



PALOMITERO- MANUAL DE INSTRUCCIONES
POPCORN MAKER- INSTRUCTION MANUAL
APPAREIL À POP CORN- MANUEL D'INSTRUCTIONS
PIPOQUEIRA AUTOMÁTICA- MANUAL DE INSTRUÇÕES



PA 4300

Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia España
E-mail: sonifer@sonifer.es
Made in PRC

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.


Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD:

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o cualquier otro profesional cualificado.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.

8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
 9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
 10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
 11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
 12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
 13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en www.orbegozo.com
 14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.
- **PRECAUCIÓN:** Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso. 
 - **MUY IMPORTANTE:** No sumergirlo en agua u otros líquidos ni utilizarlo en lugares en que pueda mojarse (salpicaduras de agua, etc. y no utilizarlo con las manos mojadas).
 - No utilizar **ACEITE, SAL O CUALQUIER OTRO CONDIMENTO** en la cámara de hacer las palomitas.
 - Desenchufar el aparato de la toma principal de corriente cuando no se esté utilizando, durante el almacenamiento, antes de acoplar o quitar los accesorios, y antes de la limpieza.
 - Un aparato que se haya caído al suelo o que esté dañado no debe ser utilizado hasta que sea examinado por un técnico profesional.

- No dejar que el cable de alimentación esté en contacto con objetos calientes.
- Utilizar este aparato sólo para el uso para el que ha sido diseñado. Utilizar los accesorios originales suministrados por el fabricante o por un servicio distribuidor autorizado.
- Este aparato no debe ser utilizado al aire libre, ni colocado cerca de una cocina caliente de gas o eléctrica, ni colocado en un horno caliente.
- No hacerlo funcionar debajo o cerca de materiales inflamables, tales como cortinas o colgantes de tela o de cualquier otro material combustible.
- No dejar el cable colgando del borde de una mesa o de un mostrador.
- Este aparato no debe ser dejado sin vigilancia cuando está enchufado.
- Asegurarse siempre de que la máquina de hacer palomitas se ha enfriado completamente antes de guardarla.
- No se aceptarán responsabilidades por cualquier daño causado por el incumplimiento de estas instrucciones o por cualquier otro uso inadecuado o manejo incorrecto.
- El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

GUÍA GENERAL DE FUNCIONAMIENTO

NOTA: Antes de usar la máquina de palomitas por primera vez, le recomendamos que limpie la unidad siguiendo las instrucciones de CUIDADO Y LIMPIEZA.

- Retire la tapa transparente del cuerpo principal.
- Usando la cuchara de medida proporcionada, llénela de maíz para palomitas y viértalos en la cámara principal. Una cucharada de granos de maíz harán 3 tazas de palomitas. No vierta más de una cucharada de maíz cada vez que use la máquina de palomitas. **NUNCA USE MANTEQUILLA, ACEITE, SAL O CUALQUIER OTRO CONDIMENTO EN LA CÁMARA DE CALOR.**
- Vuelva a colocar la tapa transparente de modo que asiente bien en el cuerpo de la unidad.
- Coloque la cuchara de medida en su posición sobre la tapa transparente.
- Si quiere usar mantequilla, coloque dos cucharadas soperas de mantequilla en la cuchara de medida. Mientras se hacen las palomitas, la mantequilla se derrite. Una vez que terminen de hacerse las palomitas, apague la unidad y deje que la mantequilla se derrita durante 3 minutos más sobre la unidad. Para un mejor resultado, le recomendamos que use mantequilla a temperatura ambiente.
- Coloque un cuenco grande por debajo de la boquilla de salida de la máquina de palomitas, para recogerlas.
- Enchufe la máquina en una toma de corriente de 220-240V, 50Hz y enciéndala.
- Coloque el interruptor de encendido en la posición ON.
- Las palomitas saldrán de la cámara y caerán dentro del cuenco.

PRECAUCIÓN: No toque la máquina de palomitas mientras está en funcionamiento o inmediatamente después. La unidad estará extremadamente caliente.

No haga funcionar la máquina de palomitas durante más de 5 minutos de una vez. Déjela reposar 10 minutos antes de cocinar un segundo ciclo de palomitas, esto permitirá refrigerar el motor de la unidad.

- Cuando la máquina haga las palomitas a menos de 1 por segundo, coloque el interruptor de encendido en la posición OFF. Deje enfriar la unidad durante al menos 2 minutos antes de quitar la tapa transparente. Le recomendamos que utilice guantes de horno para retirar la tapa. Debido a variaciones en los granos de maíz, puede encontrar que no se han abierto todos los granos.
- Compruebe que el aparato está apagado después de usarlo. Deje que se enfríe antes de usarlo otra vez, limpiarlo o guardarlo.

