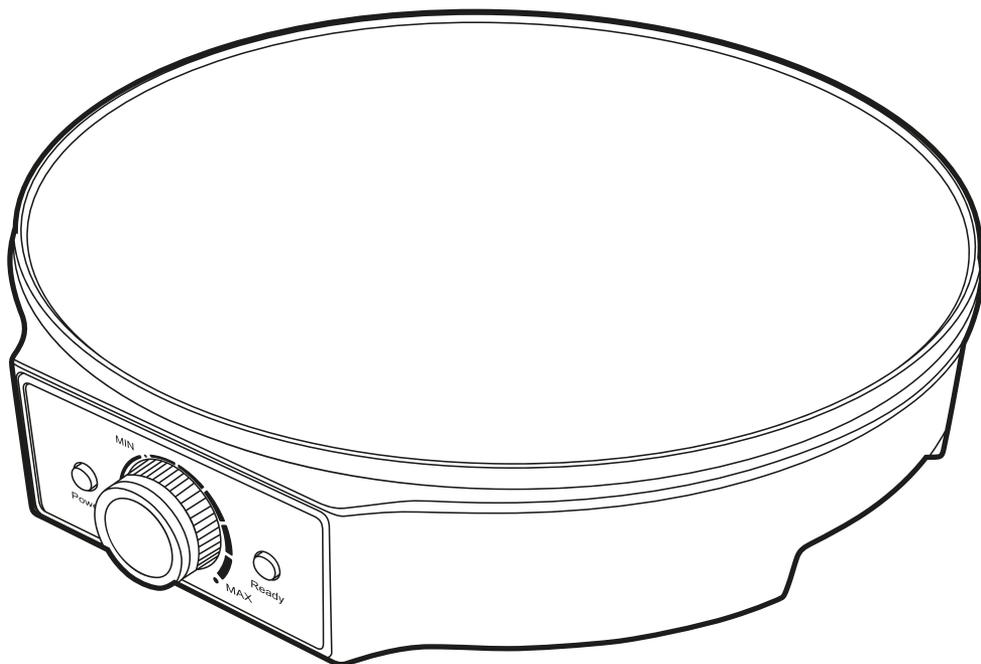
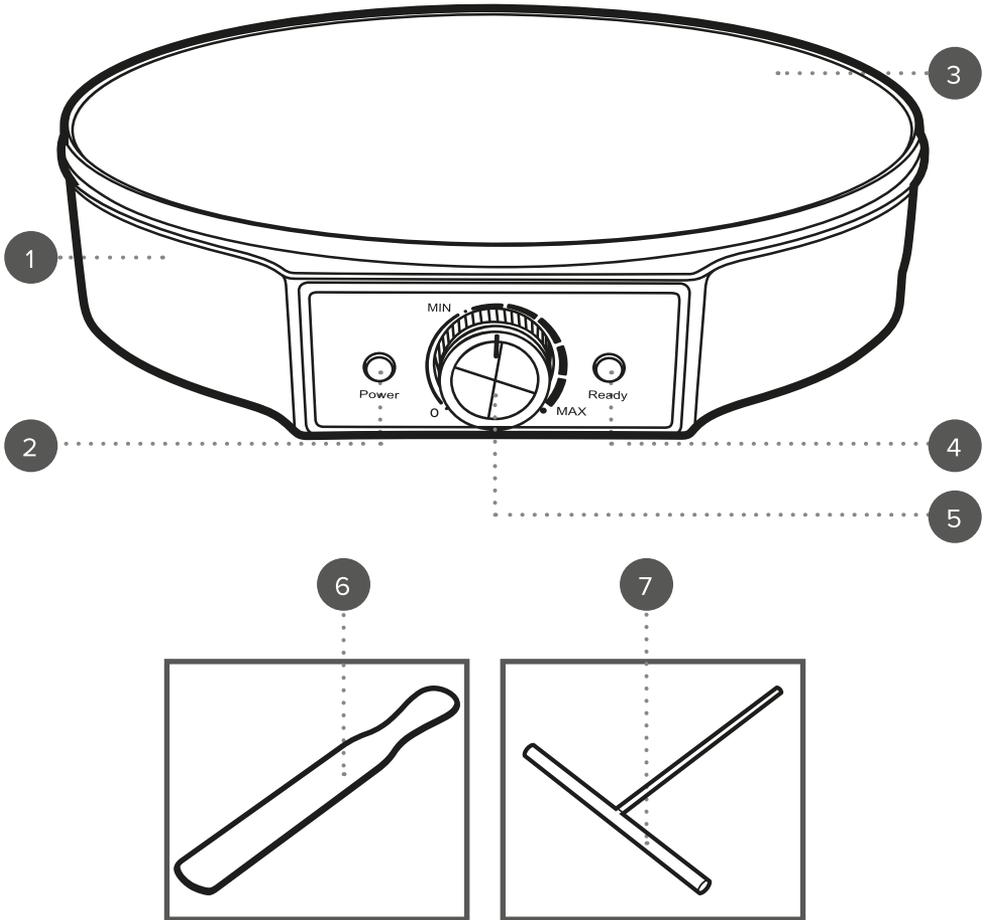


