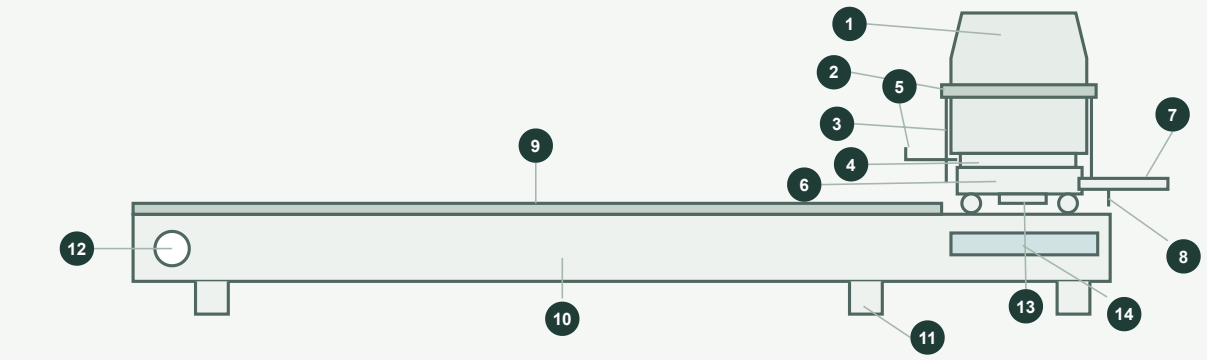
Kullanım Kılavuzu

Pusulu krep makinesi | Kurulum, kullanım, temizlik ve tarifler

Makinenin parçaları

Bu kılavuz, sağlanan altı sayfalık İngilizce kullanım kılavuzunun içeriğini Pusulu markasıyla yeniden düzenlenmiş olarak sunar. Kaynak kılavuzdaki makine adı Crepeautomatic OMO 01’dir.



Parça şeması

1. Hamur haznesi
2. Taşıyıcı halka
3. Destek çubukları
4. Hazne kapağı
5. Kapak kolu
6. Hamur dağıtım arabası
7. Dağıtım arabası kolu
8. Akış ayar vidası
9. Pişirme plakası
10. Metal gövde
11. Ayarlanabilir ayaklar
12. Termostat düğmesi
13. Dağıtım ağzı
14. Su tepsisi

İlk kullanımdan önce ve terazileme

İlk çalıştırmadan önce koruyucu filmi çıkarın. Metal üzerinde kalan yapışkanı yumuşak sünger ve normal bulaşık deterjanıyla temizleyin.

Makineyi, termostat düğmesi size bakacak biçimde düz bir çalışma tezgâhına yerleştirin. Kaynak kılavuz metal, mermer veya taş yüzey önerir; diğer yüzeylerde ısıdan korumak için ayakların altına ahşap levha, gazete veya karton konulmasından söz eder. Gerçek kuruluma uygun, sağlam ve ısıya dayanıklı bir destek kullanın.

Pişirme plakası terazide olmalıdır. Makinenin ilgili bölümünü yükseltmek veya alçaltmak için ayarlanabilir ayakları çevirin; üst yüzeyin tamamını dengeli ve düz hâle getirin.

Su tepsisini ve temizleme fırçasını makinenin sağ yarısının altındaki boşluğa, fırça dışarı bakacak şekilde yerleştirin. Her krepten sonra dağıtım arabasının alt ağzını bu su ve fırçayla temizleyin; düzenli temizlik doğru çalışma için gereklidir.

Dağıtım arabasını sağ tarafta, su tepsisinin üzerine yerleştirin; tekerlekleri pişirme plakasının kenarı altındaki rayda yatay olarak ilerlemelidir. Destek çubuklarını hazne halkasındaki plastik deliklere vidalayın. Aşırı sıkmayın; plastiği kırmamak için tam sıkılmadan hemen önce durun. Çubukları dağıtım arabasının sağındaki ve solundaki deliklere yerleştirin.

Dağıtım arabasını su terazisi gibi kullanın: içindeki sınıra kadar su doldurun ve suyun iki uçta aynı seviyede olduğunu kontrol edin. Ayakları su seviyesi eşitlenene kadar ayarlayın. Bu suyu temizlik için alttaki tepsiye dökün. Tepsiyi en fazla yarısına kadar doldurun ve su kirlendiğinde değiştirin.

