

FLAMA[®]

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



4909FL

PT MÁQUINA DE PIPOCAS	1
ES MÁQUINA DE PALOMITAS	9
EN POPCORN MACHINE	17
FR MACHINE À POPCORN	24



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 está equipado com um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de emaranhamento ou tropeção. Caso utilize uma extensão elétrica, certifique-se de que esta possui capacidade adequada para a potência do aparelho

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. Não deixe o cabo de alimentação pendurado sobre a extremidade da mesa ou bancada, nem em contacto com superfícies quentes

Aviso - A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho se encontra em funcionamento. Tenha extrema precaução ao deslocar o aparelho quando este contiver óleo, gordura ou outros líquidos quentes. Não toque nas superfícies quentes das placas. 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.

Não coloque o aparelho sobre ou próximo de queimadores a gás, placas elétricas ou no interior de um forno aquecido

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.

Tenha especial cuidado ao retirar as pipocas do aparelho. Vire

sempre o aparelho sobre uma bancada ou superfície estável, de forma a evitar queimaduras provocadas por óleo, vapor ou condensação residual quente.

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. Tampa de plástico transparente
2. Peça de bloqueio central
3. Placa antiaderente
4. Corpo da unidade
5. Pés antiderrapantes
6. Botão ON/OFF
7. Pegas
8. Vareta de rotação
9. Copo doseador

FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

Remova e descarte com segurança todas as etiquetas promocionais, limpe a placa antiaderente com um pano húmido ou esponja em água morna e seque-a completamente.

ADVERTÊNCIA: Desenrole totalmente o cabo de alimentação do antes de usar.

Coloque a máquina numa superfície plana e nivelada.

IMPORTANTE: Não mergulhe o aparelho em água nem passe água diretamente sobre a placa antiaderente.

Operar o seu aparelho

Retire a tampa transparente. Verifique se a placa antiaderente está limpa e sem pó. Garanta que existe uma distância mínima de 20 cm de espaço em todos os lados da máquina.

Insira o cabo de alimentação numa tomada.

Na placa antiaderente coloque no máximo 100 gramas de milho. Em seguida, coloque um pouco de óleo, açúcar ou qualquer

outra especiaria que desejar no milho (diretamente na placa antiaderente).

Tape com a tampa transparente.

Pressione o botão de ligar.

A vareta de rotação irá rodar e o milho irá começar a aquecer e a abrir. Durante o aquecimento, mantenha sempre a tampa transparente colocada no aparelho.

O processo de confeção deverá demorar cerca de 5 minutos. O milho começará a abrir progressivamente. Quanto a quantidade de milho estiver totalmente aberta irá parar de ver e ouvir o milho a saltar.

Desligue no botão ON/OFF e retire o cabo de alimentação da eletricidade.

Para retirar as pipocas prontas do interior da máquina segure ao mesmo tempo nas pegas do corpo da máquina e nas pegas da tampa. Vire o corpo e a tampa transparente de cabeça para baixo até que as pipocas fiquem depositadas na totalidade da tampa. Afaste o corpo da máquina da tampa com as pipocas.

AVISO: Não ligue a máquina de pipocas antes de colocar o milho e sem fechar a tampa.

NOTA: Se quiser colocar manteiga, recomenda-se que ponha algumas pedaços nas ranhuras na parte superior da tampa transparente depois de ligar.

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. Limpe sempre a sua máquina após cada utilização para evitar a acumulação de alimentos cozinhados.

Limpe as partes plásticas da máquina com um pano úmido.

A tampa de plástico transparente pode ser limpa com água morna e sabão. Seque-a bem após cada limpeza.

Para fazer a limpeza da placa antiaderente, retire a peça de bloqueio central e a vareta de rotação. Só depois com um pano macio e húmido para remover resíduos de alimentos na placa antiaderente.

A peça de bloqueio central e a vareta de rotação podem ser lavadas diretamente com água e sabão.

O copo doseador deve ser limpo com um pano úmido ou com água e sabão.

NOTA: Nunca utilize produtos abrasivos, pois podem danificar a máquina. Não use a máquina de lavar louça para limpar qualquer peça.

ADVERTÊNCIA: Não mergulhe nenhuma parte da máquina 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.

ARRUMAÇÃO

Para armazenar a sua máquina:

Verifique se 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 pipocas.

Armazene a máquina numa superfície plana e seca. Não armazene nada em cima da máquina.

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: as pipocas podem demorar mais a abrir na primeira utilização.

