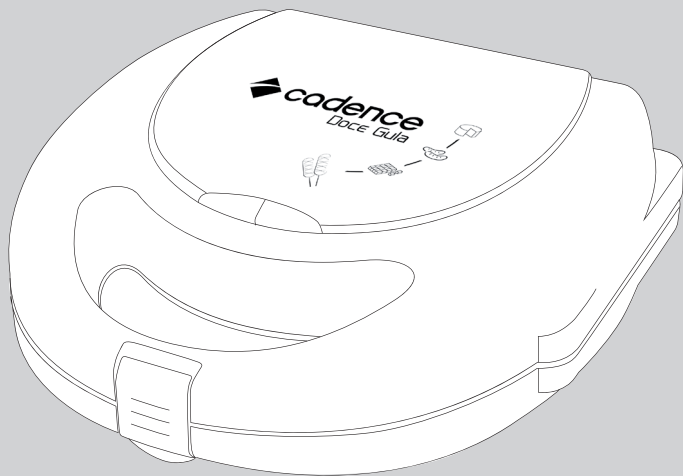


MANUAL DO USUÁRIO

CREPEIRA DOCE GULA CADENCE
CRP300



 **cadence**

Obrigado por adquirir a Crepeira Doce Gula Cadence, um produto de alta tecnologia, seguro e eficiente. É muito importante ler atentamente este manual de instruções, as informações contidas aqui ajudarão você a aproveitar melhor todas as funções do produto e utilizá-lo de forma segura. Guarde este manual para consultas futuras.

1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Os invólucros plásticos e outros materiais da embalagem do produto deverão ficar longe do alcance de crianças e animais para evitar sufocamento ao brincar ou manusear tais resíduos.
- Verifique se a tensão (voltagem) do produto é compatível com a tomada a ser utilizada.
- Este produto 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 produto 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 produto.
- Não é permitido o uso deste produto por crianças. Para evitar sérias queimaduras, mantenha as crianças afastadas do produto durante sua utilização ou quando o produto ainda estiver quente.
- Mantenha o aparelho e o cordão elétrico longe de superfícies quentes, luz do sol, de umidade e de superfícies cortantes ou similares.
- Para proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não mergulhe o produto, o plugue ou o cordão elétrico na água ou em outro líquido.
- Se o cordão elétrico está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado, a fim de evitar riscos.
- Nunca permita que o cordão elétrico ou plugue encoste em superfícies quentes ou cortantes. O cordão elétrico nunca deve ser dobrado ou esticado.
- Nunca deixe o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa nele tropeçar.
- Mantenha seu produto longe de locais quentes, da exposição do sol ou locais úmidos. Não utilize o produto com as mãos molhadas ou úmidas.
- Nunca use o produto próximo a materiais corrosivos ou explosivos.
- Não utilize o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos para evitar acidentes. Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes, fornos, fogões, brasas ou fogo.
- Não deixe sua crepeira ligada sem supervisão. Retire o plugue da tomada quando o produto não estiver em uso.



- Nunca desligue o produto puxando-o pelo cordão elétrico, segure firmemente o plugue e, então o puxe para desconectar.
- Se o produto apresentar marcas de queda ou apresentar qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, o mesmo não deverá ser utilizado. Se o produto apresentar qualquer defeito, a manutenção deverá ser feita em uma assistência técnica autorizada Cadence.
- Em hipótese alguma tente desmontar ou consertar o produto. Toda substituição de peça danificada deve ser feita somente por meio do serviço autorizado Cadence.
- Nunca transporte o produto pelo cordão elétrico.
- O cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tencionando ou esticando.
- Não ligue o produto em tomadas múltiplas ou extensões sobrecarregadas, pois a sobrecarga pode danificar o produto e causar acidentes. Evite o uso de extensão elétrica. Extensões elétricas podem superaquecer e causar risco de incêndio.
- Para evitar danos à superfície da mesa onde o produto será utilizado, coloque-o sobre descansos não plásticos.
- Retire o plugue da tomada quando o aparelho não estiver em uso e principalmente antes de limpar.
- Durante o uso, mantenha o aparelho longe de cortinas, roupas, toalhas ou outros materiais inflamáveis. Permita que o ar circule livremente acima e ao redor do aparelho.
- Sempre limpe o produto após sua utilização.
- As chapas do produto ficam muito quentes quando ligado. Segure-o pela alça para abrir ou mover.
- Quando preparar outras receitas, além das massa de crepe, não trave a presilha durante o preparo.
- Nunca utilize objetos pontiagudos e abrasivos em contato com a superfície antiaderente do aparelho pois estes podem danificá-la.
- As instruções de uso aplicam-se a diversas versões desse aparelho. Assim você pode encontrar descrições de características individuais que não se aplicam ao seu produto.
- O aparelho não é destinado a ser usado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Somente para uso doméstico, interno e não comercial.