Elektrik bağlantısı ve sıcaklık

Kaynak kılavuz standart tek fazlı 220 V priz; Kuzey Amerika sürümü için 120 V belirtir. Yalnızca elinizdeki makinenin etiketine ve sürümüne uygun besleme kullanın.

Termostat düğmesinin sıfır işareti gösterge lambasının üstüne bakar. Bu noktayı referans alarak düğmeyi saat yönünde, 200 °C ile 250 °C arasındaki 225 °C konumuna çevirin. 225 °C’yi aşmayın.

Geçerli elektrik tesisatı kurallarına uyun. İş yerinizin tesisatını yetkili bir elektrikçiye kontrol ettirin ve doğru topraklamayı sağlayın. Özellikle açık alanda tüm fişleri yağmurdan ve nemden koruyun. Yalnızca onaylı uzatma kabloları kullanın.

Plaka yaklaşık 7-8 dakikada çalışma sıcaklığına ulaşır. Gösterge lambası söner ve termostatın tıklama sesi duyulur. Kullanım sırasında termostat sıcaklığı korumak için ısıtmayı otomatik olarak açıp kapatır; bu normaldir.

Hamur haznesi ve otomatik besleme

Hamuru aşağıdaki tarife göre hazırlayın, hazneye dökün ve metal kapağı kapatın. Borudan hava geçebilmesi için haznenin üçte birini boş bırakın. Bir tariflik karışım haznenin yaklaşık üçte ikisini doldurmalıdır.

Kapak kolunun kapalı konumda olduğunu kontrol edin. Hazneyi halkadan geçirerek dağıtım arabasına yerleştirin; metal kapak arabanın üst kenarlarına doğru oturmalıdır. Kol kolay açılıp kapanabilmesi için size baksın.

Kapak kolunu açıp hamurun dağıtım arabasına akmasını sağlayın. Kaynağa göre akış, arabanın üstünden yaklaşık bir parmak yüksekte durur; normal besleme sırasında kolu kapatmak gerekmez. Dolu bir arabada 4-5 krep için yeterli hamur bulunur.

Hamur seviyesi düştükçe hazne dağıtım arabasını otomatik doldurur. Malzeme farkları veya nem akışı durdurabilir ya da yavaşlatabilir. Akış yeniden başlayana kadar hazneyi kaldırın veya hava girmesi için yanlarına hafifçe bastırın. Hamur istenen seviyeyi aşarsa akış normale dönene kadar kapağı aralıklarla

açıp kapatın. Aynı yöntem işin yavaşladığı zamanlarda da kullanılabilir.

Yüksek ortam sıcaklığında kaynak, kurumayı önlemek için arabadaki hamurun yüzeyine biraz su püskürtmeyi önerir; yeni hamurun bu koruyucu tabakanın altına yerleştiğini belirtir.

Hazne boşalınca metal kapağı dolu bir hazneye aktarın. Az hamur kaldığında tamamının dağıtım arabasına akmasını bekleyin, hazneyi çıkarın ve bu arada kapağı değiştirin.

Yağlama ve ilk alıştırma

Her iş gününün başında pişirme plakasına mümkün olan en az miktarda yenilebilir ayçiçek yağı sürün. Yeni makinenin ilk kullanımında 1-2 çay kaşığı kullanın, sonraki günlerde miktarı azaltın.

Her iki krep arasında yağlamak gerekmez. 5-10 dakikalık aradan sonra yalnızca bir damla; 10 dakikadan uzun aradan sonra birkaç damla kullanın. Yağı en az miktarda tutun.

Yeni plaka normal çalışacak kadar yağ alana kadar ilk krepler kusursuz olmayabilir. Yüzey alıştıkça sonuçlar iyileşir ve giderek daha az yağ gerekir.

Yepyeni bir makinede yapılan ilk 5-10 krebi yemeyin.

