

FLAMA®

Manual de instruções
Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions



4907FL

PT MÁQUINA DE WAFFLES VERTICAL	1
ES MÁQUINA DE GOFRE VERTICAL	11
EN VERTICAL WAFFLE MAKER	21
FR MACHINE À GAUFRES VERTICALE	30



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho pela primeira vez e guarde-as 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.

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. Não utilize para fins comerciais.

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 a menos que tenham mais de 8 anos e que sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

Aviso - A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho se encontra em funcionamento.

Não toque nas superfícies quentes das placas. Utilize sempre pega de abertura.

Desligue o aparelho da alimentação removendo a ficha da tomada de corrente 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.

A utilização de acessórios não recomendados pela Flama poderá provocar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.

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, combustíveis, nem em contacto com superfícies quentes.

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.

Para informações detalhadas sobre como limpar superfícies em contato com alimentos, consulte o capítulo LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

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-home.com.

DESCRIÇÃO

1. Painel de LED de controlo
2. Botão para diminuir o tempo
3. Botão para aumentar o tempo
4. Temporizador
5. Luzes indicadoras
6. Base
7. Abertura de cozedura
8. Placa frontal
9. Placa posterior
10. Pega antitérmica
11. Botão de abertura
12. Enrolador de cabo integrado na base
13. Pés antiderrapantes
14. Copo doseador

FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

Remova e descarte com segurança todas as etiquetas promocionais, limpe as placas de confeção com um pano húmido ou esponja em água morna e seque-as completamente.

ADVERTÊNCIA: Desenrole totalmente o cabo de alimentação do enrolador de cabo integrado na base antes de usar.

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

IMPORTANTE: Não mergulhe o aparelho em água nem passe água diretamente sobre as superfícies de cozedura.

Operar o seu aparelho

Verifique se as placas de cozedura estão limpas e sem pó. Limpe com um pano húmido. Coloque a máquina numa

superfície plana e nivelada, numa posição fechada.

Garanta que existe uma distância mínima de 20 cm de espaço em todos os lados da máquina. Garanta que não há itens em cima da máquina.

Insira o cabo de alimentação numa tomada. As luzes indicadoras da máquina de waffles vão acender-se, indicando que o aparelho iniciou o pré-aquecimento.

A máquina demorará aproximadamente 2 a 4 minutos a atingir a temperatura de confeção. O display mostrará um loop rotativo ‘[]’ durante o pré-aquecimento.

Quando atingir a temperatura, a luz indicadora de “HEATING” apaga-se.

Assim que o pré-aquecimento terminar, a luz ‘POWER’ permanecerá acesa. Na máquina ficará visível a informação ‘0.0’ piscará continuamente no display.

Com a máquina fechada, e pela abertura, verta a massa / ingredientes uniformemente no centro. O volume total de massa / ingredientes não deve exceder uma medida do copo doseador: 160ml - quantidade adequada para uma waffle.

NOTA: A quantidade exata de massa necessária varia dependendo do tipo de massa, espessura e agentes de fermentação usados. Recomendamos a utilização do copo medidor fornecido. Na primeira utilização de uma nova massa, utilize cerca de $\frac{3}{4}$ do copo, para perceber melhor o comportamento e crescimento da massa e ajustar a quantidade nas utilizações seguintes.

Ajuste o tempo de confeção através do painel LED de controlo, entre 0 e 10 minutos, conforme a preferência pessoal, com adição de 30 segundos.

Defina o tempo de cozedura necessário

utilizando os botões de aumento e diminuição do temporizador.

O temporizador irá piscar e entrar em contagem decrescente para indicar que o tempo se aproxima do fim programado.

Quando terminar o tempo total terá um sinal sonoro emitirá 5 avisos, indicando ao utilizador que deve abrir para retirar o waffle confeccionado.

NOTA: Abra a máquina e remova cuidadosamente as waffles com a ajuda de uma espátula de silicone. Nunca use pinças de metal ou facas, pois estas podem danificar o revestimento antiaderente.

Quando terminar de cozinhar, desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho aberto até arrefecer.

NOTAS

Durante a confeção a máquina deve permanecer sempre fechada. 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 waffles douradas demora aproximadamente 2 minutos. O tempo exato de cozedura dependerá da massa utilizada. Para manter o calor uniforme, mantenha a máquina 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.

CUIDADOS, LIMPEZA E ARRUMAÇÃO

Cuidados e Limpeza

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

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 waffles ou do cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.

Para resíduos mais difíceis, aplique água morna misturada com detergente sobre os resíduos e limpe com uma esponja plástica não abrasiva ou coloque papel de cozinha húmido sobre a superfície para amolecer os resíduos.

Revestimento Antiaderente

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.

NOTA: Em preparações com baixo teor de gordura, é particularmente importante garantir uma ligeira aplicação de óleo vegetal nas placas para evitar a aderência e assegurar uma cozedura uniforme.

ARRUMAÇÃO

Para armazenar a sua máquina:

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

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

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

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

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

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.

RECEITAS

NOTA: Os tempos de cozedura das waffles 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.

WAFFLES SIMPLES

Porções: 5 waffles

Tempo de cozedura: 2 minutos

Quantidade recomendada de massa:
colocar $\frac{3}{4}$ do copo doseador

Ingredientes

- 2 chávenas de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 1,5 de chávena de leite
- 4 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)

Modo de preparação

1. Numa taça, misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal.
2. Adicione os ovos, o leite e a manteiga derretida, misturando até obter uma massa homogênea. Se desejar, acrescente a essência de baunilha para um aroma extra. (usar a varinha mágica)
3. Pré-aqueça a sua máquina de waffles até a luz 'HEATING' desligar;
4. Adicione a mistura sem encher a forma.
5. Deixe cozinhar por 2 minutos
6. Retire com uma espátula de silicone resistente ao calor e sirva com os toppings e frutas favoritas.

WAFFLES DE ESPINAFRES E QUEIJO

Porções: 5 waffles

Tempo de cozedura: 2 minutos

Quantidade recomendada de massa:
colocar 1 copo doseador

Ingredientes

- 2 chávenas de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 2 ovos
- 1,5 de chávena de leite
- 4 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 chávena de espinafre picado (cru ou ligeiramente cozido)
- 1 chávena de queijo ralado (a gosto)

Modo de preparação

1. Numa taça, misture a farinha, o fermento e o sal;
2. Adicione os ovos, o leite e a manteiga derretida, misturando até obter uma massa homogénea (usar a varinha mágica)
3. Adicione o espinafre picado e o queijo ralado à massa, misturando bem para distribuir.
4. Pré-aqueça a sua máquina de waffles até a luz 'heating' desligar;
5. Adicione a mistura sem encher a forma.
6. Deixe cozinhar por 2 minutos
7. Retire com uma espátula de silicone resistente ao calor e sirva.

