

CROYDON



CROYDON CROYDONM&Q INDUSTRIAL LTDA
E. 94 944 911 - CUC. 72.367.784/001 87
R. EST. SÃO LOURENÇO, 891 - CARIPIRÁ
D. DE CAXIAS - RJ - Tel. 08 210777-8100

1- Modelo: **AAAA-0000-0** 2- S. No: **9999999**

000 V | 60 Hz | 400 W | IPX1

Date: 9/2012 **MADE IN BRAZIL**

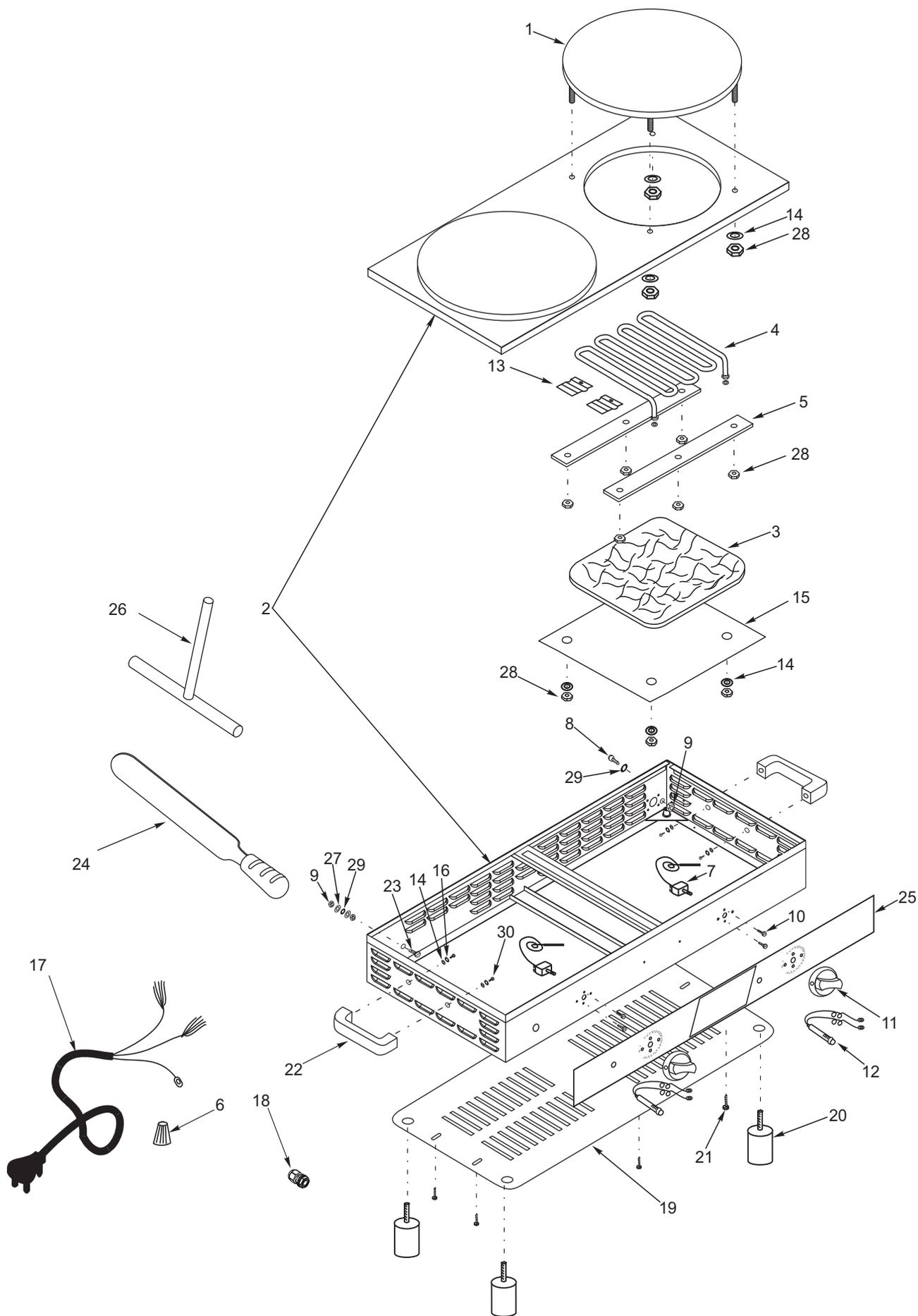
Para assistência técnica informe o modelo (1) e o n° de série (2) da sua máquina.

MPED

MPED-20663-6

CROYDON

PANQUEQUEIRA DUPLA (MPED)



item	código	descrição
1	21.451-3	Disco de Aquecimento
2	20.307-3	Gabinete
3	3.706-3	Isolamento Térmico
4	20.497-3	Resistência 1600W
5	10.029-3	Barra de Fixação da Resistência
6	2.191-3	Conector Elétrico
7	17.769-3	Termostato
8	385	Parafuso (3/16")
9	604	Porca (3/16")
10	331	Parafuso de Fixação do Termostato
11	2.263-3	Manipulador
12	17.934-3	Lâmpada Piloto
13	2.065-3	Presilha de Fixação do Bulbo do Termostato
14	642	Arruela
15	20.373-3	Placa de Fixação da Resistência
16	597	Arruela de Pressão 1/4"
17	18.068-3	Rabicho 3X1,5mm
18	9.436-3	Prensa Cabo
19	10.039-3	Fundo
20	1.917-3	Pé
21	552	Parafuso (3,5)
22	94.060-3	Distanciador
23	383	Parafuso 3/16" equipotencial
24	20.756-3	Espatula
25	18.784-3	Etiqueta Heavy Duty
26	10.009-3	Rodo
27	643	Arruela lisa 3/16"
28	635	Porca M6
29	594	Arruela de pressão 3/16"
30	345	Parafuso 1/4"

