

Connoisseur

Crepera

MC-38



connoisseur.com.ar



Manual de Instrucciones
Recetario
Certificado de Garantía

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

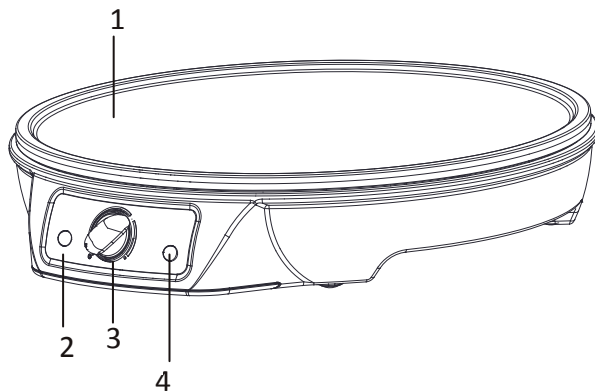
Hay medidas básicas de seguridad que deben ser tenidas en cuenta al utilizar aplicaciones eléctricas, incluyendo las siguientes:

1. Lea detenidamente este manual de instrucciones.
2. No toque la superficie de cocción.
3. Para proteger de una descarga eléctrica no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. Antes de conectar la unidad, verifique que la alimentación requerida sea compatible con la de su hogar.
5. No opere la unidad si el cable de alimentación o el enchufe se han dañado.
Verifique periódicamente que el cable no se encuentre dañado, de estarlo contacte al servicio técnico o personal especializado para su reemplazo.
6. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
7. No utilice al aire libre. Sólo para uso doméstico.
8. No coloque la unidad cerca de fuentes de calor como ser cocinas, estufas, radiadores, etc.
12. No utilice la unidad con otro propósito que para el que ha sido diseñada.
13. No deje la unidad desatendida durante su funcionamiento.
14. La unidad no ha sido diseñada para ser utilizada por niños ni por personas con capacidades mentales, sensoriales o psíquicas reducidas. Salvo que se le haya brindado la correspondiente instrucción y se supervise su uso.
15. Desconecte la unidad de la energía eléctrica cuando no la utilice y antes de proceder a su limpieza.
16. No permita que los niños jueguen con la unidad.
17. El tomacorriente es utilizado como medio de desconexión de la unidad, por lo tanto, deberá quedar fácilmente accesible.

ANTES DE SU PRIMER USO

- 1) Limpie la placa de uso con un paño húmedo.
- 2) Engrase ligeramente la placa con un poco de aceite de cocina.
- 3) Cuide que no escurra agua por debajo de la base.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



1. Base antiadherente
2. Indicador de estado (verde)
3. Perilla de encendido
4. Indicador de energía (rojo)

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire cualquier material promocional y materiales de embalaje, y compruebe que la placa de cocción esté limpia y libre de polvo. Si es necesario, limpie con un paño húmedo. Para obtener los mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal en la placa antiadherente y reparta por toda la superficie, con un papel de cocina absorbente elimine el exceso de aceite.

Al conectar la unidad por primera vez la misma puede emanar humo y olor, esto es absolutamente normal y no afecta el correcto funcionamiento.

- 1) Coloque sobre una superficie nivelada y alejada de paredes y cortinas.
- 2) Nunca corte los creppes sobre la superficie de cocción. Utilice sólo utensilios de madera o plástico resistentes al calor, para evitar rayar el teflón.
- 3) Conecte al tomacorriente, gire la perilla de función a la posición máxima para encender la unidad, la luz roja se enciende. Luego se encenderá la luz verde indicando que la unidad está calentando.
- 4) Espere a que la luz verde se apague, esto indica que la unidad ha alcanzado la temperatura ideal y está lista para ser utilizada.
- 5) Se recomienda rociar ligeramente la placa con un aceite vegetal para obtener un mejor resultado.
- 6) Cuando la luz verde se apaga, vierta una porción de masa y con la ayuda de una cucharón/cuchara distribuyala en forma circular para cubrir toda la base.
- 7) Con la ayuda de una espátula volteé el creppe.
- 8) Continúe la cocción de este lado hasta que la parte inferior se dore ligeramente y se desprenda fácilmente.
- 9) Coloque el creppe sobre una rejilla y deje enfriar antes de apilarlos.
- 10) Ajuste la temperatura según lo considere necesario luego de realizar el primer creppe.
- 11) Cubra la pila de creppes con papel aluminio y lleve a horno precalentado para mantener calientes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte del tomacorriente y espere a que la unidad se enfrie.