PIPOCAS SIMPLES

Porções: 2

Tempo de confeção: 5 minutos

Quantidade recomendada de milho:
colocar 1 copo doseador

Ingredientes

80g de milho para pipocas

2 colheres (sopa) de óleo

Toppings a gosto (opcional)

Modo de preparação

1. Distribua o milho uniformemente pela placa antiaderente da máquina.
2. Adicione o óleo, distribuindo uniformemente sobre o milho.
3. Coloque a tampa transparente corretamente, garantindo um encaixe seguro.
4. Ligue o aparelho no botão ON/OFF. As pipocas vão começar a abrir progressivamente. Cerca de 4-5 minutos depois vão estar prontas.
5. Quando a abertura das pipocas abrandar significativamente desligue a máquina.
6. Agite ligeiramente e vire o recipiente com cuidado para servir. Atenção às superfícies quentes.
7. Pode adicionar toppings a gosto antes de servir: drageias de chocolate coloridas, pepitas de chocolate, chocolate líquido, caramelo em pedaços, caramelo líquido, etc.

PIPOCAS DOCES

Porções: 2

Tempo de confeção: 5 minutos

Quantidade recomendada de milho:
colocar 1 copo doseador

Ingredientes

80g de milho para pipocas

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparação

1. Distribua o milho uniformemente pela placa antiaderente da máquina.
2. Adicione o óleo e o açúcar, distribuindo uniformemente sobre o milho.
3. Coloque a tampa transparente corretamente, garantindo um encaixe seguro.
4. Ligue o aparelho no botão ON/OFF. As pipocas vão começar a abrir progressivamente. Cerca de 4-5 minutos depois vão estar prontas.
5. Quando a abertura das pipocas abrandar significativamente desligue a máquina.
6. Agite ligeiramente e vire o recipiente com cuidado para servir. Atenção às superfícies quentes.

PIPOCAS TRADICIONAIS SALGADAS

Porções: 2

Tempo de confecção: 5 minutos

**Quantidade recomendada de milho:
colocar 1 copo doseador**

Ingredientes

80g de milho para pipocas

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de manteiga

Sal q.b.

Modo de preparação

1. Distribua o milho uniformemente pela placa antiaderente da máquina.
2. Adicione o óleo, distribuindo uniformemente sobre o milho.
3. Coloque a tampa transparente corretamente, garantindo um encaixe seguro.
4. Coloque a manteiga em pedaços, à temperatura ambiente, na parte superior da tampa transparente. Desta forma a manteiga irá derreter progressivamente.
5. Ligue o aparelho no botão ON/OFF. As pipocas vão começar a abrir progressivamente. Cerca de 4-5 minutos depois vão estar prontas.
5. Quando a abertura das pipocas abrandar significativamente desligue a máquina.
6. Agite ligeiramente e vire o recipiente com cuidado para servir. Atenção às superfícies quentes.
7. Adicione o sal a gosto às pipocas e misture bem.

PIPOCAS CARMELIZADAS MULTICOR

Porções: 2

Tempo de confecção: 5 minutos

**Quantidade recomendada de milho:
colocar 1 copo doseador**

Ingredientes

80g de milho para pipocas

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de açúcar

20 gotas de corante alimentar

Modo de preparação

1. Distribua o milho uniformemente pela placa antiaderente da máquina.
2. Adicione o óleo e o açúcar, distribuindo uniformemente sobre o milho.
3. Adicione o corante alimentar, da sua preferência, para obter a cor desejada.
4. Coloque a tampa transparente corretamente, garantindo um encaixe seguro.
5. Coloque a manteiga em pedaços, à temperatura ambiente, na parte superior da tampa transparente. Desta forma a manteiga irá derreter progressivamente.
6. Ligue o aparelho no botão ON/OFF. As pipocas vão começar a abrir progressivamente. Cerca de 4-5 minutos depois vão estar prontas.
7. Quando a abertura das pipocas abrandar significativamente desligue a máquina.
8. Agite ligeiramente e vire o recipiente com cuidado para servir. Atenção às superfícies quentes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Veuillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Toute utilisation non conforme aux instructions dégage FLAMA de toute responsabilité. Vérifiez que la tension d'alimentation de l'installation électrique de votre logement 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 est équipé d'un cordon d'alimentation court afin de réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement. Si vous utilisez une rallonge électrique, assurez-vous qu'elle dispose d'une capacité adaptée à la puissance de l'appareil. L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé. Cet appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, à l'intérieur de la maison. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales.

Este aparato está destinado a su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Zonas 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 del tipo de una 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. No deje el cable de alimentación colgando del borde de la mesa o encimera, ni en contacto con superficies calientes.