WAFFLES DE AVEIA

Porções: 5 waffles

Tempo de cozedura: 2 minutos

Quantidade recomendada de massa:
colocar $\frac{3}{4}$ do copo doseador

Ingredientes

- 250g farinha de aveia
- 4 colheres de chá de fermento em pó
- 350ml de leite
- 4 ovos
- 10 colheres de sopa de manteiga derretida
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparação

1. Numa taça, misture a farinha e o fermento;
2. Adicione os ovos, o leite e a manteiga derretida, misturando até obter uma massa homogénea. (usar a varinha mágica)
3. Pré-aqueça a sua máquina de waffles até a luz 'heating' desligar;
4. Adicione a mistura sem encher a forma.
5. Deixe cozinhar por 2 minutos
6. Retire com uma espátula de silicone resistente ao calor e sirva.

WAFFLE PROTEICO

Porções: 4 waffles

Tempo de cozedura: 2 minutos

Quantidade recomendada de massa:
colocar $\frac{3}{4}$ do copo doseador

Ingredientes

90g Flocos de aveia

240g queijo cottage

4 ovos grandes

108g de proteína

1 colher de chá de fermento em pó

Adoçante (opcional)

Modo de preparação

1. Numa taça, misture todos os ingredientes com a varinha mágica.
2. Pré-aqueça a sua máquina de waffles até a luz 'heating' desligar;
3. Adicione a mistura sem encher a forma.
4. Deixe cozinhar por 2 minutos
5. Retire com uma espátula de silicone resistente ao calor e sirva.

WAFFLE DE BANANA

Porções: 5 waffles

Tempo de cozedura: 2 minutos

Quantidade recomendada de massa:
colocar $\frac{3}{4}$ do copo doseador

Ingredientes

80g de farinha de aveia

2 bananas maduras

60g de proteína

4 ovos

2 colheres de chá de fermento em pó

2 colheres de chá de canela em pó (opcional)

Modo de preparação

1. Numa taça, misture todos os ingredientes com a varinha mágica.
2. Pré-aqueça a sua máquina de waffles até a luz 'heating' desligar;
3. Adicione a mistura sem encher a forma.
4. Deixe cozinhar por 2 minutos
5. Retire com uma espátula de silicone resistente ao calor e sirva.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y consérvelas para consultarlas en el futuro. Cualquier uso que no esté de acuerdo con las instrucciones exime a FLAMA de toda responsabilidad.

Compruebe que la tensión de alimentación de la instalación eléctrica de su hogar se corresponda con la indicada en la placa de características del aparato. Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente y en interiores. No lo utilice con fines comerciales.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Áreas de cocina reservadas para el personal en tiendas, talleres y otros entornos profesionales,
- Casas de campo,
- Por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales
- Ambientes tipo habitación de hotel

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.

Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Advertencia: la temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

No toque las superficies calientes de las placas. Utilice siempre el tirador de apertura.

Desconecte el aparato de la red eléctrica retirando el enchufe de la toma de corriente después de cada uso y antes de limpiarlo.

Deje que se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza o almacenamiento. Antes de encender el aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, estable y horizontal.

El uso de accesorios no recomendados por Flama puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados; haga que los sustituyan inmediatamente en un servicio técnico autorizado de FLAMA.

Si el cable de alimentación se daña, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o personal con cualificación similar para evitar cualquier peligro.

El aparato nunca debe utilizarse cerca de materiales inflamables o combustibles, ni en contacto con superficies calientes.

Nunca deje el aparato sin vigilancia. No cubra el aparato mientras esté en funcionamiento. No desmonte el aparato.

El aparato solo debe utilizarse para cocinar alimentos. Su uso para otros fines puede provocar daños irreparables.

Para obtener información detallada sobre cómo limpiar las superficies en contacto con alimentos, consulte el capítulo LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

AVISO: No se debe utilizar carbón ni otros combustibles con este aparato.

Este producto cumple con las directivas de compatibilidad electromagnética y bajo voltaje.

Este manual de instrucciones también está disponible en formato PDF en www.flama-home.com.

DESCRIPCIÓN

1. Panel de control LED
2. Botón para reducir el tiempo
3. Botón para aumentar el tiempo
4. Temporizador
5. Luces indicadoras
6. Base
7. Apertura de cocción
8. Panneau avant
9. Plaque arrière
10. Pega antitérmica
11. Botón de apertura
12. Enrollador de cable integrado en la base
13. Patas antideslizantes
14. Vaso dosificador

USO

Antes de la primera utilización

Remova e descarte com segurança todas as etiquetas promocionais, limpe as placas de confeção com um pano húmido ou esponja em água morna e seque-as completamente.

ADVERTÊNCIA: Desenrole totalmente o cabo de alimentação do enrolador de cabo integrado na base antes de usar.

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

IMPORTANTE: Não mergulhe o aparelho em água nem passe água diretamente sobre as superfícies de cozedura.

Puesta en marcha de la máquina

Compruebe que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Límpielas con un paño húmedo. Coloque la máquina sobre una superficie plana y nivelada, en posición cerrada. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 20 cm de espacio libre por todos los lados de la máquina. Asegúrese de que no haya objetos encima de la máquina. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Las luces indicadoras de la máquina de gofres se encenderán, lo que indica que el aparato ha iniciado el precalentamiento.

La máquina tardará entre 2 y 4 minutos aproximadamente en alcanzar la temperatura de cocción.

La pantalla mostrará un símbolo giratorio «» durante el precalentamiento. Cuando alcance la temperatura, se apagará la luz indicadora de «HEATING». Una vez finalizado el precalentamiento, la luz «POWER» permanecerá encendida. En la máquina se verá la información «0.0» parpadeando continuamente en la pantalla. Con la máquina cerrada, vierta la masa o los ingredientes de manera uniforme por la abertura central. El volumen total de masa o ingredientes no debe superar una medida del vaso dosificador: 160 ml, cantidad adecuada para un gofre.

