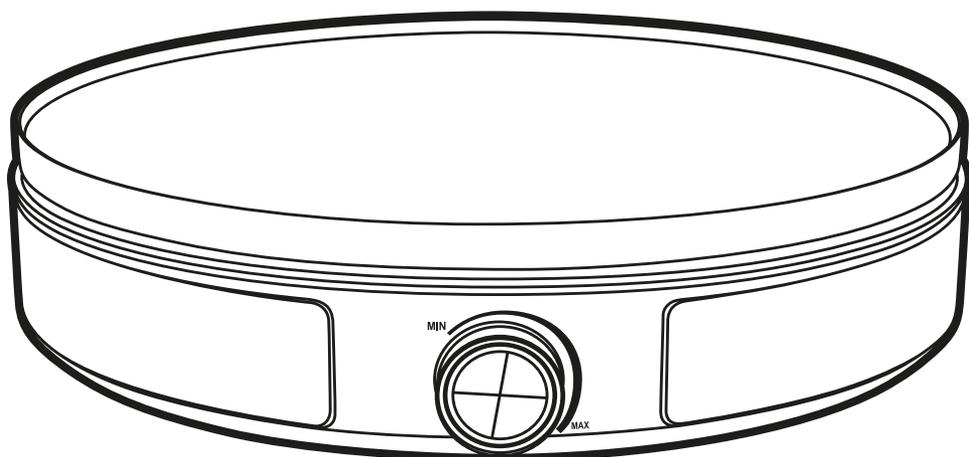
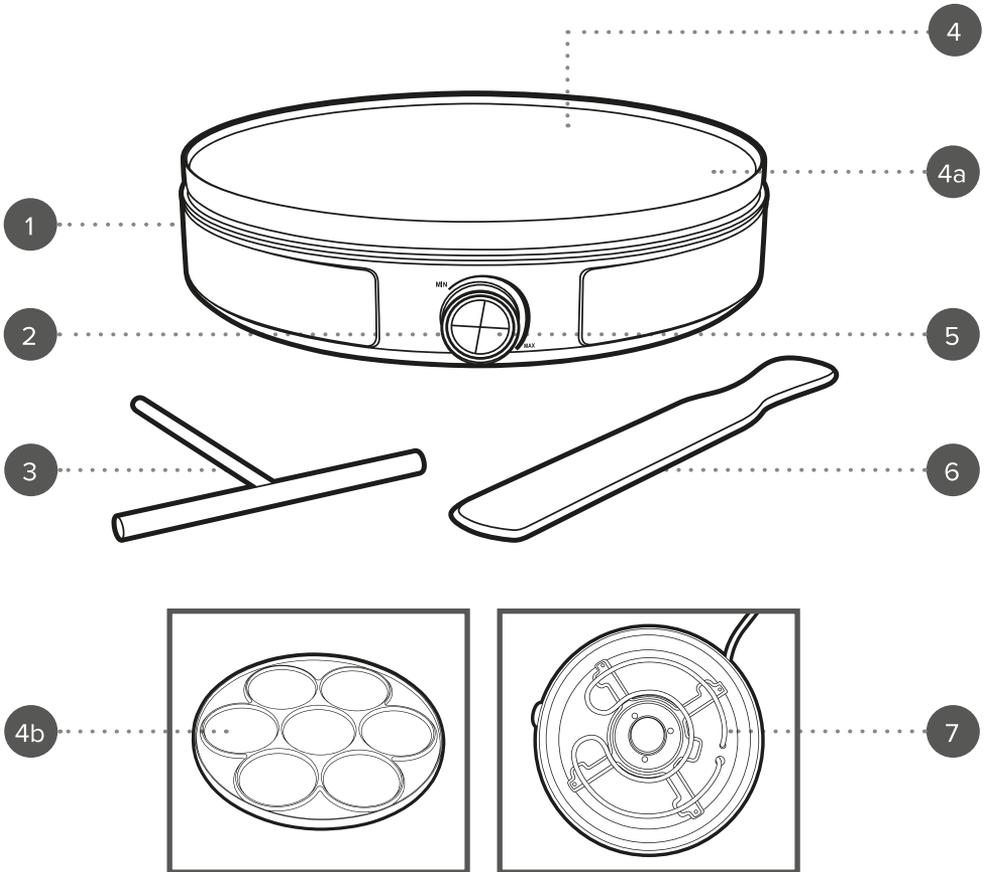


Manual do utilizador

Máquina de crepes



Descrição das peças



1. Unidade principal da máquina de crepes
2. Luz indicadora
3. Acessório para crepes de madeira
4. Placa antiaderente reversível

- 4a. Molde para crepes
- 4b. Molde para 7 panquecas
5. Botão de temperatura
6. Espátula de madeira
7. Elemento de aquecimento

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.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- 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 permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- 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.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não utilize acessórios partidos, danificados ou soltos.
- Desligue o aparelho e retire a ficha da fonte de alimentação da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e assegure-se de que arrefeceu completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza, manutenção a realizar pelo utilizador ou armazenamento.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto independente.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



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 e os acessórios de madeira com um pano macio e húmido e seque-os cuidadosamente.

PASSO 2: limpe as placas antiaderentes 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 e os acessórios devem ser limpos após cada utilização.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a máquina de crepes pela primeira vez, limpe-a seguindo as instruções da secção "Cuidados e manutenção".



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.

Utilizar a máquina de 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: rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura de cozedura pretendida; a luz indicadora começa a piscar. A luz indicadora permanece acesa assim que a temperatura pretendida for atingida.

