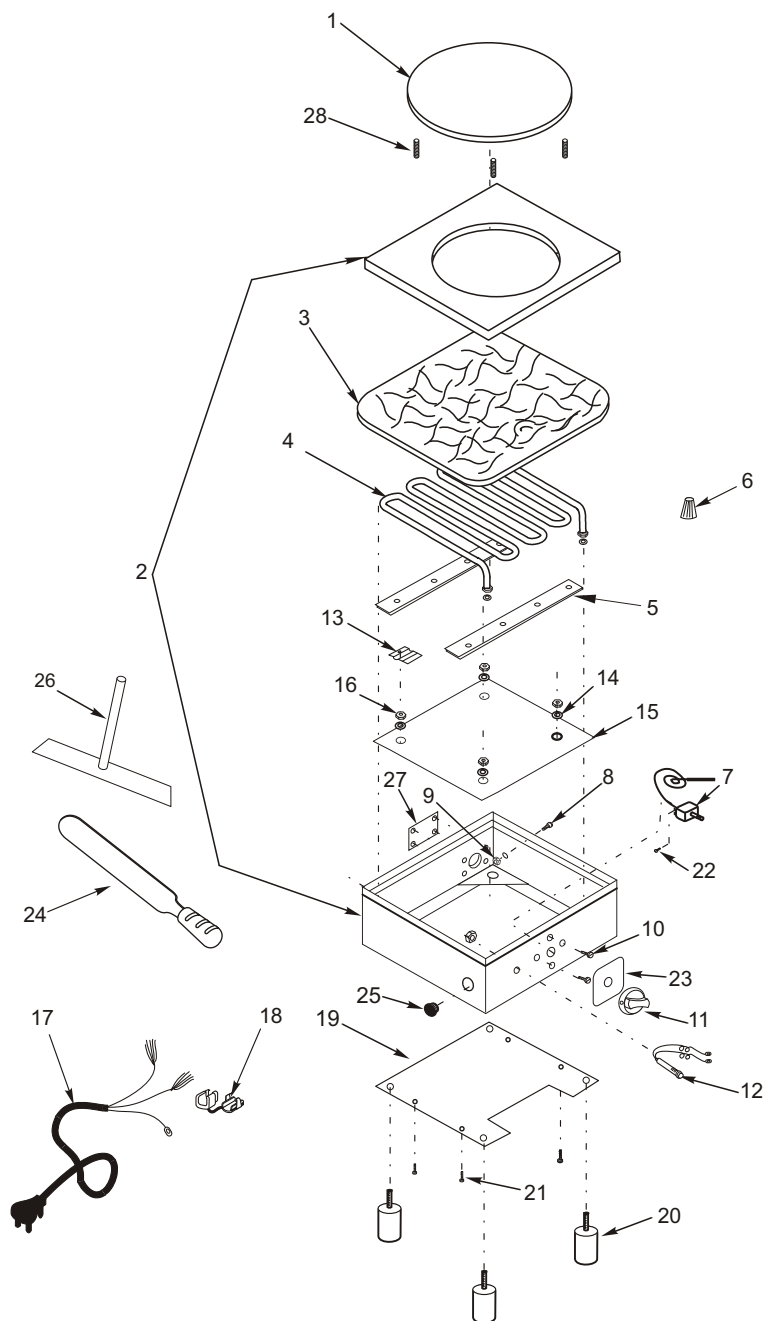




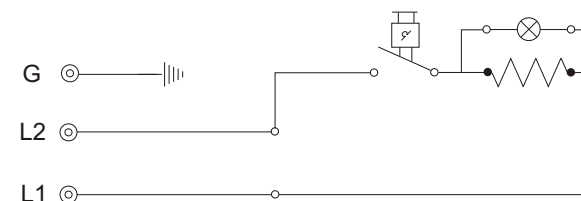
PANQUEQUEIRA MPE



PANQUEQUEIRA MPE

Item	Código	Descrição
1	10.027-3	Disco de Aquecimento
2	10.044-3	Gabinete
3	3.706-3	Isolamento Térmico
4	15.203-3	Resistência (1600W)
5	10.029-3	Barra de Fixação da Resistência
6	2.085-3	Conector Elétrico
7	2.009-3	Termostato
8	385	Parafuso (3/16")
9	604	Porca (3/16")
10	329	Parafuso de Fixação
11	2.009-B	Manipulador
12	3.509-3	Lâmpada Piloto
13	2.065-3	Presilha de Fixação do Bulbo do Termostato
14	642	Arruela (1/4")
15	10.023-3	Placa de Fixação da Resistência
16	601	Porca (1/4")
17	2.096-3	Rabicho
18	9.413-3	Prensa Cabo
19	2.641-3	Fundo
20	1.917-3	Pé
21	552	Parafuso (3,5)
22	330	Parafuso Terminal
23	1.343-3	Plaqueta de Temperatura
24	10.038-3	Espátula
25	18.003-3	Tampão de Borracha
26	10.019-3	Rodo
27	2.805-3	Adaptador p/ Furo do Prensa Cabo
28	574	Prisioneiro

Diagrama Elétrico



Dados Técnicos

MPE-100000 B5	
<i>Voltagem (V)</i>	110
<i>Potência (W)</i>	1600
<i>Amperagem (A)</i>	14.5
<i>Peso (Kg)</i>	14.5
<i>Dimensões L x A x P (cm)</i>	43 x 19 x 44

MANUAL DE INSTRUÇÕES

PANQUEQUEIRA - MODELO: MPE-100000 B5

- **ATENÇÃO:** Leia atentamente este manual para garantir um melhor desempenho deste equipamento.
- Para evitar danos, verifique se a voltagem indicada no equipamento é a mesma da tomada (110V ou 220V).
