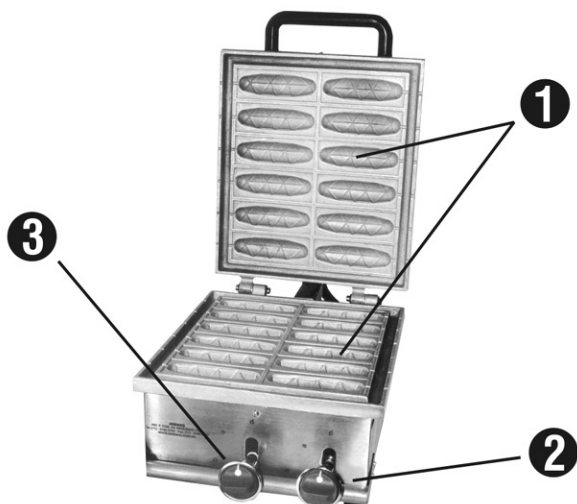


Máquina de Crepe no Palito Crepelíssimo a gás



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

Para produzir crepe:

- Adquirir em lojas especializadas o “kit” de mangueira e registro do gás. Conecte a mangueira com uma abraçadeira, utilizando uma chave de fenda na saída do gás na parte traseira da máquina. Conecte o registro de gás ao botijão de gás de 13 kg (GLP).
- Utilize somente botijão de gás de 13 kg (GLP).
- O botijão de gás deve estar a uma distância segura do equipamento, de acordo com o comprimento da mangueira de gás.
- O sistema de aquecimento da máquina de crepe “Crepelíssimo a Gás” é composto de dois queimadores infravermelhos de 2.250 kcal cada.

Manuseio:

- Após a verificação de todo o equipamento, abra o registro do gás, acenda um palito de crepe ou pequena tocha com auxílio de um fósforo e aproxime do bocal da chama através do orifício entre a placa de alumínio e a chapa de inox, girando o regulador da chama para acender o fogo
- Com a máquina aberta, acenda o queimador superior através do botão (2) e inferior, através do botão (3), deixando o inferior na temperatura mínima e o superior na máxima para que haja uniformidade no aquecimento das placas.

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

1º USO:

- Antes de usar pela primeira vez a máquina de crepe “Crepelíssimo”, é importante que as chapas de alumínio (1) sejam “queimadas”. Para isso, acione os queimadores e unte com margarina (utilize pincel pequeno) todos os orifícios da chapa (1) superior e inferior. Repita esta operação por 5 (cinco) vezes. Este procedimento evitará que o seu “Crepelíssimo” grude nas chapas.

USOS SUBSEQUENTES:

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

LIMPEZA DA MÁQUINA

- Após a utilização da máquina, desligue os queimadores 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, os botões reguladores da chama (2 e 3), o registro e a mangueira de gás
- 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 sofrer quedas ou pancadas pois existe um sistema de gás que pode ser danificado.
- **A máquina NÃO deve estar úmida, nem deve ser operada em ambiente fechado ou úmido e NUNCA próximo de produtos inflamáveis.**

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**.

• Existência de cheiro de gás

Verifique com o auxílio de esponja com sabão se não há vazamentos de gás nas ligações do regulador da chama ou no registro do gás. Caso haja formação de “bolhas de sabão”, refaça a ligação.

• A chama não aumenta ou está muito fraca

Verifique se o botijão de gás está cheio.

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 enrole 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; modificações do sistema de gás; 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