Manual do utilizador

Máquina de crepes



Descrição das peças



1. Unidade principal da máquina de crepes
2. Luz indicadora de alimentação
3. Placa antiaderente
- 2

4. Luz indicadora de que está pronto
5. Botão de seleção da temperatura
6. Espátula de madeira
7. Espalhador de massa

Conserve estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.
- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- As crianças com idade igual ou superior a 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, podem utilizar este aparelho apenas sob supervisão ou após receberem instruções relativas à utilização segura do aparelho, se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas, as crianças não devem efetuar a limpeza nem a manutenção a realizar pelo utilizador.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um electricista qualificado deve efetuar reparações.
- As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Não toque em quaisquer secções do aparelho que possam ficar quentes ou nos componentes de aquecimento do aparelho, pois podem causar ferimentos.
- O elemento de aquecimento retém o calor após a utilização. Nunca verta água sobre a resistência.
- Não utilize objetos afiados ou abrasivos com este aparelho; utilize apenas espátulas de plástico resistente ao calor ou madeira, para evitar danificar a superfície antiaderente.
- Desligue sempre a ficha do aparelho da tomada após a utilização e antes de qualquer limpeza ou manutenção a realizar pelo utilizador.
- Garanta sempre que o aparelho arrefeceu completamente após a utilização e antes

- de efetuar qualquer limpeza ou manutenção, ou antes de o arrumar.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
 - Este aparelho não deve ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado, para além do fornecido com este aparelho.
 - Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.
 - A superfície exterior do aparelho pode aquecer durante o funcionamento.



CUIDADO: superfície quente – não toque na secção quente nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



AVISO: mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

Cuidados e manutenção

Antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue a máquina de crepes da tomada elétrica e verifique se arrefeceu o suficiente.

PASSO 1: limpe a máquina de crepes com um pano macio e húmido, e seque-a cuidadosamente.

PASSO 2: lave os acessórios em água quente com sabão e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

Nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar a máquina de crepes, pois pode danificar a superfície.



NOTA: a máquina de crepes deve ser limpa após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de ligar a máquina de crepes à tomada elétrica, limpe-a com um pano macio e húmido e seque-a cuidadosamente.



NOTA: ao utilizar a máquina de crepes pela primeira vez, pode ser emitido fumo e um ligeiro odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor da máquina de crepes.

Fazer crepes

Verifique se a máquina de crepes está limpa, seca e desligada e a ficha retirada da tomada elétrica.

PASSO 1: coloque a máquina de crepes numa superfície plana, estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.

PASSO 2: ligue a ficha à tomada da rede elétrica e ligue a máquina de crepes.

PASSO 3: ligue a máquina de crepes e selecione a temperatura de cozedura pretendida, utilizando o botão de seleção da temperatura. A luz indicadora de alimentação acende-se.

PASSO 4: pré-aqueça a máquina de crepes durante aproximadamente 3 minutos na temperatura máxima. A luz indicadora apaga-se assim que a temperatura pretendida for atingida.

PASSO 5: verta aproximadamente 100 ml de massa de crepe no centro da placa antiaderente. Utilizar demasiada massa pode dificultar o processo de cozedura.

PASSO 6: com o espalhador de massa, espalhe a massa num movimento circular até que esteja uniformemente distribuída pela placa antiaderente.

PASSO 7: cozinhe o crepe durante aproximadamente 2 minutos ou até que o fundo fique ligeiramente dourado.

PASSO 8: quando o crepe começar a formar bolhas, solte os rebordos com uma espátula, vire o crepe e deixe acabar de cozinhar.

PASSO 9: quando a cozedura estiver concluída, desligue a máquina de crepes, utilizando o interruptor de ligar/desligar e retire a ficha da tomada da rede elétrica.

PASSO 10: deslize cuidadosamente o crepe da máquina de crepes para um prato.



NOTA: durante a utilização, a luz indicadora acende-se e apaga-se para indicar que a máquina de crepes mantém a temperatura. Se os crepes começarem a colar, use um toalhete de papel para passar um pouco de óleo sobre a placa antiaderente.

Armazenamento

Verifique se a máquina de crepes está fria, limpa e seca antes de a guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta da máquina de crepes. Enrole-o sem apertar para evitar danos.

Especificações

Código do produto: EK6223/PT6223

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 1000 W

RECEITAS



Crepes simples

Para 4 crepes

Ingredientes

110 g de farinha sem fermento

200 ml de leite

75 ml de água

2 ovos

2 colheres de sopa de manteiga, derretida

Uma pitada de sal

Método

Numa taça de mistura grande, bata a farinha e os ovos. Adicione gradualmente o leite e a água e mexa para combinar. Adicione o sal e a manteiga; bata até obter uma consistência cremosa.

Pré-aqueça a máquina de crepes ao rodar o botão de seleção da temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora se desligar, verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando aproximadamente 100 ml para cada crepe. Vire o crepe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a superfície com a massa.

Cozinhe o crepe durante cerca de 2 minutos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos. Sirva quente com um recheio à sua escolha.

