

FLAMA



4902FL

MÁQUINA DE PANQUECAS E SNACKS
MÁQUINA DE PANQUEQUES Y SNACKS

www.flama.pt

PORTUGUÊS



Os produtos FLAMA são concebidos a pensar no bem-estar e satisfação do consumidor, privilegiando os mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design.

1. Pega antitérmica
2. Botão de abertura da tampa
3. Luz indicadora "Power" (indica que o aparelho está ligado)
4. Luz indicadora "Ready" (indica que o aparelho está pronto a ser utilizado)
5. Botão para Aumentar o tempo
6. Botão para diminuir o tempo
7. Display LED com contagem decrescente
8. Concavidades para panquecas e snacks
9. Enrolador de cabo integrado na base
10. Pés antiderrapantes

CONSELHOS DE SEGURANÇA

Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-o para consultas futuras. Uma utilização não conforme com as instruções, liberta a FLAMA de todas as responsabilidades.

Verifique se a tensão de alimentação da instalação elétrica da sua habitação corresponde à inscrita na placa de características do aparelho. Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com contacto de terra e ligação à terra da instalação fixa.

Verifique se o disjuntor de proteção do circuito, ao qual vai ligar o aparelho, é no mínimo de 6A.

O aparelho não é destinado a ser posto em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema separado de comando à distância.

Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica, e no interior de casa.

Este aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas tais como:

- Áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, oficinas e outros ambientes profissionais
- Casas de campo
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial
- Ambientes do tipo quarto de hotel

Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou

mais e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento se eles tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos, quando este está ligado ou em arrefecimento.

Aviso - A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho se encontra em funcionamento. Desligue o aparelho da alimentação removendo a ficha da tomada fixa da alimentação após cada utilização e aquando da limpeza.

Deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou de arrumação.

Antes de ligar o aparelho, certifique-se que o coloca numa superfície plana, estável e horizontal.

Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente ou se estiver de algum modo danificado. Qualquer intervenção para além da limpeza deve ser executada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.

Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a

ficha se encontrarem danificados, mande-os substituir imediatamente num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.

Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou pessoal de qualificação similar de forma a evitar um perigo.

O aparelho nunca deve ser utilizado perto de materiais inflamáveis ou combustíveis.

Nunca deixe o aparelho sem vigilância.

Não tape o aparelho durante o seu funcionamento.

Não desmonte o aparelho.

O aparelho só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. A sua utilização para outros fins poderá provocar danos irreparáveis.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

AVISO: Carvão ou outros combustíveis não devem ser utilizados com este aparelho.

Este produto cumpre as Diretivas de Compatibilidade Eletromagnética e de Baixa Tensão.

Este manual de instruções também está disponível no formato PDF em www.flama.pt.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Remova e descarte com segurança todas as etiquetas promocionais, limpe as concavidades e as placas com um pano húmido e seque-as completamente.

Unte as placas antes de usar, de acordo com as instruções na secção “Cuidados, Limpeza e Armazenamento” contida neste manual.

OPERAR O SEU APARELHO

1. Insira o cabo de alimentação numa tomada. O aparelho está pronto a ser utilizado.

2. A luz “POWER” ficará vermelha, o painel mostrará um loop rotativo ‘[]’ e o aparelho começa o pré-aquecimento.

3. Assim que o pré-aquecimento terminar, a luz “POWER” permanecerá acesa e a luz “READY” ficará verde. A máquina emitirá um bipe 3 vezes para alertar que o pré-aquecimento terminou e a informação ‘00’ piscará continuamente no painel.

4. Pressione o botão de abertura da tampa e abra-a utilizando a pega. Abra a tampa e verta a massa / ingredientes uniformemente no centro de cada concavidade. O volume total de massa / ingredientes não deve exceder a extremidade da concavidade.

NOTA: Não sobrecarregue as concavidades. 1/3 chávena é a quantidade máxima de massa para cozinhar bem.

5. Defina o tempo de cozedura necessário utilizando os botões de aumento e diminuição do temporizador. Selecione um tempo entre 30 segundos e 10 minutos. A configuração do temporizador é representada em incrementos de meio minuto como 0.5, 1.0, 1.5, 2.0 minutos, etc.

6. O tempo irá parar de piscar para indicar que o temporizador está em contagem decrescente.

NOTA: As luzes ‘POWER’ e ‘READY’ continuarão a acender e a apagar para indicar que a máquina está a manter a temperatura correta.

7. O temporizador fará contagem decrescente em intervalos de 0.5 minutos, exibindo o tempo restante de cozedura no painel.

Quando atingir 1 minuto, contará em segundos até o tempo de cozedura terminar.

8.Quando o tempo de cozedura terminar, a unidade emitirá um som 5 vezes e o painel LED vai apresentar a informação '00'.

