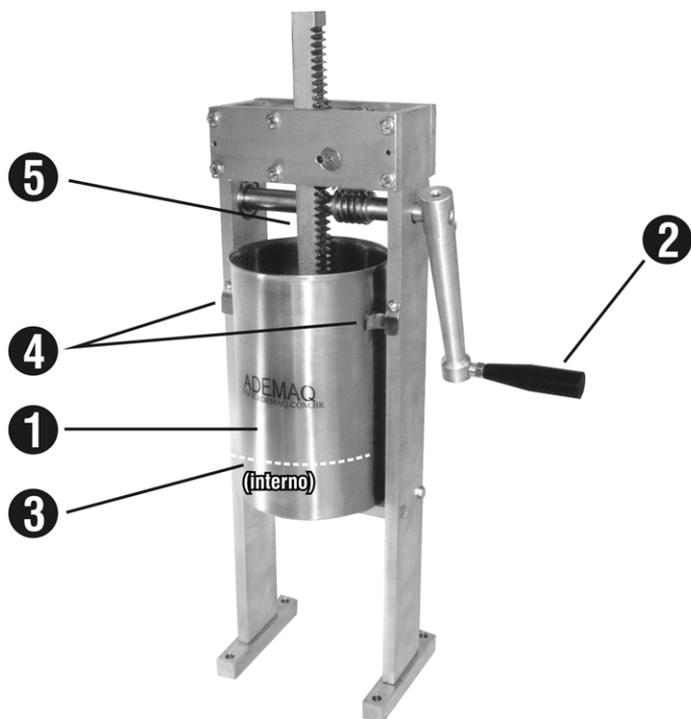


Masseira para Churros "De Pé"



Parabéns! Você acaba de adquirir a Masseira para Churros da **ADEMAQ**, que procurou reunir praticidade e um sistema "exclusivo" de fazer churros, onde o copo de aço inox foi confeccionado de forma que a "estrelinha" que molda os churros pode ser intercambiável, ou seja, você pode trocar o formato dos churros para o "Espanhol" ou para o "Palito" de forma prática e rápida.

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

MANUSEIO

- Utilize uma superfície firme e resistente para fixar a masseira com parafusos apropriados.
- A masseira não deve sofrer quedas nem pancadas, pois se qualquer parte da máquina entortar ou amassar, seu desempenho será comprometido.
- Após a limpeza e montagem da masseira, coloque a massa já pronta dentro do copo (1).
- Para tirar os churros, gire a manivela (2) no sentido horário, até que os churros fiquem do tamanho desejado e corte com o dedo rente à estrelinha. Recomenda-se o uso de luvas de plástico descartáveis. Em seguida, coloque para fritar em óleo bem quente.
- A capacidade do copo é de aproximadamente 3,5 kg de massa. A massa deve ser utilizada em temperatura ambiente e nunca gelada.
- Para trocar o formato dos churros, basta desrosquear a peça plástica no fundo do copo e substituir a "estrelinha" por outra de formato diferente. Essas estrelas são vendidas separadamente e adquiridas diretamente na fábrica.

LIMPEZA DO EQUIPAMENTO

A limpeza deve ser feita **TODOS OS DIAS**, impreterivelmente.

- Retire o copo da masseira (1), girando a manivela (2) no sentido anti-horário, até que o disco (3) fique acima do copo.
- Retire o copo erguendo as duas "presilhas" (4) que se encontram nas colunas da masseira.
- Com uma chave de fenda grande, retire o parafuso que fica no centro do disco (3).
- Desrosqueie a peça plástica no fundo do copo, retire a estrelinha e lave com água e sabão.
- Lave o copo, o disco e o parafuso com água, sabão ou detergente.
- Após a limpeza, recoloque o disco (3) apertando bem o parafuso com a chave de fenda e encaixe novamente o copo (1) na masseira prendendo-o com as presilhas.

MANUTENÇÃO

Uma vez por mês, lubrifique a cremalheira (5) com vaselina própria para

alimentação.

Não utilize graxa ou outro produto lubrificante.

Não mexa em qualquer parafuso da masseira, com exceção do parafuso do disco

GUIA PARA A SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

• A manivela está dura demais

Verifique se a massa não está dura ou muito gelada.

Após tirar a massa da geladeira, deixe descansar por algumas horas antes de utilizá-la.

Verifique se o copo foi colocado corretamente na masseira.

• O churros sai "ragado"

Verifique se não há algum pedaço de massa endurecido ou pelota de farinha grudada na "estrelinha" do copo.

RECEITA PARA MASSA DE CHURROS

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo de boa qualidade
- 1 litro de água
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher rasa de sal

Modo de preparo:

- Coloque numa panela a água, o sal e a margarina e coloque para ferver.
- Quando começar a ferver, despeje a farinha e mexa rápido com uma colher de pau.
- Termine de amassar com as mãos (protegidas por luvas de pano) até a massa ficar bem homogênea.
- Abra um pouco a massa com um pau de macarrão e deixe esfriar sobre um pano de prato.

NOTA:

- Retire a massa da geladeira algumas horas antes de utilizar.
- **NUNCA** coloque a massa gelada dentro do copo.
- A durabilidade da massa para o consumo é de no máximo 24 horas, mesmo que seja armazenada na geladeira.
- Não utilizar após esse período.
- Para armazenar a massa na geladeira, coloque-a dentro de um saco plástico e retire o ar.

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, flutuações excessivas, manuseio em desacordo com o manual de instruções do produto ou ajuste / conserto feito por pessoa não autorizada.

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

ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA:

Vide endereço no rodapé da página