Consejos útiles:

- Este producto usa circulación de aire caliente en la cámara de calor para abrir los granos de maíz. Para evitar dañar su máquina de palomitas, nunca añada mantequilla, aceite u otra sustancia en la cámara de calor.
- Nunca use palomitas para microondas en su máquina de palomitas.
- Use solamente granos de maíz frescos. Los granos viejos o añejos pueden chamuscarse o causar humo durante el funcionamiento.
- Preste cuidado cuando seleccione el cuenco para recoger sus palomitas.
 - Un cuenco metálico puede calentarse, preste atención cuando agarre el cuenco.
 - Si usa un cuenco de plástico, verifique que puede soportar el aire caliente que sale de la máquina de palomitas mientras está en uso.

Si quiere usar mantequilla, coloque dos cucharadas soperas de mantequilla en la cuchara de medida. Mientras se hacen las palomitas, la mantequilla se derrite. Una vez que terminen de hacerse las palomitas, apague la unidad y deje que la mantequilla se derrita durante 3 minutos más sobre la unidad. Después deberá echar la mantequilla derretida en el cuenco de palomitas, nunca en el interior del aparato. Para un mejor resultado, le recomendamos que use mantequilla a temperatura ambiente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Coloque el interruptor de encendido en la posición OFF y compruebe que la unidad está desconectada de la toma de corriente.
- Compruebe que la unidad se ha enfriado antes de limpiarla, guardarla o volverla a usar.
- Lave la tapa transparente y la cuchara de medida en agua jabonosa templada, aclárelas y séquelas bien.
- Use un trapo suave y seco para limpiar la cámara de calor interna.
- Limpie la base de la unidad con un trapo humedecido y séquela bien.
- Nunca sumerja el cuerpo de la máquina de palomitas, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otro líquido. Nunca use el lavavajillas para lavar las piezas de este aparato.
- No use productos de limpieza abrasivos sobre este aparato.
- Guarde el aparato ensamblado en un lugar limpio y seco.

RECETAS ESPECIALES:

Después de preparar las palomitas en la máquina se pueden añadir diversos ingredientes a las palomitas en la fuente. De esta forma se pueden obtener distintos sabores de las palomitas. Por ejemplo, se pueden hacer palomitas dulces al esparcir después azúcar en polvo sobre las palomitas todavía calientes.

También se pueden elaborar palomitas saladas, añadiéndoles, por ejemplo, queso parmesano o sal. Las recetas abajo también son muy aptas para preparar una variación especial.

Palomitas dulces de colores

Ingredientes: 200 gr. de palomitas de maíz, 125 gr. de mantequilla o margarina, 375 gr. de azúcar, 300 ml de agua, 25 gr. de azúcar vainillado, 25 gr. de bicarbonato de sodio, colorante rojo, verde, azul,... (Se puede adquirir en la sección de postres del supermercado).

Preparación: prepare las palomitas en el palomitero tal y como se ha descrito con anterioridad. En un cazo, calentar el agua con la mantequilla, el azúcar y la vainilla a fuego medio, removiendo hasta que todo quede bien disuelto y empiece a estar dorado. Agregue el bicarbonato y el colorante del color elegido y siga removiendo. Si se van a usar distintos colorantes, separe la mezcla en tres boles o cuencos con la misma cantidad en cada uno.

Extienda las palomitas sobre una bandeja forrada con papel antiadherente (si se usan varios colores, divida también las palomitas en varias bandejas). Vierta el caramelo sobre las palomitas con cuidado de que queden todas cubiertas. Deje que se enfríen y sívalas.

Palomitas picantes con frutos secos

Ingredientes: 1 recipiente-medida de maíz para reventar, 2 cucharadas de aceite de oliva, 125grs de almendras, 125 gr de anacardos sin sal, 1 cucharadita de pimienta de cayena, 1 cucharadita de pimentón dulce.

Preparación: preparar las palomitas como se ha descrito arriba. Tostar los anacardos y las almendras en una sartén. Añadir a ellas los condimentos. Añadir los frutos secos a las palomitas en una fuente. Dejar enfriar todo y las palomitas ya estarán listas para consumir.

Palomitas con nueces

Ingredientes: 1 recipiente-medida de maíz para reventar, 1 taza de jarabe de maíz, 2 cucharaditas de miel y 100 gramos de nueces molidas.

Preparación: preparar las palomitas como se ha descrito arriba. Mezclar el jarabe y la miel y calentarlos en un cazo hasta obtener una sustancia muy líquida. Untar ligeramente una fuente con un poco de aceite.

Poner en ella las palomitas y las nueces molidas y verter encima la mezcla de jarabe/miel. Dejar enfriar un momento todo y las palomitas estarán listas para consumir.