NOTA: La cantidad exacta de masa necesaria varía en función del tipo de masa, el grosor y los agentes de fermentación utilizados. Recomendamos utilizar el vaso medidor incluido. La primera vez que utilices una masa nueva, utiliza aproximadamente $\frac{3}{4}$ del vaso, para conocer mejor el comportamiento y el crecimiento de la masa y ajustar la cantidad en los siguientes usos.

Ajuste el tiempo de cocción mediante el panel de control LED, entre 0 y 10 minutos, según sus preferencias personales, en incrementos de 30 segundos. Ajuste el tiempo de cocción necesario utilizando los botones de aumento y disminución del temporizador.

El temporizador parpadeará y comenzará la cuenta atrás para indicar que el tiempo se acerca a su fin. Cuando termine el tiempo total, se emitirá una señal acústica con 5 avisos, indicando al usuario que debe abrir la tapa para sacar el gfre ya hecho.

NOTA: Abra a máquina e remova cuidadosamente as waffles com a ajuda de uma espátula de silicone. Nunca use pinças de metal ou facas, pois estas podem danificar o revestimento antiaderente.

Quando terminar de cozinhar, desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho aberto até arrefecer.

NOTA: Abra a máquina e remova cuidadosamente as waffles com a ajuda de uma espátula de silicone. Nunca use pinças de metal ou facas, pois estas podem danificar o revestimento antiaderente.

Quando terminar de cozinhar, desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho aberto até arrefecer.

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 accesibles de la máquina puede ser elevada cuando esta está en funcionamiento.

CUIDADO, LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

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

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

Engrase las placas de vez en cuando para evitar que se peguen y facilitar la limpieza. Para engrasarlas, unte las placas de cocción con un poco de aceite vegetal y retire el exceso con papel de cocina. Realice este procedimiento después de precalentar el aparato. No utilice aerosoles en los revestimientos antiadherentes, ya que esto afectará al rendimiento de la superficie antiadherente de las placas de cocción.

NOTA: Las placas de cocción, las bisagras y las cavidades están recubiertas con una superficie antiadherente; no utilice productos abrasivos.

NOTA: En preparaciones con bajo contenido en grasa, es especialmente importante untar ligeramente las bandejas con aceite vegetal para evitar que se pegue la comida y garantizar una cocción uniforme..

ALMACENAMIENTO

Para guardar la máquina: compruebe que el aparato esté apagado, desconectando el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe por completo y límpielo siguiendo las instrucciones. Cierre la máquina de gofres. Enrolle el cable de alimentación en el compartimento de almacenamiento de la base. Guarde la máquina en una superficie plana y seca. No coloque ningún objeto encima de la máquina. La máquina se puede guardar de lado para ahorrar espacio.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontar o reparar el aparato, ya que esto puede ser peligroso.

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.

RECETAS

NOTA: Los tiempos de cocción de los gofres indicados son específicos para las recetas de este manual.

Si utiliza mezclas compradas en la tienda, siga las instrucciones del fabricante que figuran en el envase.

Los tiempos de cocción de las mezclas compradas en la tienda varían de una marca a otra, por lo que los resultados de la cocción también pueden variar.

GOFRE SENCILLOS

Raciones: 5 gofres

Tiempo de cocción: 2 minutos

Cantidad recomendada de masa: verter $\frac{3}{4}$ del vaso medidor

Ingredientes

2 tazas de harina de trigo
2 cucharadas soperas de azúcar
2 cucharaditas de levadura en polvo
1 una pizca de sal
2 huevos
1,5 de taza de leche
4 cucharadas soperas de mantequilla derretida
1 una cucharadita de esencia de vainilla (opcional)

Modo de preparación

1. En un bol, mezcla la harina, el azúcar, la levadura y la sal.
2. Añade los huevos, la leche y la mantequilla derretida, y mezcla hasta obtener una masa homogénea. Si lo deseas, añade esencia de vainilla para darle un aroma extra. (utiliza la batidora de mano)
3. Precalienta la gofrera hasta que se apague la luz de «HEATING»;
4. Vierte la mezcla sin llenar del todo el molde.
5. Déjalo cocer durante 2 minutos
6. Retíralo con una espátula de silicona resistente al calor y sírvelo con tus ingredientes y frutas favoritas.

GOFRES DE ESPINACAS Y QUESO

Raciones: 5 gofres

Tiempo de cocción: 2 minutos

Cantidad recomendada de masa: verter 1 vaso medidor

Ingredientes

- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 una pizca de sal
- 2 huevos
- 1,5 de taza de leche
- 4 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 1 una taza de espinacas picadas (crudas o ligeramente cocidas)
- 1 una taza de queso rallado (al gusto)

Modo de preparación

1. En un bol, mezcla la harina, la levadura y la sal;
2. Añade los huevos, la leche y la mantequilla derretida, y mezcla hasta obtener una masa homogénea (utiliza la batidora de mano)
3. Añade las espinacas picadas y el queso rallado a la masa y remueve bien para que se repartan por igual.
4. Precalienta la gofrera hasta que se apague la luz de «calentamiento»;
5. Vierte la mezcla sin llenar el molde.
6. Déjalo cocer durante 2 minutos
7. Retíralo con una espátula de silicona resistente al calor y sírvelo.

GOFRES DE AVENA

Raciones: 5 gofres

Tiempo de cocción: 2 minutos

Cantidad recomendada de masa: verter $\frac{3}{4}$ del vaso medidor

Ingredientes

- 250 g de harina de avena
- 4 cucharaditas de levadura en polvo
- 350 ml de leche
- 4 huevos
- 10 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 1 una cucharadita de esencia de vainilla

Modo de preparación

1. En un bol, mezcla la harina y la levadura;
2. Añade los huevos, la leche y la mantequilla derretida, y mezcla hasta obtener una masa homogénea. (utiliza la batidora de mano)
3. Precalienta la gofrera hasta que se apague la luz de «calentamiento»;
4. Vierte la mezcla sin llenar el molde.
5. Déjalo cocer durante 2 minutos
6. Retíralo con una espátula de silicona resistente al calor y sírvelo.

