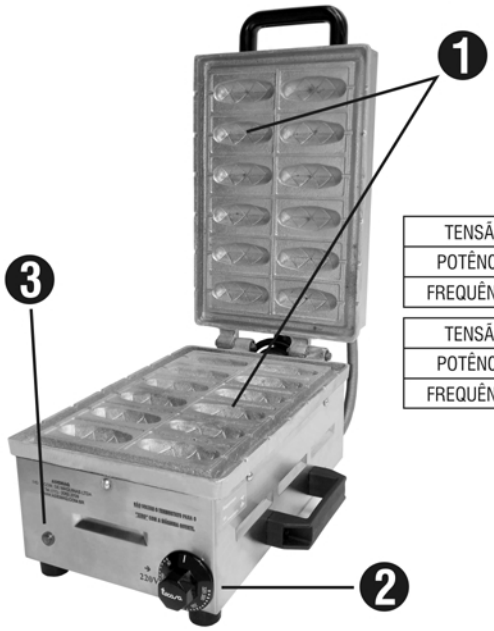
Mini Crepe

MANUAL DO PRODUTO

Máquina de Crepe no Palito
Mini Crepe 12



TENSÃO	127V	
POTÊNCIA	1745 watts	IPX3
FREQUÊNCIA	60 Hz	

TENSÃO	220V	
POTÊNCIA	1542 watts	IPX3
FREQUÊNCIA	60 Hz	

Parabéns! Você acaba de adquirir a Máquina de Crepe no Palito **"Mini Crepe"** 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 Mini Crepe estará pronto.
• Corte com uma faca o excesso de massa nas laterais e sirva o **"Mini Crepe"** 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 prduto 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.
• Inspecione 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 deve 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 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; 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

ADEMAQ
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE MÁQUINAS LTDA.

Rua Belgrado, 48/50 - (Altura do nº 1260 da Via Anchieta) - Moinho Velho
CEP 04285-040 - São Paulo - SP - Brasil - **PABX: (11) 2062-3709**
www.ademaq.com.br - ademaq@ademaq.com.br