2 COMPONENTES DO PRODUTO



- 1 - Trava de fechamento
- 2 - Placas de aquecimento antiaderentes
- 3 - Plugue
- 4 - Cabo elétrico
- 5 - Pés antiderrapantes
- 6 - Luzes indicadoras
- 7 - Alça



3 FUNÇÕES DO PRODUTO

- Trava de fechamento – Utilizado para manter o produto fechado durante o uso. Abaixo-a e encaixe para fechar, desencaixe-a e levante para abrir.
- Placas de aquecimento antiaderentes – Placas onde são colocados os alimentos para o cozimento, sempre limpar bem antes do uso.
- Cordão elétrico e plugue – Componente que fornece energia para o funcionamento do produto, sempre tirar da tomada puxando pelo plugue e nunca pelo cordão elétrico.
- Pés antiderrapantes – Anilhas de borracha que oferecem aderência ao produto, quando em superfícies planas e secas.
- Luz indicadora – Led branco acende quando está em processo de aquecimento. Led azul acende quando está pronta pra uso.
- Alça – Para a segurança no manuseio da sanduicheira utiliza-se a alça para abrir, fechar e mover.



Abaixo algumas receitas para o preparo de deliciosos crepes.

4.1 - Massa de crepe

A receita a seguir prepara aproximadamente 10 crepes.

500ml de leite

2 gemas de ovo

1 colher de sopa de margarina

2 colheres de sopa de queijo ralado

1 colher de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de amido de milho

1,5 xícara de trigo (Caso a massa esteja muito mole, acrescente farinha aos poucos durante o processo de mistura no liquidificador).

1 e ½ colher de chá de sal

2 claras em neve

1 colher de chá de fermento em pó.

Preparo

[1] Junte todos os ingredientes na ordem acima, exceto as claras batidas e o fermento em pó, e bata no liquidificador até a mistura ficar homogênea.

[2] Junte a massa com clara em neve e misture manualmente com uma colher. Por último adicione o fermento em pó e misture manualmente.

NOTA:

A massa serve para preparo de crepes doces e salgados.

Recomendamos utilizar a massa em até 2 horas após o preparo.



IMPORTANTE:

Quando preparar outras receitas, além da massa de crepe, não trave a presilha durante o preparo.

4.2 - Massa de pão de queijo

A receita a seguir prepara aproximadamente 6 crepes.

- 1 xícara de chá de leite
- 1 xícara de chá de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras de chá de polvilho azedo
- ½ colher de chá de sal
- 1 xícara de chá de queijo ralado

Preparo

[1] Bater tudo no liquidificador.

NOTA:

Recomendamos utilizar a massa em até 2 horas após o preparo.

4.3 - Sugestões de recheio

Salgados

- Queijo
- Presunto e queijo
- Salsicha
- Linguiça
- Frango ou Carne em cubos
- Palmito

Doces

- Banana com canela



Goiabada com queijo (Romeu e Julieta)
Morango com chocolate
Côco
Batom
Prestígio
Frutas

4.4 - Outras sugestões de alimentos

Você pode preparar outros alimentos na cavidade da crepeira como:

Queijo qualho
Ricota
Salsichas
Hot Dogs
Linguiças
Pão de queijo

4.5 Modo de Preparo dos crepes

Preencha as cavidades com massa até a altura da chapa inferior. Coloque palitos de madeira no rebaixo. Coloque o recheio sobre a massa ou espete os alimentos. Complete com massa sobre o recheio.

Você pode fazer diversos tipos de recheios, de acordo com a sua preferência.

NOTA:

O tempo de preparo do Crepe varia de 15-20 minutos (dependendo do recheio e do gosto pessoal).

Quando o Crepe estiver pronto, utilize um utensílio plástico ou de madeira para separar os crepes que possam ter grudado durante o preparo. Nunca utilize facas ou objetos cortantes, pois podem danificar o material antiaderente da chapa.

Confira mais receitas no site www.cadence.com.br



5.1 - Antes de utilizar

- Limpe o produto com um pano macio para remover pó e restos da embalagem.
- Limpe as superfícies das chapas antiaderentes com um pano úmido e seque-as com pano seco, papel toalha ou com um pano macio.
- Antes do primeiro uso, unte levemente as chapas antiaderentes com um pouco de manteiga, óleo, ou gordura. Feche o produto e aguarde até que a chapa es quente (aproximadamente 5 minutos). Retire-o da tomada, limpe. E está pronta para o uso.