Dados Técnicos

MPED-20663-6 (52)	
Tensão (V)	220
Potência (W)	3000
Corrente (A)	14,5
Peso (Kg)	27,3
Dimensões L x A x P (cm)	93 x 20 x 50

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANQUEQUEIRA - MODELO: MPED-20663-6

ATENÇÃO

- Leia atentamente este manual para garantir um melhor desempenho deste equipamento.
- Para evitar danos, verifique se a tensão indicada no equipamento é a mesma da rede elétrica (127V ou 220V).
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
- Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada e verifique se a mesma está com bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Desligue o equipamento da rede elétrica quando não estiver em uso por tempo prolongado.
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado
- Antes da primeira utilização é necessário que faça uma limpeza com água e sabão neutro em todas as partes do equipamento para remover lubrificantes utilizados para proteção do equipamento, evitando com isso a presença de chamas, metal fundido, gases tóxicos ou inflamáveis em quantidade perigosa.
- Terminal de equipotencialidade (9, 23, 27 e 29): Terminal utilizado para minimizar as diferenças de potenciais entre os componentes de instalações elétricas de energia e de sinal, prevenindo acidentes com pessoas, e baixando a níveis aceitáveis os danos tanto nessas instalações quanto nos equipamentos a elas conectados.

IMPORTANTE

- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada afim de evitar riscos.
- Este aparelho são designados para operar em corrente alternada (~) somente.
- Certifique que o cordão de alimentação não fique em contato com superfícies quentes do aparelho.
- Durante a Instalação: Não instale este equipamento em superfícies ou próximas a paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares; a menos que eles sejam feitos de material não combustível ou coberto com material não combustível ou isolante e respeitar as normas de prevenção de incêndio.
- CUIDADO: O distanciador (item 22) **NÃO** deve ser utilizado para transporte do equipamento.

INSTALAÇÃO E MODO DE USAR

- Coloque o plugue na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação, caso o aparelho não possua plugue, consultar folheto de instrução para conexão do cabo de alimentação à rede elétrica acompanhadas com o aparelho.
- Antes de usar o aparelho pela primeira vez, gire o manipulador para a direita até a temperatura de 300°C e deixe o aparelho aquecer por mais ou menos 30 minutos. É normal aparecer fumaça devido a queima do isolamento interno. Proceda uma limpeza das superfícies de aquecimento com uma pano úmido.
- Gire os manipuladores para a direita até a temperatura desejada, e as lâmpadas piloto acenderão. Mantenha os manipuladores nesta posição até cada respectiva lâmpada piloto apagar. Nesta condição a placa estará aquecida na temperatura ajustada.
- Durante o uso, os termostatos ligarão e desligarão automaticamente as resistências, mantendo a temperatura selecionada para cada disco.
- O seu termostato está dimensionado para controlar uma faixa de temperatura entre 50°C e 300°C.

LIMPEZA

- Para sua segurança, desligar o equipamento da rede elétrica antes de iniciar a limpeza.
- Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes do uso normal.
- A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente após sua utilização.
- Para limpar, usar apenas pano úmido com água e sabão neutro em todas as partes, evitando excesso de água para não danificar o equipamento.
- Não aconselhamos nenhuma esponja fibrosa (bombril ou similar) para limpeza.
- Nunca use jato de água e nem mergulhe o aparelho na água para limpar ou enxaguar o mesmo.

CONSERVAÇÃO

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- Quando o equipamento não estiver em uso mantenha a superfície do disco protegida da umidade. Caso contrário poderá enferrujar. A aplicação de uma fina camada de óleo e um plástico é suficiente para protegê-la.
- Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.
- **Nota:** No caso de qualquer irregularidade, comunique-se com a Assistência técnica. (Vide Cartão de Garantia).

Receita para Massa de Crepe Francês:

- 02 ovos
- 04 colheres (de sopa) de óleo
- 02 Xícaras (chá) de leite
- 01 Colher (café) de sal
- 02 Xícaras (chá) de farinha de trigo ,

Juntar o leite, o óleo, depois a farinha e o sal. Bater bem. Deixar a massa descansar de 30 minutos à 1 hora antes de usar. Untar a chapa com óleo, verter um pouco da massa com a ajuda de uma concha de sopa diretamente na chapa já aquecida. Depois é só usar a imaginação e por dentro do crepe o que desejar: de doce a salgado.



CROYDONMAQ INDUSTRIAL EIRELI.
Estrada São Lourenço, 891 - Capivari
Duque de Caxias- RJ / Brasil - CEP 25243-150
Telefone: 55 21 2777- 8100 / Fax: 55 21 2777- 8106
e-mail: croydon@croydon.com.br - www.croydon.com.br