Advertencia: la temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Tenga mucho cuidado al mover el aparato cuando contenga aceite, grasa u otros líquidos calientes. No toque las superficies calientes de las placas. Desconecte el aparato de la red eléctrica retirando el enchufe de la toma de corriente después de cada uso y durante la limpieza. 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. No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas, placas eléctricas o dentro de un horno caliente. 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 podría provocar daños irreparables. Tenga especial cuidado al retirar las palomitas del aparato. Vierta siempre el contenido del aparato sobre una encimera o superficie estable, para evitar quemaduras provocadas por aceite, vapor o condensación residual caliente.

Para obtener información detallada sobre cómo limpiar las superficies que están en contacto con los 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. Tapa de plástico transparente
2. Pieza de bloqueo central
3. Placa antiadherente
4. Cuerpo de la unidad
5. Patas antideslizantes
6. Botón ON/OFF
7. Pegas
8. Barra giratoria
9. Vaso medidor

USO

Antes del primer uso

Retira y desecha de forma segura todas las etiquetas promocionales, limpia la placa antiadherente con un paño húmedo o una esponja con agua tibia y sécala completamente.

ADVERTENCIA: Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de utilizar el aparato.

Coloca la máquina sobre una superficie plana y nivelada.

IMPORTANTE: No sumerja el aparato en agua ni vertija agua directamente sobre la placa antiadherente.

Cómo utilizar su dispositivo

Retira la tapa transparente. Comprueba que la placa antiadherente esté limpia y sin polvo. Asegúrate de que haya un espacio mínimo de 20 cm alrededor de la máquina.

Enchufa el cable de alimentación a una toma de corriente.

Pon un máximo de 100 gramos de maíz en la placa antiadherente. A continuación, añade

un poco de aceite, azúcar o cualquier otra especia que desee al maíz (directamente sobre la placa antiadherente).

Tápelo con la tapa transparente.

Pulse el botón de encendido.

El eje giratorio comenzará a girar y el maíz empezará a calentarse y a abrirse.

Durante el calentamiento, mantengas siempre la tapa transparente colocada en el aparato. El proceso de cocción durará unos 5 minutos. El maíz comenzará a abrirse progresivamente. Cuando todo el maíz esté totalmente abierto, dejará de ver y oír cómo salta.

Apágalo pulsando el botón ON/OFF y desconecte el cable de alimentación de la red eléctrica. Para sacar las palomitas ya preparadas del interior de la máquina, sujete al mismo tiempo las asas del cuerpo de la máquina y las asas de la tapa. Gire el cuerpo y la tapa transparente boca abajo hasta que las palomitas queden depositadas por completo en la tapa. Separe el cuerpo de la máquina de la tapa con las palomitas.

AVISO: No encienda la máquina de palomitas antes de introducir el maíz y sin cerrar la tapa.

NOTA: Si quieres añadir mantequilla, se recomienda colocar unos trozos en las ranuras de la parte superior de la tapa transparente después de encender el aparato.

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 limpiarla, compruebe que el aparato esté apagado y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje que la máquina se enfríe antes de limpiarla. Limpie siempre la máquina después de cada uso para evitar la acumulación de restos de comida. Limpie las partes plásticas de la máquina con un paño húmedo. La tapa de plástico transparente se puede limpiar con agua tibia y jabón. Sécala bien después de cada limpieza. Para limpiar la placa antiadherente, retira la pieza de bloqueo central y la varilla giratoria. A continuación, utiliza un paño suave y húmedo para eliminar los restos de comida de la placa antiadherente. La pieza de bloqueo central y la varilla giratoria se pueden lavar directamente con agua y jabón.

El vaso dosificador debe limpiarse con un paño húmedo o con agua y jabón.

NOTA: Nunca utilice productos abrasivos, ya que pueden dañar la máquina. No utilice el lavavajillas para lavar ninguna pieza.

ADVERTENCIA: No sumerja ninguna parte de la máquina ni el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido. Para los restos más difíciles, aplique agua tibia mezclada con detergente sobre ellos y límpielos con una esponja de plástico no abrasiva, o coloque papel de cocina humedecido sobre la superficie para ablandarlos.

Revestimiento antiadherente

Cocinar en una superficie antiadherente reduce al mínimo la necesidad de aceite, ya que los alimentos no se pegan y la limpieza resulta más fácil. Cualquier decoloración que pueda producirse solo afectará al aspecto del aparato y no influirá en su rendimiento al cocinar. Al limpiar el revestimiento antiadherente, no utilices estropajos metálicos (ni otros productos abrasivos). Lávalo con agua tibia y jabón y sécalo bien. Elimina los restos más difíciles con un paño húmedo.

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 palomitas. Guarde la máquina en una superficie plana y seca. No coloque ningún objeto encima de la máquina.

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: Es posible que las palomitas tarden más en salir la primera vez que se utilice.