NOTA: Nunca utilize utensílios de metal, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente.

9.Abra a tampa e remova cuidadosamente as panquecas ou snacks com a ajuda de uma espátula de silicone resistente ao calor.

10.Para cozinhar outra fornada, feche a tampa e aguarde que a luz "READY" acenda. Depois repita os passos 4 a 9, até obter o número desejado de panquecas ou snacks.

NOTAS:

A tampa deve permanecer sempre fechada e trancada. Ao utilizar a máquina pela primeira vez, pode notar uma névoa fina de vapor/fumo. Isso é causado pelo aquecimento de alguns dos componentes. Não há necessidade de preocupação.

Fazer panquecas simples demora aproximadamente 2 minutos. O tempo exato de cozedura dependerá do recheio utilizado. Para manter o calor uniforme, mantenha a tampa fechada até estar pronto para adicionar a próxima fornada.

ADVERTÊNCIAS:

A temperatura das superfícies acessíveis da máquina pode ser alta quando esta estiver em funcionamento.

Algum vapor será libertado entre as placas de cozedura quando a tampa estiver fechada. Cuidado para não entrar em contato com o vapor, pois este pode causar queimaduras.

CUIDADOS E LIMPEZA

Antes de limpar, verifique que o aparelho está desligado e remova o cabo de alimentação da tomada.

Deixe a máquina arrefecer antes de limpá-la. No entanto, é mais fácil proceder à limpeza quando ainda estiver ligeiramente quente.

Limpe sempre a sua máquina após cada utilização para evitar a acumulação de alimentos cozinhados. Limpe as placas com um pano macio e húmido para remover resíduos de alimentos.

ADVERTÊNCIA: Não mergulhe nenhuma parte da máquina de panquecas e snacks ou do cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.

Revestimento Antiaderente sem PFOA¹

Cozinhar numa superfície antiaderente minimiza a necessidade de óleo, pois os alimentos não aderem e a limpeza é mais fácil. Qualquer descoloração que possa ocorrer apenas prejudicará a aparência da máquina e não afetará o desempenho de cozedura. Ao limpar o revestimento antiaderente, não use esfregões metálicos (ou outros produtos abrasivos). Lave com água morna e sabão e seque bem. Remova os resíduos mais difíceis usando um pano húmido.

Unte as placas

Unte as placas ocasionalmente para evitar aderência e facilitar a limpeza. Para untar, pincele as placas de cozedura com um pouco de óleo vegetal e retire o excesso com papel absorvente. Efetue este procedimento após o pré-aquecimento da unidade.

Não use spray nos revestimentos antiaderentes, isso afetará o desempenho da superfície antiaderente das placas de cozedura.

NOTA: As placas de cozedura, as dobradiças e as concavidades estão revestidas com uma superfície antiaderente, não use produtos abrasivos.

1 *PFOA: Ácido perfluorooctanóico*

ARRUMAÇÃO

Para armazenar a sua máquina:

1. Verifique que o aparelho está desligado, removendo o cabo de alimentação da tomada.

2. Deixe o aparelho arrefecer completamente e limpe-o de acordo com as instruções. Feche a tampa.

3. Enrole o cabo de alimentação na área de armazenamento na base.

4. Armazene a máquina numa superfície plana e seca. Não armazene nada em cima das placas de cozedura. A máquina pode ser armazenada de lado, para economizar espaço.

ADVERTÊNCIA: A pega foi desenhada para abrir e fechar a máquina durante a cozedura. Não deve ser utilizada para mover ou transportar a mesma. Ao mover a sua máquina de panquecas e snacks, deixe-a arrefecer completamente e transporte-a pela base.

NOTA: Os tempos de cozedura das panquecas e snacks mencionados são específicos para as receitas deste manual.

Se utilizar misturas compradas em loja, siga as instruções do fabricante fornecidas na embalagem.

Os tempos de cozedura de misturas compradas em loja variam de uma marca para a outra, logo os resultados de cozedura podem também variar.

PANQUECAS SIMPLES

Porções: 8

Tempo de cozedura: 2 minutos

Ingredientes

160 g de farinha

180 ml de leite

40 g de açúcar

2 ovo pequenos

2 colheres de chá de fermento

1 colher de sopa de óleo de sésamo

Modo de preparação

1. Junte todos os ingredientes e envolva com a ajuda de uma varinha mágica ou de uma liquidificadora, até obter uma mistura homogénea;

2. Pré-aqueça a sua máquina de panquecas e snacks até a luz 'READY' ficar verde;

3. Verta a quantidade recomendada nas concavidades da sua máquina de panquecas e snacks, feche a tampa e ajuste o temporizador para 2 minutos;

4. Retire com uma espátula de silicone resistente ao calor e sirva simples ou com toppings a gosto.

PANQUECAS DE AVEIA

Porções: 8

Tempo de cozedura: 2,5 minutos

Ingredientes

250g de flocos de aveia

375ml de bebida vegetal

1 colher de sopa de sementes linhaça

1 colher de sopa e mel

Mel ou outro adoçante natural

Fruta a gosto q.b.

