



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



4901FL

PT MÁQUINA DE PANQUECAS E SNACKS	3
ES MÁQUINA DE PANQUEQUES Y SNACKS	12
EN PANCAKE AND SNACK MACHINE	21
FR MACHINE À PANCAKES	29



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.

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.

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 utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, mande-os substituir imediatamente num Serviço de Assistência Técnica Autorizado FLAMA.

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

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

Nunca deixe o aparelho sem vigilância.

Não tape o aparelho durante o seu funcionamento.

Não desmonte o aparelho.

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

Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

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

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

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

DESCRIÇÃO

1. Pega antitérmica
2. Botão de abertura da tampa
3. Luz indicadora “Power” (indica que o aparelho está ligado)
4. Luz indicadora “Ready” (indica que o aparelho está pronto a ser utilizado)
5. Concauidades para panquecas e snacks
6. Enrolador de cabo integrado na base
7. Pés antiderrapantes

FUNCIONAMENTO

Antes da primeira utilização

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

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

Operar o seu aparelho

Insira o cabo de alimentação numa tomada. A luz “POWER” ficará vermelha e o aparelho começa o pré-aquecimento.

Assim que o pré-aquecimento terminar, a luz “POWER” apaga e a luz “READY” ficará verde.

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

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

Feche a tampa e cozinhe durante 2-3 minutos ou até estar cozinhado a uma cor castanha dourada.

NOTAS:

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

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

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

Para cozinhar outra fornada, feche a tampa e aguarde que a luz “READY” acenda.

NOTAS:

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

Fazer panquecas simples demora aproximadamente 2 a 3 minutos. O tempo exato de cozedura dependerá do recheio utilizado. Para manter o calor uniforme, mantenha a tampa fechada até estar pronto para adicionar a próxima fornada.

ADVERTÊNCIAS:

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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 panquecas e snacks ou do cabo de alimentação em água ou qualquer outro líquido.

Revestimento Antiaderente sem PFOA¹

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

Unte as placas

Unte as placas ocasionalmente para evitar aderência e facilitar a limpeza. Para untar, pincele as placas de cozedura com um pouco

de óleo vegetal e retire o excesso com papel absorvente. Efetue este procedimento após o pré-aquecimento da unidade.

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

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

ARRUMAÇÃO

Para armazenar a sua máquina:

- 1.Verifique que o aparelho está desligado, removendo o cabo de alimentação da tomada.
- 2.Deixe o aparelho arrefecer completamente e limpe-o de acordo com as instruções. Feche a tampa.
- 3.Enrole o cabo de alimentação na área de armazenamento na base.
- 4.Armazene a máquina numa superfície plana e seca. Não armazene nada em cima das placas de cozedura. A máquina pode ser armazenada de lado, para economizar espaço.

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

1 *PFOA: Ácido perfluorooctanóico*

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 panquecas e snacks mencionados são específicos para as receitas deste manual.

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

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

Panquecas simples

Porções: 8

Tempo de cozedura: 2 minutos

Ingredientes

160 g de farinha

180 ml de leite

40 g de açúcar

2 ovo pequenos

2 colheres de chá de fermento

1 colher de sopa de óleo de sésamo

Modo de preparação

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

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

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

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

Panquecas de aveia

Porções: 8

Tempo de cozedura: 2,5 minutos

Ingredientes

250g de flocos de aveia

375ml de bebida vegetal

1 colher de sopa de sementes linhaça

1 colher de sopa e mel

Mel ou outro adoçante natural

Fruta a gosto q.b.

Canela em pó q.b.

Modo de preparação

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

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

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

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

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

Panquecas de banana e aveia

porções: 8

Tempo de cozedura: 3 minutos

Ingredientes

2 bananas grandes

8 colheres de sopa de farinha de aveia

3 ovos

2 colheres de chá de canela

Modo de preparação

1.Corte as bananas em pedaços pequenos;

2.Junte todos os ingredientes e triture até obter uma mistura homogénea;

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

4.Verta a quantidade recomendada para as concavidades, feche a tampa e ajuste o temporizador para 3 minutos;

5.Retire com uma espátula de silicone resistente ao calor e sirva com toppings a gosto.

Panquecas de espinafres

porções: 8

Tempo de cozedura: 3 minutos

Ingredientes

140 g de farinha

200 ml de bebida vegetal

100 g de espinafres crus

2 colheres de chá de fermento

2 ovos

Sal q.b.

Pimenta preta q.b.

Noz moscada q.b.

