

MANUAL DO PRODUTO

Máquina de Crepe Francês (Panquequeira) Elétrica



TENSÃO	127 V
POTÊNCIA	1575 watts IPX3
FREQUÊNCIA	60 Hz

TENSÃO	220 V
POTÊNCIA	1585 watts IPX3
FREQUÊNCIA	60 Hz

Parabéns! Você acaba de adquirir a **Máquina de Crepe Francês (Panquequeira) Elétrica** 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, 127V OU 220V. PARA MELHOR DESEMPENHO, UTILIZE UMA TOMADA EXCLUSIVA PARA A LIGAÇÃO DA MÁQUINA.

1º USO: (ANTES DE LIGAR A MÁQUINA NA TOMADA)

- 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 quatro orifícios nos cantos 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 utilização, utilize uma base firme e compatível com o peso do produto.
- Instalar o produto em uma superfície plana, deixando 10cm de cada lado livre de qualquer objeto para circulação de ar.
- Nivele a máquina através dos pés para que a massa não escorra de um lado para outro no disco (2).

USO DIÁRIO

- Ligue o plug na tomada e gire o termostato (1) até 320 graus.
- A lâmpada piloto (3) se apaga quando a temperatura da máquina atingir o que está determinado no botão do termostato.
- Aguarde 15 minutos antes de colocar a massa no disco.
- Volte o termostato (1) para a posição de 280 graus.
- Com um guardanapo de papel ou pincel, "UNTE" todo 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. Mantenha o rodo dentro de um recipiente com água.
- Aguarde alguns segundos e vire a massa com a espátula para assar do outro lado.
- Após o primeiro uso da máquina, o disco ficará preto devido a gordura utilizada para «untar» o disco.

FIM DO TRABALHO:

NUNCA DESLIGUE A MÁQUINA GIRANDO O TERMOSTATO PARA O 'ZERO'. APENAS RETIRE 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.

- Após desligar da tomada, 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 com plástico tipo "Rolopac".

- Guarde a máquina em local seco longe de umidade.

SEGURANÇA - CONSIDERAÇÕES IMPORTANTES

- **Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual.**
- Inspeccione o equipamento, o cabo elétrico e o pino de ligação antes do uso da mesma.
- Em caso de dano aparente, procure a assistência técnica.
- 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**.

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 molhadas. Verifique se não há algum fio solto ou descascado em contato com a máquina.

• O disco não esquentava

Gire o termostato (1) no sentido horário e verifique se a lâmpada piloto (3) acende.

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. Pesquise na internet por exemplo.

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.

OS CUSTOS DO ENVIO DO PRODUTO ATÉ A ASSISTÊNCIA TÉCNICA FICARÃO POR CONTA DO CONSUMIDOR FINAL

ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA:

Vide endereço no rodapé da página