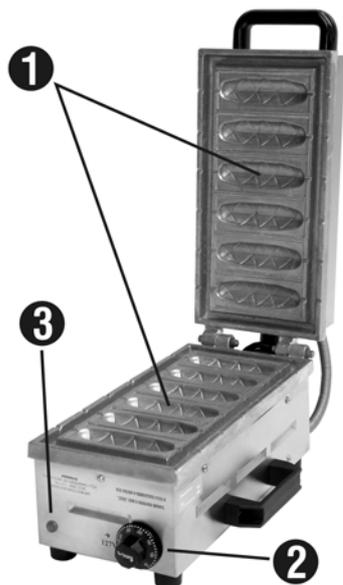


Máquina de Crepe no Palito Crepelíssimo 6



TENSÃO	127V
POTÊNCIA	1745 watts IPX3
FREQUÊNCIA	60 Hz

TENSÃO	220V
POTÊNCIA	1484 watts IPX3
FREQUÊNCIA	60 Hz

Parabéns! Você acaba de adquirir a Máquina de Crepe no Palito “Crepelíssimo” 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.

MANUSEIO

• Para evitar danos, verifique se a tensão indicada é a mesma da tomada, ou seja, 127 ou 220V. Para melhor desempenho, utilize uma tomada exclusiva para a ligação da máquina.

• Instalar o produto em uma superfície plana, deixando 10cm de cada lado livre de qualquer objeto para circulação de ar.

Para produzir crepe:

• Ligue o plug na tomada

1º USO:

• Para o primeiro uso, acione o termostato (2) até 320 graus e aguarde pelo menos 10 minutos antes de “untar” as placas de alumínio. Unte com margarina (utilize pincel pequeno) toda as placas de alumínio (1) inferior e superior. Feche a máquina e aguarde mais 3 minutos. **Repita esta operação 5 vezes.** Este procedimento evitará que o seu “Crepelíssimo” grude nas chapas.

USOS SUBSEQUENTES:

- Com a máquina aberta, gire o termostato (2) no sentido horário, até atingir 320 graus e aguarde até que a lâmpada sinalizadora (3) se apague.
- Unte com margarina os locais onde serão feitos os crepes na chapa de alumínio (parte superior e inferior). Utilize pincel pequeno para untar.
- Coloque a massa no orifício correspondente ao crepe que você irá fazer, até preenchê-lo completamente (parte inferior).
- Coloque o recheio com palito sobre a massa e se ficar recheio sem cobertura de massa, adicione mais até completar.
- Feche a máquina e mantenha pressionada a parte superior sobre a inferior por 1 ou 2 minutos.
- Aguarde 3 a 4 minutos e seu “Crepelíssimo” estará pronto.
- Corte com uma faca o excesso de massa nas laterais e sirva o “Crepelíssimo” ao seu cliente.

Obs.1: Deixe a máquina aberta quando não estiver fazendo crepes. Isso evitará o surgimento de fumaça no aparelho.

Obs.2: Se não estiver fazendo crepes, o termostato deve ser diminuído para 280 graus.

• Para desligar a máquina, **NUNCA** gire o termostato para o zero. **DESLIGUE O PLUG DA TOMADA** e não mexa no termostato.

LIMPEZA DA MÁQUINA

ATENÇÃO: A máquina **NÃO** deve ser limpa com jato d’água ou de limpeza a vapor. A máquina **NÃO** deve ser submersa em água ou qualquer outro líquido para não danificar as partes elétricas do produto e evitar choque elétrico.

- Após a utilização da máquina, desligue o plug da tomada e espere a máquina esfriar.
- Para sua limpeza, utilize apenas um pano limpo com água e sabão.
- Com o uso frequente, a placa de alumínio começa a ficar escura por causa da margarina. Para sua limpeza, pode-se utilizar esponja de aço, água e sabão, ou ainda, se preferir, pasta para

desengordurar fogão.

• Não utilize objetos cortantes ou pontiagudos para a limpeza.

SEGURANÇA - CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES

- **Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.**
- Inspeção o equipamento, o cabo elétrico e o pino de ligação antes do uso da mesma.
- Em caso de algum dano aparente, procure repará-lo através de apoio técnico do fabricante.
- Utilize superfícies planas e firmes para se trabalhar com a máquina, pois qualquer desnível pode prejudicar o seu desempenho.
- A máquina não deve estar úmida, 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**.

- **VERIFIQUE SE A TENSÃO DA TOMADA CORRESPONDE COM A TENSÃO DA MÁQUINA.**
- **SOLICITE QUE UM ELETRICISTA HABILITADO TESTE A TENSÃO QUE CHEGA NA TOMADA ONDE A MÁQUINA ESTÁ SENDO LIGADA. SE A TENSÃO ESTIVER BAIXA, A MÁQUINA NÃO VAI ESQUENTAR.**

ATENÇÃO: Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

• A máquina não liga

Verifique se o cabo de força está ligado à tomada e se a tomada está funcionando.

• A máquina apresenta “choque”

Verifique se as partes elétricas e a máquina não estão molhados. Verifique se não há algum fio descascado em contato com a máquina.

• A placa de alumínio não esquenta

Gire o termostato (2) no sentido horário e verifique se a lâmpada piloto (3) acende.

MASSA PARA FAZER CREPE

Ingredientes: 4 ovos; 125 g de margarina; 1 colher de sopa de óleo; 1 colher de sopa de sal; 2 colheres de sopa de açúcar (rasas); 2 litros de leite; 1 kg de farinha de trigo; 400 g de amido de milho (maisena); 50 g de queijo ralado; 25 g de fermento em pó

Modo de preparo da massa:

Coloque os ingredientes pela ordem, dentro da batedeira e bata até que a massa fique homogênea. Em seguida, coloque a massa dentro de um recipiente com tampa e conserve em geladeira.

Antes de usar, mexa a massa com uma colher de pau até que a mesma fique homogênea novamente. A durabilidade da massa é de 3 (três) dias em geladeira, contados a partir da data em que foi feita.

O rendimento desta receita é de aproximadamente 80 crepes.

Recheios:

Queijo - Corte o queijo tipo mussarela em tiras não muito grossas. Na hora de fazer o crepe coloque o queijo e o palito ao mesmo tempo na máquina e cubra o recheio com massa.

Queijo e presunto - Corte o queijo e o presunto em tiras finas e enrola no palito.

Queijo e calabresa - Corte o queijo e a calabresa em cubinhos e espete no palito, intercalando os dois.

Existem muitos outros recheios que podem ser preparados, inclusive doces. É só ter criatividade e pôr a mão na massa.

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; rede elétrica imprópria; flutuações excessivas de energia elétrica; manuseio em desacordo com o manual de instruções do produto ou ajuste / conserto feito por pessoa não autorizada.

Obs.: Os custos relativos ao transporte da máquina até a assistência técnica ficarão por conta do consumidor.

ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA:

Vide endereço no rodapé da página