Canela em pó q.b.

Modo de preparação

1. Coloque a aveia e a linhaça num processador de alimentos e triture até obter uma farinha;

2. Junte a bebida vegetal e o mel e triture novamente até formar uma pasta líquida;

3. Pré-aqueça a sua máquina de panquecas e snacks até a luz 'READY' ficar verde;

4. Verta o preparado para as concavidades da sua máquina de panquecas e snacks, feche a tampa e ajuste o temporizador para 2,5 minutos;

5. Retire com uma espátula de silicone resistente ao calor e sirva com fruta, mel e um pouco de canela.

PANQUECAS DE BANANA E AVEIA

Porções: 8

Tempo de cozedura: 3 minutos

Ingredientes

2 bananas grandes

8 colheres de sopa de farinha de aveia

3 ovos

2 colheres de chá de canela

Modo de preparação

1. Corte as bananas em pedaços pequenos;
2. Junte todos os ingredientes e triture até obter uma mistura homogénea;
3. Pré-aqueça a sua máquina de panquecas e snacks até a luz 'READY' ficar verde;
4. Verta a quantidade recomendada para as concavidades, feche a tampa e ajuste o temporizador para 3 minutos;
5. Retire com uma espátula de silicone resistente ao calor e sirva com toppings a gosto.

PANQUECAS DE ESPINAFRES

Porções: 8

Tempo de cozedura: 3 minutos

Ingredientes

140 g de farinha

200 ml de bebida vegetal

100 g de espinafres crus

2 colheres de chá de fermento

2 ovos

Sal q.b.

Pimenta preta q.b.

Noz moscada q.b.

Modo de preparação

1. Junte todos os ingredientes e misture com a ajuda de uma varinha mágica ou liquidificadora, até obter uma consistência homogênea;

2. Pré-aqueça a sua máquina de panquecas e snacks até a luz 'READY' ficar verde;

3. Verta a quantidade recomendada para as concavidades da sua máquina de panquecas e snacks, feche a tampa e deixe cozinhar durante 3 minutos.

BATATA ROSTI

Porções: 8

Tempo de cozedura: 10 minutos

Ingredientes

4 batatas médias, descascadas e raladas

30g de manteiga derretida

3 raminhos de tomilho, picados

Sal e pimenta

Modo de preparação

1. Misture todos os ingredientes;

2. Pré-aqueça a sua máquina de panquecas e snacks até a luz 'READY' ficar verde;

3. Coloque 80 g da mistura de batata ralada em cada concavidade e feche a tampa;

4. Ajuste o temporizador para 10 minutos. Quando pronto, remova utilizando uma espátula de silicone.

TORTILHAS SIMPLES

Porções: 8

Tempo de cozedura: 3 minutos

Ingredientes

3 batatas médias, cozidas

1 cebola pequena

2 dentes de alho

6 ovos

Salsa q.b.

Sal e pimenta q.b.

Modo de preparação

1. Corte em quadrados pequenos a batata e coza;

2. Pique a cebola;

3. Junte os ovos batidos à batata, cebola e salsa picada e tempere;

4. Pré-aqueça a sua máquina de panquecas e snacks até a luz 'READY' ficar verde;

5. Verta a quantidade recomendada para as concavidades da sua máquina de panquecas e snacks, feche a tampa e ajuste o temporizador para 3 minutos.

OVOS COM CREME E SALMÃO FUMADO

Porções: 8

Tempo de cozedura: 5 minutos

Ingredientes

8 ovos

200 g de salmão fumado fatiado

1 chávena de natas frescas

2 colheres de sopa de cebolinho picado

Sal e pimenta

Modo de preparação

1. Bata os ovos, as natas, o sal e a pimenta juntos. Adicione o cebolinho picado;

2. Pré-aqueça a máquina de panquecas até que a luz 'READY' acenda;

3. Abra a tampa, verta a quantidade recomendada da mistura de ovos para as concavidades da sua máquina de panquecas e snacks e ajuste o temporizador para 5 minutos;

4. Coloque os ovos numa travessa, divida o salmão fumado entre as porções e coloque por cima.

OMELETES DE BACON E QUEIJO MOZARELA

Porções: 8

Tempo de cozedura: 3 minutos

Ingredientes

4 ovos

75 gr Bacon

75 gr de queijo mozarela ralado

Salsa picada q.b.

Pimenta q.b.

