

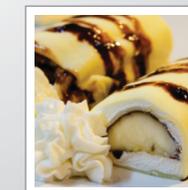
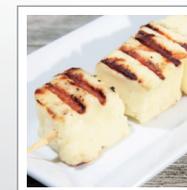
LIVRO DE RECEITAS

Crepeira



MONDIAL

SUA MELHOR ESCOLHA



MONDIAL

SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor



Para obter a localização de Postos de Assistência Técnica mais próximos de sua residência, acesse:

www.emondial.com.br/atendimento/autorizadas

Para obter respostas às perguntas frequentes:

www.emondial.com.br/faq



SAC: 0800 55 03 93

Segunda à sexta, das 07h às 20h;

Sábado, das 07h às 13h.

Ligue para o 0800. Ao ouvir as opções faladas pelo atendimento eletrônico, escolha: "**Assistência Técnica**".

1 ANO DE GARANTIA

M.K. Eletrodomésticos Mondial S.A.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - Cep: 44.245-000
CNPJ: 07.666.567/0001-40
Fabricado na China

www.emondial.com.br

" Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem aviso prévio.
Imagens meramente ilustrativas.

ÍNDICE

MASSAS

MASSA CROCANTE PARA CREPES DOCES OU SALGADOS.....2

MASSA BÁSICA PARA CREPES DOCES OU SALGADOS.....2

MASSA COM FERMENTO DE PÃO.....3

RECHEIOS

CREPES DOCES.....4

CREPES SALGADOS.....4

RECHEIOS ESPECIAIS

GANACHE PASTA DE AMENDOIM.....6

BRIGADEIRO CREMOSO.....6

PIZZA NO PALITO.....7

CREPE SUIÇO.....8

PÃO DE QUEIJO NO PALITO.....8

PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR.....9

CREPE DE SALSICHA.....9

SALSICHAS NO PALITO.....10

MASSA CROCANTE PARA CREPES DOCES OU SALGADOS

- 2 xícaras de chá de leite.
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo.
- 4 colheres de sopa de maisena.
- 1 colher de sopa de açúcar.
- ½ colher de chá de sal.
- 1 colher de sopa de margarina.
- 1 ovo.
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó.

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou batedeira. O fermento deverá ser adicionado depois. A massa deverá ser um pouco mais consistente do que a massa de panqueca. Se estiver muito fina, acrescente mais farinha de trigo.

Dica: Faça crepes de chocolate acrescentando 2 colheres de sopa de chocolate em pó à massa.

MASSA BÁSICA PARA CREPES DOCES OU SALGADOS

- 2 xícaras de chá de leite.
- 2 e ½ xícaras de chá de farinha de trigo.
- 1 colher de sopa de açúcar.
- ½ colher de chá de sal.
- 1 colher de sopa de margarina.
- 2 ovos e 1 colher de sopa rasa de fermento em pó.

Bata todos os ingredientes no liquidificador. A massa deverá ser um pouco mais consistente do que a massa de panqueca. Se estiver muito fina, acrescente mais farinha de trigo.

Dica: Para uma massa mais fofa, como de waffles, bata em separado as claras dos ovos em ponto de neve e acrescente à massa, misturando levemente no final do preparo.

5. RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES:

- Leia atentamente todas as instruções contidas neste manual antes de utilizar este produto.
- Verifique se a tensão elétrica do aparelho é a mesma de sua rede elétrica local.
- Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica, quando o eletrodoméstico for receber qualquer tipo de reparo ou manutenção.
- Mantenha o produto desconectado da rede de energia elétrica se o mesmo não estiver em uso ou quando for submetido à limpeza.
- Não utilize o produto se o cabo com o plugue ou o próprio plugue estiver danificado; a fim de evitar risco. Neste caso, procure um posto de Assistência Técnica Autorizada do fabricante.
- Não introduza quaisquer objetos estranhos à função do produto, principalmente quando este estiver em funcionamento.
- Nunca deixe o produto ligado sem vigilância.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças ou pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida, que desconheçam as instruções de uso ou as suas características, utilizem o produto.
- Para evitar danos, mantenha o produto bem armazenado e limpo, em ambiente protegido das intempéries (chuva, vento, umidade, raios solares, etc.).

