



[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx)

Todo para tu negocio

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES Y TERMINOS DE GARANTIA MAQUINAPARA CREPAS SUIZAS (CREPALETAS O BANDERILLAS)**



ESTE MANUAL FUE DISEÑADO CON LA FINALIDAD DE FACILITAR LA OPERACIÓN Y CUIDADOS DE SU MAQUINA, PARA OBTENER EL MAXIMO RENDIMIENTO, PROPORCIONANDO UNA LARGA VIDA UTIL DE LA MAQUINA, POR LO TANTO ES FUNDAMENTAL LA LECTURA DE ESTE MANUAL.

ESPECIFICACIONES TECNICAS:  
FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE  
PRENSA MACIZA EN ALUMINIO  
TERMOSTATO PARA CONTROL DE TEMPERATURA  
FOCO PILOTO INDICADOR DE TRABAJO DE LA RESISTENCIA  
POTENCIA DE 1500 Y 2000  
WATTS PARA LA DE 6 Y 12 CAVIDADES RESPECTIVAMENTE





[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx)

Todo para tu negocio

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES Y TERMINOS DE GARANTIA MAQUINAPARA CREPAS SUIZAS (CREPALETAS O BANDERILLAS)**

### INSTRUCCIONES DE USO Y FUNCIONAMIENTO

- A) ESTE EQUIPO ESTA FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE CON UNA PROTECCION DE PVC
- B) ANTES DE CONECTAR LA MAQUINA VERIFIQUE QUE EL VOLTAJE USADO, SEA EL MISMO QUE MARCA LA ETIQUETA ADHERIDA EN LA MAQUINA
- C) GIRE LA PERILLA DEL TERMOSTATO, HASTA POSICIONARLA EN LA TEMPERATURA DESEADA. EL CONTROL DE TEMPERATURA ES REALIZADO POR UN TERMOSTATO QUE ENCIENDE Y APAGA LAS RESISTENCIAS, AUTOMATICAMENTE MANTENIENDO SIEMPRE LA TEMPERATURA DESEADA
- D) EL FOCO PILOTO INDICA LA CONEXIÓN Y DESCONEXION DE LA RESISTENCIA
- E) AL ENCENDER LA MAQUINA, ESPERE UNOS 15 MINUTOS PARA QUE LLEGUE A LA TEMPERATURA DESEADA.
- F) LA LIMPIEZA DEBE SE HECHA CON UN ESCOBILLON Y UN PINCEL.
- G) UNTE LAS CAVIDADES CON MARGARINA, UTILIZANDO UN PINCEL
- H) POR SEGURIDAD Y EFICENCIA ES RECOMENDABLE CONECTAR UN CABLE A TIERRA (NEUTRO)





[www.servinox.com.mx](http://www.servinox.com.mx)

Todo para tu negocio

## MANUAL DE INSTRUCCIONES Y TERMINOS DE GARANTIA MAQUINAPARA CREPAS SUIZAS (CREPALETAS O BANDERILLAS)

### LIMPIEZA

NO USE AGUA PARA LA LIMPIEZA DE LA MAQUINA

LA LIMPIEZA DEBE SER HECHA CON EL APARATO DESCONECTADO Y FRIO.

USE SIEMPRE UN ESCOBILLION Y PINCEL PARA LIMPIAR.

NUNCA USE PRODUCTOS ABRASIVOS, CORROSIVOS O CORTANTES.

### RECETA DE CREPAS SUIZAS

#### INGREDIENTES:

- 1 KG DE HARINA DE TRIGO ESPECIAL
- 400 GRS DE MAIZENA
- 2 LTS DE LECHE
- 2 1/2 CUCHARADAS SOPERAS DE SAL
- 3 HUEVOS ENTEROS
- 25 GRS DE FERMENTO ROYAL
- 75 GRS DE QUESO PARMESANO RALLADO
- 50 GRS DE MARGARINA O MANTECA
- 1 CUCHARADA SOPERA DE AZUCAR



### COMO PREPARAR

#### PREPARACION:

BATA LAS YEMAS CON LA SAL , AZUCAR Y ACEITE. AGREGUE LOS INGREDIENTES SECOS ALTERNANDO CON LA LECHE. POR ULTIMO AGREGUE LAS CLARAS EN NIEVE, SUAVEMENTE.

#### RELLENO:

QUESO MOZZARELLA, BANANA CON AZUCAR Y CANELA, DULCE DE LECHE, GOLBADA, MERMELADA, SALCHICHA COCIDA, CAMARON, POLLO, QUESO PROVOLONE, ETC....