GOFRE PROTEICO

Raciones: 4 gofres

Tiempo de cocción: 2 minutos

Cantidad recomendada de masa: verter $\frac{3}{4}$ del vaso medidor

Ingredientes

90 g de copos de avena

240 g de requesón

4 huevos grandes

108 g de proteína

1 cucharadita de levadura en polvo

Edulcorante (opcional)

Modo de preparación

1. En un bol, mezcla todos los ingredientes con la batidora de mano.
2. Precalienta la máquina de gofres hasta que se apague la luz de «heating»;
3. Vierte la mezcla sin llenar del todo el molde.
4. Deja que se cocine durante 2 minutos.
5. Retíralos con una espátula de silicona resistente al calor y sírvelos.

GOFRE DE PLÁTANO

Raciones: 5 gofres

Tiempo de cocción: 2 minutos

Cantidad recomendada de masa: verter $\frac{3}{4}$ del vaso medidor

Ingredientes

80 g de harina de avena

2 plátanos maduros

60 g de proteína

4 huevos

2 cucharaditas de levadura en polvo

2 cucharaditas de canela en polvo (opcional)

Modo de preparación

1. En un bol, mezcla todos los ingredientes con la batidora de mano.
2. Precalienta la máquina de gofres hasta que se apague la luz de «heating»;
3. Vierte la mezcla sin llenar del todo el molde.
4. Deja que se cocine durante 2 minutos.
5. Retíralos con una espátula de silicona resistente al calor y sírvelos.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance for the first time and keep them for future reference. FLAMA accepts no liability for any use of the appliance that does not comply with these instructions.

Check that the mains voltage of your home's electrical installation matches that indicated on the appliance's rating plate. This appliance must be connected to an earthed socket.

The appliance is not designed to operate via an external timer or a separate remote control system.

This appliance is intended for domestic use only, and for use indoors. Do not use for commercial purposes.

This appliance is intended for use in domestic and similar applications such as:

- Kitchen areas reserved for staff in shops, workshops and other professional environments
- Country houses
- By guests in hotels, motels and other residential environments
- Hotel room-type environments

This appliance is suitable for use by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments, or a lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction regarding the safe use of the appliance and understand the risks involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children unless they are over 8 years of age and are supervised. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age. Warning – Accessible surfaces may become hot when the appliance is in use.

Do not touch the hot surfaces of the hot plates. Always use the handle. Disconnect the appliance from the mains by removing the plug from the socket after each use and when cleaning.

Allow it to cool down before carrying out any cleaning or storage operations. Before switching on the appliance, ensure it is placed on a flat, stable and level surface. The use of accessories not recommended by Flama may cause fire, electric shock or injury.

Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged; have them replaced immediately by an authorised FLAMA Technical Support Centre.

If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or similarly qualified personnel in order to avoid a hazard.

The appliance must never be used near flammable or combustible materials, nor in contact with hot surfaces.

Never leave the appliance unattended. Do not cover the appliance whilst it is in operation. Do not dismantle the appliance.

The appliance must only be used for cooking food. Use for any other purpose may cause irreparable damage.

For detailed information on cleaning surfaces that come into contact with food, refer to the CLEANING AND MAINTENANCE section. Never immerse the appliance in water or any other liquid.

WARNING: Charcoal or other fuels must not be used with this appliance.

This product complies with the Electromagnetic Compatibility and Low Voltage Directives.

This instruction manual is also available in PDF format at www.flama-home.com.

DESCRIPTION

1. LED control panel
2. Button to decrease the time
3. Button to increase the time
4. Timer
5. Indicator lights
6. Base
7. Cooking opening
8. Front panel
9. Back plate
10. Heat-resistant handle
11. Open button
12. Cable reel built into the base
13. Non-slip feet
14. Measuring cup

OPERATION

Before first use

Remove and safely dispose of all promotional labels, clean the care labels with a damp cloth or sponge and warm water, and dry them thoroughly.

WARNING: Unwind the power cable completely from the cable reel built into the base before use.

Grease the plates before use, in accordance with the instructions in the “Care, Cleaning and Storage” section of this manual.

IMPORTANT: do not immerse the appliance in water or run water directly over the cooking surfaces.

Operating your appliance

Check that the cooking plates are clean and free from dust. Wipe them with a damp cloth. Place the appliance on a

flat, level surface in the closed position. Ensure there is a minimum of 20 cm of space on all sides of the appliance. Ensure there are no items on top of the appliance. Plug the power cord into a socket. The indicator lights on the waffle maker will come on, indicating that the appliance has started preheating.

The machine will take approximately 2 to 4 minutes to reach the cooking temperature. The display will show a rotating loop ‘’ during preheating.

When the temperature is reached, the indicator light “HEATING” goes out.

Once preheating is complete, the light ‘POWER’ will remain lit. The machine will display ‘0.0’, which will flash continuously on the screen.

With the machine closed, pour the batter/ingredients evenly into the centre through the opening. The total volume of batter/ingredients should not exceed one measuring cup: 160ml – the right amount for one waffle.

NOTE: The exact amount of dough required varies depending on the type of dough, its thickness and the leavening agents used. We recommend using the measuring cup provided. When using a new batch of dough for the first time, use around $\frac{3}{4}$ of the cup to get a better sense of how the dough behaves and rises, and adjust the amount for subsequent uses.

Set the cooking time using the LED control panel, between 0 and 10 minutes, according to your preference, in 30-second increments. Set the required cooking time using the timer’s increase and decrease buttons.

The timer will flash and start counting down to indicate that the time is nearing the set end time.

When the total cooking time is up, an audible signal will sound five times, indicating to the user that they should open the appliance to remove the cooked waffle.

NOTE: Open the machine and carefully remove the waffles using a silicone spatula. Never use metal tongs or knives, as these may damage the non-stick coating. When you have finished cooking, unplug the appliance and leave the lid open until it has cooled down.

NOTES

The machine must remain closed at all times during cooking. When using the machine for the first time, you may notice a fine mist of steam or smoke. This is caused by some of the components heating up. There is no need to worry. It takes approximately 2 minutes to make golden waffles. The exact cooking time will depend on the batter used. To maintain an even heat, keep the machine closed until you are ready to add the next batch.

WARNINGS:

The accessible parts of the machine may become hot when it is in operation.

CARE, CLEANING AND STORAGE

Before cleaning, make sure the appliance is turned off and remove the power cord from the socket. Let the machine cool down before cleaning it. However, it is easier to clean when it is still slightly warm. Always clean your waffle machine after each use to avoid accumulating food residue. Wipe the plates with a soft, damp cloth to remove food residue.

WARNING: Do not immerse any part of the waffle machine or the power cord in water or any other liquid.