Palomitas de chocolate

Ingredientes: 60 g de palomitas, 80 g chocolate para fundir, 2 cucharadas (30 ml) de azúcar, 1 cucharada (15 ml) de leche, 1 cucharada (15 ml) de mantequilla (o margarina).

Preparación: Funda el chocolate, la leche y la mantequilla antes de endulzar. Deje que la mezcla se enfríe hasta que esté templada, y viértala en el bol, añada las palomitas y mezcle. Ponga las palomitas en el refrigerador hasta enfriar. Finalmente, sáquelas del refrigerador y de la vuelta al bol para sacar las palomitas de chocolate.

Palomitas de caramelo

Ingredientes: 60 g de palomitas, 100 g de azúcar, 250 ml de agua, una taza de agua con hielo

Preparación: Derrita el azúcar con agua hasta obtener un caramelo. Ponga las palomitas calientes en el caramelo caliente y viértalo todo en la taza que contiene el agua con hielo para que el caramelo se endurezca. Deje secar bien.

Crujiente de palomitas con almendras (o frutos secos)

Ingredientes: 60 g de palomitas, 200 g de azúcar, 250 ml de agua, 30 g de almendras o frutos secos.

Preparación: Derrita el azúcar con agua, para obtener caramelo, y luego vierta las palomitas en el bol con almendras o frutos secos. Mezcle y deje enfriar.

Palomitas con queso

Rocíe las palomitas de maíz con el aceite de tu elección y espolvoree con ajo en polvo, pimienta, albahaca o el orégano. A continuación espolvorear con queso parmesano.

ESPECIFICACIONES

Modelo N°: PA 4300

Tensión de alimentación: 220-240V~50Hz

Consumo de potencia: 1200W



Eliminación del electrodoméstico viejo.

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD: Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent.
6. Never pull on the cord when unplugging.
7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.

10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in www.orbegozo.com

WARNING: In case of misuse, there is a risk of possible injury.

- **CAUTION:** The surface can remain hot during or after use.



- **VERY IMPORTANT:** Do not immerse in water or other liquids or use in places where it could get wet (water splashes, etc.) and do not use with wet hands.
- **DO NOT USE OIL, SALT OR ANY OTHER PRODUCT** in the popcorn making chamber.
- Unplug from the mains when it is not being used, during storage, before fitting or removing attachments, and before cleaning.
- If the appliance has been dropped or is damaged, it should not be used again until it has been examined by a professional technician.
- Do not leave the power cord touching hot objects.
- Use this appliance only for its intended purpose. Use the original attachments supplied by the manufacturer or an authorized distributor.

- This appliance should not be used outdoors or placed near a hot gas or electric cooker or placed in a hot oven.
- Do not use under or near inflammable materials, such as curtains or cloth hangings or any other type of combustible material.
- Do not leave the power cord hanging over the edge of a table or counter.
- Do not leave any electrical appliance unsupervised while it is plugged in to the mains.
- Make sure that the popcorn maker has cooled completely before putting it away.
- No liability will be accepted for any damage caused by not following these instructions or any other inappropriate use or incorrect handling.
- Do not operate the device connected to an external timer or a separate remote control system.

OPERATION GUIDELINES

NOTE: Before using Popcorn Maker for the first time, we recommend you clean the unit following the instructions under CARE AND CLEANING.

- Remove the transparent cover from the main body.
- Using the measuring spoon provided, measure one level spoon of popping corn and place it into the main chamber. One measuring spoon of kernels will make approximately 3 cups of popped corn. Do not use more than one spoon of corn in your Popcorn Maker at once. NEVER PLACE BUTTER, OIL OR SALT IN THE POPPING CHAMBER.

- Reposition the transparent cover so it sits firmly on the body of the unit.
- Place the measuring spoon in position on the top of the transparent cover.
- If butter is required, place up to 2 tablespoons of chopped up butter in the measuring spoon. While the corn is popping, the butter will begin to melt. When popping has stopped, turn the unit off and allow the butter to melt for a further 3 minutes on top of the unit. For best result, we recommend the use of butter kept at room temperature.
- Place a large bowl beneath the Popcorn Makers chute to catch the popped corn.
- Inset the plug into an AC220-240V, 50Hz power outlet and switch the power on.
- Turn the ON/OFF switch to the ON position.
- The Popped corn will shoot out the chamber and into the bowl.

CAUTION: Do not touch the popcorn maker cover during or immediately after operation. The unit will be extremely hot.

Do not operate the popcorn maker for more than 5 minutes at a time. Allow a 10 minutes break between cooking a second cycle of popped corn. This will allow the units motor to cool down.

- When the rate of popping becomes less than about 1 per second, turn the ON/OFF switch to the OFF position. Allow the unit to cool for at least 2 minutes before removing the transparent cover. We recommend oven mitts are used to remove the cover. Due to variations in the kernels, you may find not all kernels have popped.
- Ensure the appliance is turned off after use. Allow to cool before re-using, cleaning or storing.