Modo de preparação

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

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

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

Batata rosti

Porções: 8

Tempo de cozedura: 10 minutos

Ingredientes

4 batatas médias, descascadas e raladas

30g de manteiga derretida

3 raminhos de tomilho, picados

Sal e pimenta

Modo de preparação

1.Misture todos os ingredientes;

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

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

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

Tortilhas simples

Porções: 8

Tempo de cozedura: 3 minutos

Ingredientes

3 batatas médias, cozidas

1 cebola pequena

2 dentes de alho

6 ovos

Salsa q.b.

Sal e pimenta q.b.

Modo de preparação

1.Corte em quadrados pequenos a batata e coza;

2.Pique a cebola;

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

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

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

Ovos com creme e salmão fumado

Porções: 8

Tempo de cozedura: 5 minutos

Ingredientes

8 ovos

200 g de salmão fumado fatiado

1 chávena de natas frescas

2 colheres de sopa de cebolinho picado

Sal e pimenta

Modo de preparação

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

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

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

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

Omeletes de bacon e queijo mozarela

Porções: 8

Tempo de cozedura: 3 minutos

Ingredientes

4 ovos

75 gr Bacon

75 gr de queijo mozarela ralado

Salsa picada q.b.

Pimenta q.b.

Modo de preparação

1.Comece por bater os ovos;

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

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

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

Pataniscas

Porções: 8

Tempo de cozedura: 4 minutos

Ingredientes

250 gr de água

350 gr de bacalhau demolhado e desfiado

300 g de farinha

150 g de cebola

10 pés de salsa

4 ovos

Sal q.b.

Modo de preparação

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

2.Pique a salsa e a cebola e reserve;

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

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

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

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

Bolachas de manteiga

Porções: 8

Tempo de cozedura: 4 minutos

Ingredientes

250 gr de farinha com fermento

125 gr de manteiga

125 gr de açúcar

1 ovo

½ colher de café de fermento em pó

Modo de preparação

1.Misture todos os ingredientes e amasse um pouco;

2.Divida a massa obtida em 8 pedaços e forme pequenas bolas;

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

4.Coloque uma bola por concavidade, feche a tampa da sua máquina de panquecas e snacks e ajuste o temporizador para 4 minutos.

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.

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 electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción para usar el electrodoméstico de manera segura y comprenden los riesgos involucrados.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

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 alta cuando el aparato está en funcionamiento.

Desconecte el aparato de la fuente de alimentación quitando 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 conectar el aparato, asegúrese de colocarlo sobre una superficie plana, estable y horizontal.

No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, haga que los reemplace inmediatamente un Servicio de Asistencia Técnica autorizado de FLAMA.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o personal calificado similar para evitar un peligro.

El aparato nunca debe usarse cerca de materiales inflamables o combustibles.

Nunca deje el aparato desatendido.

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 causar daños irreparables.

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

ADVERTENCIA: No se debe utilizar carbón u 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.pt.

DESCRIPCIÓN

1. Asa antitérmica
2. Botón de apertura de la tapa
3. Luz indicadora “Power” (indica que la máquina está conectada)
4. Luz indicadora “Ready” (indica que la máquina está lista para utilizar)
5. Moldes para panquecas y snacks
6. Enrollables integrado en la base
7. Pies antideslizantes

FUNCIONAMIENTO

Antes de la primera utilización

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

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

Puesta en marcha de la máquina

Inserte el cable de alimentación en una toma de corriente. El aparato está listo para ser utilizado. La luz “POWER” se activará en rojo.

Cuando termine el precalentamiento, la luz “POWER” se apaga y la luz “READY” se encenderá en verde.

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

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

cocinar bien.

Cierre la tapa y cocine durante 2 a 3 minutos o hasta que se dore.

NOTA:

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

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

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

Para hacer otro lote, cierre la tapa y espere que la luz “READY” se active.

NOTAS:

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

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

ADVERTENCIAS:

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

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cuidados y Limpieza

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

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

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

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

Revestimiento Antiadherente sin PFOA¹

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

Unte las placas

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

No use spray en los revestimientos antiadherentes, ello interfiere en el desempeño de la superficie antiadherente de las placas de cocción.

NOTA: Las placas de cocción, las bisagras y los moldes están cubiertos por un polímero antiadherente, no use productos abrasivos.

1 PFOA -ácido perfluorooctanoico

ALMACENAJE

Para almacenar la máquina:

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

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

NOTA: Los tiempos de cocción de los panqueques y snacks mencionados son específicos para las recetas de este manual. Si utiliza mezclas preelaboradas de tiendas, siga las instrucciones facilitadas por el fabricante en el envase.

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

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 panqueques y snacks mencionados son específicos para las recetas de este manual.

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

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

Panqueques fáciles

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 2 minutos

Ingredientes

160 g de harina

180 ml de leche

40 g de azúcar

2 huevos pequeños

2 cucharaditas de levadura

1 cucharada de aceite de sésamo

Preparación

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

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

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

4.Retire los panqueques con una espátula

de silicona resistente al calor y sírvalas con toppings al gusto.