Modo de preparação

1. Comece por bater os ovos;

2. Misture os restantes ingredientes, tempere com pimenta a gosto e envolva;

3. Pré-aqueça a sua máquina de panquecas e snacks até a luz 'READY' ficar verde;

4. Verta a quantidade recomendada para as concavidades da sua máquina de panquecas e snacks, feche a tampa e ajuste o temporizador para 3 minutos.

PATANISCAS

Porções: 8

Tempo de cozedura: 4 minutos

Ingredientes

250 gr de água

350 gr de bacalhau demolhado e desfiado

300 g de farinha

150 g de cebola

10 pés de salsa

4 ovos

Sal q.b.

Modo de preparação

1.Coza o bacalhau demolhado e desfiado. Assim que esteja cozido, se necessário, desfie em pedaços ainda mais pequenos. Reserve a água da cozedura;

2.Pique a salsa e a cebola e reserve;

3.Num recipiente, junte os ovos, a farinha e a água reservada. Tempere com sal e misture bem, até obter uma textura homogénea;

4.Adicione à mistura, o bacalhau, a salsa e a cebola e envolva bem;

5.Pré-aqueça a sua máquina de panquecas e snacks até a luz 'READY' ficar verde;

6.Verta a quantidade recomendada para as concavidades da sua máquina de panquecas e snacks, feche a tampa e ajuste o temporizador para 4 minutos.

BOLACHAS DE MANTEIGA

Porções: 8

Tempo de cozedura: 4 minutos

Ingredientes

250 gr de farinha com fermento

125 gr de manteiga

125 gr de açúcar

1 ovo

½ colher de café de fermento em pó

Modo de preparação

1. Misture todos os ingredientes e amasse um pouco;
2. Divida a massa obtida em 8 pedaços e forme pequenas bolas;
3. Pré-aqueça a sua máquina de panquecas e snacks até a luz 'READY' ficar verde;
4. Coloque uma bola por concavidade, feche a tampa da sua máquina de panquecas e snacks e ajuste o temporizador para 4 minutos.

Em caso de avaria, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE



Este símbolo indica a recolha separada de equipamentos elétricos e eletrónicos.

O objetivo prioritário da recolha separada destes resíduos é reduzir a quantidade a eliminar, promover a reutilização, a reciclagem e outras formas de valorização, de forma a reduzir

os seus efeitos negativos sobre o ambiente.

Quando fora de uso este aparelho não deverá ser descartado junto com os restantes resíduos urbanos não indiferenciados.

O utilizador é responsável por proceder à sua entrega gratuita nas instalações de recolha seletiva existentes para o efeito.

A retoma dos equipamentos fora de uso poderá igualmente ser efetuada pelos pontos de venda, na compra de um equipamento novo que seja equivalente e que desempenhe as mesmas funções.

Para obter informações mais detalhadas sobre os locais de recolha deverá dirigir-se à sua Câmara Municipal ou a um ponto de venda destes equipamentos.



Los productos FLAMA son concebidos pensando en el bienestar y la satisfacción del consumidor, dando siempre prioridad a los más elevados patrones de calidad, funcionalidad y diseño.

1. Asa antitérmica
2. Botón de apertura de la tapa
3. Luz indicadora “Power” (indica que la máquina está conectada)
4. Luz indicadora “Ready” (indica que la máquina está lista para utilizar)
5. Botón para aumentar el tiempo
6. Botón para disminuir el tiempo
7. Panel LED con cuenta atrás
8. Moldes para panquecas y snacks
9. Enrollacables integrado en la base
10. Pies antideslizantes

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelo para futuras consultas.

Un uso no conforme con las instrucciones, libera a FLAMA de toda la responsabilidad.

Compruebe que la tensión de alimentación de su instalación eléctrica corresponde a la indicada en la tarjeta de características del aparato. La toma de alimentación de este aparato debe estar dotada de toma de tierra y conexión a la tierra de la instalación fija.

Compruebe si el cortocircuito de protección del circuito donde va a enchufar el aparato, es al mínimo de 10A.

El aparato no se destina a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o por un sistema separado de mando a distancia.

Este aparato se ha concebido exclusivamente para uso doméstico y debe utilizarse en el interior de la casa.

Este aparato se destina a ser utilizado en aplicaciones domésticas e análogas tales como:

- Áreas de cocina reservadas al personal de tiendas, talleres y otros entornos profesionales;
- Casas de campo;
- Por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
- Entornos de tipo habitación de hotel.

Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o más y

por personas con deficiencias físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y si han entendido los riesgos envueltos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y manutención del aparato no deben ser hechas por niños sin vigilancia.

Mantenga la unidad y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años, cuando el aparato está conectado o se enfría.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el funcionamiento del aparato.

Desconecte siempre el aparato de la toma de corriente después de cada uso y de operaciones de limpieza.

Deje enfriar el aparato antes de proceder a cualquiera operación de limpieza o de almacenaje.

