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeiteilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **VORSICHT!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät am Stromversorgungskabel.
- Wurde das Stromversorgungskabel beschädigt, sollte es gewechselt werden. Das am Gerät fest befestigte Stromversorgungskabel darf in einer Fachservicestelle oder von qualifiziertem Personal gewechselt werden.
- Das Gerät dient nicht zum Spielen.

2. VERWENDUNG DES GERÄTS

Das Crêpe-Backgerät dient zum Backen von Crêpes, Pfannkuchen usw. Jegliche andere Nutzung ist untersagt. Es ist verboten, das Gerät zum Aufwärmen von Töpfen oder Pfannen zu benutzen. Man darf auf die Heizplatte keine Aluminium- oder Plastikfolie legen.

3. TECHNISCHE DATEN

Abmessungen des Geräts (mm)	450x470x220
Leistung (W)	3000
Stromversorgung (V/Hz)	230/ 50
Nettogewicht (kg)	19,1
IP	IPX3

4. MONTAGE

- Das Crêpe-Bäckgerät sollte auf eine stabile Fläche in einen für seine Benutzung vorgesehenen geschlossenen Raum gestellt werden. Dabei sollte es von der Netzspannung abgeschaltet sein.
- Das Gerät sollte auf solche Weise angebracht werden, damit das schnelle und einfache Abschalten des Geräts von der Netzspannung möglich wäre. Die Lage sollte bequem während Wartungs- und Reinigungsarbeiten sein.
- Das Gerät darf nicht eingebaut und neben ein anderes Gerät gestellt werden.
- Das Gerät sollte auf solche Weise angebracht werden, dass der Zugang zumindest von der Frontseite ungehindert bleibt. In der Nähe des Geräts dürfen sich keine brennbaren Stoffe befinden.
- Es sollte eine richtige Lüftung des Geräts gewährleistet werden. Die Raumtemperatur darf nicht 50°C überschreiten.
- Wurde die Wand aus leicht brennbaren Stoffen (z.B. aus Holz) gefertigt, sollte die Entfernung nicht weniger als 50cm betragen.

- Das Crêpe-Backgerät ist mit einem biegsamen Anschlusskabel mit einem Durchmesser von 3x2,5mm² und einem Stecker ausgestattet.
- Vor Anschluss an die Netzspannung sollte der Schalter in Position „0“ gebracht sein.
- Das Gerät sollte an eine Netzspannung mit 230V 50Hz mit einem Fehlerstromschutzschalter 30mA angeschlossen werden.
- Wir empfehlen, das Gerät an die an der Wand montierte Steckdose anzuschließen. Anschluss an die Steckdose, an der noch ein weiteres Gerät angeschlossen ist, kann zu Störungen der Netzspannung führen.
- Für die Netzspannung sollten gültige Sicherheitstests gegen Stromstöße gemacht werden.
- Anschlüsse und Änderungen am Gerät dürfen von qualifiziertem Personal mit Kenntnissen zum Arbeitsschutz und Arbeitshygiene durchgeführt werden

5. REGELN ZUM ARBEITSSCHUTZ UND ARBEITSHYGIENE

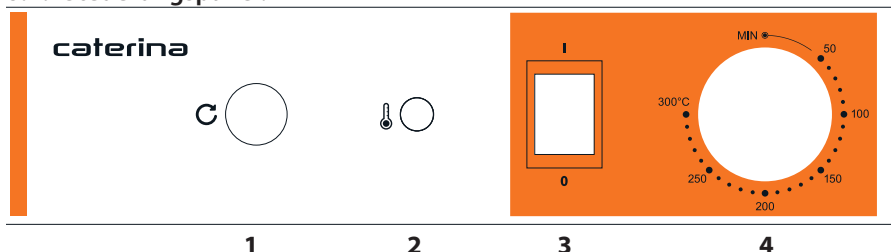
Um Verbrennungen oder Stromstöße zu vermeiden, sind folgende Regeln zu beachten:

- Es sollte eine Schulung des Personals zur Bedienung des Geräts, mit Einbehaltung aller in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Anweisungen, durchgeführt werden.
- Es sollte eine Schulung des Personals im Bereich der Grundregeln bei der Bedienung von elektrischen Geräten, des Arbeitsschutzes und der Erste-Hilfe-Leistung, durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie, ob vor das Gerät vor seiner Inbetriebnahme betriebsbereit ist
- Überprüfen Sie, ob das Stromversorgungskabel keinen Kontakt mit heißen Oberflächen hat.
- Vor Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten ist das Gerät obligatorisch von der Spannungsquelle abzuschalten.
- Wurde ein Heiz- und/oder Kontrollelement beschädigt, ist es verboten, das Gerät einzuschalten.
- Zum Abnehmen von Crêpes sollte ein entsprechendes Küchenzubehör (z.B. Spatel) verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Fassen Sie die Heizplatten und das Gehäuse nie mit bloßen Händen an.
- Bei der Bedienung des Geräts muss das Personal trockene Hände haben.
- Jegliche Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal (Service) durchgeführt werden
- Bedienen Sie das Gerät vorsichtig, denn heiße Flächen können Sie verbrennen.
- Lassen Sie das Gerät nie ohne Aufsicht in Betrieb. Bei der Nichtbenutzung des Geräts schalten Sie es ab.

