



דוכני מזון וציוד לאירוע מושלם

הוראות בטיחות והפעלה למכונת קרפ צרפתי

בטיחות: זכרו - בטיחות קודמת לכל!

1. האמור לעיל הינו כללי ביותר, מיומנותך והשכל הישר שלך הכרחיים למניעת תאונות.
2. אסור לתת למי שטרם מלאו לו 18 שנים להפעיל את פלטת הקרפ צרפתי.
3. יש להרחיק את הקרפ הצרפתי ממקור מים / רטיבות / חומר דליק / אש.
4. אסור לכסות ו/או לעטוף את הקרפ הצרפתי וכן אסור להניח דברים על הקרפ הצרפתי.
5. יש להרחיק אנשים ובניחוד ילדים מסביבת הקרפ הצרפתי, פלטת הקרפ כבדה מאד.
6. חובה לוודא כי כל חיבורי החשמל לפלטת הקרפ הצרפתי תקינים ולא פגומים (חשופים).
7. חובה להניח את פלטת הקרפ הצרפתי על שולחן / משטח ישר ויציב שלא תחליק! - זהירות כבד וחם מאד.
8. בסיום השימוש זכור כי פלטת הקרפ הצרפתי חמה מאד על כן חובה להמתין שתתקרר לפני ניקוי / שינוע.
9. צריכת חשמל של 3000 וואט, אסור לחבר לאותו שקע / קו חשמל מכשירי חשמל נוספים.

הוראות כלליות בהכנת בלילת קרפ:

1. חובה להשתמש באבקת בסיס המיועד לקרפ צרפתי בלבד.
2. את תערובת הקרפ הצרפתי מכינים בקערה חיצונית.
3. שופכים לקערה 1-קג' אבקת קרפ, מוסיפים מים ומערבבים עד שהבלילה נהיית אחידה וניתנת למזיגה.
4. ליצוק על הפלטה בעזרת כד / מצקת, את בלילת הקרפ.
5. לערבב בצורה סיבובית באמצעות בוחשן ייעודי לקבלת קרפ צרפתי עגול דק ואחיד.

הפעלה:

1. לפלטת הקרפ הצרפתי 2 כפתורים: 1- הפעלה, 2- ווסת טמפרטורה. יש פלטות קרפים שכפתור ההפעלה הוא ווסת הטמפרטורה
2. חבר את מכונת הקרפ הצרפתי לשקע החשמל, העבר את כפתור למצב ON.
3. סובב את ווסתי הטמפ' ל-180 מעלות.
4. המתן כ-20 דקות עד שהפלטה תתחמם, רק שהפלטה רותחת אפשר להכין עליה קרפ צרפתי.
5. שמן מעט את פלטת הקרפ, עדיף באמצעות ספריי שמן, לפני כל הכנת קרפ.

הפסקת המכונה

1. שמסיימים להכין קרפ צרפתי לכבות את כפתור ההפעלה הראשי.
2. לנתק את כבל החשמל מהשקע ולהמתין שהמכונה תתקרר (כשעה לפחות).

הוראות ניקוי:

1. וודא שפלטת הקרפ הצרפתי מנותקת מהחשמל.
2. וודא כי פלטת הקרפ הצרפתי לא חמה, אין לטבול ו/או לנקות במים זורמים.
3. מגש פלטת הקרפ הצרפתי מצופה טפלון!, לא לגרד אותו בשפכטל, ברזלית וכד'.
4. נגב בעדינות באמצעות מטלית לחה בלבד!, חובה לייבש באמצעות מטלית יבשה.
5. אסור שפשוף עם סקוטש / ברזלית.

בכל בעיה ו/או תקלה בקרפ הצרפתי התקשרו 24/7 לטל' 03-9448080