- A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvida, 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 contacto, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
- Desligue o equipamento da tomada 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.

MODO DE USAR

- Coloque o plug na tomada tendo antes verificado as recomendações de instalação.
- 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 tomada antes de iniciar a limpeza.
- A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente após sua utilização.
- Para a limpeza, usar apenas pano úmido com água e sabão neutro em todas as partes, evitando excesso de água para não danificar o equipamento.
- Não aconselhamos o uso de qualquer esponja fibrosa (bombril ou similar) para limpeza.

CONSERVAÇÃO

- Mantenha seu equipamento sempre limpo e em perfeitas condições de funcionamento, essas providências, evitarão o desgaste prematuro do mesmo.
- 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).

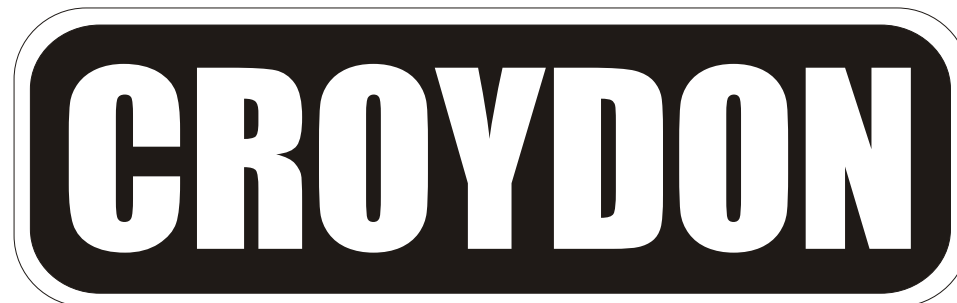
Receita para Massa de Crepe Francês:

- 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 a 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 LTDA.

Estrada São Lourenço, 891 - Capivari - Duque de Caxias.
RJ - Brasil - CEP 25243-150 Fax: 55 21 2676-2522
Phone: 55 21 2776-1928 / 55 21 2676-1512
e-mail: croydon@croydon.com.br



MPE-100000 B5