Non-stick Coating

Cooking on a non-stick surface minimizes the need for oil, as food does not stick and cleaning becomes easier. Any discoloration that may occur will only affect the machine's appearance and will not impact the cooking performance. When cleaning the non-stick coating, do not use steel scouring pads (or other abrasive products). Wash with warm water and soap and dry thoroughly. Remove the toughest residues using a damp cloth.

Grease the plates

Grease the plates occasionally to prevent sticking and to make cleaning easier. To grease, brush the baking plates with some vegetable oil and remove the excess with absorbent paper. Do this procedure after preheating the unit.

Do not use spray on non-stick coatings, as it will affect the performance of the non-stick surface of the baking plates.

NOTE: The baking plates, hinges and slots are coated with a non-stick surface; do not use abrasive products on them.

NOTE: When preparing low-fat dishes, it is particularly important to lightly grease the baking trays with vegetable oil to prevent the food from sticking and to ensure even cooking.

STORAGE

To store your machine:

1. Check that the appliance is turned off by removing the power cord from the socket.

2. Let the appliance cool down completely and clean it according to the instructions. Close the lid.

3. Wind the power cord into the storage area on the base.

4. Store the machine on a flat, dry surface. Do not store anything on top of the baking plates. The machine can be stored upright to save space.

End-of-life equipment may also be returned to the point of sale when purchasing new equipment that is equivalent and performs the same functions.

For more detailed information on collection points, please contact your local council or a retailer of such equipment.

ANOMALIES AND REPAIR

In case of malfunction, please take the appliance to an authorized Technical Assistance Service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance, as this may be dangerous.

PROTECTING THE ENVIRONMENT

This symbol indicates the separate collection of electrical and electronic equipment.



The primary aim of collecting this waste is to reduce the amount sent for disposal, and to promote reuse, recycling and other forms of recovery, in order to minimise its negative impact on the environment.

When this appliance is no longer in use, it must not be disposed of with other unsorted household waste.

The user is responsible for handing it in free of charge at the designated recycling collection points.

RECIPES

NOTE: The cooking times given for waffles are specific to the recipes in this booklet. If you are using shop-bought mixes, follow the manufacturer's instructions on the packet.

Cooking times for shop-bought mixes vary from one brand to another, so the results may also vary.

SIMPLE WAFFLE

Portions: 5 waffles

Cooking time: 2 minutes

Recommended amount of batter: pour in $\frac{3}{4}$ of the measuring jug

Ingredients

2 cups of wheat flour
2 tablespoons of sugar
2 teaspoons of baking powder
1 a pinch of salt
2 eggs
1,5 cup of milk
4 tablespoons of melted butter
1 teaspoon of vanilla essence (optional)

How to prepare

1. In a bowl, mix the flour, sugar, baking powder and salt;
2. Add the eggs, milk and melted butter, and mix until you have a smooth batter. If you like, add some vanilla essence for extra flavour (use a hand blender);
3. Preheat the waffle iron until the indicator light goes out «HEATING»;
4. Pour the mixture into the tin, leaving a little space at the top;
5. Leave it to simmer for 2 minutes;
6. Remove it with a heat-resistant silicone spatula and serve it with your favourite toppings and fruits.

SPINACH AND CHEESE WAFFLES

Portions: 5 waffles

Cooking time: 2 minutes

Recommended amount of batter: pour in 1 of the measuring jug

Ingredients

2 cups of wheat flour

2 teaspoons of baking powder

1 a pinch of salt

2 eggs

1,5 cup of milk

4 tablespoons of melted butter

1 a cup of chopped spinach (raw or lightly cooked)

1 a cup of grated cheese (to taste)

How to prepare

1. In a bowl, mix the flour, baking powder and salt;

2. Add the eggs, milk and melted butter, and mix until you have a smooth batter (use a hand mixer);

3. Add the chopped spinach and grated cheese to the mixture and stir well to ensure they are evenly distributed;

4. Preheat the waffle iron until the indicator light goes out «HEATING»;

5. Preheat the waffle iron until the indicator light goes out;

6. Leave it to simmer for 2 minutes;

7. Remove it with a heat-resistant silicone spatula and serve.

OAT WAFFLES

Portions: 5 waffles

Cooking time: 2 minutes

Recommended amount of batter: pour $\frac{3}{4}$ of the measuring jug

Ingredients

250 g made from oat flour

4 teaspoons of baking powder

350 ml milk

4 eggs

10 tablespoons of melted butter

1 a teaspoon of vanilla essence

How to prepare

1. In a bowl, mix the flour and baking powder;

2. Add the eggs, milk and melted butter, and mix until you have a smooth batter. (Use a hand mixer);

3. Preheat the waffle iron until the indicator light goes out «HEATING»;

4. Pour the mixture into the tin, leaving some space at the top;

5. Leave it to simmer for 2 minutes;

6. Remove it with a heat-resistant silicone spatula and serve.

WAFFLE PROTEICO

Serves: 4 waffles

Cooking time: 2 minutes

Recommended amount of batter: use $\frac{3}{4}$ of the measuring cup

Ingredients

90g rolled oats

240g cottage cheese

4 large eggs

108g protein

1 teaspoon baking powder

Sweetener (optional)

How to prepare

1. In a bowl, blend all the ingredients using a hand blender.
2. Preheat your waffle maker until the 'heating' light goes out;
3. Pour the mixture into the mould, taking care not to overfill it.
4. Cook for 2 minutes
5. Remove using a heat-resistant silicone spatula and serve.

WAFFLE DE BANANA

Serves: 5 waffles

Cooking time: 2 minutes

Recommended amount of batter: use $\frac{3}{4}$ of the measuring cup

Ingredients

80g oat flour

2 ripe bananas

60g protein powder

4 eggs

2 teaspoons baking powder

2 teaspoons ground cinnamon (optional)

How to prepare

1. In a bowl, blend all the ingredients using a hand blender.
2. Preheat your waffle maker until the 'heating' light goes out;
3. Pour the mixture into the mould, taking care not to overfill it.
4. Cook for 2 minutes
5. Remove using a heat-resistant silicone spatula and serve.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement ces instructions avant la première utilisation de l'appareil et les conserver pour pouvoir vous y référer ultérieurement. FLAMA décline toute responsabilité en cas d'utilisation de l'appareil non conforme aux présentes instructions.

Vérifiez que la tension du réseau électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Cet appareil doit être branché sur une prise avec mise à la terre.