TERMO DE GARANTIA

1. ESPECIFICAÇÃO DO PRAZO DE GARANTIA:

- a.** Este produto, devidamente lacrado, possui garantia de 1 (um) ano, exclusivamente contra vício de qualidade que torne o eletrodoméstico impróprio ou inadequado para o seu uso regular, contado a partir da data de sua aquisição pelo primeiro consumidor, desde que obedecidas as condições e recomendações especiais aqui discriminadas.
- b.** No prazo de garantia acima descrito, estão inclusas a garantia legal de 90 (noventa) dias, devidamente estabelecida na Norma de Aplicação à Defesa do Consumidor, mais a garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
A garantia contratual compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos devidamente constatados por um posto autorizado que conste nesta relação de postos de Assistência Técnica, exceto as sujeitas a desgaste natural com o uso, envelhecimento de pintura ou peças plásticas sujeitas à quebra.
- c.** Para comprovação desse prazo, o consumidor deverá apresentar a 1ª via da Nota Fiscal de compra ou outro documento equivalente, desde que identifique o produto.

2. EXCLUSÃO DA GARANTIA LEGAL E/OU CONTRATUAL:

A garantia não abrangerá os seguintes itens:

- a.** Danos sofridos pelo produto ou seus acessórios, em consequência de acidentes, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e inadequado.
- b.** Peças e acessórios sujeitos à quebra ou desgaste com o uso, como os fabricados em materiais plásticos e/ou acrílicos, peças revestidas com superfície antiaderente e fabricados de vidro.
- c.** O cabo de alimentação não está incluso na garantia contratual, fornecida, por mera liberalidade, pelo fabricante.
- d.** A instalação do produto em rede elétrica diferente da indicada no produto.

3. LOCAL ONDE A GARANTIA DEVERÁ SER EXERCIDA:

- a.** Os consertos em garantia somente deverão ser efetuados pela Assistência Técnica do fabricante, devidamente nomeada pelo mesmo, que se utilizará de técnicos especializados e peças originais, garantindo o serviço executado.
- b.** O produto, quando necessitar de conserto em garantia, deverá ser levado à Assistência Técnica do fabricante, dentre as constantes na relação de postos de Assistência Técnica.
- c.** Nas localidades onde não existam assistências técnicas autorizadas, as despesas de transporte do produto correm por conta do consumidor.

4. CESSAÇÃO DA GARANTIA:

- a.** Não confie o conserto do produto a curiosos, pessoas ou oficinas não autorizadas e não credenciadas pelo fabricante.
- b.** Caso isso ocorra, a garantia cessará de imediato.
- c.** Este aparelho foi projetado para funcionamento em uso doméstico, única e exclusivamente. A sua utilização para uso não doméstico, industrial ou comercial acarretará a cessação imediata da garantia.

MASSA COM FERMENTO DE PÃO

- 4 xícaras de chá de leite morno.
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo.
- 30 grs. de fermento para pão fresco ou 1 colher de sopa de fermento para pão seco.
- 3 colheres de sopa de maizena.
- 2 colheres de sopa de margarina.
- 2 ovos.
- ½ colher de sopa de sal.

Dissolva o fermento em um pouco do leite morno. Bata todos os outros ingredientes no liquidificador, e por último, acrescente o fermento dissolvido no leite. Deixe descansar por 30 min. Coloque porções de massa nas cavidades da crepeira. Recheie a gosto.

COMO UTILIZAR A MASSA

- 1.** Unte as cavidades com manteiga ou margarina utilizando um pincel de silicone.
- 2.** Despeje a massa até quase completar cada cavidade. Utilize uma caneca ou jarra com "bico". Acrescentar a massa nas cavidades e evitar alterações na qualidade.
- 3.** Coloque o recheio no palito e enrole-o na massa. Se for cremoso ou pastoso, utilize uma colher ou espátula.
- 4. IMPORTANTE:**
A quantidade de recheio não deve ser muito grande para que a massa possa envolvê-lo completamente e o seu crepe fique perfeito.
- 5.** Acrescente o restante da massa até completar cada cavidade.

IMPORTANTE

- Não coloque a massa na crepeira fria ou sem untar.
- Unte as cavidades sempre que necessário.

COMO ARMAZENAR A MASSA

Guarde em recipiente coberto com filme plástico na geladeira. Para transportar, mantenha fechado. **RECOMENDAMOS UTILIZAR A MASSA ATÉ 2 (DUAS) HORAS DEPOIS DO PREPARO.**

RECHEIOS

Após escolher qual o recheio será utilizado, é importante espetá-lo no palito de churrasco, num tamanho que caiba dentro da forma, de modo que o palito seja coberto pela massa. Com essa finalidade, basta testar o tamanho na forma ainda vazia e utilizá-lo como padrão.