PALOMITAS SENCILLAS

Raciones: 2

Tempo de confeção: 5 minutos

**Cantidad recomendada de maíz:
añadir 1 vaso medidor**

Ingredientes

80 g de maíz para palomitas

2 cucharadas soperas de aceite

Ingredientes para decorar al gusto
(opcional)

Modo de preparación

1. Distribuya el maíz de manera uniforme por la placa antiadherente de la máquina.
2. Añada el aceite, distribuyéndolo uniformemente sobre el maíz.
3. Coloque la tapa transparente correctamente, asegurándose de que quede bien ajustada.
4. Encienda el aparato con el botón ON/OFF. Las palomitas empezarán a abrirse progresivamente. Estarán listas en unos 4-5 minutos.
5. Cuando el estallido de las palomitas disminuya significativamente, apague la máquina.
6. Agite ligeramente y voltee el recipiente con cuidado para servir. Tenga cuidado con las superficies calientes.
7. Puede añadir ingredientes al gusto antes de servir: grageas de chocolate de colores, pepitas de chocolate, chocolate líquido, trocitos de caramelo, caramelo líquido, etc.

PALOMITAS DULCES

Raciones: 2

Tempo de confeção: 5 minutos

**Cantidad recomendada de maíz:
añadir 1 vaso medidor**

Ingredientes

80 g de maíz para palomitas

2 cucharadas soperas de aceite

2 cucharadas soperas de azúcar

Modo de preparación

1. Distribuye el maíz de manera uniforme por la placa antiadherente de la máquina.
2. Añade el aceite y el azúcar, repartíéndolos uniformemente sobre el maíz.
3. Coloca la tapa transparente correctamente, asegurándote de que quede bien ajustada.
4. Enciende el aparato con el botón ON/OFF. Las palomitas empezarán a abrirse progresivamente. Estarán listas en unos 4-5 minutos.
5. Cuando el estallido de las palomitas disminuya significativamente, apague la máquina.
6. Agite ligeramente y voltee el recipiente con cuidado para servir. Tenga cuidado con las superficies calientes.

PALOMITAS SALADAS TRADICIONALES

Raciones: 2

Tempo de confeção: 5 minutos

**Cantidad recomendada de maíz:
añadir 1 vaso medidor**

Ingredientes

80 g de maíz para palomitas
2 cucharadas soperas de aceite
1 cucharada sopera de mantequilla
Sal al gusto

Modo de preparación

1. Distribuye el maíz de manera uniforme por la placa antiadherente de la máquina.
2. Añade el aceite, distribuyéndolo uniformemente sobre el maíz.
3. Coloca la tapa transparente correctamente, asegurándote de que quede bien encajada.
4. Coloca la mantequilla en trozos, a temperatura ambiente, en la parte superior de la tapa transparente. De esta forma, la mantequilla se derretirá progresivamente.
5. Enciende el aparato con el botón ON/OFF. Las palomitas empezarán a abrirse progresivamente. Estarán listas en unos 4-5 minutos.
5. Cuando el proceso de apertura de las palomitas se ralentice significativamente, apague la máquina.
6. Agite ligeramente y voltee el recipiente con cuidado para servir. Tenga cuidado con las superficies calientes.
7. Añada sal al gusto a las palomitas y mézclelas bien.

PALOMITAS CAMELIZADAS DE VARIOS COLORES

Raciones: 2

Tempo de confeção: 5 minutos

**Cantidad recomendada de maíz:
añadir 1 vaso medidor**

Ingredientes

80 g de maíz para palomitas
2 cucharadas soperas de aceite
2 cucharadas soperas de azúcar
20 gotas de colorante alimentario

Modo de preparación

1. Distribuya el maíz de manera uniforme por la placa antiadherente de la máquina.
2. Añade el aceite y el azúcar, distribuyéndolos uniformemente sobre el maíz.
3. Añada el colorante alimentario de su elección para obtener el color deseado.
4. Coloque la tapa transparente correctamente, asegurándose de que quede bien encajada.
5. Coloque la mantequilla en trozos, a temperatura ambiente, en la parte superior de la tapa transparente. De esta forma, la mantequilla se derretirá progresivamente.
6. Enciende el aparato con el botón ON/OFF. Las palomitas empezarán a abrirse progresivamente. Estarán listas en unos 4-5 minutos.
7. Cuando el ritmo de apertura de las palomitas disminuya significativamente, apague la máquina.
8. Agite ligeramente y voltee el recipiente con cuidado para servir. Tenga cuidado con las superficies calientes.

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 in your home corresponds to that stated on the appliance's rating plate. This appliance must be connected to an earthed socket.