No sumerja la aplicación en agua ni en ningún otro líquido.

No utilice limpiadores abrasivos ni solventes para la limpieza.

No coloque en el lavavajillas.

Siempre, antes de utilizar recuerde lubricar la superficie con rocío vegetal.

ESPEFICACIONES TÉCNICAS

Alimentación: CA 220-240V~ 50/60Hz. 1500 watts Clase: I

Origen: China Importa, Distribuye y Garantiza: CLUR y Cía. SRL

Receta

INGREDIENTES

180g. de harina 0000

2 huevos

400ml. de leche

Sal o azúcar a gusto



Preparación

En un bowl colocar los huevos con la leche y batir.
Incorporar de a poco la harina y continuar batiendo hasta lograr una masa lisa sin grumos.
Agregar sal (crepes salados) o azúcar (crepes dulces) a gusto.

Rellenos sugeridos



Dulce de leche | frutillas con crema | Mousse de chocolate
Puré de manzanas | crema chantilly y mix de frutas



Crema de choclo | espinaca con salsa blanca | champignones
rehogados con cebolla | Queso roquefort fundido con

CERTIFICADO de GARANTIA

El producto amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo a las más altas normas de calidad. De todos modos en caso de defecto de garantía y siempre que el mismo sea acompañado de la factura de compra del comercializador / importador indicado precedentemente. Esta garantía ampara al primer comprador por el lapso de 12 (doce) meses a contar de su fecha de compra, lo que así deberá demostrarse mediante la presentación de la factura de venta del lugar donde se adquirió. Esta garantía se otorga por el plazo convencional de 12 (doce) meses conforme a Ley 24240, Ley 24999 y resolución 495/88. El tiempo que el aparato está en el servicio técnico se prolongará del período de garantía, así como en caso de sustitución del aparato la garantía se iniciará a partir de la entrega del nuevo aparato. Para reparaciones y/o compra de repuestos y/o accesorios consulte nuestra página web, o deberá dirigirse personal o telefónicamente al Servicio Técnico Central donde se le indicará los datos del centro de servicio, más próximo a su domicilio. En caso de falla, se asegura al comprador la reparación y/o reposición de partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 (treinta) días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 30 días. Esta Garantía no ampara (por lo que será con cargo para el usuario) daños en cables de conexión, manchas, daños en el acabado, instalación, desinstalación, armado o desarmado del producto, limpieza, así como tampoco reparaciones necesarias por causas de accidentes, roturas, golpes, caídas, mal uso, instalación o armado incorrecto o inadecuado, uso excesivo o profesional del producto, daños producidos por oxidación, sulfatación, humedad, exposición a la lluvia y/o al agua o a fuentes de calor excesivo, uso de abrasivos, corrosión, daños a causa de inundaciones, entrada de agua y/o arena, o por defectos causados debido a la adaptación de piezas y/o accesorios que no pertenezcan al producto, así como de cualquier otra causa derivada de la no-observancia de normas establecidas en el manual de instrucciones que acompaña este producto. Esta garantía no ampara daños producidos como consecuencia de rayos, tormentas o cambios bruscos de tensión eléctrica, uso del aparato con tensiones distintas de 220V. El responsable de la garantía no asume responsabilidad alguna por los daños personales, a la salud de las personas, o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento o el incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones descriptas en el manual de instrucciones y/o en el presente certificado de garantía. Esta garantía no tendrá validez en caso que el producto sea desarmado o reparado por personas ajenas al servicio técnico. Tenga presente que, vencido el plazo de esta garantía, se respaldará el buen funcionamiento de esta unidad a través de nuestra Red de Servicio Técnico.

ALÓN PARA EL USUARIO

SERVICIO TECNICO CENTRAL:
(011) 4777-3214

DATOS DEL PRODUCTO:

Modelo: MFC-1991G MFC-1991R	☐	Fecha de Compra / / (sello comercio)
---	--------------------------	---

DATOS DEL COMPRADOR	DATOS DEL VENDEDOR
Nombre y Apellido.....	Nombre del Comercio.....
E-Mail.....	Domicilio.....
Domicilio/Localidad.....	Localidad/Sucursal.....
Teléfono.....	Fecha de Compra.....

Buscá más recetas y conoce nuestra completa línea de productos en::

www.connoisseur.com.ar