Os recheios deverão estar prontos antes do preparo dos crepes, com a outra parte da forma preaquecida e untada. O resto do procedimento é normal.

Crepes Doces:

Frutas frescas picadas: banana, morango, manga, etc.

Frutas secas: uvas passas, damascos, nozes e castanhas.

Gotinhas de chocolate Chocolate Picado.

Creme de avelã tipo Nuttela.

Doce de Leite.

Goiabada ou outros doces Geleias.

Crepes Salgados:

Mussarela em palito.

Mussarela de Búfala.

Requeijão.

Presunto.

Atum.

Frango desfiado.

Catupiry.

COMO LIMPAR E ARMAZENAR O SEU PRATIC CREPE & HOT DOG PREMIUM DA MONDIAL

Limpe bem seu aparelho após cada utilização.

- Deixe o aparelho esfriar totalmente antes de limpá-lo ou tocar nele.
- Antes de iniciar qualquer limpeza, verifique se o aparelho está desligado da corrente elétrica.
- Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Embora as placas de aquecimento sejam compostas de material antiaderente, é possível que alguns resíduos permaneçam. Para retirá-los, basta passar um pouco de óleo de cozinha nas chapas e deixar o aparelho ligado por alguns minutos. Depois, retire os resíduos com uma espátula de madeira ou plástica.
- Aguarde o aparelho esfriar e retire o excesso de gordura com papel absorvente.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou em qualquer líquido.
- Jamais use palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar as superfícies antiaderentes da sua crepeira.
- Não utilize solventes ou qualquer substância química durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre nas partes elétricas do aparelho.
- Enrole o Cabo Plugue antes de guardá-lo, para evitar acidentes, tropeções e quedas. **NUNCA ARMAZENE O APARELHO CONECTADO À REDE ELÉTRICA.**
- Não coloque qualquer objeto sobre o aparelho.
- Sempre armazene o seu aparelho em uma superfície plana, firme, limpa e seca, longe do alcance de crianças e livre de poeira e umidade.

COMO UTILIZAR O SEU PRATIC CREPE & HOT DOG PREMIUM DA MONDIAL

Prepare a massa e os recheios de sua preferência. (veja o livro de receitas)

1. Corte o recheio menor do que a largura e o comprimento da cavidade. Use palitos para churrasco para espetar os recheios.
2. Conecte o plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto).
3. Assim que o aparelho estiver ligado, a luz vermelha que indica o funcionamento acenderá. Após alguns minutos, a luz verde acenderá indicando que o aparelho está pronto para ser utilizado.
4. Abra a tampa do aparelho.
5. Embora as placas de aquecimento sejam compostas de material antiaderente, é conveniente utilizar uma pequena quantidade de manteiga ou óleo nas cavidades. Espalhe bem em toda superfície com um pincel de silicone.
6. Coloque um pouco de massa na forma do crepe. Use uma jarra com bico para facilitar essa operação.
7. Coloque o palito com o recheio espetado e gire-o para que a massa grude no recheio. Complete com a massa até a linha final da parte inferior.
8. Não ultrapasse o nível das cavidades para evitar vazamentos.
9. Aguarde cerca de 30 segundos para fechar a tampa.
10. Feche a tampa até travar.
11. Asse por aproximadamente de 8 a 10 min.
12. Após o uso, remova o Cabo Plugue da tomada.
13. Use a alça para abrir a tampa e retire o crepe utilizando utensílios de silicone ou de madeira, resistentes a altas temperaturas. Nunca utilize materiais metálicos ou facas, pois podem danificar seu revestimento antiaderente.
14. Recomenda-se o uso de luvas térmicas no manuseio da sua crepeira.
15. Após o uso, remova o plugue da tomada.

Importante: Enquanto estiver utilizando o aparelho, a lâmpada verde irá acender e apagar, indicando que o termostato está mantendo a temperatura correta.

DICAS

- Recheios cremosos ou pastosos, que não podem ser espetados no palito, são mais difíceis de acrescentar. Para facilitar o seu trabalho, coloque o recheio em um saco plástico. Retire o ar e feche bem. Corte um canto do fundo e utilize como um saco de confeiteiro, apertando o recheio diretamente na cavidade da crepeira sobre a massa.
- No caso de recheios que não podem ser colocados no palito, coloque um pouco de massa nas cavidades. Acrescente o recheio, coloque o palito e cubra com mais massa.