The appliance is fitted with a short power cord to reduce the risk of tripping or getting tangled up. If you use an extension lead, ensure it is suitable for the appliance's power rating. The appliance is not intended to be operated via an external timer or a separate remote control system.

This appliance is designed 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 settings
- Country houses
- By guests in hotels, motels and other residential settings
- Hotel room-type environments

This appliance may be used by children aged 8 years and over and persons with physical, sensory or mental impairments or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards 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.

Do not allow the power cord to hang over the edge of the table or worktop, or to come into contact with hot surfaces. Warning – Accessible surfaces may become very hot when the appliance is in use. Take extreme care when moving the appliance if it contains oil, grease or other hot liquids. Do not touch the hot surfaces of the hotplates. 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. Do not place the appliance on or near gas hobs, electric hobs or inside a heated oven

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 at an Authorised FLAMA Technical Service Centre.

If the power cord becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service, or similarly qualified personnel to avoid any danger. 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. Using it for other purposes may cause irreparable damage.

Take particular care when removing the popcorn from the appliance. Always tip the appliance onto a worktop or stable surface to avoid burns caused by oil, steam or hot residual condensation. For detailed information on cleaning food-contact surfaces, please 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. Clear plastic lid
2. Central locking piece
3. Non-stick pan
4. Unit body
5. Non-slip feet
6. Button ON/OFF
7. Handles
8. Rotating bar
9. Measuring cup

OPERATION

Before first use

Remove and safely dispose of all promotional labels, clean the non-stick surface with a damp cloth or sponge and warm water, and dry it thoroughly.

WARNING: Unwind the power cable completely before use.

Place the machine on a flat, level surface.

IMPORTANT: Do not immerse the appliance in water or splash water directly onto the non-stick coating.

How to use your device

Remove the transparent cover. Check that the non-stick plate is clean and free from dust. Ensure there is a minimum clearance of 20 cm on all sides of the appliance.

Plug the power cord into a socket.

Place a maximum of 100 grams of sweetcorn on the non-stick tray. Then add a little oil, sugar or any other seasoning you like to the sweetcorn (directly onto the non-stick tray).

Cover with the transparent lid.

Press the power button.

The rotating rod will start to turn and the corn will begin to heat up and pop. Whilst heating, always keep the transparent lid on the machine. The popping process should take around 5 minutes. The corn will begin to pop gradually. Once all the corn has popped, you will no longer see or hear it popping.

Switch off using the ON/OFF button and unplug the power cord. To remove the ready popcorn from inside the machine, hold the handles on the machine body and the lid handles at the same time. Turn the machine body and the transparent lid upside down until the popcorn settles completely on the lid. Move the machine body away from the lid with the popcorn.

NOTICE: Do not switch on the popcorn maker before adding the corn and closing the lid.

NOTE: If you wish to add butter, we recommend placing a few pieces in the slots on the top of the transparent lid after switching on the appliance.

WARNINGS:

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

CARE, CLEANING AND TIDINESS

Care and Cleaning

Before cleaning, check that the appliance is switched off and unplug the power cord from the mains socket. Allow the appliance to cool down before cleaning it. Always clean your appliance after each use to prevent

cooked food from building up. Wipe the plastic parts of the appliance with a damp cloth.

The transparent plastic lid can be cleaned with warm soapy water. Dry it thoroughly after each clean. To clean the non-stick plate, remove the central locking piece and the rotating bar. Only then should you use a soft, damp cloth to remove food residues from the non-stick plate. The central locking piece and the rotating bar can be washed directly with soap and water. The measuring cup should be cleaned with a damp cloth or with soap and water.

NOTE: Never use abrasive products, as they may damage the machine. Do not use the dishwasher to clean any parts.

ADVERTÊNCIA: Do not immerse any part of the machine or the power cord in water or any other liquid. For stubborn stains, apply warm water mixed with washing-up liquid to the stain and wipe with a non-abrasive plastic sponge, or place a damp kitchen towel over the surface to soften the stain.

Non-stick coating

Cooking on a non-stick surface minimises the need for oil, as food does not stick and cleaning is easier. Any discolouration that may occur will only affect the appearance of the appliance and will not affect its cooking performance. When cleaning the non-stick coating, do not use metal scourers (or other abrasive products). Wash with warm soapy water and dry thoroughly. Remove stubborn residues using a damp cloth.

STORAGE

To store your machine: Ensure the appliance is switched off by unplugging the power cord from the socket. Allow the appliance to cool completely and clean it according to the instructions. Close the popcorn machine. Store the machine on a flat, dry surface. Do not store anything on top of the machine.

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.

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.

RECIPES

Note: It may take a little longer for the popcorn to come out the first time you use it.