Antes de conectar el aparato, asegúrese que lo coloca en una superficie plana, estable y horizontal.

No utilice el aparato si no funciona correctamente o si ha resultado dañado. Toda intervención que no sea la limpieza debe realizarse en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado FLAMA.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el Servicio Autorizado FLAMA de forma a evitar un peligro.

El aparato nunca debe ser utilizada cerca de materiales inflamables o combustibles.

Nunca deje el aparato sin vigilancia.

No tape el aparato durante su funcionamiento.

No desmonte el aparato.

El aparato solo debe ser utilizado para cocinar alimentos. Su utilización para otros fines podrá provocar daños irreparables.

Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.

AVISO: Carbón u otros combustibles no deben ser utilizados con este aparato.

Este producto cumple las directivas de compatibilidad electromagnética y de baja tensión.

Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en www.flama.pt

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Retire y descarte con seguridad todas las etiquetas promocionales, limpie los moldes y las placas con un paño húmedo y seque todo muy bien.

Antes de usar las placas, úntelas según las instrucciones de la sección “Cuidados, Limpieza y Almacenaje” contenidas en este manual.

PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

1. Inserte el cable de alimentación en una toma de corriente. El aparato está listo para ser utilizado.

2. La luz “POWER” se activará en rojo, el panel presentará un bucle rotativo ‘[]’ y el aparato iniciará el precalentamiento.

3. Cuando termine el precalentamiento, la luz “POWER” se activará y la luz “READY” se encenderá en verde. La máquina emitirá un sonido 3 veces para avisar de que el precalentamiento ha terminado y la información ‘00’ se presentará de forma intermitente en el panel.

4. Pulse el botón de apertura de la tapa y ábrala utilizando el asa. A continuación, vierta la masa uniformemente en el centro de cada molde. El volumen total de masa no debe exceder las extremidades del molde.

NOTA: No sobrepase los moldes. 1/3 de una taza es la cantidad máxima de masa para cocinar bien.

5. Defina el tiempo de cocción necesario utilizando los botones de aumento y disminución del temporizador. Seleccione un intervalo de tiempo entre 30 segundos y 10 minutos. La configuración del temporizador se rige en incrementos de medio minuto (0.5, 1.0, 1.5, 2.0 minutos, etc.).

6. El tiempo dejará de parpadear para indicar que el temporizador está en cuenta atrás.

NOTA: Las luces ‘POWER’ y ‘READY’ seguirán parpadeando para indicar que la máquina mantiene la temperatura correcta.

7.El temporizador hará cuenta atrás en intervalos de 0.5 minuto, presentando el tiempo restante de cocción en el panel. Cuando pase 1 minuto, contará en segundos hasta que termine el tiempo de cocción.

8.Cuando el tiempo de cocción termine, la máquina emitirá un sonido 5 veces y el panel LED presentará la información '00'.

NOTA: Nunca utilice utensilios de metal, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.

9.Abra la tapa y retire con mucho cuidado las panquecas o snacks con la ayuda de una espátula de silicona resistente al calor.

10.Para hacer otro lote, cierre la tapa y espere que la luz "READY" se active. A continuación, repita los pasos de 4 a 9, hasta obtener el número deseado de panquecas o snacks.

NOTAS:

La tapa debe permanecer siempre cerrada. Al utilizar la máquina por primera vez, puede que note una capa fina de vapor/humo. Tal hecho se produce por el calentamiento de algunos componentes. No se preocupe.

Hacer panquecas fáciles le exigirá 2 o 3 minutos. El tiempo exacto de cocción dependerá del relleno que utilice. Para mantener el calor uniforme, mantenga la tapa cerrada hasta que la máquina esté lista para el próximo lote.

ADVERTENCIAS:

La temperatura de las superficies cercanas a la máquina puede ser alta cuando esté conectada.

Se generará un vapor entre las placas de cocción cuando la tapa esté cerrada. No entre en contacto con el vapor, dado que puede causar quemaduras.

CUIDADOS Y LIMPIEZA

Antes de limpiar, compruebe que el aparato está desconectado y retire el cable de alimentación de la toma de corriente.

Deje que la máquina se enfríe antes de limpiarla. No obstante, es más fácil limpiarla cuando aún está un poco caliente.

Limpie siempre la máquina tras cada uso para evitar la acumulación de alimentos cocinados. Limpie las placas con un paño suave y húmedo para retirar residuos de alimentos.

ADVERTENCIA: No sumerja ninguna de las partes de la máquina en agua u otro tipo de líquidos.

Revestimiento Antiadherente sin PFOA¹

Cocinar en una superficie antiadherente reduce la necesidad de usar aceite, pues los alimentos no se pegan y facilita su limpieza. Cualquier decoloración que pueda producirse solo afectará la apariencia de la máquina, nunca su desempeño. Al limpiar el revestimiento antiadherente, no use estropajos metálicos (u otros productos abrasivos). Lave con agua templada y lavavajillas y seque bien. Elimine los residuos más difíciles usando un paño húmedo.