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et à une utilisation en intérieur. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des usages similaires, tels que :

- Les cuisines réservées au personnel dans les magasins, les ateliers et autres environnements professionnels
- Les maisons de campagne
- L'utilisation par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels
- Les environnements de type chambre d'hôtel

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation

hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
Avertissement – Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est en marche.

Ne touchez pas les surfaces chaudes des plaques de cuisson. Utilisez toujours la poignée. Débranchez l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise après chaque utilisation et lors du nettoyage. Laissez-le refroidir avant de procéder à toute opération de nettoyage ou de rangement. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il est placé sur une surface plane, stable et de niveau. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Flama peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ; faites-les remplacer immédiatement par un centre d'assistance technique FLAMA agréé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

L'appareil ne doit jamais être utilisé à proximité de matériaux inflammables ou combustibles, ni en contact avec des surfaces chaudes. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne démontez pas l'appareil.

Cet appareil doit être utilisé exclusivement pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation peut entraîner des dommages irréparables. Pour plus d'informations sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, reportez-vous à la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

AVERTISSEMENT : il est interdit d'utiliser du charbon de bois ou tout autre combustible avec cet appareil.

Ce produit est conforme aux directives concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension.

Ce manuel d'instructions est également disponible en format PDF sur www.flama-home.com.

DESCRIPTION

1. Panneau de commande à LED
2. Bouton pour réduire la durée
3. Bouton pour augmenter la durée
4. Minutes
5. Voyants lumineux
6. Base
7. Temps de cuisson
8. Panneau avant
9. Plaque arrière
10. Adhésif résistant à la chaleur
11. Bouton ouvrir
12. Enrouleur de câble intégré au socle
13. Pieds antidérapants
14. Tasse à mesurer

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

Retirez toutes les étiquettes promotionnelles et jetez-les de manière appropriée ; nettoyez les étiquettes d'entretien à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et d'eau tiède, puis séchez-les soigneusement.

AVERTISSEMENT : Déroulez entièrement le câble d'alimentation de l'enrouleur intégré au socle avant utilisation.

Graissez les plaques avant utilisation, conformément aux instructions figurant dans la section « Entretien, nettoyage et rangement » de ce manuel.

IMPORTANT: ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni laisser couler de l'eau directement sur les surfaces de cuisson.

Utilisation de votre appareil

Vérifiez que les plaques de cuisson sont propres et exemptes de poussière. Essuyez-les avec un chiffon humide. Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale, en position fermée. Veillez à laisser un espace d'au moins 20 cm de chaque côté de l'appareil. Assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve sur le dessus de l'appareil.

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise. Les voyants lumineux du gaufrier s'allument, indiquant que l'appareil a commencé à préchauffer. L'appareil mettra environ 2 à 4 minutes pour atteindre la température de cuisson. L'écran affichera une boucle tournante

‘[]’ pendant le préchauffage.

Lorsque la température est atteinte, le voyant « HEATING » s'éteint. Une fois le préchauffage terminé, le voyant « POWER » reste allumé. L'appareil affiche « 0.0 », qui clignote en continu à l'écran.

Avec l'appareil fermé, versez la pâte ou les ingrédients de manière homogène au centre, par l'ouverture. Le volume total de pâte ou d'ingrédients ne doit pas dépasser une tasse doseuse : 160 ml – la quantité idéale pour une gaufre.

REMARQUE: La quantité exacte de pâte nécessaire varie en fonction du type de pâte, de son épaisseur et des agents levants utilisés. Nous vous recommandons d'utiliser le gobelet doseur fourni. Lorsque vous utilisez un nouveau lot de pâte pour la première fois, versez environ $\frac{3}{4}$ du gobelet afin de mieux évaluer le comportement et le gonflement de la pâte, puis ajustez la quantité pour les utilisations suivantes.

Réglez la durée de cuisson à l'aide du panneau de commande à LED, entre 0

et 10 minutes, selon vos préférences, par incréments de 30 secondes. Réglez la durée de cuisson souhaitée à l'aide des boutons d'augmentation et de diminution de la minuterie. La minuterie clignotera et commencera le compte à rebours pour indiquer que la fin du temps réglé approche.

Une fois le temps de cuisson total écoulé, un signal sonore retentira cinq fois, indiquant à l'utilisateur qu'il doit ouvrir l'appareil pour retirer la gaufre cuite. **REMARQUE** : Ouvrez l'appareil et retirez délicatement les gaufres à l'aide d'une spatule en silicone. N'utilisez jamais de pinces ou de couteaux en métal, car ceux-ci pourraient endommager le revêtement antiadhésif. Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil et laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce qu'il ait refroidi.

REMARQUE

L'appareil doit rester fermé à tout moment pendant la cuisson. Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être un léger nuage de vapeur ou de fumée. Ce phénomène est dû à l'échauffement de certains composants. Il n'y a aucune raison de s'inquiéter. Il faut environ 2 minutes pour obtenir des gaufres dorées. Le temps de cuisson exact dépendra de la pâte utilisée. Pour maintenir une chaleur homogène, gardez l'appareil fermé jusqu'à ce que vous soyez prêt à ajouter la prochaine fournée.

AVERTISSEMENTS:

Les parties accessibles de la machine peuvent devenir chaudes lorsqu'elle est en marche.

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET RANGEMENT

Entretien et nettoyage

Avant de nettoyer, assurez-vous que l'appareil est éteint et retirez la fiche du câble d'alimentation de la prise électrique.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Cependant, il est plus facile de le nettoyer lorsqu'il est encore légèrement chaud.

Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits. Nettoyez les plaques avec un chiffon doux et humide pour enlever les résidus d'aliments.

AVERTISSEMENT : N'immergez aucune partie de l'appareil à gaufres et en-cas ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Revêtement antiadhésif sans

La cuisson sur une surface antiadhésive réduit le besoin d'huile, car les aliments ne collent pas et le nettoyage est facilité. Toute décoloration éventuelle ne fera que nuire à l'aspect de l'appareil et n'affectera pas les performances de cuisson. Pour nettoyer le revêtement antiadhésif, n'utilisez pas de récureurs métalliques (ou autres produits abrasifs). Lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement. Enlevez les résidus tenaces à l'aide d'un chiffon humide.

Graissez les plaques

Graissez les plaques de temps en temps pour éviter qu'elles ne collent et pour faciliter le nettoyage. Pour graisser, badigeonnez les plaques de cuisson avec un peu d'huile végétale et retirez l'excédent avec du papier

absorbant. Effectuez cette procédure après avoir préchauffé l'appareil.