Recheio só de queijo: utilize vários cubinhos de queijo espetados no palito. Funcionam melhor do que um só pedaço.

Recheio misto: cubinhos de queijo intercalados com cubinhos de presunto.

Recheio Romeu e Julieta: prepare os espetos com cubinhos de goiabada intercalados com cubinhos de queijo. Finalize as pontas com queijo para o recheio. Não escorrer quando aquecido.

- Pincele um pouco de massa nas cavidades de cima para um melhor resultado.
- Bananas picadas e envolvidas com açúcar e canela ficam deliciosas.
- Acrescente raspas de limão ou laranja na massa para crepes doces. O aroma fica especial.
- Utilize pedaços de chocolate em barra para crepes de chocolate, pois são mais fáceis de manusear.
- Você também pode preparar os crepes sem os palitos e servi-los com garfo e faca.

ATENÇÃO

- **SEMPRE QUE UTILIZAR RECHEIOS DOCES, LEMBRE-SE DE QUE ELES ESQUENTAM MAIS RÁPIDO POR CAUSA DO AÇÚCAR DO QUE RECHEIOS SALGADOS, O QUE INTERFERE NO TEMPO DE PREPARO DO CREPE.**
- **ALGUNS RECHEIOS CREMOSOS OU PASTOSOS PODEM SE MISTURAR À MASSA DO CREPE OU CHEGAREM À SUPERFÍCIE. DIMINUA A QUANTIDADE DE RECHEIO DA PRÓXIMA VEZ.**

RECHEIOS ESPECIAIS

GANACHE PASTA DE AMENDOIM

1 xícara de chá de chocolate branco picado.

¾ de xícara de chá de creme de leite com 25% de gordura.

1 pote de pasta de amendoim de 250g.

Derreta o chocolate branco no banho-maria ou na potência média do micro-ondas. Quando estiver derretido, adicione o creme de leite. Misture bem até obter uma ganache homogênea. Adicione a pasta de amendoim e bata bem até agregar todos os ingredientes por completo.

BRIGADEIRO CREMOSO

1 lata de leite condensado.

2 colheres de sopa de manteiga sem sal.

½ xícara de chá de creme de leite.

150g de chocolate meio amargo.

Leve todos os ingredientes ao fogo, com exceção do chocolate, em uma panela de fundo grosso. Após obter fervura, abaixe o fogo e só então adicione o chocolate picado. Misture até obter ponto de mingau ralo. Deixe esfriar por completo.

ANTES DE UTILIZAR O SEU PRATIC CREPE & HOT DOG PREMIUM DA MONDIAL

1. Antes de montar o aparelho, assegure-se de haver espaço suficiente.
2. Abra a caixa da embalagem e retire o aparelho.
3. Após desembalar o aparelho, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças para evitar acidentes.
4. Coloque a Base Motora do aparelho (1) sobre uma superfície plana e lisa para facilitar a montagem e a performance do aparelho.
5. Sempre posicione o seu aparelho em superfície firme, limpa e seca.
6. Certifique-se de que não restou qualquer resíduo do material da embalagem nas aberturas e cavidades do aparelho e dos acessórios.
7. Desenrole o Cabo Plugue.
8. Verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a rede elétrica local antes de ligar o plugue na tomada.
9. Passe um pano seco no exterior do aparelho. Se necessário, passe um pano levemente umedecido e enxugue bem com papel toalha ou pano seco.
10. Limpe as placas de aquecimento com um pano úmido. Em seguida, seque-as com papel toalha ou pano seco.
11. Passe uma pequena quantidade de manteiga ou óleo nas placas, espalhe bem em toda superfície com um pincel de silicone.
12. Feche a tampa até travar e insira o plugue na tomada. A luz vermelha, que indica que o aparelho está conectado à rede elétrica, irá acender. Após alguns minutos, a luz verde acenderá. (verificar quando o produto chegar).
13. Retire o plugue da tomada e espere o resfriamento do aparelho. Limpe a parte interna do aparelho novamente com papel absorvente.
14. Este procedimento garantirá maior durabilidade ao revestimento antiaderente.

Advertência:

A garantia não cobre desgaste no revestimento antiaderente decorrente de má utilização, tampouco quebras ou avarias de queda, transporte ou manuseio inadequado.