Unte las placas

Unte las placas ocasionalmente para evitar la adherencia y facilitar la limpieza. Para untar, pincele las placas de cocción con un poco de aceite y retire el exceso con papel absorbente. Efectúe este procedimiento tras precalentar el aparato.

No use spray en los revestimientos antiadherentes, ello interfiere en el desempeño de la superficie antiadherente de las placas de cocción. NOTA: Las placas de cocción, las bisagras y los moldes están cubiertos por un polímero antiadherente, no use productos abrasivos.

1 PFOA -ácido perfluorooctanoico

ALMACENAJE

Para almacenar la máquina:

1. Compruebe que el aparato está desconectado retirando el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Deje que la máquina se enfríe totalmente y límpiela según las instrucciones. Cierre la tapa.
3. Enrolle el cable de alimentación en el enrollacables integrado en la base.
4. Guarde la máquina en una superficie plana y seca. No coloque nada encima de las placas de cocción. Se puede guardar la máquina de lado para ahorrar espacio.

ADVERTENCIA: El asa se ha diseñado para abrir y cerrar la máquina durante la cocción. No debe ser utilizado para mover o transportar la máquina. Al mover la máquina de panquecas, deje que se enfríe totalmente y transpórtela por la base.

NOTA: Los tiempos de cocción de las panquecas y snacks mencionados son específicos para las recetas de este manual.

Si utiliza mezclas preelaboradas de tiendas, siga las instrucciones facilitadas por el fabricante en el envase.

Los tiempos de cocción de mezclas compradas en tiendas varían según la marca, por lo que los resultados de cocción también pueden variar.

NOTA: Los tiempos de cocción de las panquecas y snacks mencionados son específicos para las recetas de este manual.

Si utiliza mezclas preelaboradas de tiendas, siga las instrucciones facilitadas por el fabricante en el envase.

Los tiempos de cocción de mezclas compradas en tiendas varían según la marca, por lo que los resultados de cocción también pueden variar.

PANQUECAS FÁCILES

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 2 minutos

Ingredientes

160 g de harina

180 ml de leche

40 g de azúcar

2 huevos pequeños

2 cucharaditas de levadura

1 cucharada de aceite de sésamo

Preparación

1. Incorpore todos los ingredientes y mézclelos con una batidora de brazo o una licuadora hasta obtener una mezcla homogénea;

2. Precaliente la máquina de panquecas y snacks hasta que la luz 'READY' se active en verde;

3. Vierta la cantidad recomendada en los moldes de la máquina de panquecas y snacks, cierre la tapa y active el temporizador para 2 minutos;

4. Retire las panquecas con una espátula de silicona resistente al calor y sírvalas con toppings al gusto.

PANQUECAS DE AVENA

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 2,5 minutos

Ingredientes

250 g de copos de avena

375 ml de bebida vegetal

1 cucharada de semillas de lino

1 cucharada de miel

Miel u otro edulcorante natural

Fruta al gusto

Canela en polvo al gusto

Preparación

1. Coloque la avena y las semillas de lino en un procesador de alimentos y triture hasta obtener una harina;

2. Incorpore la bebida vegetal y la miel y vuelva a triturarlo todo hasta obtener una pasta líquida;

3. Precaliente la máquina de panquecas y snacks hasta que la luz 'READY' se active en verde;

4. Vierta la cantidad recomendada en los moldes de la máquina de panquecas y snacks, cierre la tapa y active el temporizador para 2,5 minutos;

5. Retire las panquecas con una espátula de silicona resistente al calor y sírvalas con fruta, miel y un poco de canela.

PANQUECAS DE PLÁTANO Y AVENA

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 3 minutos

Ingredientes

2 plátanos grandes

8 cucharadas de harina de avena

3 huevos

2 cucharaditas de avena

Preparación

1. Corte los plátanos en trozos pequeños;
2. Incorpore todos los ingredientes y tritúrelos hasta obtener una mezcla homogénea;
3. Precaliente la máquina de panquecas y snacks hasta que la luz 'READY' se active en verde;
4. Vierta la cantidad recomendada en los moldes de la máquina de panquecas y snacks, cierre la tapa y active el temporizador para 3 minutos;
5. Retire las panquecas con una espátula de silicona resistente al calor y sírvalas con toppings al gusto.

PANQUECAS DE ESPINACAS

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 3 minutos

Ingredientes

140 g de harina

200 ml de bebida vegetal

100 g de espinacas

2 cucharaditas de levadura

2 huevos

Sal al gusto

Pimienta negra al gusto

Nuez moscada al gusto

Preparación

1. Incorpore todos los ingredientes y mézclelos con una batidora de brazo o una licuadora hasta obtener una mezcla homogénea;
2. Precaliente la máquina de panquecas y snacks hasta que la luz 'READY' se active en verde;
3. Vierta la cantidad recomendada en los moldes de la máquina de panquecas y snacks, cierre la tapa y active el temporizador para 3 minutos.