Adicione pepitas de chocolate à mistura para conferir um toque divertido!

Sugestões de cobertura

Morangos e natas

Frutos silvestres

Creme de chocolate

Crepes coloridos

Para 4 crepes

Ingredientes

4 ovos

220 g de farinha sem fermento

400 ml de leite

150 ml de água

4 colheres de sopa de manteiga, derretida

Corante, conforme desejado

Uma pitada de sal

Método

Numa taça de mistura grande, bata a farinha e os ovos. Adicione gradualmente o leite e a água e mexa para combinar. Adicione o sal e a manteiga; bata até obter uma consistência cremosa.

Divida a mistura em quatro partes iguais. Adicione uma gota de corante em cada parte e misture bem. Pré-aqueça a máquina de crepes ao rodar o botão de seleção da temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora se desligar, verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando aproximadamente 100 ml para cada crepe. Vire o crepe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a superfície com a massa.

Cozinhe o crepe durante cerca de 2 minutos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos. Sirva

quente com um recheio à sua escolha.

Crepes de chocolate e banana

Para 4 crepes

Ingredientes

2 bananas, 1 triturada e 1 fatiada

2 ovos

110 g de farinha sem fermento

200 ml de leite

75 ml de água

2 colheres de sopa de manteiga, derretida

1 colher de sopa de chocolate derretido

Uma pitada de sal

Método

Numa taça de mistura grande, bata a farinha e os ovos. Adicione gradualmente o leite, a água e a banana triturada e mexa para combinar. Adicione o sal e a manteiga; bata até obter uma consistência cremosa.

Pré-aqueça a máquina de crepes ao rodar o botão de seleção da temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora se desligar, verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando aproximadamente 100 ml para cada crepe. Espalhe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a máquina de crepes. Deixe cozinhar durante aproximadamente 2 minutos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos.

Repita com a restante massa, adicionando mais manteiga ou óleo a máquina de crepes conforme necessário.

Dobre os crepes em quartos. Regue com chocolate derretido e finalize com a banana fatiada.

Crepes de limão

Para 4 crepes

Ingredientes

2 ovos, separados

1 limão, raspas

75 g de iogurte

75 g de farinha sem fermento

3 colher de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de sumo de limão

2 colheres de sopa de manteiga, derretida

¼ de colher de chá de bicarbonato de sódio

¼ de colher de chá de sal

Açúcar em pó, para polvilhar

Método

Numa taça de mistura grande, bata as gemas, as raspas de limão, o sumo de limão, o iogurte, a manteiga e o açúcar. Adicione a farinha, o bicarbonato de sódio e o sal; bata até obter uma consistência cremosa. Numa taça limpa, bata as claras até formarem picos suaves. Misture na massa, envolvendo.

Pré-aqueça a máquina de crepes ao rodar

o botão de seleção da temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora se desligar, verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando aproximadamente 100 ml para cada crepe. Espalhe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a máquina de crepes. Deixe cozinhar durante aproximadamente 2 minutos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos.

Repita com a restante massa, adicionando mais manteiga ou óleo a máquina de crepes conforme necessário.

Sirva com açúcar em pó polvilhado.

Crepes vegan

Para 4 crepes

Ingredientes

150 g de farinha com fermento

200 ml de bebida vegetal

1 colher de chá de fermento em pó

1 colher de sopa de açúcar

Uma pitada de sal

Óleo, para untar

Método

Numa taça de mistura grande, misture a farinha, o açúcar, o fermento em pó e o sal. Adicione gradualmente a bebida vegetal, mexendo; bata até obter uma consistência cremosa.

Pré-aqueça a máquina de crepes ao rodar o botão de seleção da temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora se desligar, verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando aproximadamente 100 ml para cada crepe. Espalhe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a máquina de crepes. Deixe cozinhar durante aproximadamente 2 minutos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos. Sirva com fruta, xarope ou qualquer cobertura, conforme desejar.



Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias



Este símbolo no produto, nas pilhas/baterias ou na embalagem significa que este produto e quaisquer pilhas/baterias que contenha não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em vez disso, é da responsabilidade do utilizador entregá-lo a um ponto de recolha aplicável para a reciclagem de pilhas/baterias e equipamento elétrico e eletrónico. A recolha separada e a reciclagem ajudarão a conservar os recursos naturais e a evitar as potenciais consequências negativas para a saúde humana e para o ambiente que resultariam de uma eliminação inadequada das substâncias perigosas que podem estar presentes nas pilhas/baterias e no equipamento elétrico e eletrónico. Alguns revendedores fornecem serviços de recolha que permitem ao utilizador devolver equipamento gasto para uma eliminação adequada. **É da responsabilidade do utilizador apagar quaisquer dados relativos a equipamentos elétricos e eletrónicos antes da eliminação.** Para obter mais informações sobre onde entregar as pilhas/baterias e os resíduos elétricos e eletrónicos, contacte o representante local da cidade/município, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou o revendedor.

Fabricado por:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRICADO NA CHINA.

CD200224/MD000000/V1