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



- 1- Luz verde indicadora de aquecimento.
- 2- Luz vermelha indicadora de funcionamento.
- 3- Alça.
- 4- Trava.
- 5- Placas antiaderentes.
- 6- Cordão elétrico.
- 7- Cabo de Alimentação.

PIZZA NO PALITO

- 50 g de fermento biológico.
- 1 colher de sobremesa de sal.
- 1 pitada de açúcar.
- ½ xícara de chá de óleo.
- 1 xícara de chá de água morna.
- 500 g de farinha de trigo.
- Farinha de trigo para enfarinhar.
- 300 g de mussarela fatiada.
- 300 g de presunto fatiado.
- 2 tomates cortados picados bem temperados com sal e orégano.

Misture o fermento, o sal e o açúcar até ficarem líquidos. Acrescente o óleo, a água morna e misture. Coloque a farinha de trigo. Misture até que desgrude das mãos e sove bem a massa. Faça 24 bolinhas e deixe descansar sobre uma superfície enfarinhada e as bolinhas cobertas por um pano limpo por 20 min. Ou até dobrar de volume. Abra cada bolinha com o rolo em superfície enfarinhada. Recheie com a mussarela e o presunto e um pouco de tomate picado e enrole como se fosse um rocambole que caiba na cavidade da crepeira. Feche as pontas para o recheio não vazar. Espete um palito de churrasco. Coloque um rolinho em cada cavidade da crepeira e feche. Espere assar até a massa ficar corada (de 15 a 20 min.) Repita a operação até acabar os rolinhos.

CREPE SUIÇO

- ½ litro de leite.
- 2 xícaras de farinha de trigo.
- 1 colher de sopa de amido de milho, maisena.
- 1 colher de sopa de açúcar.
- ½ colher de chá de sal.
- 1 e ½ colher de sopa de manteiga.
- 1 colher de sopa de queijo ralado.
- 1 ovo.
- ½ colher de sopa de fermento biológico em pó.

Adicione todos os ingredientes no liquidificador, na ordem indicada pela receita. Bata todos os ingredientes no liquidificador até estarem bem misturados. Deixe descansar por 15 minutos. Utilize.

PÃO DE QUEIJO NO PALITO

- 4 xícaras de chá de leite.
- 2 xícaras de chá de óleo.
- 3 xícaras de chá de polvilho doce.
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 2 ovos batidos.
- 1 xícara de chá de queijo parmesão.

Ferva o leite com o óleo e o sal. Coloque o polvilho numa vasilha e despeje a mistura do leite aos poucos sobre ele, mexendo sempre. Deixe a massa esfriar um pouco e vá juntando o queijo ralado e os ovos. Misture bem. A massa deve ficar grossa, mas ao ponto de ser colocada com uma jarra com bico. Se necessário, acrescente mais leite. Encha cada cavidade da crepeira com a massa e coloque os palitos. Feche e deixe assar por cerca de 10 min. Abra e verifique se estão corados. Se necessário, deixe mais tempo.

responsável por sua segurança.

- Não deixe o cordão elétrico do lado de fora da mesa ou balcão onde estiver apoiado, evitando assim derrubá-lo.
- Não deixe o cordão elétrico tocar superfícies quentes.
- Nunca use o produto se estiver com o cordão elétrico ou plugue danificado. A aquisição, bem como a substituição do cordão elétrico ou plugue, deverá ser feita na **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Mantenha o aparelho distante de superfícies quentes, de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros, piscinas ou em área externa.
- Não utilize adaptadores de plugue, pois o produto poderá não funcionar adequadamente. Use sempre uma tomada exclusiva.
- Não utilize extensões elétricas para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Ao desconectar o aparelho da rede, retire-o da tomada elétrica sempre segurando pelo plugue. Nunca puxando pelo cordão elétrico.
- Sempre que descartar a utilização imediata do aparelho, mesmo que por breves instantes, desligue-o da tomada.
- Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeções e quedas.
- O uso de peças ou acessórios que não sejam originais do produto, pode prejudicar seu funcionamento e causar danos ao usuário e ao aparelho, além de acarretar a perda da garantia contratual.
- Esse aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou controle remoto separado.
- Não utilize o produto se este estiver danificado ou ainda se apresentar mau funcionamento. E nunca tente desmontá-lo ou consertá-lo em casa. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada Mondial**.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- A garantia não cobre: defeitos que não sejam comprovadamente de fabricação, causados por má utilização, negligência do usuário, sinistros ou catástrofes naturais; danos por avaria de transporte e/ou instalação em condições inadequadas; limpeza ou peças de desgaste natural com a frequência de uso.
- Guarde este manual para referência futura. A nota fiscal e o certificado de garantia também são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado 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.

