

# MANUAL DO PRODUTO

## Máquina de Crepe Francês (Panquequeira) a Gás



Parabéns! Você acaba de adquirir a **Máquina de Crepe Francês (Panquequeira) a Gás** - da **ADEMAQ**, que procurou reunir praticidade no manuseio e grande produtividade, aliados a um design sóbrio e robusto.

Para que você possa usufruir de forma plena seu equipamento, seguem instruções de manuseio e manutenção adequados.

### LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL

#### INSTALAÇÃO DA MÁQUINA:

- Adquira em lojas especializadas o "kit" de mangueira e registro de gás dentro das normas NBR. Conecte a mangueira com uma abraçadeira, utilizando uma chave de fenda na saída de gás (5) na parte lateral da máquina. Conecte o registro do gás ao botijão de gás de 13 kg. (GLP). Utilize somente botijão de gás de 13 kg.
- **NUNCA** utilize gás de alta pressão ou de rua (canalizado) na ligação da máquina.
- O botijão de gás deve estar a uma distância segura do equipamento, de acordo com o comprimento da mangueira de gás.
- Não instale a máquina próxima a materiais combustíveis ou que ofereçam riscos de explosões e incêndios.
- Instale a sua máquina em área bastante arejada e sem vento, de modo a eliminar gases provenientes da combustão.
- Instale o produto em uma superfície plana, deixando 10cm de cada lado livre de qualquer objeto para circulação de ar.
- Quando seu equipamento não estiver em uso, mantenha a válvula do regulador (saída do botijão) fechada.

#### 1º USO: (ANTES DE LIGAR A MÁQUINA)

- Retire a máquina, a espátula, o rodo e os pés de borracha da caixa.
- Vire a máquina com o disco (2) para baixo e rosqueie os pés de borracha até o fim nos seis orifícios da máquina.
- Vire novamente a máquina e retire o plástico protetor sobre o disco (2).
- Com um pano limpo e umedecido em álcool retire a camada de proteção que reveste o disco (2).
- Para sua instalação, utilize uma base firme e compatível com o peso do produto.
- Nivele a máquina através dos pés para que a massa não escorra de um lado para outro no disco (2).

#### MODO DE USO:

- Seu equipamento é fornecido com um registro (1) de regulação com dois estágios de chama (máximo e mínimo).
- Incorporado ao registro existe um dispositivo de segurança que só permitirá sua abertura quando o botão for pressionado e girado para a esquerda.
- Abra o registro do regulador de pressão do botijão e em seguida, com um fósforo aceso, pressione o botão do registro (1) e gire para a esquerda, colocando na posição de chama "máxima" e aproxime o palito aceso do queimador (3) entre o disco (2) e o gabinete (4) pelo lado esquerdo ou direito da máquina. **NUNCA** coloque a chama do fósforo entre o disco (2) e o gabinete (4) na direção do registro (1). Acenda a chama do gás sempre pelas laterais. **NUNCA** pela frente.
- Deixe por aproximadamente 20 minutos o botão na posição de chama máxima para que o calor se propague por todo o disco.
- Com um guardanapo de papel ou pincel, "unte" o disco (2) com margarina.
- Utilizando-se de uma concha, despeje a massa no centro do disco e com o auxílio do rodo espalhe a massa rapidamente por todo o disco. Se houver necessidade coloque mais massa para que o disco fique grande e perfeito.
- Se achar que o crepe está assando muito rápido, ou mesmo queimando, diminua o registro da chama para a direita, girando o botão.
- Mantenha o rodo dentro de um recipiente com água.



- Aguarde alguns segundos e vire a massa com a espátula para assar do outro lado.
- Para apagar o queimador, gire o botão do registro totalmente para a direita.
- Para apagar totalmente a máquina, gire o dois botão do registro totalmente para a direita e em seguida feche o registro do regulador de pressão (botijão).
- Após o primeiro uso da máquina, o disco ficará preto devido a gordura utilizada para «untar» o disco.

#### LIMPEZA DA MÁQUINA

- Após desligar o gás, espere a máquina esfriar.
- Para a limpeza de toda a máquina, utilize apenas um pano limpo com álcool. Não aconselhamos o uso de qualquer esponja fibrosa (palha de aço ou similar) para limpeza.
- Seque bem o disco e todas as partes da máquina.
- Se a máquina ficar sem uso por um longo período, unte o disco com óleo de cozinha ou margarina e proteja-o com plástico tipo "Rolopac".
- Guarde a máquina em local seco longe de umidade.

#### SEGURANÇA - CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES

- Antes de utilizar a máquina, inspecione a mangueira do gás, o registro e o regulador da chama.
- Em caso de dano aparente, procure a assistência técnica autorizada.
- Sempre utilize superfície plana e firme para se trabalhar com a máquina.
- A máquina não deve estar úmida e nem deve ser operada em ambiente úmido.

#### GUIA PARA SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Segue abaixo uma relação de eventuais problemas que possam surgir no equipamento. Se o problema persistir, consulte a assistência técnica da **ADEMAQ**.

##### • O queimador não acende

Verifique se o registro do gás está aberto e se há gás no botijão.

##### • Presença de cheiro de gás

Verifique se o queimador está aceso. Verifique se não há vazamentos na mangueira, no registro do botijão e na máquina. Utilize uma esponja de cozinha com sabão para essa verificação.

#### MASSA PARA FAZER O CREPE FRANCÊS

**Ingredientes:** 3 xícaras de leite; 1 xícara de milho; 4 ovos; 3 colheres de sopa de óleo; 1 pitada de sal; 1 xícara de farinha de trigo

#### Modo de preparo da massa:

- Bater todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos.
- Deixe a massa descansar por 15 minutos.
- Antes de usar, mexa a massa com uma colher de pau até que a mesma fique homogênea novamente.
- Utilize a massa no mesmo dia. O rendimento é de aproximadamente 50 crepes.
- Para o recheio utilize a sua criatividade. Uma boa fonte de consulta é a internet.

#### CERTIFICADO DE GARANTIA

A **ADEMAQ Indústria e Comércio de Máquinas Ltda.**, com este produto, tem como objetivo atender plenamente o consumidor, proporcionando garantia contra qualquer defeito de material ou de fabricação que possam apresentar-se no prazo de 6 (seis) meses, contados a partir da data de aquisição pelo primeiro comprador.

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

Esta garantia fica extinta se ocorrer uma das hipóteses a seguir:

**acidentes; agentes da natureza; modificação do sistema do gás; utilização de gás canalizado (de rua) ou de alta pressão; manuseio em desacordo com o manual de instruções do produto ou ajuste / conserto feito por pessoa não autorizada.**

**OS CUSTOS DO ENVIO DO PRODUTO PARA A ASSISTÊNCIA TÉCNICA (FORA DA GARANTIA) FICARÃO POR CONTA DO CONSUMIDOR FINAL**

#### ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA:

Vide endereço no rodapé da página