SIMPLE POPCORN

Serves: 2

Cooking time: 5 minutes

Recommended amount of corn: add 1 measuring cup

Ingredients

80 g popcorn kernels

2 tablespoons of oil

Ingredients for topping, as desired (optional)

How to prepare

1. Spread the corn evenly across the non-stick tray of the machine.
2. Add the oil, spreading it evenly over the corn.
3. Fit the transparent lid correctly, ensuring it is securely in place.
4. Switch on the machine using the ON/OFF button. The popcorn will begin to pop gradually. It will be ready in about 4–5 minutes.
5. When the popping subsides significantly, switch off the machine.
6. Shake gently and turn the bowl over carefully to serve. Take care of hot surfaces.
7. You can add toppings to taste before serving: coloured chocolate sprinkles, chocolate chips, melted chocolate, caramel pieces, melted caramel, etc.

SWEET POPCORN

Serves: 2

Cooking time: 5 minutes

Recommended amount of corn: add 1 measuring cup

Ingredients

80 g popcorn kernels

2 tablespoons of oil

2 tablespoons of sugar

How to prepare

1. Spread the corn evenly across the machine's non-stick tray.
2. Add the oil and sugar, distributing them evenly over the corn.
3. Fit the transparent lid correctly, ensuring it is securely in place.
4. Switch on the machine using the ON/OFF button. The popcorn will begin to pop gradually. It will be ready in about 4–5 minutes.
5. When the popping subsides significantly, switch off the machine.
6. Shake gently and turn the bowl over carefully to serve. Take care of hot surfaces.

TRADITIONAL SAVOURY POPCORN

Serves: 2

Cooking time: 5 minutes

**Recommended amount of corn: add 1
measuring cup**

Ingredients

80 g popcorn kernels
2 tablespoons of oil
1 tablespoon of butter
Salt to taste

How to prepare

1. Spread the sweetcorn evenly across the non-stick plate of the machine.
2. Add the oil, spreading it evenly over the sweetcorn.
3. Fit the transparent lid correctly, ensuring it is securely in place.
4. Place the butter in pieces, at room temperature, on top of the transparent lid. This way, the butter will melt gradually.
5. Switch on the machine using the ON/OFF button. The popcorn will begin to pop gradually. It will be ready in about 4–5 minutes.
5. When the popping slows down significantly, switch off the machine.
6. Shake gently and turn the bowl over carefully to serve. Be careful of hot surfaces.
7. Add salt to taste to the popcorn and mix well.

ASSORTED COLOURED CARMELISED POPCORN

Serves: 2

Cooking time: 5 minutes

**Recommended amount of corn: add 1
measuring cup**

Ingredients

80 g popcorn kernels
2 tablespoons of oil
2 tablespoons of sugar
20 drops of food colouring

How to prepare

1. Spread the sweetcorn evenly across the non-stick tray of the machine.
2. Add the oil and sugar, spreading them evenly over the sweetcorn.
3. Add the food colouring of your choice to achieve the desired colour.
4. Fit the transparent lid correctly, ensuring it is securely in place.
5. Place the butter in pieces, at room temperature, on top of the transparent lid. This way, the butter will melt gradually.
6. Switch on the machine using the ON/OFF button. The popcorn will begin to pop gradually. It will be ready in about 4–5 minutes.
7. When the rate at which the popcorn pops slows down significantly, switch off the machine.
8. Shake gently and turn the bowl over carefully to serve. Take care of hot surfaces.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdelas para futuras consultas. FLAMA no se hace responsable del uso del aparato que no se ajuste a estas instrucciones. Compruebe que la tensión de red de su hogar se corresponde con la indicada en la placa de características del aparato. Este aparato debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra. El aparato está equipado con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropiezos o enredos. Si utiliza un alargador, asegúrese de que sea adecuado para la potencia nominal del aparato. El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y para su uso en interiores. No lo utilice con fines comerciales. Este aparato está destinado a su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- Les cuisines réservées au personnel dans les magasins, les ateliers et autres lieux professionnels
- Les maisons de campagne
- Par les clients dans les hôtels, les motels et autres établissements d'hébergement
- 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 manquant 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.

Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-delà du bord de la table ou du plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes. Avertissement – Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est en marche. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez l'appareil s'il contient de l'huile, de la graisse ou d'autres liquides chauds. Ne touchez pas les surfaces chaudes des plaques de cuisson. 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 tout nettoyage ou rangement. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il est placé sur une surface plane, stable et de niveau. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de plaques de cuisson à gaz, de plaques électriques ou à l'intérieur d'un four chauffé. 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 est endommagé ; faites-les remplacer immédiatement par un centre de service technique agréé FLAMA. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par 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 d'aliments. Toute autre utilisation peut entraîner des dommages irréparables. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez le pop-corn de l'appareil. Renversez toujours l'appareil sur un plan de travail ou une surface stable afin d'éviter toute brûlure cau-

sée par l'huile, la vapeur ou la condensation résiduelle chaude. Pour plus d'informations sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous reporter 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. Couvercle en plastique transparent
2. Pièce de verrouillage centralisé
3. Poêle antiadhésive
4. Corps de l'unité
5. Pieds antidérapants
6. Bouton MARCHÉ/ARRÊT
7. À vendre
8. Barre rotative
9. Tasse à mesurer

OPERATION

Avant la première utilisation

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

AVERTISSEMENT : Déroulez entièrement le câble d'alimentation avant utilisation.

Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale.

IMPORTANT: ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni projeter d'eau directement sur le revêtement antiadhésif.

Comment utiliser votre appareil

Retirez le couvercle transparent. Vérifiez que la plaque antiadhésive est propre et exempte de poussière. Assurez-vous qu'il y a un espace libre d'au moins 20 cm de chaque côté de l'appareil. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise. Placez au maximum 100 grammes de maïs sur le plateau antiadhésif. Ajoutez ensuite un peu d'huile, de sucre ou tout autre

assaisonnement de votre choix au maïs (directement sur le plateau antiadhésif).

Couvrez avec le couvercle transparent. Appuyez sur le bouton d'alimentation. La tige rotative va commencer à tourner et le maïs va commencer à chauffer et à éclater. Pendant la cuisson, veillez à toujours laisser le couvercle transparent sur l'appareil. Le processus d'éclatement devrait prendre environ 5 minutes. Le maïs commencera à éclater progressivement. Une fois que tout le maïs aura éclaté, vous ne verrez ni n'entendrez plus les éclats.

Éteignez l'appareil à l'aide du bouton ON/OFF et débranchez le cordon d'alimentation. Pour retirer le pop-corn prêt à consommer de l'appareil, tenez simultanément les poignées situées sur le corps de l'appareil et celles du couvercle. Retournez le corps de l'appareil et le couvercle transparent jusqu'à ce que le pop-corn se dépose complètement sur le couvercle. Éloignez le corps de l'appareil du couvercle contenant le pop-corn.

AVIS: N'allumez pas la machine à pop-corn avant d'y avoir versé le maïs et d'avoir fermé le couvercle.

REMARQUE: Si vous souhaitez ajouter du beurre, nous vous recommandons d'en placer quelques morceaux dans les fentes situées sur le dessus du couvercle transparent après avoir mis l'appareil en marche.

AVERTISSEMENTS:

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

ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ORDRE

Entretien et nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, vérifiez que l'appareil est éteint et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de résidus alimentaires. Essuyez les parties en plastique de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Le couvercle en plastique transparent peut être nettoyé à l'eau chaude savonneuse. Séchez-le soigneusement après chaque nettoyage.

Pour nettoyer la plaque antiadhésive, retirez la pièce de verrouillage centrale et la tige rotative. Ce n'est qu'ensuite que vous pourrez utiliser un chiffon doux et humide pour éliminer les résidus alimentaires de la plaque antiadhésive. La pièce de verrouillage centrale et la tige rotative peuvent être lavées directement à l'eau et au savon. Le gobelet doseur doit être nettoyé avec un chiffon humide ou à l'eau et au savon. **REMARQUE :** n'utilisez jamais de produits abrasifs, car ils pourraient endommager l'appareil. N'utilisez pas le lave-vaisselle pour nettoyer les pièces.

AVERTISSEMENT: Ne plongez aucune partie de l'appareil ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Pour les taches tenaces, appliquez de l'eau tiède mélangée à du liquide vaisselle sur la tache et essuyez avec une éponge en plastique non abrasive, ou placez un torchon humide sur la surface pour ramollir la tache.

Revêtement antiadhésif

La cuisson sur une surface antiadhésive permet de réduire la quantité d'huile nécessaire, car les aliments n'attachent pas et le nettoyage est plus facile. Les éventuelles décolorations n'affecteront que l'aspect de l'appareil et n'auront aucune incidence sur ses performances de cuisson. Pour nettoyer le revêtement antiadhésif, n'utilisez pas de tampons à récurer métalliques (ni d'autres produits abrasifs). Lavez à l'eau chaude savonneuse et séchez soigneusement. Éliminez les résidus tenaces à l'aide d'un chiffon humide.