Helpful hints:

- This product uses hot air circulation in the popping chamber to pop the kernels. To avoid damaged to your Popcorn Maker, never add butter, oil or any other substance to the popping chamber.
- Never use microwave popcorn in your Popcorn Maker.
- Use only fresh popcorn kernels. Old or stale kernels may cause scorching or smoking during operation.
- Take care when selecting the bowl for catching your popcorn.
 - A metal bowl may become hot, exercise caution when moving the bowl.
 - If using a plastic bowl, ensure it can withstand the heated air which flows from the Popcorn Maker while in use.
- If you want to use butter, place two tablespoonful of butter in measuring spoon. While the appliance makes the popcorns, the butter will melt. Once popcorns are ready, switch off the appliance and let the butter keeps melting for 3 more minutes on the appliance. After that you should put the melted butter in the bowl with popcorn, never inside the appliance. For better result, we recommend you to use butter at room temperature.

CARE AND CLEANING

- Turn the Popcorn Maker's ON/OFF switch to the OFF position and ensure it is unplugged from the power supply.
- Ensure the unit has cooled fully prior to cleaning, reusing or storing.
- Wash the transparent cover and measuring spoon in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
- Use a soft, dry cloth to wipe the internal popping chamber.
- Clean the base of the unit with a damp cloth and dry thoroughly.
- Never immerse the Popcorn Maker's body, cord set or plug in water or any other liquid. Do not place any part of the appliance in a dishwasher.
- Do not use abrasive cleaning products on this appliance.
- Store the assembled appliance in a clean, dry area.

RECIPES

After making the popcorn in the Popcorn maker various ingredients can be added to the popcorn in the dish.

This allows a variety of different tasting popcorn to be made. Sweet popcorn can be made by shaking caster sugar over the popcorn while it is still hot and savory popcorn can be made by adding parmesan cheese or salt to the popcorn, for example. The recipes given below are also ideally suited for making special varieties.

Candy colors popcorn

Ingredients: 200 gr. Popcorn, 125gr. Butter or margarine, 375 gr. Sugar, 300 ml. water, 25 gr vanilla sugar, 25 gr baking soda, red, green, blue coloring (can be purchased at the dessert section of the supermarket).

Preparation: Prepare the popcorn popping as described above. In a saucepan, heat water with butter, sugar and vanilla on medium heat, stirring until everything is well dissolved and begins to be golden. Add baking soda and coloring chosen color and keep stirring. If you are going to use different colors, spread the mixture into three bowls or bowls with the same amount in each.

Spread popcorn on a tray lined with baking paper (if several colors are used, also divided into multiple trays popcorn). Pour the caramel over the popcorn carefully all remaining covered. Let cool and serve.

Spicy popcorn with nuts

Ingredients: 1 measuring cup corn, 2 dessert spoons olive oil, 125 g almonds, 125 g cashew nuts, 1 teaspoon cayenne pepper, 1 teaspoon paprika powder.

Preparation: make the popcorn as described earlier. Roast the cashew nuts and the almonds in a pan. Add the spices to this. Mix the nuts and the popcorn together in a dish. Let it all cool down and the popcorn is ready for eating.

Walnut popcorn snack

Ingredients: 1 measuring cup corn, 1 small cup of apple syrup, 2 dessert spoons honey and 100 grams ground walnuts.

Preparation: make the popcorn as described earlier. Mix the apple syrup and the honey together and warm this in a pan until it is all very thin and runny. Grease a dish with a little oil. Add the popcorn and the ground walnuts to the dish and pour the syrup/honey mixture over it. Let it all cool down and the popcorn is ready for eating.

Chocolate popcorn

Ingredients: 60 g popcorn, 80 g cooking chocolate, 2 tablespoons (30 ml) sugar, 1 tablespoon (15 ml) milk, 1 tablespoon (15 ml) butter (or margarine)

Preparation: Melt chocolate, milk and butter before sweetening. Allow the mixture to cool until lukewarm, then pour it into the bowl, add the popcorn and mix. Put the popcorn in the refrigerator to chill. Finally, remove from the refrigerator and turn the bowl upside down to release the chocolate popcorn.

Caramel popcorn

Ingredients: 60 g popcorn, 100 g of sugar, 250 ml water, one cup of water and ice

Preparation: Melt the sugar with water in order to obtain caramel. Put the warm popcorn in the hot caramel and drop this into the cup containing water and ice so that caramel becomes hard. Dry well.

Popcorn crisp with almonds (or nuts)

Ingredients: 60 g popcorn, 200 g sugar, 250 ml water, 30 g almonds or nuts

Preparation: Melt the sugar with water, in order to obtain caramel, and then pour popcorn in the bowl with almonds or nuts. Mix and let it cool.

