

CERTIFICADO DE GARANTIA

1. A Cotherm assegura ao comprador/consumidor a garantia de 06 meses contada a partir a data de emissão da nota fiscal de venda.
2. O período de 06 meses de garantia é composto de:
 - Garantia legal e 90 dias, atendendo o código do consumidor.
 - Garantia adicional de 90 dias, representando uma vantagem oferecida aos nossos consumidores.
3. Entende-se por garantia, o reparo gratuito e a reposição de peças que, de acordo com o parecer do agente autorizado COTHERM, apresentarem defeitos técnicos. Tal garantia, somente terá validade mediante apresentação da nota fiscal de compra e deste certificado de garantia aos postos autorizados. É imprescindível para o atendimento gratuito, que o aparelho esteja dentro do prazo estipulado acima.
4. Para o exercício da presente garantia, o comprador deverá utilizar somente os postos credenciados COTHERM, ficando a cargo do comprador as despesas e riscos de transporte do produto.
5. Fica automaticamente cancelada a garantia na ocorrência dos seguintes eventos:
 - Danos provocados por umidade, exposição excessiva a luz solar, salinidade.
 - Sinistro (Roubo e/ou Furto)
 - Uso em desacordo com as respectivas informações contidas no manual de instruções.
 - Por ter sido ligado à rede elétrica imprópria ou redes elétricas com flutuações de tensão excessivas.
 - Ajuste interno ou conserto por pessoa não credenciada pela COTHERM
 - Se o Certificado de Garantia ou a Nota Fiscal apresentarem rasuras e/ou adulterações.
 - Por condições impróprias a sensibilidade do aparelho.

IMPORTANTE: Para manter o seu produto sempre original e com qualidade de funcionamento procure somente o serviço autorizado COTHERM, que possui peças originais e mão de obra treinada.

Nome: _____
Endereço: _____
Complemento: _____ Bairro: _____
Cidade: _____ UF: _____ CEP: _____
Fone: (____) _____ Cel: (____) _____
E-mail: _____
Revendedor: _____
Nota Fiscal: _____ Data da Compra: _____

Cotherm

SAC

Serviço de Atendimento Cotherm

(11) 2242-9656 - e-mail sac@cotherm.com.br

Distribuído por:

Cotherm Eletrodoméstico Ltda.

Adm.: Rod. Fernão Dias, Km. 87 - Pq. Edu Chaves
São Paulo - SP - CEP 02283-000

Fone: (11) 2242-9656 - Fax (11) 2242 4697

CNPJ: 10.376.449/0001-02 - Fabricado no Brasil
www.cotherm.com.br - e-mail: cotherm@cotherm.com.br

Cotherm

Sua nova opção para
uma alimentação
saudável e saborosa.

**Crepeira
Profissional**
Mais facilidade na sua vida!

Uma vida saudável
começa com

Crepeira
Profissional



Códigos:
2511 (127 V) sem antiaderente
2512 (220 V) sem antiaderente
2681 (127 V) com antiaderente
2682 (220 V) com antiaderente

CREPEIRA PROFISSIONAL

PARABÊNS PELA SUA ESCOLHA.

Você acaba de adquirir um produto prático elegante e de altíssima qualidade.



Composição do produto: Alumínio 35%, Inox 30%, Ferro 24%, plástico 8%, borracha 3%

Prazo de validade: Indeterminado

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Aplicar aparelhos elétricos, a fim de reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e outros ferimentos pessoais, medidas básicas de segurança devem ser sempre observadas conforme segue:

- Este aparelho não se destina à utilização 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 pela sua segurança.
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle separado.

- Este aparelho não se destina a ser imerso em água para limpeza.
- Certifique-se que a tomada, fiação, disjuntores, estão dimensionados para suportar a corrente/potência/valor do produto, conforme informado na tabela de informações técnicas.
- Não conecte o aparelho em tomadas com folhas de contato.
- Não utilizar conectores do tipo "T" (benjamim), adaptadores, extensão e similares.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligá-lo da rede elétrica, segure o plugue e puxe.
- Para manusear seu produto certifique-se que esteja desligado e frio.
- Mantenha o produto sempre desconectado da rede elétrica quando não estiver em uso ou quando estiver recebendo qualquer reparo ou limpeza.