Panqueques de avena

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 2,5 minutos

Ingredientes

250 g de copos de avena

375 ml de bebida vegetal

1 cucharada de semillas de lino

1 cucharada de miel

Miel u otro edulcorante natural

Fruta al gusto

Canela en polvo al gusto

Preparación

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

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

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

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

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

Panqueques de plátano y avena

raciones: 8

Tiempo de cocción: 3 minutos

Ingredientes

2 plátanos grandes

8 cucharadas de harina de avena

3 huevos

2 cucharaditas de avena

Preparación

1.Corte los plátanos en trozos pequeños;

2.Incorpore todos los ingredientes y tritúrelos hasta obtener una mezcla homogénea;

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

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

5.Retire los panqueques con una espátula de silicona resistente al calor y sírvalas con toppings al gusto.

Panqueques de espinacas

raciones: 8

Tiempo de cocción: 3 minutos

Ingredientes

140 g de harina

200 ml de bebida vegetal

100 g de espinacas

2 cucharaditas de levadura

2 huevos

Sal al gusto

Pimienta negra al gusto

Nuez moscada al gusto

Preparación

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

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

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

ROSTI DE PATATAS

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ingredientes

4 patatas medianas peladas y ralladas

30 g de mantequilla derretida

3 ramitos de tomillo picado

Sal y pimenta

Preparación

1.Mezcle todos los ingredientes;

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

3.Coloque 80 g de la mezcla de patata rallada en cada molde y cierre la tapa;

4.Active el temporizador para 10 minutos. Cuando esté listo, retire el rosti de patatas utilizando una espátula de silicona.

Huevos con crema y salmón ahumado

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 5 minutos

Ingredientes

8 huevos

200 g de salmón ahumado en lonchas

1 taza de nata fresca

2 cucharadas de cebollín picado

Sal y pimienta

Preparación

1. Mezcle y bata los huevos, la nata, la sal y la pimienta. Añada el cebollín picado;

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

3. Abra la tapa, vierta la cantidad recomendada de la mezcla en los moldes de la máquina de panqueques y snacks y active el temporizador para 5 minutos;

4. Coloque los huevos en una fuente y reparta el salmón ahumado entre las raciones.

Tortitas

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 3 minutos

Ingredientes

3 papas medianas, cocidas.

1 cebolla pequeña

2 dientes de ajo

6 huevos

Perejil al gusto

Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Corte las patatas en daditos y cuézalas;

2. Pique la cebolla;

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

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

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

Tortilla de beicon y queso mozzarella

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 3 minutos

Ingredientes

4 huevos

75 gr beicon

75 gr de queso mozzarella rallado

Perejil picado al gusto

Pimienta al gusto

Preparación

1. Bata los huevos;

2. Incorpore el beicon, el queso mozzarella rallado, el perejil y sazone con pimienta al gusto. A continuación, mezcle todos los ingredientes;

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

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

Buñuelos (a la portuguesa)

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 4 minutos

Ingredientes

250 g de agua

350 g de bacalao remojado y deshilado

300 g de harina

150 g de cebolla

1 ramillete de perejil

4 huevos

Sal al gusto

Preparación

1.Cueza el bacalao remojado y deshilado. Cuando esté cocido, si fuera necesario, deshílelo en trozos más pequeños. Reserve el agua de cocción;

2.Pique el perejil y la cebolla. Reserve;

3.En un bol, incorpore los huevos, la harina y el agua reservada. Sazone con sal y mezcle hasta obtener una textura homogénea;

4.Incorpore el bacalao, el perejil y la cebolla a la mezcla y remueva todos los ingredientes;

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

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

Galletas de mantequilla

Raciones: 8

Tiempo de cocción: 4 minutos

Ingredientes

250 g de harina con levadura

125 g de mantequilla

125 g de azúcar

1 huevo

½ cuchara de café de levadura en polvo

Preparación

1.Mezcle todos los ingredientes y amase un poco;

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance for the first time and keep them for future reference. Any use not in accordance with the instructions releases FLAMA from all responsibility.

Check that the power supply voltage for the electrical installation in your home corresponds to that stated on the appliance's nameplate. This appliance must be connected to an earthed socket.

The appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.

This appliance is designed for domestic use only, and indoors.

This device is intended to be used in domestic and similar applications such as:

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

This appliance can be used by children 8 years of age and older and people with physical, sensory or mental disabilities or lack of experience and knowledge if they have received supervision or instruction in using the appliance in a safe manner and understand the risks involved. Children must not play with the appliance. The cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children unless they are over 8 years old and are under supervision.

Keep the appliance and power cord out of reach of children under 8 years of age.