Popcorn with cheese

Spray popcorn with oil of your choice and sprinkle with garlic powder, pepper, basil or oregano. Then sprinkle with Parmesan cheese.

SPECIFICATIONS

Model No.: PA 5000

Supply Voltage: 220-240V AC~ 50Hz

Power consumption: 1200W




Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY: This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

CONSEILS GENERAUX DE SECURITE

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont au mes ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.

9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationaux pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com
14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.
 - **ATTENTION:** La surface peut rester chaud pendant ou après l'utilisation. 
 - **TRES IMPORTANT:** Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne l'utilisez pas dans des endroits où il pourrait être mouillé (éclaboussures d'eau, etc. et ne l'utilisez pas avec les mains mouillées).
 - N'utilisez pas d'huile dans la chambre à préparer les pop-corn.
 - Débranchez l'appareil de la prise de courant principale lorsque vous ne l'utilisez pas, durant le rangement, avant d'y accoupler ou d'en retirer des accessoires et avant de le nettoyer.

- N'utilisez pas un appareil qui est tombé sur le sol ou qui est endommagé tant qu'il n'a pas été examiné par un technicien professionnel.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des objets chauds.
- Destinez cet appareil uniquement à l'usage pour lequel il a été conçu. Utilisez les accessoires originaux fournis par le fabricant ou par un service de distribution agréé.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'air libre, ni placé à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chaude, ni déposé sur un four chaud.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil en dessous ou à proximité de matériaux inflammables, comme des rideaux et des tissus pendants ou tout autre matériel combustible.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Un appareil électrique ne doit jamais être laissé sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Assurez-vous toujours que la machine à préparer des pop-corn a refroidi complètement avant de la ranger.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommage provoqué par le non-respect de ces instructions ou par une utilisation ou un maniement incorrect.

- N'utilisez pas l'appareil en le branchant à une minuterie ni à un système séparé de contrôle à distance.

GUIDE D'UTILISATION

REMARQUE : Avant d'utiliser la machine pour pop-corn pour la première fois, nous conseillons de la nettoyer selon les recommandations de la section "ENTRETIEN ET NETTOYAGE".

- Retirez la cellophane qui couvre tout l'appareil.
- A l'aide de la cuillère de dosage fournie, mesurez une cuillère rase de maïs et versez-la dans le récipient principal. Une cuillère de dosage de graines donne environ 3 tasses de pop-corn. Ne mettez pas plus d'une cuillère de dosage de maïs dans la machine pour pop-corn. **NE METTEZ JAMAIS DU BEURRE, DE L'HUILE OU DE LE SALT DANS LA CHAMBRE A CHALEUR.**
- Remettez le couvercle transparent au dessus du corps de manière à ce qu'il soit fermé correctement.
- Remettez en place la cuillère de dosage au dessus du couvercle transparent.
- Si vous avez besoin de beurre, mettez 2 cuillères à soupe de beurre haché dans la cuillère de dosage. Lors de l'éclatement des graines, le beurre commence à fondre. Une fois l'éclatement s'arrête, arrêtez la machine et laissez le beurre fondre pendant 3 minutes supplémentaires. Pour obtenir un bon résultat, il est conseillé que le beurre soit à température ambiante.
- Placez un grand bol sous le bec verseur de la machine pour pop-corn pour récupérer les graines éclatées.
- Insérez la fiche dans une prise secteur 220-240V, 50Hz et allumez la machine.
- Mettez l'interrupteur Marche/arrêt sur la position ON.
- Les graines éclatées (pop-corn) seront projetées de la chambre vers le bol.

MISE EN GARDE : Ne touchez pas la machine pour pop-corn pendant et immédiatement après l'utilisation. La machine sera très chaude.

Ne faites pas fonctionner la machine pour pop-corn pendant plus de 5 minutes à la fois. Faites une pause de 10 minutes entre chaque préparation. Ceci permettra au moteur de la machine de refroidir.

- Lorsque le débit des graines éclatées (pop-corn) devient faible (1 par seconde), Mettez l'interrupteur Marche/arrêt sur la position OFF. Laissez la machine refroidir pendant au moins 2 minutes avant de retirer le couvercle transparent. Il est conseillé d'utiliser des mitaines pour retirer le couvercle. Pas forcément toutes les graines seront éclatées de la même manière.
- Vérifiez que la machine est éteinte après chaque utilisation. Laissez la machine refroidir avant de la nettoyer ou de la ranger.