- Não deixe este aparelho ao alcance de crianças.
- Não permita que o produto seja manuseado por qualquer pessoa que não tenha lido este manual de instruções e não tenha sido orientado sobre o modo correto e seguro de utilização.
- Não use o aparelho próximo a líquidos inflamáveis ou em ambientes que haja gases explosivos.
- O uso indevido implica na perda da garantia.
- Para evitar sobrecarga na instalação elétrica não utilize outro aparelho de alto consumo de energia no mesmo circuito.

- Tenha cuidado para que o cabo ligado à rede elétrica esteja em posição segura, evitando que toque nas superfíciesquentes ou que alguém possa tropeçar acidentalmente.
- Se o aparelho cair acidentalmente na água ou em qualquer outro líquido, não toque na água sob nenhuma hipótese, desligue o aparelho imediatamente da tomada e depois remova-o.
- Antes de ligar o aparelho na energia novamente, ele deverá obrigatoriamente ser inspecionado pelo fabricante ou agente autorizado.
- Durante o uso e algum tempo depois desligado, algumas partes do aparelho estarão quentes, certifique-se de que o aparelho esteja totalmente resfriado antes de proceder qualquer tipo de manutenção ou limpeza.
- Se o cordão de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

ATENÇÃO: A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo ou interruptor externo, como do tipo minuteria, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

LEMBRETE: sua crepeira profissional não é um produto bi-volt, portanto a máxima atensão na hora de ligar em sua rede elétrica.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. Retire o produto da embalagem e limpe-o com um pano úmido.
2. Apóie sua crepeira profissional em uma superfície plana e estável.
3. Conecte o plugue em uma tomada na tensão correspondente ao produto.
4. Ligue o plugue na tomada.
5. Gire o botão até a posição adequada para o alimento (A luz vermelha ficará acesa).

A luz vermelha ficará acesa enquanto o alimento de aquecimento estiver ligado, quando a crepeira profissional atingir a temperatura desejada o elemento de aquecimento irá desligar automaticamente.

Nota: Durante o preparo do alimento a luz vermelha ficará acesa e apagando, isso indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligando automaticamente para manter a temperatura.

6. Retire o alimento quando estiver pronto.
7. Para obter ótimos resultados, retire o excesso de resíduos da chapa antes de colocar novos alimentos.
8. Após uso desconecte o plugue da tomada e deixe que o aparelho esfrie por completo antes de manuseá-lo.
9. Abra a crepeira profissional e limpe as chapas com um pano úmido.

Quando ligado pela primeira vez, este produto exala um leve cheiro e uma leve fumaça, resultante da queima de resíduos depositados em cima do elemento de aquecimento. Esta fumaça não constitui defeito do produto e somente ocorrerá no primeiro uso da peça, caso persista, favor entrar em contato com a Assistência Técnica Autorizada.

Obs.: Durante o preparo pode ocorrer vazamento de massa pelas laterais, remova o excesso de massa com uma espátula de plástico ou madeira, não utilize utensílios metálicos. Para evitar que transborde manter a massa no limite de cada forma.

- Após o preparo, cuidado ao abrir, pois sairá vapor de seu interior e podem provocar queimaduras.

TEMPO DE PREPARO

O tempo necessário para pré-aquecer o aparelho não está incluído no tempo de preparo. O tempo de preparo e a temperatura dependem do tipo de alimento (por exemplo: queijo, chocolate, etc.). O tempo de preparo também depende da espessura do alimento, de sua temperatura e, é claro, da sua preferência.

LIMPEZA

Este aparelho não deverá ser colocado embaixo de água corrente, nem ser imerso em qualquer tipo de líquido.

1. Regule o botão para posição de desligamento
2. Desconecte o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.
3. Limpe a chapa com um pano mado ou esponja (parte amarela) umedecida em água quente com um pouco de detergente.
4. Após a limpeza seque a chapa com um pano seco
5. As demais áreas da base deverão ser limpas com um pano úmido.

DICAS

CREPE DE PALITO

Ingredientes: 4 ovos; 125 g de margarina; 1 colher de sopa de óleo; 1 colher de sopa de sal; 2 colheres de sopa de açúcar (rasas); 2 litros de leite; 1 kg de farinha de trigo; 400 g de amido de milho (maisena); 50 g de queijo ralado; 25 g de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata na velocidade máxima até que fique homogênea

Conserve a massa em geladeira até que a crepeira esteja pronta para uso.

Esta receita rende entre 75 e 80 crepes.

Dicas de recheio salgado: mussarela, presunto, salmão, queijo provolone

Dicas de recheio doce: banana com canela, chocolate, goiabada.