N'utilisez pas de spray sur les revêtements antiadhésifs, cela affecterait les performances de la surface antiadhésive des plaques de cuisson.

NOTE : Les plaques de cuisson, les charnières et les concavités sont recouverts d'une surface antiadhésive, n'utilisez pas de produits abrasifs.

REMARQUE : lorsque vous préparez des plats allégés, il est particulièrement important de graisser légèrement les plaques de cuisson avec de l'huile végétale pour éviter que les aliments n'attachent et pour garantir une cuisson homogène.

RANGEMENT

Pour ranger votre appareil :

Assurez-vous que l'appareil est éteint en retirant le câble d'alimentation de la prise électrique.

Assurez-vous que l'appareil est éteint en retirant le câble d'alimentation de la prise électrique. Fermez le couvercle.

Enroulez le câble d'alimentation dans la zone de rangement de la base.

Rangez l'appareil sur une surface plane et sèche. Ne rangez rien sur les plaques de cuisson. L'appareil peut être rangé sur le côté pour gagner de la place.

DYSFONCTIONNEMENTS ET RÉPARATIONS

En cas de panne, confier l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Ne pas démonter ou réparer l'appareil, car cela pourrait présenter un danger.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



FR

Cet appareil, ses accessoires et piles se recyclent



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



LE TRI
+ FACILE

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



Séparez les éléments avant de trier

Ces symboles indiquent la collecte séparée d'équipements électriques et électroniques.

L'objectif principal de la collecte séparée de ces résidus est de réduire la quantité à éliminer, de promouvoir la réutilisation, le recyclage et d'autres formes de valorisation en vue de diminuer leurs effets négatifs sur l'environnement.

Lorsque cet appareil est mis au rebut, il ne doit pas être jeté avec les autres résidus urbains de manière non différenciée.

L'utilisateur est responsable de déposer lui-même gratuitement les déchets dans les installations de collecte sélective prévues à cet effet.

La reprise des équipements au rebut peut également s'effectuer auprès des points de vente lors de l'achat d'un nouvel appareil équivalent ou doté de fonctions similaires.

Pour obtenir des informations plus détaillées sur les locaux de collecte, veuillez-vous renseigner auprès de la mairie ou auprès du point de vente dans lequel vous vous êtes procuré ces équipements.

RECETTES

REMARQUE: Les temps de cuisson indiqués pour les gaufres s'appliquent spécifiquement aux recettes de ce livret. Si vous utilisez des préparations toutes prêtes, suivez les instructions du fabricant figurant sur l'emballage. Les temps de cuisson des préparations toutes prêtes varient d'une marque à l'autre, ce qui peut entraîner des résultats différents.

GAUFRE SIMPLE

Portions : 5 gaufres

Temps de cuisson : 2 minutes

Quantité de pâte recommandée : verser les trois quarts du contenu du verre doseur

Ingrédients

2 tasses de farine de blé
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à café de levure chimique
1 pincée de sel
2 œufs
1,5 tasse de lait
4 cuillères à soupe de beurre fondu
1 cuillère à café d'essence de vanille (facultatif)

Mode de préparation

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique et le sel ;
2. Ajoutez les œufs, le lait et le beurre fondu, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Si vous le souhaitez, ajoutez un peu d'essence de vanille pour rehausser le goût (utilisez un mixeur plongeant) ;
3. Préchauffez le gaufrier jusqu'à ce que le voyant « HEATING » s'éteigne ;
4. Versez la pâte dans le moule en laissant un peu d'espace en haut ;
5. Laissez cuire pendant 2 minutes ;
6. Retirez la gaufre à l'aide d'une spatule en silicone résistante à la chaleur et servez-la avec vos garnitures et fruits préférés.

GAULE PROTÉINÉE

Portions: 4 gaufres

Temps de cuisson: 2 minutes

Quantité de pâte recommandée: verser $\frac{3}{4}$ du verre doseur

Ingrédients

90 g de flocons d'avoine
240 g de fromage blanc
4 gros œufs
108 g de protéines
1 cuillère à café de levure chimique
Édulcorant (facultatif)

Mode de préparation

1. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. Préchauffez votre gaufrier jusqu'à ce que le voyant « heating » s'éteigne ;
3. Versez la pâte sans remplir complètement le moule.
4. Laissez cuire pendant 2 minutes.
5. Retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en silicone résistante à la chaleur et servez.

GAULE À LA BANANE

Portions: 5 gaufres

Temps de cuisson: 2 minutes

Quantité de pâte recommandée: verser $\frac{3}{4}$ du verre doseur

Ingrédients

80 g de farine d'avoine
2 bananes mûres
60 g de protéines
4 œufs
2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillères à café de cannelle en poudre (facultatif)

Mode de préparation

1. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. Préchauffez votre gaufrier jusqu'à ce que le voyant « heating » s'éteigne ;
3. Versez la pâte sans remplir complètement le moule.
4. Laissez cuire pendant 2 minutes.
5. Retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en silicone résistante à la chaleur et servez.

GAUFRES AUX ÉPINARDS ET AU FROMAGE

Portions : 5 gaufres

Temps de cuisson : 2 minutes

Quantité de pâte recommandée : verser 1 mesure du verre doseur

Ingrédients

- 2 tasses de farine de blé
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 1,5 tasse de lait
- 4 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 tasse d'épinards hachés (crus ou légèrement cuits)
- 1 tasse de fromage râpé (selon votre goût)

Mode de préparation

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure chimique et le sel ;
2. Ajoutez les œufs, le lait et le beurre fondu, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse (utilisez un batteur à main) ;
3. Ajoutez les épinards hachés et le fromage râpé au mélange et remuez bien pour qu'ils soient répartis uniformément ;
4. Préchauffez le gaufrier jusqu'à ce que le voyant « HEATING » s'éteigne ;
5. Préchauffez le gaufrier jusqu'à ce que le voyant s'éteigne ;
6. Laissez cuire pendant 2 minutes ;
7. Retirez-les à l'aide d'une spatule en silicone résistante à la chaleur et servez.