Conseils utiles :

- Cette machine utilise une circulation d'air chaud à l'intérieur de la chambre d'éclatement des graines. Pour éviter d'endommager la machine pour pop-corn, n'ajoutez jamais du beurre, de l'huile ou toute autre matière dans la chambre d'éclatement des graines.
- N'utilisez jamais de pop-corn préparé dans four à micro-ondes dans cette machine.
- N'utilisez que des graines fraîches de maïs. Des graines vieilles ou moisies donnent une odeur de brûlé et de fumée.
- Faites attention en choisissant le bol qui va récolter les pop-corn.
 - Un bol métallique devient forcément chaud, faites alors attention !
 - Si vous utilisez un bol en plastique assurez-vous qu'il puisse supporter l'air chaud en provenance de la

chambre de chaleur.

- Si vous souhaitez utiliser du beurre, placez deux cuillères à soupe de beurre dans une cuillère à mesurer. Pendant que l'appareil fait les popcorns, le beurre fondra. Une fois que les pop-corn sont prêts, éteignez l'appareil et laissez le beurre continuer à faire fondre pendant 3 minutes de plus sur l'appareil. Après cela, vous devez mettre le beurre fondu dans le bol avec du pop-corn, jamais à l'intérieur de l'appareil. Pour un meilleur résultat, nous vous recommandons d'utiliser du beurre à température ambiante.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Positionnez l'interrupteur d'alimentation de la machine pour pop-corn sur la position OFF (Arrêt) et assurez-vous que la prise est débranchée du secteur.
- Assurez-vous que la machine est complètement refroidie avant de la nettoyer ou la ranger.
- Lavez le couvercle transparent et la cuillère de dosage dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et bien séchez.
- Utilisez un chiffon doux sec pour nettoyer l'intérieur de la chambre d'éclatement des graines.
- Nettoyez la base de la machine avec un chiffon humide puis bien séchez.
- Ne plongez jamais le corps de la machine pour pop-corn, le cordon ou sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne lavez jamais les composants de cet appareil dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer cette machine.
- Rangez l'appareil assemblé dans un endroit propre et sec.

RECETTES

Lorsque les pop-corn sont prêts dans le saladier, vous pouvez y ajouter divers ingrédients. Cela permet d'obtenir des pop-corn qui ont des parfums différents. Ainsi, pour faire des pop-corn sucrés, saupoudrez du sucre en poudre sur les pop-corn encore chauds. Pour des pop-corn salés, vous pouvez ajouter du sel ou du parmesan par exemple. Les recettes ci-dessous vous proposent des variantes originales.

Popcorn couleurs

Ingrédients: 200 gr. Popcorn, 125 gr. de beurre ou de margarine, 375 gr. sucre, 300 ml. d'eau, 25 gr. de sucre vanillé, 25 gr. bicarbonate de soude, la couleur rouge, vert, bleu, ... (peut être acheté à la section de dessert du supermarché)

Préparation : Préparer l'éclatement de pop-corn comme décrit ci-dessus. Dans une casserole, chauffer l'eau avec le beurre, le sucre et la vanille à feu moyen, en remuant jusqu'à ce que tout est bien dissous et commence à être dorée. Ajouter le bicarbonate de soude et de coloration choisi la couleur et continuez à remuer. Si vous allez utiliser des couleurs différentes, étaler le mélange dans trois bols ou des bols avec la même quantité dans chaque.

Étale maïs soufflé sur un plateau tapissé de papier sulfurisé (si plusieurs couleurs sont utilisées, également divisé en plusieurs plateaux pop-corn). Versez le caramel sur le pop-corn tout en restant soigneusement couvert. Laisser refroidir et servir.

Pop-corn salés aux noix de cajou

Ingrédients : 1 dose de grains de maïs, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 125 g d'amandes, 125 g de noix de cajou non salées, 1 cuillère à café de poivre de cayenne, 1 cuillère à café de poudre de paprika.

Préparation : préparer les pop-corn comme décrit ci-dessus. Faire griller les noix de cajou et les amandes dans une poêle. Y ajouter les épices. Verser la préparation sur les pop-corn dans un saladier. Laisser refroidir quelques instants et les pop-corn sont prêts.

Pop-corn aux noix

Ingrédients : 1 dose de grains de maïs, 1 tasse de mélasse, 2 cuillères à café de miel et 100 grammes de noix hachées.

Préparation : préparer les pop-corn comme décrit ci-dessus. Mélanger la mélasse et le miel et les chauffer dans une casserole jusqu'à obtenir un mélange fluide et onctueux. Graisser un saladier avec un peu d'huile. Y verser les pop-corn et les noix hachées et napper avec le mélange miel/mélasse. Laisser refroidir le tout quelques instants et les pop-corn sont prêts à être dégustés.