Warning - The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

Disconnect the appliance from the power supply 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 operation.

Before connecting the appliance, make sure you place it on a flat, stable and horizontal surface.

Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, have them replaced immediately by an authorized FLAMA Technical Assistance Service.

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.

Never leave the device unattended.

Do not cover the appliance while it is in operation.

Do not disassemble the device.

The appliance must only be used for cooking food. Its use for other purposes may cause irreparable damage.

Never immerse the device in water or any other liquid.

WARNING: Charcoal or other combustibles 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.pt.

DESCRIPTION

1. Anti-scalding handle
2. Lid release button
3. “Power” indicator light (means power is on)
4. “Ready” indicator light (means ready for use)
5. Slots for pancakes and snacks
6. Integrated cable winder
7. Non-slip pads

OPERATION

Before first use

Safely remove and discard all promotional labels, clean the slots and the plates with a damp cloth, and dry them thoroughly.

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

Operating your appliance

Insert the power cord into a socket. The appliance is ready for use.

The “POWER” light will turn red, the control panel will show a rotating loop “ ” and the appliance will start preheating.

Once preheating is finished, the “POWER” light will remain on and the “READY” light will turn green.

Press the lid open button and open it using the handle. Open the lid and pour the batter / ingredients evenly into the center of each slot. The total volume of batter / ingredients must not exceed the edge of the slot.

NOTE: Do not overfill the slots. 1/3 cup is the maximum recommended amount of

batter to cook well.

Close the lid and cook for 2-3 minutes or until cooked to a golden brown color.

NOTE: The “POWER” and “READY” lights will keep turning on and off to indicate that the machine is maintaining the correct temperature.

Never use metal utensils, as these can damage the non-stick coating.

Open the lid and carefully remove the pancakes or snacks with the help of a heat-resistant silicone spatula.

To cook another batch, close the lid and wait for the “READY” light to turn on.

NOTE:

The lid must always remain closed and locked. When using the machine for the first time, you may notice a fine mist of steam/smoke. This is caused by some of the components heating up. There is no need to worry.

Making simple pancakes takes about 2 minutes.

The exact cooking time will depend on the used filling. To keep the heat even, keep the lid closed until you are ready to add the next batch.

WARNINGS:

The temperature of the machine’s exposed surfaces may be high when it is switched on.

Some steam will come out from between the baking plates when the lid is closed. Be careful not to come in contact with the steam, as it may cause burns.

CARE AND CLEANING

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 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 pancake and snack machine or the power cord in water or any other liquid.

PFOA-free Non-stick Coating ¹

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.

1 PFOA: Perfluorooctanoic Acid

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.

WARNING: The handle is designed to open and close the machine during cooking. It must not be used to move or transport it. When moving your pancake and snack machine, let it cool completely and transport it by holding the base.

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 main objective of the separate collection of this waste is to reduce the quantity to be disposed of, promote re-use, recycling and other forms of recovery in order to reduce its negative effects on the environment.

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

The user is responsible for delivering it free of charge to the selective collection facilities available for that purpose.

Pieces of equipment that are no longer in use can also be taken back at points of sale, by purchasing new pieces of equipment that are equivalent and have the same functions.

For more detailed information on collection points, please contact your City Council or a point of sale for this equipment.

RECIPES

NOTE: The pancake and snack cooking times given are specific to the recipes in this manual.

If you use store-bought mixtures, follow the manufacturer's instructions provided on the package.

Cooking times for store-bought mixtures vary from one brand to another, so cooking results may also vary.

Simple pancakes

Servings: 8

Cooking time: 2 minutes

Ingredients

160 g flour

180 ml milk

40 g sugar

2 small eggs

2 teaspoons baking powder

1 tablespoon sesame oil

Preparation

1. Mix all the ingredients and blend with the help of a hand blender or a blender until smooth;
2. Preheat your pancake and snack machine until the "READY" light turns green;
3. Pour the recommended amount into the slots of your pancake and snack machine, close the lid, and set the timer for 2 minutes;
4. Remove with a heat-resistant silicone spatula and serve plain or with toppings to taste.

Oat pancakes

Servings: 8

Cooking time: 2.5 minutes

Ingredients

250 g oat flakes

375 ml plant-based milk

1 tablespoon flax seeds

1 tablespoon honey or other natural sweetener Fruit to taste

Cinnamon powder to taste

Preparation

1.Place the oats and flax seeds in a food processor and pulse until you have a flour;

2.Add the plant-based milk and honey, then pulse again until liquid;

3.Preheat your pancake and snack machine until the "READY" light turns green;

4.Pour the mixture into the slots of your pancake and snack machine, close the lid, and set the timer for 2.5 minutes;

5.Remove with a heat-resistant silicone spatula and serve with fruit, honey and some cinnamon.