ROSTI DE PATATAS

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ingredientes

4 patatas medianas peladas y ralladas

30 g de mantequilla derretida

3 ramitos de tomillo picado

Sal y pimienta

Preparación

1. Mezcle todos los ingredientes;
2. Precaliente la máquina de panquecas y snacks hasta que la luz 'READY' se active en verde;
3. Coloque 80 g de la mezcla de patata rallada en cada molde y cierre la tapa;
4. Active el temporizador para 10 minutos. Cuando esté listo, retire el rosti de patatas utilizando una espátula de silicona.

HUEVOS CON CREMA Y SALMÓN AHUMADO

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 5 minutos

Ingredientes

- 8 huevos
- 200 g de salmón ahumado en lonchas
- 1 taza de nata fresca
- 2 cucharadas de cebollín picado
- Sal y pimienta

Preparación

1. Mezcle y bata los huevos, la nata, la sal y la pimienta. Añada el cebollín picado;
2. Precaliente la máquina de panquecas hasta que la luz 'READY' se active en verde;
3. Abra la tapa, vierta la cantidad recomendada de la mezcla en los moldes de la máquina de panquecas y snacks y active el temporizador para 5 minutos;
4. Coloque los huevos en una fuente y reparta el salmón ahumado entre las raciones.

TORTITAS

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 3 minutos

Ingredientes

3 papas medianas, cocidas.

1 cebolla pequeña

2 dientes de ajo

6 huevos

Perejil al gusto

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte las patatas en daditos y cuézalas;

2. Pique la cebolla;

3. Incorpore los huevos batidos a la patata, la cebolla, el perejil picado y salpimiente;

4. Precaliente la máquina de panquecas y snacks hasta que la luz 'READY' se active en verde;

5. Vierta la cantidad recomendada en los moldes de la máquina de panquecas y snacks, cierre la tapa y active el temporizador para 3 minutos.

TORTILLA DE BEICON Y QUESO MOZZARELLA

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 3 minutos

Ingredientes

4 huevos

75 gr beicon

75 gr de queso mozzarella rallado

Perejil picado al gusto

Pimienta al gusto

Preparación

1. Bata los huevos;
2. Incorpore el beicon, el queso mozzarella rallado, el perejil y sazone con pimienta al gusto. A continuación, mezcle todos los ingredientes;
3. Precaliente la máquina de panquecas y snacks hasta que la luz 'READY' se active en verde;
4. Vierta la cantidad recomendada en los moldes de la máquina de panquecas y snacks, cierre la tapa y active el temporizador para 3 minutos.

BUÑUELOS (A LA PORTUGUESA)

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 4 minutos

Ingredientes

- 250 g de agua
- 350 g de bacalao remojado y deshilado
- 300 g de harina
- 150 g de cebolla
- 1 ramillete de perejil
- 4 huevos
- Sal al gusto

Preparación

1. Cueza el bacalao remojado y deshilado. Cuando esté cocido, si fuera necesario, deshílelo en trozos más pequeños. Reserve el agua de cocción;
2. Pique el perejil y la cebolla. Reserve;
3. En un bol, incorpore los huevos, la harina y el agua reservada. Sazone con sal y mezcle hasta obtener una textura homogénea;
4. Incorpore el bacalao, el perejil y la cebolla a la mezcla y remueva todos los ingredientes;

5. Precaliente la máquina de panquecas y snacks hasta que la luz 'READY' se active en verde;

5. Vierta la cantidad recomendada en los moldes de la máquina de panquecas y snacks, cierre la tapa y active el temporizador para 4 minutos.

GALLETAS DE MANTEQUILLA

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 4 minutos

Ingredientes

250 g de harina con levadura

125 g de mantequilla

125 g de azúcar

1 huevo

½ cucharada de café de levadura en polvo

Modo de preparación

1. Mezcle todos los ingredientes y amase un poco;

2. Divida la masa obtenida en 8 trozos y forme pequeñas bolas;

3. Precaliente la máquina de panquecas y snacks hasta que la luz 'READY' se active en verde;

4. Coloque una bola en cada uno de los moldes de la máquina de panquecas y snacks y active el temporizador para 4 minutos.

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este símbolo indica la recogida separada de equipos eléctricos y electrónicos.

El objetivo prioritario de la recogida de estos residuos es reducir la cantidad a eliminar, promover la reutilización, el reciclado y otras formas de valorización, para reducir sus efectos negativos sobre el medio ambiente.