6. BEDIENUNG DES GERÄTS

- Vor Anschluss des Geräts soll der Schalter in Position „0“ gebracht werden.
- Vor der ersten Inbetriebnahme entfernen Sie die Schutzfolie vom Gerät. Waschen Sie die Außenflächen mit Warmwasser und einem Spülmittel ab. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder solche, die die Oberfläche kratzen könnten. Zum Reinigen benutzen Sie lediglich einen feuchten Lappen.
- **VORSICHT!!!** Der Prozess des „Ausbrennens“ sollte bei der Inbetriebnahme des Geräts durchgeführt werden. Folgendes sollte vorgenommen werden:
 - die Temperatur sollte mit dem Drehknebel auf 300 Grad eingestellt werden (das Erreichen dieses Temperaturwertes wird durch das Ausschalten der Kontrollleuchte signalisiert).
 - Nach dem Ausschalten der Kontrollleuchte sollte man ca. 15 Minuten abwarten. Anschließend darf man mit der Benutzung des Geräts anfangen.
 - Nach 20 Minuten des Aufwärmens soll der Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur (Bereich zwischen 50 und 300°C - die Kontrollleuchte schaltet sich ein) eingestellt und die Gerätplatte mit Butter oder Öl reichlich eingölt werden. Es sollte dafür gesorgt werden, dass sich nicht zu viel Öl aufammelt – anderenfalls entstehen auf der Gerätplatte Kohleablagerungen. In solchen Fällen sollten diese unverzüglich entfernt werden.
- Sobald der eingestellte Temperaturwert erreicht wird, schaltet der Thermostat die Energieversorgung aus und die Kontrollleuchte hört auf zu leuchten. Sinkt die Temperatur unter den eingestellten Wert, schaltet der Thermostat die Energieversorgung wieder ein (die Kontrollleuchte leuchtet auf).
- Ist das zubereitete Gericht fertig, sollte es mit entsprechendem Küchenzubehör (aus Holz oder Kunststoff) abgenommen werden. Es ist untersagt, Küchenzubehör aus Metall zu verwenden - dies kann die Oberfläche der Gerätplatten beschädigen.
- Die Platte und die Wände des Geräts dürfen nicht mit bloßen Händen angefasst werden, weil sie während der Arbeit hohe Temperaturen erreichen.
- Bei der Bedienung des Geräts muss das Personal trockene Hände haben.
- Das Gerät sollte vor dem täglichen Gebrauch aufgewärmt werden. Es sollte für 15 Minuten vor jedem Gebrauch aufgewärmt werden – es gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung auf der Gerätplatte.
- Nach Abschluss der Arbeiten stellen Sie den Thermostat auf „MIN“, den Netzschalter auf „0“, positionieren und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Bei Überhitzung der Heizgeräte wird der Sicherheitsthermostat abgeschaltet, in diesem Fall verwenden Sie nach dem Abkühlendes Gerätes die RESET-Taste hinter der Abdeckung.

6.1. Steuerungspanel:



1. RESET
2. Heizungskontrollleuchte
3. EIN/AUS-Schalter
4. Temperaturreglerknopf

7. WARTUNG

Vor Beginn jeglicher Wartungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden.

Die Gerätplatten dürfen nicht mit Wasser und Detergens gereinigt werden – sie wurden aus Gusseisen gefertigt und sind daher nicht korrosionsbeständig.

Bei täglicher Pflege entleeren Sie die Platte und reinigen sie mit einem Papierhandtuch. Um Beschädigung der Gerätplatten zu vermeiden, sollte zu ihrer Reinigung kein Küchenzubehör aus Metall verwendet werden.