Banana and oatmeal pancakes

Servings: 8

Cooking time: 3 minutes

Ingredients

2 large bananas

8 tablespoons of oatmeal

3 eggs

2 teaspoons of cinnamon

Preparation

1.Cut the bananas into small pieces;

2.Mix all the ingredients and blend until a homogeneous mixture is obtained;

3.Preheat your pancake and snack machine until the

"READY" light turns green;

4.Pour the recommended amount into the slots, close the lid, and set the timer for 3 minutes;

5.Remove with a heat-resistant silicone spatula and serve with toppings to taste.

Spinach pancakes

Servings: 8

Cooking time: 3 minutes

Ingredients

140 g flour

200 ml plant-based milk

100 g raw spinach

2 teaspoons baking powder 2 eggs

salt to taste

Black pepper to taste

Nutmeg to taste

Preparation

1.Mix all the ingredients and blend with the help of a hand blender or blender until smooth;

2.Preheat your pancake and snack machine until the "READY" light turns green;

3.Pour the recommended amount into the slots of your pancake and snack machine, close the lid, and cook for 3 minutes.

Potato rosti

Servings: 8

Cooking time: 10 minutes

Ingredients

4 medium-sized potatoes, peeled and grated

30 g melted butter

3 sprigs of thyme, chopped

salt and pepper

Preparation

1.Mix all the ingredients together;

2.Preheat your pancake and snack machine until the

“READY” light turns green;

3.Place 80 g of the grated potato mixture into each slot and close the lid;

4.Set the timer to 10 minutes. When ready, remove using a silicone spatula.

Simple tortillas

Servings: 8

Cooking time: 3 minutes

Ingredients

3 medium potatoes, boiled

1 small onion

2 garlic cloves 6 eggs

parsley to taste

Salt and pepper to taste

Preparation

1.Cut the potatoes into small squares and bake them;

2.Chop the onion;

3.Add the beaten eggs to the potatoes, onion, and chopped parsley and season;

4.Preheat your pancake and snack machine until the “READY” light turns green;

5.Pour the recommended amount into the

slots of your pancake and snack machine, close the lid, and set the timer for 3 minutes.

Eggs with crème fraîche and smoked salmon

Servings: 8

Cooking time: 5 minutes

Ingredients

8 eggs

200 g smoked salmon, sliced

1 cup of crème fraîche

2 tablespoons of chopped chives

salt and pepper

Preparation

1.Whisk together the eggs, crème fraîche and the salt and pepper. Add the chopped chives;

2.Preheat the pancake machine until the “READY” light turns on;

3.Open the lid, pour the recommended amount of egg mixture into the slots of your pancake and snack machine, and set the timer for 5 minutes;

4.Place the eggs on a platter, divide the smoked salmon among the servings and place on top.

Bacon and mozzarella cheese omelets

Servings: 8

Cooking time: 3 minutes

Ingredients

4 eggs

75 g bacon

75 g of grated mozzarella cheese Chopped parsley to taste Pepper to taste

Preparation

- 1.Start by beating the eggs;
- 2.Mix together the remaining ingredients, season with pepper to taste and stir;
- 3.Preheat your pancake and snack machine until the "READY" light turns green;
- 4.Pour the recommended amount into the slots of your pancake and snack machine, close the lid, and set the timer for 3 minutes.

Pataniscas (codfish fritters)

Servings: 8

Cooking time: 4 minutes

Ingredients

250 g water

350 g of salted cod, soaked and shredded

300 g flour

150 g onion

10 parsley stalks 4 eggs

salt to taste

Preparation

- 1.Poach the soaked and shredded cod.

Once it is cooked, shred it into even smaller pieces if necessary. Set aside the cooking water;

2.Chop the parsley and the onion and set aside;

3.In a bowl, add the eggs, the flour, and the water.

Season with salt and mix well until smooth;

4.Add the cod, the parsley and the onion to the mixture and mix well;

5.Preheat your pancake and snack machine until the "READY" light turns green;

6.Pour the recommended amount into the slots of your pancake and snack machine, close the lid, and set the timer for 4 minutes.

Butter cookies

Servings: 8

Cooking time: 4 minutes

Ingredients

250 g self-rising flour

125 g butter

125 g sugar

1 egg

½ teaspoon baking powder

Preparation

- 1.Mix all the ingredients together and knead a little;
- 2.Divide the dough into 8 pieces and form small balls;
- 3.Preheat your pancake and snack machine until the "READY" light turns green;
- 4.Place one ball per slot, close the lid of your pancake and snack machine, and set the timer for 4 minutes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions avant la première utilisation et les conserver pour une référence ultérieure. Une utilisation non conforme aux instructions dégagerait FLAMA de toute responsabilité.