- **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**

Crepeira Pratic Crepe & Hot Dog Premium da MONDIAL

Parabéns, agora você possui uma **Crepeira** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de seus alimentos.

Antes da utilização do aparelho, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu produto e a sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Este produto foi desenvolvido apenas para uso doméstico; sua utilização comercial acarretará a perda da garantia contratual.
- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a tensão elétrica do produto (127V/ 220V) é compatível com a da rede elétrica local.
- Antes de utilizar o produto, desenrole completamente o cabo plugue do aparelho.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros aparelhos. Mantenha, pelo menos 10 cm de distância entre a parte de trás e laterais.
- Certifique-se de que há espaço suficiente para a abertura da tampa.
- Este produto libera vapores quentes. Durante o funcionamento, permita que o ar circule livremente acima e ao redor do produto.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfície plana, firme, limpa e seca.
- Mantenha o produto longe de toalhas e outros materiais inflamáveis.
- Nunca colocar o aparelho sobre papelões ou espumas, pois poderão causar instabilidade. Nunca colocar o aparelho perto de substâncias inflamáveis.
- Para evitar danos à superfície da mesa ou do balcão, não utilize o aparelho sobre superfícies pintadas, de madeira ou com revestimento plástico. A alta temperatura poderá provocar escurecimento, descoloração ou manchas permanentes. Prefira utilizar a crepeira sobre superfícies de mármore ou granito.
- Não permita o contato das mãos com a parte interna do aparelho enquanto estiver ligado.
- Não permita o contato das mãos e de utensílios, que não sejam plásticos ou de madeira, com as partes aquecidas do produto.
- Nunca ajuste os alimentos no interior do aparelho com as mãos ou garfos e colheres comuns. Se for necessário ajustar os alimentos, desligue o produto e retire o plugue da tomada. Utilize uma pinça de cabo comprido, de preferência de madeira ou silicone. Nunca utilize utensílios de metal que podem danificar o revestimento antiaderente.
- Não transporte ou mova o aparelho conectado à energia elétrica.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas; não molhe o produto e nem o mergulhe em água ou outro tipo de líquido.
- Não permita que crianças ou pessoas com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas, ou pouca experiência e conhecimento, utilizem o produto sem a supervisão de um

PÃO DE QUEIJO DE LIQUIDIFICADOR

- 1 xícara de chá de óleo.
- 1 xícara de chá de leite.
- 3 ovos.
- 3 xícaras de chá de polvilho doce ou azedo.
- Sal a gosto.
- 4 colheres de sopa de queijo ralado parmesão ou mussarela.
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

Bata tudo no liquidificador. Unte levemente as cavidades da crepeira com óleo utilizando um pincel de silicone. Acrescente a massa sem encher até a borda, pois ela cresce bem. Coloque os palitos. Feche e deixe assar por cerca de 10 min. Abra e verifique se estão corados. Se necessário, deixe mais tempo.

CREPE DE SALSICHA

- 3 salsichas.
- 1 ovo.
- 2 colheres de sopa de óleo.
- ½ xícara de chá de leite.
- ¾ de xícara de chá de farinha de trigo.
- 1 pitada de sal.
- 1 colher de chá de fermento em pó.

Opcionais para a massa: queijo ralado, orégano.

Bata no liquidificador o ovo, o óleo e o leite. Em seguida junte o sal e a farinha e bata bem. Depois, junte o fermento e dê uma batida rápida. Aqueça a crepeira e despeje a massa até completar o recipiente. Coloque as salsichas espetadas em palitos e tampe.

SALSICHAS NO PALITO

Utilize a salsicha tipo aperitivo ou salsicha comum cortada ao meio. Pincele um pouco de manteiga ou azeite nas cavidades antiaderentes do produto. Aguarde a luz de aquecimento (verde) apagar, coloque a salsicha na cavidade e feche o aparelho. A salsicha deve ser assada por aproximadamente 4 minutos. Após esse tempo, abra a tampa do aparelho, vire a salsicha, feche a tampa, e deixe assar por mais 3 minutos.

MONDIAL

PREMIUM



Manual de Instruções

CP-01

Pratic Crepe & Hot Dog

PREMIUM