Einmal pro Monat sollte geprüft werden, ob:

- der elektrische Anschluss korrekt durchgeführt wurde,
- der Stromversorgungskabel nicht beschädigt wurde,
- alle Komponenten des Geräts korrekt funktionieren

Einmal pro Jahr sollte das Gerät einer Wartungsprüfung unterzogen werden, um seinen Abnutzungsgrad einzuschätzen und eventuelle Störungen seiner Einzelteile festzustellen. Sollten jegliche Störungen festgestellt werden, sind die Servicearbeiter (technischer Service) verpflichtet, diese zu beheben. Das Servicepersonal sollte größte Aufmerksamkeit der Prüfung folgender Komponenten zukommen lassen:

- dem Zustand von Heizelementen
- den Sicherungssystemen von Heizelementen,
- dem Abnutzungsgrad des Geräts,
- der Qualität der Isolation.

Wird das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzt, sollte es gründlich gereinigt und in einem gut belüfteten Raum gelagert werden. Die monatlichen und jährlichen Servicearbeiten, so wie die Reparatur des Geräts, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Servicepersonal (technischer Service) durchgeführt werden.

8. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Bringen Sie gebrauchte Geräte zur Sammelstelle.** Informationen über den nächstgelegenen Standort finden Sie auf der Website der Gemeinde.
- **Verlassen Sie das Gerät an der Servicestelle.** Ist die Reparatur des Gerätes aus technischen Gründen unrentabel oder unmöglich, ist die Servicestelle verpflichtet, das Gerät kostenlos abzunehmen.
- **Geben Sie gebrauchte Geräte zurück, ohne das Haus zu verlassen.** Wenn Sie keine Zeit oder Gelegenheit haben, Ihre Geräte zur Sammelstelle zu transportieren, können Sie die Dienste von Fachfirmen in Anspruch nehmen.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden,

W0003390WZWO es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird

9. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use. Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited. The photos and drawings are illustrative and may differ from the purchased device.

CAUTION: The manual should be kept in a safe place, available to the staff.

The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.

- **CAUTION:** If the device was damaged during transport it should not be connected!
- In the case of a longer break in the operation of the device (night breaks, holiday breaks, etc.) it is necessary to disconnect the device from the electrical power supply.
- Incorrect operation and improper use can cause serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.
- During operation the device and the power cable plug must be protected against contact with water or other liquids. If the device is accidentally fell into water or was flooded with water, it is necessary to immediately pull out the plug from the socket, and then commission the inspection of the device to an expert technician.
- Do not insert any objects into the openings in the housing of the device.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly inspect the condition of the plug and the power cord. In the case any damage to the plug or the cable is found, it should be repaired in an authorized repair point.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never open the housing of the device by yourself.
- Never try to repair the device by yourself – it could lead to life-threatening situations.
- It is prohibited for any changes and repairs to be performed by persons who are not professionally trained.
- Protect the power supply cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames.
- When disconnecting the device from the power supply socket, switch off the device first. Always grab it by the plug and never pull by the cord.
- Secure the power cable to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable.
- If the power cord is damaged, it has to be replaced. Non-detachable power supply cords should be replaced at a specialized repair workshop or by a qualified person.
- Control the operation of the device during use.
- Do not allow for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- **CAUTION:** If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.
- Never pull the device by the power cord.

2. PURPOSE OF THE DEVICE

The crepe maker is designed to fry crepes , pancakes, pies etc. Any other use of the device is improper. This device may not be used to heat pots or pans. Do not place aluminum foil or cling film on the heating plate.

3. TECHNICAL SPECIFICATION

Dimensions WxDxH (mm)	450x470x220
Generated power (W)	3000
Power source (V / Hz)	230/ 50
Weight (kg)	19,1
IP	IPX3

4. SETTING UP THE DEVICE

- Crepe maker should be placed on a stable surface indoors with a disconnected power supply.
- The device should be placed in such a way which will allow for quick and easy unplugging from the electrical supply network.
- This device should not be built over or placed right next to another similar device.
- Placement of the device should allow access at least from the front. There should be no flammable materials in the proximity of the device.
- Ensure proper ventilation of the device. Ambient temperature should not exceed 50 °C.
- In case any nearby wall is made of flammable materials (e.g. wood) distance to the device should not be less than 50cm.
- Crepe makers are equipped with a flexible electrical cord of 3x1.5 mm sq. with a plug .
- Before connecting the device to a source of electricity set the power switch to "0".
- The device should be connected to a 230V / 50Hz socket with a 30mA residual-current device.
- It is recommended that the device is plugged into a socket mounted on a wall. Connecting the device through a socket where other devices are connected at the same time may cause electrical wiring to fail.
- The socket should be inspected for safety and potential threat of electric shock

- Any connections or modifications of the device may only be carried out by a properly qualified person in accordance with health and safety regulations.