Para fazer crepes

Verta, aproximadamente, 125 ml de massa de crepe no centro da placa antiaderente. Utilizar demasiada massa pode dificultar o processo de cozedura.

Utilizando o acessório para crepes de madeira, espalhe a massa num movimento circular até que esteja uniformemente distribuída. Cozinhe o crepe durante, aproximadamente, 2 minutos e 20 segundos ou até que o fundo fique ligeiramente dourado.

Para fazer panquecas americanas

Verta, aproximadamente, 40 ml de massa de panqueca em cada um dos 7 moldes. Utilizar demasiada massa pode dificultar o processo de cozedura.

Cozinhe durante cerca de 3 minutos e 30 segundos ou até que o fundo fique ligeiramente dourado.

PASSO 6: quando o crepe ou as panquecas começarem a formar bolhas, solte os rebordos com a espátula de madeira, vire e deixe acabar de cozinhar durante, aproximadamente, 2 minutos e 20 segundos para crepes e, aproximadamente, 2 minutos e 30 segundos para panquecas.

PASSO 7: quando a cozedura estiver concluída, desligue a máquina de crepes, rodando o botão de temperatura para a posição "0" e, em seguida, retire a ficha da tomada elétrica.

PASSO 8: deslize cuidadosamente o crepe ou as panquecas 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 o crepe ou as panquecas começarem a colar, use um toalhete de papel para passar um pouco de óleo sobre a placa antiaderente antes de cozinhar. Os tempos de cozedura aproximados baseiam-se no facto de a máquina de crepes ser utilizada à temperatura máxima para crepes e a $\frac{1}{2}$ da temperatura máxima para panquecas americanas.

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: PT6225

Entrada: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Potência: 1500 W

RECEITAS



Crepes simples

Ingredientes

120 g de farinha sem fermento
220 ml de leite
85 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 sem fermento 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 rodando o botão de temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de manteiga.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 125 ml para cada crepe. Vire o crepe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a superfície com a massa.

Cozinhe o crepe durante, aproximadamente, 2 minutos e 20 segundos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 20 segundos.

Sirva quente com coberturas a gosto.

Sugestões de cobertura

Limão e açúcar
Compota de frutos silvestres e iogurte
Chocolate derretido

Crepes de limão

Ingredientes

75 g de farinha sem fermento
75 g de iogurte
2 ovos, separados
1 limão, raspas
3 colher de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de sumo de limão
2 colheres de sopa de manteiga, derretida, mais um pouco para untar
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 e mexa para combinar. Numa taça limpa, bata as claras até formarem picos suaves. Misture na massa, envolvendo.

Utilizando a placa para crepes maior, pré-aqueça a máquina de crepes rodando o botão de temperatura

para o máximo. Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de manteiga.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 125 ml para cada crepe. Vire o crepe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a superfície com a massa.

Cozinhe o crepe durante, aproximadamente, 2 minutos e 20 segundos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 20 segundos.

Sirva com açúcar em pó polvilhado.

Crepes vegan

Ingredientes

200 ml de bebida vegetal
150 g de farinha com fermento
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 com fermento, o fermento em pó, o açúcar e o sal. Adicione gradualmente a bebida vegetal e mexa para combinar.

Utilizando a placa para crepes maior, pré-aqueça a máquina de crepes rodando o botão de temperatura para o máximo. Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de óleo.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 125 ml para cada crepe. Vire o crepe com a espátula de madeira para cobrir uniformemente a superfície com a massa.

Cozinhe o crepe durante, aproximadamente, 2 minutos e 20 segundos, até ficar dourado. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 20 segundos.

Sirva quente com coberturas a gosto.

Panquecas americanas de leiteiro

Ingredientes

150 ml de leiteiro
120 g de farinha sem fermento
1 ovo
2 colheres de sopa de manteiga, derretida, mais um pouco para untar
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de sal

Método

Numa taça de mistura grande, misture a farinha sem fermento, o bicarbonato de sódio, o açúcar e o sal.

Numa taça separada, bata o leiteiro, o ovo e a manteiga derretida. Adicione gradualmente os ingredientes secos e mexa para combinar.

Utilizando a placa com 7 moldes, pré-aqueça a máquina de crepes rodando o botão $\frac{1}{2}$ da posição de temperatura máxima.

Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de manteiga.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 40 ml para cada panqueca.

Cozinhe as panquecas durante cerca de 3 minutos e 30 segundos, até ficarem douradas. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 30 segundos.

Sirva com coberturas a gosto.

Panquecas escocesas

Ingredientes

300 ml de leite
200 g de farinha sem fermento
1 ovo
2 colheres de sopa de manteiga, derretida, mais um pouco para untar
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de canela
Uma pitada de sal

Método

Numa tigela grande, bata a farinha sem fermento, o fermento em pó, o açúcar, a canela e o sal.

Numa taça separada, bata o ovo, o leite e a manteiga derretida. Adicione gradualmente os ingredientes secos e mexa para combinar.

Utilizando a placa com 7 moldes, pré-aqueça a máquina de crepes rodando o botão $\frac{1}{2}$ da posição de temperatura máxima.

Assim que a luz indicadora permanecer acesa, unte a placa antiaderente com um pouco de manteiga.

Verta ou coloque a massa na máquina de crepes, utilizando, aproximadamente, 40 ml para cada panqueca.

Cozinhe as panquecas durante cerca de 3 minutos e 30 segundos, até ficarem douradas. Solte com a espátula de madeira e frite o outro lado durante mais 2 minutos e 30 segundos.

Sirva com coberturas a gosto.

CE

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.

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

FABRICADOS NA CHINA.

CD180324/MD000000/V1