Krebi yayma

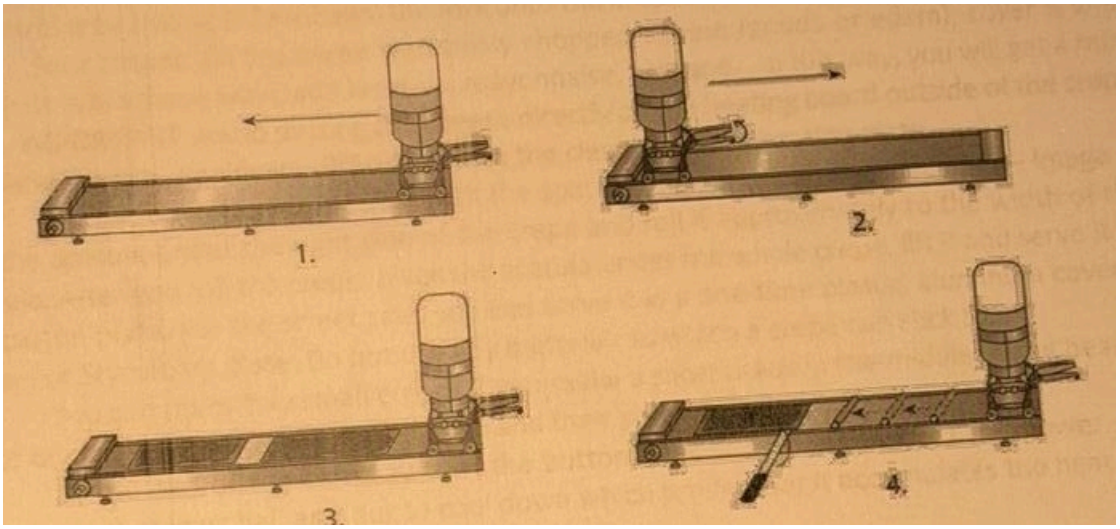
Her krepten önce dağıtım arabasının alt ağzını su tepsisindeki fırçayla temizleyin. Böylece kuruyan hamurun ağzı tıkaması önlenir.

Adım 1: Sağ elinizle dağıtım arabasını sağdaki başlangıç konumundan plakanın sol ucuna, kenara ulaşana kadar çekin.

Adım 2: Arabanın kolunu yukarı bastırırken arabayı başlangıç konumuna doğru geri çekin. Hamuru yayarken kolu basılı tutun. İlk tekerlekler plaka kenarına ulaştığında kolu kararlı biçimde bırakın, ancak arabayı sonuna kadar hareket ettirmeyi sürdürün. Çok yavaş hareket taşmaya, çok hızlı hareket dar ve kesintili krebe neden olabilir.

Kolu kaldırmak dağıtım ağzını açar. Kolun sağındaki sınırlayıcıyı yukarı çevirmek açıklığı ve akışı azaltır; daha yavaş hareket gerekir. Aşağı çevirmek açıklığı ve akışı artırır; daha hızlı hareket gerekir. Ayarı elinizin hareket hızıyla eşleştirin.

Hamurun su tepsisine dökülmemesi için akışı plaka kenarından yaklaşık 1 cm önce bitirin. Krep yalnızca tek taraftan pişer; çevirmek gerekmez. Her krepten önce ağzı fırçayla temizleyin.



İç harç, sarma ve servis

Adım 3: Yayılan hamur beyaz rengini kaybedince iç harcı ekleyin. Dolguyu krebin ortadaki üçte birlik bölümüne, enine iki ucuna kadar yayın; böylece sarıldıktan sonra ilk ve son lokmada da dolgu bulunur.

Tatlı seçenekler arasında marmelat, çikolata kreması, fındıklı çikolata kreması, şekerli dövülmüş ceviz, süt ve şekerli Hindistan cevizi, çikolatalı bisküvi kırığı ile hazır vanilya, çikolata ve orman meyveli dolgular bulunur. Kaynak, cam dolgu kabının metal gövde üzerinde ısıtılarak içeriğinin yumuşatılmasını, eriyen dolgunun çatalla krebin üzerine akıtılmasını önerir.

Mini pizza benzeri tuzlu krep için ince kesilmiş Gouda veya Edam peyniri, aynı şekilde kesilmiş jambon, ketçap, mayonez ve kekik ekleyin. Temizlemesi zor olduğu için peyniri krebin dışında doğrudan pişirme plakasına koymayın.