RANGEMENT

Pour ranger votre appareil : assurez-vous qu'il est bien éteint en débranchant le cordon d'alimentation de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement et nettoyez-le en suivant les instructions. Fermez la machine à pop-corn. Rangez l'appareil sur une surface plane et sèche. Ne posez aucun objet sur l'appareil.

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.

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



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: La première fois que vous l'utilisez, le pop-corn mettra peut-être un peu plus de temps à sortir.

DU POP-CORN TOUT SIMPLE

Pour 2 personnes

Temps de cuisson : 5 minutes

Quantité de maïs recommandée : verser 1 verre doseur

Ingrédients

80 g de grains de maïs à pop-corn

2 cuillères à soupe d'huile

Ingrédients pour la garniture, selon vos envies (facultatif)

Mode de préparation

1. Répartissez le maïs de manière homogène sur le plateau antiadhésif de l'appareil.
2. Ajoutez l'huile et répartissez-la uniformément sur le maïs.
3. Placez correctement le couvercle transparent en vous assurant qu'il est bien en place.
4. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton ON/OFF. Le pop-corn commencera à éclater progressivement. Il sera prêt en 4 à 5 minutes environ.
5. Lorsque les éclats se font nettement plus rares, éteignez l'appareil.
6. Secouez doucement et retournez le bol avec précaution pour servir. Attention aux surfaces chaudes.
7. Vous pouvez ajouter des garnitures selon vos goûts avant de servir : vermicelles de chocolat colorés, pépites de chocolat, chocolat fondu, morceaux de caramel, caramel fondu, etc.

SWEET POPCORN

Pour 2 personnes

Temps de cuisson : 5 minutes

Quantité de maïs recommandée : verser 1 verre doseur

Ingrédients

80 g de grains de maïs à pop-corn

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de sucre

Mode de préparation

1. Répartissez le maïs de manière homogène sur le plateau antiadhésif de l'appareil.
2. Ajoutez l'huile et le sucre, en les répartissant uniformément sur le maïs.
3. Placez correctement le couvercle transparent en vous assurant qu'il est bien en place.
4. Allumez l'appareil à l'aide du bouton ON/OFF. Le pop-corn commencera à éclater progressivement. Il sera prêt en 4 à 5 minutes environ.
5. Lorsque les éclats se font nettement plus rares, éteignez l'appareil.
6. Secouez doucement et retournez le bol avec précaution pour servir. Attention aux surfaces chaudes.

TRADITIONAL SAVOURY POPCORN

Pour 2 personnes

Temps de cuisson : 5 minutes

**Quantité de maïs recommandée : verser 1
verre doseur**

Ingredients

80 g de grains de maïs à pop-corn
2 cuillères à soupe d'huile
1 cuillère à soupe de beurre
Sel selon votre goût

Mode de préparation

1. Répartissez uniformément le maïs sur la plaque antiadhésive de l'appareil.
2. Ajoutez l'huile en la répartissant uniformément sur le maïs.
3. Placez correctement le couvercle transparent en vous assurant qu'il est bien en place.
4. Disposez des morceaux de beurre à température ambiante sur le couvercle transparent. Ainsi, le beurre fondra progressivement.
5. Mettez l'appareil en marche à l'aide du bouton ON/OFF. Le pop-corn commencera à éclater progressivement. Il sera prêt en 4 à 5 minutes environ.
5. Lorsque les éclats ralentissent considérablement, éteignez l'appareil.
6. Secouez doucement et retournez le bol avec précaution pour servir. Attention aux surfaces chaudes.
7. Salez le pop-corn à votre goût et mélangez bien.

ASSORTED COLOURED CARMELISED POPCORN

Pour 2 personnes

Temps de cuisson : 5 minutes

**Quantité de maïs recommandée : verser 1
verre doseur**

Ingredients

80 g de grains de maïs à pop-corn
2 cuillères à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de sucre
20 gouttes de colorant alimentaire

Mode de préparation

1. Répartissez uniformément le maïs sur le plateau antiadhésif de l'appareil.
2. Ajoutez l'huile et le sucre, en les répartissant uniformément sur le maïs.
3. Ajoutez le colorant alimentaire de votre choix pour obtenir la couleur souhaitée.
4. Placez correctement le couvercle transparent en vous assurant qu'il est bien en place.
5. Disposez des morceaux de beurre à température ambiante sur le couvercle transparent. Ainsi, le beurre fondra progressivement.
6. Allumez la machine à l'aide du bouton ON/OFF. Le pop-corn commencera à éclater progressivement. Il sera prêt en 4 à 5 minutes environ.
7. Lorsque le rythme d'éclatement du pop-corn ralentit considérablement, éteignez la machine.
8. Secouez doucement et retournez le bol avec précaution pour servir. Faites attention aux surfaces chaudes.

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

14909.00