5. SAFETY IN THE WORKPLACE

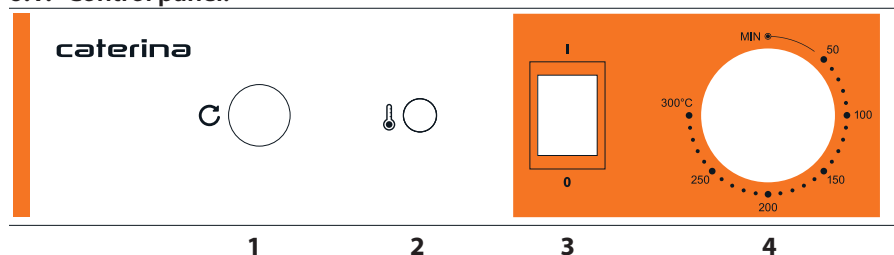
In order to prevent electric shock and burns resulting from contact with electricity follow the safety rules below:

- Provide training for employees in accordance with information included in this instruction manual.
- Provide training for employees on the basic rules regarding operating electrical devices, health and safety in the workplace and first aid in case of emergency
- Make sure the device is ready to work before switching it on.
- Make sure the electrical cord is not in contact with any hot surfaces.
- Unplug the device before performing any maintenance activities.
- Initiating the device with any control or heating element damaged is prohibited.
- Taking food of the device should only take place with the use of tools (e.g. a turner)
- This device cannot be washed under running water.
- Do not touch the heating plates or the housing of the device with bare hands.
- Any person operating the device must have dry hands.
- Any repairs of the device may only be performed by qualified technical personnel (technical service provider)
- Any person operating the device should remain cautious as hot surfaces of the device may cause burns.
- Do not leave the device on unattended. Disconnect the device from the source of electricity when not in use.

6. OPERATING THE DEVICE

- Before connecting the device to a source of electricity set the power switch to "0".
- Before first use remove protective film from the device. Wash external surfaces with the use of water and a degreasing agent used for washing dishes. Do not use abrasive or other substances, which could damage the surface. For cleaning use only a damp cloth. After washing the device, allow it to dry off completely.
- After washing the device turn the control knob to 300 °C. Allow the crepe maker to work for +/- 20 minutes. You may notice smoke, which is released by the protective layer. This is a normal thing to happen.
- After 20 minutes of heating turn the control knob to a desired temperature in the range of 50 °C to 300 °C (an indicator will turn on) and spread a large quantity of butter or oil onto the device. Do not allow for large quantities of fat or oil to settle on the plate as it may cause forming of carbon on the plates. Any carbon should be removed from the plate immediately.
- When temperature of the plate reaches the set value, thermostat disconnects power, heating indicator will turn off. When temperature falls below the set value the regulator will initiate heating and the heating indicator will turn on.
- When the food is ready to be served it should be taken of the device with the use of accessories made of wood or plastic. Metal tools should not be used in order to prevent damage to the heating plates.
- Do not touch the heating plates or the housing of the device with bare hands.
- Any person operating the device must have dry hands.
- The device should be heated up before use. Always heat the device up for 15 minutes before preparing food. This way even distribution of heat on the heating plate is ensured.
- After the work is finished, set the thermostat to "MIN", the power switch to the „0“; position and unplug the plug from the mains
- socket.
- If the heaters overheat, the safety thermostat is switched off, in which case, after cooling down the device, use the „RESET“ button located behind the cover.

6.1. Control panel:



1. RESET
2. Heating control lamp
3. Power ON / OFF switch
4. Temperature controller knob

7. MAINTENANCE

Before the beginning of any maintenance activities disconnect the device from the source of electricity.

When not in use heating plates should be covered with vegetable oil to protect it from corrosion. Daily maintenance activities include taking everything off the heating plate and wiping it with a paper towel.

In order to prevent damage to the plate metal cleaning tools should not be used. The following should be checked monthly:

- Correctness of the electrical connections
- State of the heating elements
- Proper work of all the elements of the device

The device should be serviced annually in order to determine the level of wear and possible faults of any of its elements. In case any failure is discovered qualified technical personnel (technical service provider) is required to repair the failure. The person carrying out the service should verify the following with significant attention:

- State of the heating elements
- State of the protective parts for heating elements

- Amount of wear on the device
- Quality of insulation

When not in use the device should be disconnected, washed and placed in a well-ventilated place. Monthly and annual maintenance can only be performed by qualified technical personnel (service provider).

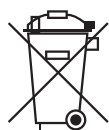
During first use of a brand new oven it gives off unpleasant smells resulting from a natural process of burning of preservatives on the heating plate. After first use the smell will not occur again.

8. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.



W0003390WZ

The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

9. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.



Stalgast Sp. z o.o.
Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgal@stalgal.com

• DE •
Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgal@stalgal.de
www.stalgal.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgal.com
www.stalgal.eu

• FR • ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgal.com
www.stalgal.eu