Pop-corn au chocolat

Ingrédients : 60 g de pop-corn, 80 g de chocolat à cuire, 2 cuillères à soupe de sucre (30 ml), 1 cuillère à soupe de lait (15 ml), 1 cuillère à soupe de beurre ou margarine (15 ml)

Préparation : Faire fondre le chocolat avec le lait et le beurre avant d'ajouter le sucre. Laisser refroidir le mélange et lorsqu'il est tiède, verser dans le bol, ajouter le pop-corn et mélanger. Mettre à refroidir au réfrigérateur. Pour finir, sortir du réfrigérateur et retourner le bol pour déverser le pop-corn au chocolat.

Pop-corn au caramel

Ingrédients : 60 g de pop-corn, 100 g de sucre, 250 ml d'eau, une tasse d'eau avec de la glace

Préparation : Mélanger le sucre et l'eau pour obtenir du caramel. Mettre le pop-corn chaud dans le caramel chaud et verser le tout dans la tasse avec l'eau et la glace pour faire durcir le caramel. Laisser bien sécher.

Pop-corn aux amandes (ou aux noix)

Ingrédients : 60 g de pop-corn, 200 g de sucre, 250 ml d'eau, 30 g d'amandes ou de noix

Préparation : Mélanger le sucre et l'eau pour obtenir du caramel puis verser le pop-corn dans le bol avec les amandes ou les noix. Mélanger et laisser refroidir.

Popcorn avec du fromage

Vaporiser du pop-corn avec de l'huile de votre choix et saupoudrer de poudre d'ail, le poivre, le basilic ou l'origan. Puis saupoudrer de parmesan.

SPECIFICATIONS

N° de modèle : PA 5000

Tension d'alimentation : 220-240V AC~ 50Hz

Consommation : 1200W




Enlèvement des appareils ménagers usagés.

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ: Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

CONSELHOS DE SEGURANÇA

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. **PRECAUÇÃO:** Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
 10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
 11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
 12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
 13. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontrá-lo em www.orbegozo.com.
 14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.
- **ATENÇÃO:** A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização. 
 - **MUITO IMPORTANTE:** Jamais submerja o aparelho em água ou outro líquido. Não utilize o aparelho em lugares em que o mesmo possa molhar-se (salpicaduras de água, etc.). Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
 - Não utilize óleo no compartimento de preparar pipocas.
 - Desligue sempre a ficha da tomada de corrente quando não for utilizar o aparelho, durante a armazenagem, antes de acoplar ou retirar os acessórios, e antes de limpar.
 - Não utilize o aparelho se este sofreu uma queda ou está danificado. Antes de utilizar o aparelho novamente dirija-se a um serviço técnico autorizado.

- Não permita que o cabo de alimentação entre em contacto com objectos quentes.
- Utilize este aparelho somente para o uso para o qual foi desenhado. Utilize somente os acessórios originais fornecidos pelo fabricante ou por um serviço distribuidor autorizado.
- Este aparelho não deve ser utilizado ao ar livre, nem perto de um fogão ou forno a gás ou eléctrico quentes.
- Não fazer o aparelho funcionar perto de materiais inflamáveis, tais como cortinas, tecidos pendurados ou de qualquer outro material combustível.
- Não deixar o cabo dependurado da borda duma mesa ou de qualquer móvel.
- Qualquer aparelho eléctrico não deve ficar sem vigilância quando está ligado.
- Certifique-se sempre de que a pipoqueira automática arrefeceu totalmente antes de guardar o aparelho.
- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por danos causados por falta de cumprimento destas instruções ou por qualquer outro uso inapropriado ou manejo incorrecto.
- Não utilize o aparelho ligado a um temporizador externo nem a um sistema separado do controlo remoto.

GUIA GERAL DE FUNCIONAMENTO

NOTA: Antes de usar a máquina de pipocas pela primeira vez, recomendamos realizar a limpeza da unidade seguindo as instruções de CUIDADO E LIMPEZA.

- Retire a tampa transparente do corpo principal.
- Utilize a colher medidora da máquina para despejar uma colherada cheia de milho para pipoca na câmara principal. Uma colher de grãos de milho rende 3 xícaras de pipoca. Não despeje mais de uma colher de milho cada vez que utilizar a máquina de pipocas.

NUNCA USE MANTEIGA, AZEITE OU SAL NA CÂMARA DE CALOR.

- Recoloque a tampa transparente de modo que esta se encaixe bem no corpo da unidade.
- Coloque a colher medidora em sua posição sobre a tampa transparente.
- Se quiser utilizar manteiga, coloque duas colheradas de sopa de manteiga na colher medidora. Enquanto se faz a pipoca, a manteiga se derreterá. Quando a pipoca estiver pronta, apague a unidade e deixe que a manteiga se derreta durante mais 3 minutos sobre a unidade. Para um melhor resultado, recomendamos a utilização de manteiga à temperatura ambiente.
- Coloque um pote grande debaixo da boca de saída da máquina de pipocas para recolhê-las.
- Conecte a máquina a uma tomada de corrente de 220-240V e 50Hz e acende-la.
- Coloque o interruptor de acendimento na posição ON.
- A pipoca sairá da câmara e cairá dentro do pote.