Cuando este aparato esté fuera de uso, no debe desecharse con los demás residuos urbanos no diferenciados.

El usuario es responsable de proceder a su entrega gratuita en las instalaciones de recogida selectiva existentes para ello.

La recuperación de los equipamientos fuera de uso también podrá ser realizada por los puntos de venta, en la compra de un equipamiento nuevo que sea equivalente y que desempeñe las mismas funciones.

Para obtener información más detallada sobre los locales de recogida debe dirigirse a su Ayuntamiento o a un punto de venta de estos equipamientos.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. Guarde cuidadosamente o comprovativo de compra (talão) deste produto. Quando se efetua a reparação nestas condições, o técnico exigirá o respetivo comprovativo de compra. Essa assistência só lhe poderá ser prestada depois de ter provado com o comprovativo de compra que o seu aparelho se encontra dentro do prazo de garantia.
2. O prazo de garantia deste aparelho é de 2 anos a partir da data de aquisição.
3. Dentro do prazo de garantia, repararemos ou substituiremos, gratuitamente todas as peças que, na utilização normal do aparelho, se tenham deteriorado em consequência de defeito comprovado de material ou de fabrico.
4. Não estão cobertas por esta garantia, lâmpadas, peças facilmente quebráveis, de vidro ou de plástico ou quaisquer outras deficiências que não prejudiquem o bom funcionamento do mesmo.
5. Não nos responsabilizamos por estragos causados pela utilização deficiente ou descuidada do aparelho, pela ligação a corrente elétrica diferente da indicada na etiqueta de características do aparelho, por deficiente instalação elétrica ou por causas atmosféricas, químicas ou eletroquímicas. Serão declinadas outras reclamações ou pedidos de indemnização relativos a objetos que não façam parte integrante do aparelho.
6. A prestação duma assistência a coberto da garantia, não prolonga o prazo da mesma. Só dentro deste prazo é que são prestadas assistências ao abrigo da garantia. o direito a esta só é reconhecido ao primeiro comprador do aparelho e não pode ser transmitido a terceiros.
7. A garantia caduca quando pessoas não autorizadas tenham tentado efetuar reparações, modificações ou substituições de peças no aparelho.
8. Todas as despesas e riscos de transporte para a nossa fabrica ou vice-versa serão sempre por conta do comprador.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

Para obtenção do serviço de Assistência Técnica durante o período de garantia de 24 meses após a data da compra, é necessário:

A apresentação da Fatura/comprovativo de Compra, onde conste o modelo e o número de fabrico do produto (sempre que possível).

Nota: A não apresentação dos documentos referidos, será motivo para a não prestação de serviços a coberto da garantia.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

1. Conserve en lugar seguro el comprobante de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprobante de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprobante de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El plazo de garantía de este aparato es de 2 años a partir de la fecha de compra.
3. Dentro del plazo de garantía, repararemos o sustituiremos de manera gratuita, todas las piezas que dentro de un uso normal del aparato, se hayan deteriorado como consecuencia de un defecto del material o de fabricación.
4. Esta garantía no cubre bombillas, piezas que se rompan con facilidad, de vidrio o de plástico o cualquier deficiencia que no perjudique al buen funcionamiento del mismo.
5. No nos responsabilizamos de los daños causados por el uso indebido o descuidado del aparato, por enchufarlo a una corriente eléctrica diferente de la que se indica en la etiqueta de características del aparato, por una instalación eléctrica deficiente o por causas atmosféricas, químicas o electroquímicas. Se declinarán las reclamaciones o solicitudes de indemnización relativas a objetos que no formen parte integrante del aparato.
6. La prestación de una asistencia cubierta por la garantía, no prolonga el plazo de la misma. Sólo se presta asistencia cubierta por la garantía cuando está dentro de este plazo. Sólo se reconoce el derecho a esta garantía al primer comprador del aparato y no se puede transmitir a terceros.
7. La garantía caduca cuando personas no autorizadas han intentado realizar reparaciones, modificaciones o sustituciones de piezas en el aparato.
8. Todos los gastos y riesgos de transporte hacia o desde nuestra fábrica, corren a cuenta del comprador.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Para obtener el servicio de Asistencia Técnica durante el periodo de garantía de 24 meses a partir de la fecha de la compra, es necesario:

La presentación de la Factura/Recibo de compra, donde conste el modelo y el número de fábrica del producto (cuando sea posible).

Nota: La no presentación de los documentos indicados, será motivo para la no prestación de los servicios cubiertos por la garantía.

FLAMA

FLAMA - Fábrica de Louças e Electrodomésticos, S.A.
Zona Industrial | Apartado 2041 | 3701-906 Cesar
PORTUGAL

Tel. +351 256 850 170 • Fax +351 256 850 179
E-Mail: info@flama.pt • <http://www.flama.pt>

14902.00