Vérifier que la tension d'alimentation de l'installation électrique de votre habitation correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Cet appareil doit être raccordé à une prise de terre.

L'appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et intérieur uniquement.

Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- des maisons de campagne ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
- des environnements du type chambre d'hôtes.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions sur son utilisation d'une manière sûre, et sont conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent 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 s'ils sont surveillés.

Tenir l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Avertissement - Les températures des surfaces accessibles peuvent être élevées durant le fonctionnement de l'appareil.

Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant après chaque utilisation et lors du nettoyage.

Le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

Avant d'allumer l'appareil, veiller à le placer sur une surface plane, stable et horizontale.

Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, demander immédiatement au service d'assistance technique agréé FLAMA de les remplacer.

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

L'appareil ne doit jamais être utilisé à proximité de matériaux inflammables ou combustibles.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

Ne pas couvrir l'appareil lorsqu'il fonctionne.

Ne pas démonter l'appareil.

L'appareil ne doit être utilisé que pour cuisiner les aliments. L'utilisation à d'autres fins peut causer des dommages irréparables.

Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

AVERTISSEMENT : Le charbon ou d'autres combustibles ne peuvent être utilisés 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.pt.

DESCRIPTION

1. Poignée athermique
2. Bouton d'ouverture du couvercle
3. Témoin lumineux « Power » (indique que l'appareil est sous tension)
4. Témoin lumineux « Ready » (indique que l'appareil est prêt à l'emploi)
5. Concavités pour pancakes et en-cas
6. Enrouleur de câble intégré dans la base
7. Pieds antidérapants

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

Retirez et jetez de manière sécurisée toutes les étiquettes promotionnelles, nettoyez les concavités et les plaques avec un chiffon humide.

Graissez les plaques avant de les utiliser en suivant les consignes de la rubrique « Entretien, nettoyage et stockage » de ce manuel.

Fonctionnement de votre appareil

Insérez le câble d'alimentation dans une prise. Le voyant « POWER » devient rouge et l'appareil commence à préchauffer.

Dès que le préchauffage est terminé, le voyant « POWER » s'éteint et le voyant « READY » devient vert.

Appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle et ouvrez-le à l'aide de la poignée. Ouvrez le couvercle et versez uniformément la pâte ou les ingrédients au centre de chaque concavité. Le volume total de pâte ou d'ingrédients ne doit pas dépasser l'extrémité de la concavité.

NOTE : Ne surchargez pas les concavités. Un

tiers de tasse est la quantité maximale de pâte pour une bonne cuisson.

Fermez le couvercle et laissez cuire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la pâte devienne brune dorée.

REMARQUES :

Les voyants « POWER » et « READY » continueront de s'éteindre et de s'allumer afin d'indiquer que l'appareil maintient la bonne température.

N'utilisez jamais d'ustensiles en métal car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

Ouvrez le couvercle et retirez délicatement les pancakes ou en-cas à l'aide d'une spatule en silicone résistant à la chaleur.

Pour faire une autre fournée, fermez le couvercle et attendez que le voyant « READY » s'allume.

REMARQUES :

Le couvercle doit toujours rester fermé et verrouillé. Lorsque vous utiliserez l'appareil pour la première fois, vous remarquerez peut-être une fine brume de vapeur/fumée. Cela est dû à l'échauffement de certains composants. Il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Il faut compter environ 2 à 3 minutes pour faire des pancakes nature. Le temps de cuisson exact dépend de la garniture. Pour que la chaleur reste homogène, gardez le couvercle fermé jusqu'à ce que vous soyez prêt à ajouter la prochaine fournée.

AVERTISSEMENT :

La température des surfaces accessibles de l'appareil peut être élevée lorsqu'il est en fonctionnement.

Un peu de vapeur se dégage entre les plaques de cuisson lorsque le couvercle est fermé. Veillez à vous tenir éloigné de la vapeur, car elle peut provoquer des brûlures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 pancakes et en-cas ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Revêtement antiadhésif sans PFOA

1

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 1 - PFOA: Acide perfluorooctanoïque

récurveurs 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.

RANGEMENT

Pour ranger votre appareil :

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint en retirant le câble d'alimentation de la prise électrique.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement et nettoyez-le en suivant les consignes. Fermez le couvercle.
3. Enroulez le câble d'alimentation dans la zone de rangement de la base.
4. 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.

AVERTISSEMENT : La poignée est conçue pour ouvrir et fermer l'appareil pendant la

cuisson. Elle ne doit pas être utilisée pour le déplacer ou le transporter. Lorsque vous déplacez votre appareil à pancakes et encas, laissez-le refroidir complètement et transportez-le par la base.