Adım 4: Makineyle verilen spatulayı krebin sağ altına sokup krebi yaklaşık spatula genişliğinde sarın. Spatulayı rulonun tamamının altına yerleştirin, kaldırın ve uygun bir tabakta sunun. Kaynak, paket servis için tek kullanımlık plastik, alüminyum kaplı karton veya köpük tabakları sayar. Krebe yapışmayan, gıda temasına uygun servis malzemesi kullanın.

İki küçük krep yapmak için plakanın ortasında kolu kısa süre bırakın ve yeniden bastırın.

İş günü sonunda düğmeyi sıfıra çevirin ve fişi çekin. Isıyı iyi tuttuğu için plakanın soğumasına en az yarım saat izin verin.

Kalınlık ayarı ve dağıtım arabasının temizliği

Krep kalınlığı, pişirme plakası ile dağıtım ağzı arasındaki mesafeyle ayarlanır. Kaynaktaki ayar 1,5 mm’dir; yaklaşık bir madeni para kalınlığı. Değiştirmek için her ayağı eşit ayarlayın: plastik parçayı ve somunu çıkarın, vidayı içeri veya dışarı çevirin, somunu ve plastik parçayı yeniden takın. Her ayağın üstünde plaka ile ağız arasındaki mesafe aynı kalsın.

Her günün sonunda dağıtım arabasını ılık su ve sıvı bulaşık deterjanıyla iyice temizleyin. Gece boyunca kirli bırakmayın. Kuruyan hamur hareketli parçaları engelleyebilir.

Kolu kullanarak ağzı açın; alt ağız dâhil hareketli parçaların iç yüzeylerini temizleyin. Uzun hareketli plakanın yan parçalarla birleştiği yerlere özellikle dikkat edin. Ağız hiç açılmıyorsa dağıtım arabasının tamamını büyük bir tepside ılık su içinde 10 dakika bekletin.

Kapalı arabadan hamur sızıyorsa önce ağza sıkışmış kuru hamur olup olmadığını kontrol edin. Görünmüyorsa iç parçaları, özellikle uzun hareketli plakanın yan birleşimlerini güçlü su akışıyla yıkayın. Bu yıkama talimatı elektrikli makineye değil, çıkarılabilir dağıtım arabasına ilişkindir.

Sıvı bulaşık deterjanını bez veya süngerin yumuşak tarafıyla kullanın. Sert malzemeler arabayı çizer. Dağıtım arabasını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Hareketli parçayı kapalı konuma döndüren yaylar gevşerse kaynak, yayların yukarı kaldırılmasını veya yay taşıyıcısının gerilmesini söyler.

Plaka ve gövde temizliği

Her iş gününden sonra pişirme plakasını nemli bez veya mutfak süngerinin yumuşak tarafı ve birkaç damla bulaşık deterjanıyla temizleyin. Sert tel sünger veya aşındırıcı temizlik kimyasalı kullanmayın.

Metal gövdeyi sıvı bulaşık deterjanı ve yumuşak süngerle temizleyin. Süngerin sert yüzeyi gövdeyi çizebilir.

Plaka her gün temizlenmezse siyah bir tabaka oluşabilir. Kalın tabaka yalıtım yaparak etkili ısınmayı engeller. Bunu telafi etmek için sıcaklığı 225 °C'nin üzerine çıkarmayın; yüksek sıcaklık rezistansa ve termostata zarar verebilir. Kaynak kılavuz siyah tabaka için en ince zımparayı önerir; aşındırıcı işlemden önce gerçek plaka yüzeyine uygun yöntemi Pusulu'dan teyit edin.

Temel krep hamuru tarifi

Bu tarif, kalınlığa göre yaklaşık 30 büyük krep verir. Birden fazla ölçü hazırlanabilir; kullanılmayan hamuru buzdolabında tutun. Beklerken yağ yukarı çıkabilir, un dibe çökebilir. Kullanmadan önce kaşık veya spatulayla iyice karıştırın.