GAUFRES À L'AVOINE

Portions: 5 waffles

Cooking time: 2 minutes

Recommended amount of batter: pour $\frac{3}{4}$ of the measuring jug

Ingredients

- 250 g de farine d'avoine
- 4 cuillères à café de levure chimique
- 350 ml de lait
- 4 œufs
- 10 cuillères à soupe de beurre fondu
- 1 cuillère à café d'essence de vanille

Mode de préparation

1. Dans un saladier, mélangez la farine et la levure chimique ;
2. Ajoutez les œufs, le lait et le beurre fondu, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. (Utilisez un batteur à main) ;
3. Préchauffez le gaufrier jusqu'à ce que le voyant « HEATING » s'éteigne ;
4. Versez la pâte dans le moule en laissant un peu d'espace en haut ;
5. Laissez cuire pendant 2 minutes ;
6. Retirez la gaufre à l'aide d'une spatule en silicone résistante à la chaleur et servez.

GAULE PROTÉINÉE

Portions: 4 gaufres

Temps de cuisson: 2 minutes

Quantité de pâte recommandée: verser $\frac{3}{4}$ du verre doseur

Ingrédients

90 g de flocons d'avoine
240 g de fromage blanc
4 gros œufs
108 g de protéines
1 cuillère à café de levure chimique
Édulcorant (facultatif)

Mode de préparation

1. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. Préchauffez votre gaufrier jusqu'à ce que le voyant « heating » s'éteigne ;
3. Versez la pâte sans remplir complètement le moule.
4. Laissez cuire pendant 2 minutes.
5. Retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en silicone résistante à la chaleur et servez.

GAULE À LA BANANE

Portions: 5 gaufres

Temps de cuisson: 2 minutes

Quantité de pâte recommandée: verser $\frac{3}{4}$ du verre doseur

Ingrédients

80 g de farine d'avoine
2 bananes mûres
60 g de protéines
4 œufs
2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillères à café de cannelle en poudre (facultatif)

Mode de préparation

1. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant.
2. Préchauffez votre gaufrier jusqu'à ce que le voyant « heating » s'éteigne ;
3. Versez la pâte sans remplir complètement le moule.
4. Laissez cuire pendant 2 minutes.
5. Retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en silicone résistante à la chaleur et servez.

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 está definido pela respetiva Directiva UE em vigor à data de compra/entrega.
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 36 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 comprovativo de compra del aparato. Cuando se realice una reparación que cumpla las condiciones, el técnico exigirá el comprovativo de compra correspondiente. Sólo se le podrá prestar asistencia después de haber comprobado con el comprovativo de compra, que su aparato se encuentra dentro del plazo de garantía.
2. El período de garantía de este aparato está definido por la respectiva directiva de la UE en vigor en la fecha de compra / entrega.
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 artículos consumibles, 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 36 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.

WARRANTY CONDITIONS

1. Keep the proof of purchase (receipt) for this product carefully. When a repair is made under these conditions, the technician will require proof of purchase. This assistance can only be provided once you have proven, with the proof of purchase, that your appliance is within the warranty period.
2. The warranty period for this appliance is defined by the respective EU Directive in force on the date of purchase/delivery.
3. Within the guarantee period, we will repair or replace, free of charge, any parts which, during the normal use of the appliance, have deteriorated as a result of a proven material or manufacturing defect.
4. This warranty does not cover consumable items, light bulbs, easily breakable parts made of glass or plastic, or any other defects that do not impair its proper functioning.
5. We accept no liability for damage caused by incorrect or careless use of the appliance, by its connection to an electrical current other than that indicated on the appliance's rating plate, by faulty electrical installation, or by atmospheric, chemical or electrochemical causes. Other claims or demands for compensation relating to objects which are not an integral part of the appliance will be denied.
6. The provision of assistance under warranty does not extend the warranty period. Only within this period will assistance be provided under warranty. The right to assistance is only granted to the first purchaser of the device and cannot be transferred to a third party.
7. The warranty expires when unauthorized persons have attempted to repair, modify or replace parts of the appliance.
8. All expenses and risks of transportation to our factory or vice versa will always be borne by the buyer.

WARRANTY CONDITIONS

To benefit from the Technical Assistance service during the 36-month warranty period after the date of purchase, you will need to:

Present the Invoice/Proof of Purchase, stating the model and the manufacturing number of the product (whenever possible).

Note: Failure to present the aforementioned documents will be grounds for not providing services under warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Conserver soigneusement la preuve d'achat (souche) de ce produit. En cas de réparation dans ces conditions, le technicien exigera une preuve d'achat. Nous ne pouvons vous apporter une assistance qu'après présentation d'une preuve d'achat attestant que votre appareil est sous garantie.
2. La période de garantie de cet appareil est définie par la directive européenne respective en vigueur à la date d'achat/de livraison.
3. Pendant la période de garantie, nous réparons ou remplaçons gratuitement les pièces qui, dans le cadre d'une utilisation normale de l'appareil, se sont détériorées à la suite d'un défaut matériel ou de fabrication avérée.
4. Cette garantie ne couvre pas articles consommables, les ampoules, les pièces facilement cassables en verre ou en plastique ou tout autre défaut qui ne nuit pas à son bon fonctionnement.
5. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation incorrecte ou négligente de l'appareil, par son raccordement à un courant électrique différent de celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil, par une installation électrique défectueuse ou par des phénomènes atmosphériques, chimiques ou électrochimiques. Toute autre réclamation ou demande d'indemnisation concernant des objets qui ne font pas partie intégrante de l'appareil sera refusée.
6. La fourniture d'une assistance sous garantie ne prolonge pas la période de garantie. L'assistance sous garantie n'est fournie que pendant cette période. Seul le premier acheteur de l'appareil a droit à la garantie et ne peut la transmettre à un tiers.
7. La garantie expire si des personnes non autorisées tentent d'effectuer des réparations, des modifications ou de remplacer des pièces sur l'appareil.
8. Tous les frais et risques de transport vers notre usine ou vice-versa sont toujours à la charge de l'acheteur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour obtenir le service d'assistance technique pendant la période de garantie de 36 mois après la date d'achat, il est nécessaire de :

Présenter la facture/preuve d'achat, précisant le modèle et le numéro de série du produit (dans la mesure du possible).

Note: Le défaut de présentation des documents susmentionnés justifie la non-prestation des services sous couvert de la garantie.

FLAMA[®]

Fábrica de Louças e Eletrodomésticos, S.A.
Rua Alto de Mirões, nº 249 | Zona Industrial
3700-727 Cesar
PORTUGAL

www.flama-home.com
info@flama.pt

14907.00