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

Ce symbole indique 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

NOTE : Les temps de cuisson des pancakes et des en-cas mentionnés sont spécifiques aux recettes de ce manuel.

Si vous utilisez des préparations achetées en magasin, suivez les consignes du fabricant indiquées sur l'emballage.

Les temps de cuisson des préparations achetées en magasin varient d'une marque à l'autre, de sorte que les résultats de cuisson peuvent également varier.

PANCAKES NATURE

Portions : 8

Temps de cuisson : 2 minutes

Ingrédients 160 g de farine 180 ml de lait 40 g de sucre 2 œufs de petite taille

2 cuillères à thé de levure

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

Mode de préparation

1. Ajoutez tous les ingrédients et mixez-les à l'aide d'un mixeur plongeur ou d'un blender jusqu'à obtenir un mélange homogène ;

2. Préchauffez votre appareil à pancakes et en-cas jusqu'à ce que le voyant « READY » devienne vert ;

3. Versez la quantité recommandée dans les concavités de votre appareil à pancakes et à en-cas et faites cuire pendant environ 2 minutes ;

4. retirez avec une spatule en silicone résistant à la chaleur et servez nature ou avec les garnitures de votre choix.

PANCAKES À L'AVOINE

Portions : 8

Temps de cuisson : 2,5 minutes

Ingrédients

250 g de flocons d'avoine

375 ml de lait végétal

1 cuillère à soupe de graines de lin

1 cuillère à soupe de miel

Du miel ou un autre édulcorant naturel

Fruits au choix q.s.

Cannelle en poudre q.s.

Mode de préparation

1. Versez les flocons d'avoine et les graines de lin dans un robot culinaire et broyez-les pour obtenir une farine ;

2. Ajoutez le lait végétal et le miel et broyez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte liquide ;

3. Préchauffez votre appareil à pancakes et en-cas jusqu'à ce que le voyant « READY » devienne vert ;

4. Versez le mélange dans les concavités de votre appareil à pancakes et en-cas, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 2,5 minutes ;

5. Retirez avec une spatule en silicone résistant à la chaleur et servez avec des fruits, du miel et un peu de cannelle

PANCAKES À LA BANANE ET À L'AVOINE

Portions : 8

Temps de cuisson : 3 minutes

Ingrédients

2 bananes de grande taille

8 cuillères à soupe de farine d'avoine

3 œufs

2 cuillères à thé de cannelle

Mode de préparation

1. Coupez les bananes en petits morceaux ;
2. Ajoutez tous les ingrédients et broyez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène ;
3. Préchauffez votre appareil à pancakes et en-cas jusqu'à ce que le voyant « READY » devienne vert ;
4. Versez la quantité recommandée dans les concavités, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 3 minutes ;
5. Retirez avec une spatule en silicone résistant à la chaleur et servez avec des garnitures au choix.

PANCAKES AUX ÉPINARDS

Portions : 8

Temps de cuisson : 3 minutes

Ingrédients

140 g de farine

200 ml de lait végétal

100 g d'épinards crus

2 cuillères à thé de levure

2 œufs

Sel q.s.

1. Poivre noir q.s. Noix de muscade q.s.

Mode de préparation

2. Ajoutez tous les ingrédients et mixez-les à l'aide d'un mixeur plongeur ou d'un blender jusqu'à obtenir un mélange homogène ;
3. Préchauffez votre appareil à pancakes et en-cas jusqu'à ce que le voyant « READY » devienne vert ;
4. Versez la quantité recommandée dans les concavités de votre appareil à pancakes et

en-cas, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 3 minutes.

GALETTE DE POMMES DE TERRE (RÖSTI)

Portions : 8

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

4 pommes de terre moyennes, épluchées et râpées 30 g de beurre fondu

3 brins de thym hachés

Sel et poivre

Mode de préparation

1. Mélangez tous les ingrédients ;
2. Préchauffez votre appareil à pancakes et en-cas jusqu'à ce que le voyant « READY » devienne vert ;
3. Placez 80 g du mélange de pommes de terre râpées dans chaque concavité et fermez le couvercle ;
4. Laissez cuire pendant environ 10 minutes. Lorsque la galette est prête, retirez-la à l'aide d'une spatule en silicone.

TORTILLAS NATURE

Portions : 8

Temps de cuisson : 3 minutes

Ingrédients

3 pommes de terre moyennes, cuites

1 petit oignon

2 gousses d'ail

6 œufs

Persil q.s., Sel et poivre q.s.

Mode de préparation

1. Coupez la pomme de terre en petits dés et faites-la bouillir ;
2. émincez l'oignon ;
3. Ajoutez les œufs battus à la pomme de terre, à l'oignon et au persil haché et assaisonnez ;
4. Préchauffez votre appareil à pancakes et en-cas jusqu'à ce que le voyant « READY » devienne vert ;
5. Versez la quantité recommandée dans les concavités de votre appareil à pancakes et en-cas, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 3 minutes.