Yağ, şeker, yumurta, süt ve vanilyalı şekeri elektrikli mikserle saat yönünde iyice karıştırın. Unu ekleyip karıştırın, ardından suyu ilave edin. Pürüzsüz olana kadar aynı yönde karıştırmaya devam edin.

Hiç topak kalmaması için hamuru süzgeçten geçirin.

- 100 ml ayçiçek yağı.
- 100 g şeker; hem tatlı hem tuzlu krebe uygun nötr hamur için yarısını kullanın.
- 5 yumurta; yumurtalar küçükse bir tane daha ekleyin.
- 1,5 L süt; en az %2,8 süt yağı, tercihen daha yüksek.
- 20 g vanilyalı şeker (iki küçük paket). Kaynak, özellikle açık alanda daha güçlü aroma için üç pakete izin verir.
- 1 kg yumuşak un, tip 500 veya "00". İri taneli ya da kendinden kabaran un kullanmayın.
- 150 ml su.

Ek iç harç tarifleri

Çikolata kreması, marmelat, çikolata, şekerli ceviz, bisküvi kırığı, yer fıstığı, Hindistan cevizi ve mevsim meyvelerine ek olarak kaynak aşağıdaki karışımları verir. Aşağıdaki adlar tarif tarzlarını belirtir; makinenin markası değildir.

- Ceviz: 1 ölçü dövülmüş cevize 1,5 ölçü şeker ekleyin.
- Snickers tarzı: 5 yumurta akı, 250 g doğranmış tuzsuz yer fıstığı, 25 g şeker, 2 kaşık bal ve koyu kıvam verecek kadar bisküvi kırığını karıştırın. Kolay sürüm: doğranmış tuzsuz yer fıstığını fıstık ezmesiyle karıştırıp karamel sos ekleyin. Kaynaktaki yumurta aklı tarifte pişirme adımı yoktur; pişmeyen dolguda pastörize yumurta akı kullanın.
- Bounty tarzı: 0,5 L süt ve 300 ml suyu 10 kaşık şeker, bir ölçü vanilyalı şeker ve 3 kaşık irmikle pişirin; 250 g Hindistan cevizi ekleyin. Kolay sürüm: çikolata kremasını Hindistan ceviziyle karıştırın.
- Vişne: Temizlenip süzülmüş vişneleri çikolata kremasıyla karıştırın.
- Giotto tarzı: Kavrulmuş, ince kıyılmış fındığı bisküvi kırığı ve karamel sosla karıştırın.
- Magnum tarzı: Kavrulmuş, doğranmış bademi eritilmiş beyaz çikolata ve karamel sosla karıştırın.
- Çikolata parçaları: Farklı çikolata parçalarını açık krebin üzerine sıralayın; 100 g veya en az 50 g kullanın. Normalden biraz daha geniş sarın.
- Meyve: Bir muzu ince dilimleyin, üzerine eritilmiş çikolata veya meyve şurubu dökün; yanında bir top dondurmayla sunun.
- Jaffa tarzı: Fındıklı çikolata kreması veya çikolata kreması, bisküvi kırığı ve küçük portakal parçaları.

- Kara Orman: Fındıklı çikolata kreması veya çikolata kreması, bisküvi kırığı ve vişne.
- Hawaii: Fındıklı çikolata kreması veya çikolata kreması, bisküvi kırığı ve küçük ananas parçaları.
- Oreo tarzı: Fındıklı çikolata kreması veya çikolata kreması ve kırılmış kakaolu sandviç bisküvi.
- Çıtır müsli: Krebe bir kaşık çıtır müsli ekleyin.
- Tuzlu: Normalde pizzada kullandığınız malzemeleri kullanın.
- Müşteriye sunmadan önce pratik yapın; her krebin ve dolgu karışımının maliyetini hesaplayın.

Pusulu destek

Sipariş ve WhatsApp: +49 163 6243712. Ek iletişim hattı: +90 553 351 1822. Web sitesi: pusulu.com.

Özgün anlatım ve çizimler için kaynak fotoğraflar referanstır. Bu sürümde marka ve iletişim bilgileri güncellenmiş, elektrik etiketinin kontrolü açıklanmış; gerçek kurulum veya gıda temas yüzeyi için kontrol gerektiren kaynak önerileri açıkça belirtilmiştir.