Observações:

• É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

5.2 - Instruções de utilização

- [1] Coloque a base do produto em uma superfície plana, firme e seca.
- [2] Conecte o plugue na tomada.
- [3] A lâmpada branca irá acender indicando o aquecimento do produto.
- [4] Após alguns minutos, a lâmpada azul irá ligar, indicando que as chapas antiaderentes estão aquecidas e prontas para utilização.
- [5] Abra a crepeira.
- [6] Coloque o alimento desejado sobre a placa inferior.
- [7] Feche, e com cuidado encaixe a trava de fechamento, fazendo com que as chapas se aproximem prensando o alimento.
- [8] Após alguns minutos abra a crepeira para checar se os alimentos estão prontos. O tempo de cozimento varia com o seu gosto pessoal.
- [9] Utilize um utensílio não metálico (como uma espátula de plástico resistente a altas temperaturas) ou o palito, para retirar o alimento pronto do produto. Não utilize objetos pontiagudos e abrasivos
- [10] Após a utilização, retire o plugue da tomada.



Observações:

- Durante o preparo a lâmpada azul apagará e acenderá indicando que a temperatura está sendo mantida pelas resistências através do termostato.
- O tempo de preparo necessário para se obter crepes tostados e dourados, ou outros alimentos, depende de seu tipo, recheio e gosto pessoal.
- Para obter um resultado ainda mais dourado, na hora de fazer o alimento passe um pouco de manteiga ou margarina na chapa inferior, que estará em contato com o alimento.



- Limpe o produto imediatamente após cada uso, assim que o produto esfriar. É muito importante manter o produto sempre limpo para operar adequadamente no próximo uso.
- Não utilize materiais abrasivos, como esponjas de aço ou saponáceos, ou objetos pontiagudos, álcool ou qualquer tipo de solvente para fazer a limpeza, pois podem danificar o produto
- Depois de usar sua crepeira, retire-a da tomada e deixe-a esfriar.
- Para limpar a parte externa, passe um pano levemente umedecido, não utilize produtos abrasivos, pois podem danificar o acabamento do produto.
- Nunca coloque o produto na água ou debaixo da torneira com água.
- Limpe as chapas antiaderentes com toalha de papel, pano úmido ou esponja macia. Seque-as com pano macio e seco, nunca utilize material abrasivo, pois afetará o revestimento antiaderente.
- Para retirar os resíduos de comida presos na chapa do produto basta untar as cavidades com um pouco de óleo de cozinha, ligar o produto por alguns minutos, depois remover os resíduos com uma espátula não metálica.
- Assegure-se que o produto esteja completamente frio e seco antes de guardá-lo.
- Quando não estiver em uso, o produto deve ser armazenado em local seco e seguro, longe do alcance das crianças.



7 TERMO DE GARANTIA

A sua Crepeira Doce Gula Cadence, Modelo CRP300, tem uma garantia contra defeitos de fabricação pela Cadence, por um período superior ao estabelecido por lei. Para que a garantia tenha validade, é imprescindível a apresentação da Nota Fiscal de compra e a conformidade com as condições abaixo enumeradas:

1 A Cadence assegura ao proprietário consumidor deste aparelho a garantia de 6 meses contra defeitos de fabricação, sendo que os primeiros 90 dias referem-se ao prazo mínimo estabelecido por lei e os dias subsequentes como garantia adicional.

2 A garantia de 6 meses é contada a partir da data da compra.

3 Esta garantia perderá a sua validade se:

3.1 O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos na rede elétrica e raios.

3.2 O produto for alterado, violado ou consertado por pessoa não autorizada pela Cadence.

3.3 O produto for ligado à fonte de energia diferente daquela recomendada na caixa.

3.4 O defeito for decorrente do uso do produto em situações não domésticas ou em desacordo com o uso recomendado.

4 A Cadence não efetuará troca caso hajam condições de sanar os defeitos do produto reclamado em garantia.

5 A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.

6 A garantia não abrange peças e acessórios sujeitos a quebra, como fabricados em material plástico ou vidro.

7 Esta é uma garantia de balcão e, portanto, não cobre atendimentos domiciliares.

8 Esta garantia não cobre danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.

9 Se o aparelho apresentar problemas de funcionamento, o consumidor deverá levar o produto até o Posto Autorizado mais próximo.

Cadence Ind. e Com. LTDA.,

Rua Santos Maccarini 650, bairro Machados, Navegantes – SC

Fone: (47) 3347-9900

CEP: 88375-000 www.cadence.com.br SAC: (54) 3290-2200

CNPJ: 03106170/0002-24

Inscrição Estadual: 254.990.495





 cadence • www.cadence.com.br