ŒUFS À LA CRÈME ET AU SAUMON FUMÉ

Portions : 8

Temps de cuisson : 5 minutes

Ingrédients

8 œufs

200 g de saumon fumé en tranches 1 tasse de crème liquide

2 cuillères à soupe de ciboulette hachée

Sel et poivre

Mode de préparation

1. Battez les œufs, la crème, le sel et le poivre. Ajoutez la ciboulette hachée ;
2. Préchauffez l'appareil à pancakes jusqu'à ce que le voyant « READY » s'allume ;
3. Ouvrez le couvercle, versez la quantité recommandée de la préparation d'œufs dans les concavités de votre appareil à pancakes et en-cas et faites cuire pendant environ 5 minutes ;
4. Placez les œufs sur un plateau, répartissez

le saumon fumé sur les portions en le plaçant dessus.

OMELETTES AU BACON ET À LA MOZZARELLA

Portions : 8

Temps de cuisson : 3 minutes

Ingrédients

4 œufs

75 g de bacon

75 g de mozzarella râpée Persil haché q.s.

Poivre q.s.

Mode de préparation

1. Commencez par battre les œufs ;
2. Ajoutez le reste des ingrédients, salez et poivrez selon votre goût et mélangez ;
3. Préchauffez votre appareil à pancakes et en-cas jusqu'à ce que le voyant « READY » devienne vert ;
4. Versez la quantité recommandée dans les concavités de votre appareil à pancakes et en-cas, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 3 minutes.

PATANISCAS DE MORUE

Portions : 8

Temps de cuisson : 4 minutes

Ingrédients

250 g d'eau

350 g de morue, dessalée et effilochée 300 g de farine

150 g d'oignons 10 pieds de persil 4 œufs

Sel q.s.

Mode de préparation

1. Faites bouillir la morue dessalée et effilochée. Une fois cuite, effilochez-la en plus petits morceaux si nécessaire. Réservez l'eau de cuisson ;
2. Hachez le persil et l'oignon et réservez ;
3. Dans un bol, ajoutez les œufs, la farine et l'eau réservée. Salez et mélangez bien jusqu'à obtenir une texture homogène ;
4. Ajoutez au mélange la morue, le persil et l'oignon et mélangez bien ;
5. Préchauffez votre appareil à pancakes et en-cas jusqu'à ce que le voyant « READY » devienne vert ;
6. Versez la quantité recommandée dans les concavités de votre appareil à pancakes et en-cas, fermez le couvercle et faites cuire pendant environ 4 minutes.

BISCUITS AU BEURRE

Portions : 8

Temps de cuisson : 4 minutes

Ingrédients

250 g de farine à la levure

125 g de beurre

125 g de sucre

1 œuf

½ cuillère à café de levure

Mode de préparation

1. Mélangez tous les ingrédients et pétrissez-les un peu ;
2. Divisez la pâte en 8 morceaux et formez de petites boules ;
3. Préchauffez votre appareil à pancakes et en-cas jusqu'à ce que le voyant « READY » devienne vert ;
4. Placez une boule par concavité, fermez le couvercle de votre appareil à pancakes et en-cas et faites cuire pendant environ 4 minutes.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

CONDIÇÕES DE GARANTIA

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

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

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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

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

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

WARRANTY CONDITIONS

1. Save 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 2 years from the date of purchase.
3. Within the warranty period, we will repair or replace, free of charge, every parts which have deteriorated as a result of a proven material or manufacturing defect.
4. Not covered by this warranty are light bulbs, delicate parts made of glass or plastic, or any other defects that do not impair its proper functioning.
5. We are not responsible for damage caused by poor or careless use of the appliance, by plugging into an electrical outlet other than that indicated on the appliance's rating label, by faulty wiring, or by weather-related, chemical, or electrochemical causes. Other claims or demands for compensation for objects that are not an integral part of the appliance will be denied.
6. Providing assistance under warranty does not extend the warranty period. Warranty services are provided only within this time frame. The right to warranty is only granted to the first purchaser of the appliance and cannot be passed on to a third party.
7. The warranty expires when unauthorized persons have attempted to repair, modify, or replace parts in 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 24-month warranty period after the date of purchase you will need to:

Present the invoice/proof of purchase, showing the model and the manufacturing number of the product (whenever possible).

Note: Failure to present the above 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 Electrodomésticos, S.A.
Zona Industrial | Apartado 2041
3701-906 Cesar
Portugal

t. +351 256 850 170
f. +351 256 850 179

www.flama.pt
info@flama.pt