PRECAUÇÃO: Não toque a máquina de pipocas enquanto estiver em funcionamento ou imediatamente depois. A unidade estará extremamente quente.

Não faça a máquina de pipocas funcionarem durante mais de 5 minutos seguidos. Deixe repousar 10 minutos antes de cozinhar o segundo ciclo de pipocas. Isso permitirá refrigerar o motor da unidade.

- Quando os estouros de pipoca já forem inferiores a 1 por segundo, coloque o interruptor de acendimento na posição OFF. Deixe esfriar a unidade durante ao menos 2 minutos antes de tirar a tampa transparente. Recomendamos a utilização de luvas térmicas de forno para retirar a tampa. Devido a variações nos grãos de milho, pode acontecer que não se abram todos os grãos.
- Comprove que o aparelho esteja desligado depois de usá-lo. Deixe que se esfrie antes de usá-lo outra vez, limpá-lo ou guardá-lo.

Conselhos úteis

- Nunca use pipoca para microondas em sua máquina de pipocas.
- Este produto utiliza circulação de ar quente na câmara de calor para abrir os grãos de milho. Para evitar que sua máquina de pipocas se danifique, nunca coloque manteiga, azeite ou outra substância na câmara de calor.
- Use somente grãos de milho frescos. Os grãos velhos podem queimar-se ou produzir fumaça durante o funcionamento da máquina.
- Preste atenção ao selecionar o pote para recolher a pipoca:
 - Um pote metálico pode esquentar-se: cuidado ao pegá-lo.
 - Se utilizar um pote de plástico, verifique se este poderá suportar o ar quente que sai da máquina de pipocas durante o funcionamento.
- Se você quiser usar a manteiga, coloque duas colheres de sopa de manteiga na colher de medição. Enquanto o aparelho faz as pipocas, a manteiga vai derreter. Uma vez que as pipocas estão prontas, desligue o aparelho e deixe a manteiga continuar a derreter durante mais 3 minutos no aparelho. Depois

que você deve colocar a manteiga derretida na tigela com pipoca, nunca dentro do aparelho. Para um melhor resultado, recomendamos a utilização de manteiga à temperatura ambiente.

CUIDADO E LIMPEZA

- Coloque o interruptor de acendimento na posição OFF e comprove que a unidade está desconectada da tomada de corrente elétrica.
- Comprove que a unidade tenha esfriado antes de limpá-la, guardá-la ou reutilizá-la.
- Lave a tampa transparente e a colher medidora em água morna com sabão, enxágüe e seque bem.
- Utilize um pano suave e seco para limpar a câmara de calor interna.
- Limpe a base da unidade com um pano úmido e seque bem.
- Nunca submerja o corpo da máquina de pipocas, o cabo elétrico ou a tomada em água ou outro líquido.
- Nunca utilize a máquina de lavar-louça para lavar as peças desse aparelho.
- Não use produtos de limpeza abrasivos sobre este aparelho.
- Guarde o aparelho montado e em um lugar limpo e seco.

RECEITAS

Depois de ter preparado as pipocas na máquina, pode acrescentar-lhes vários ingredientes para dentro da taça. Desta forma, pode obter diversos tipos de pipocas. Pode por exemplo fazer pipocas doces deitando depois açúcar em pó sobre as pipocas ainda quentes. Também pode preparar pipocas salgadas se acrescentar, por exemplo, queijo parmesão ou sal às pipocas. As receitas seguintes oferecem outras variedades de pipocas que pode eventualmente preparar.

Pipoca colorida

Ingredientes 200 gr. Pipoca, 125 gr. manteiga ou margarina, 375 gr. açúcar, 300 ml. de água, 25 gr. açúcar de baunilha, 25 gr. bicarbonato de sódio, corante vermelha, verde, azul, ... (pode ser comprado na sobremesa seção do supermercado).

Preparação: Preparar o estalo pipoca como descrito acima. Em uma panela, aquecer a água com a manteiga, o açúcar ea baunilha em fogo médio, mexendo até que tudo esteja bem dissolvido e começa a ser de ouro. Adicionar bicarbonato de sódio e corante escolhido cor e continue mexer. Se você estiver indo para usar cores diferentes, espalhe a mistura em três bacias ou tigelas com a mesma quantidade em cada um.

Espalhe pipoca em uma bandeja forrada com papel manteiga (se diversas cores são usadas, também divididas em várias bandejas). Despeje o caramelo sobre a pipoca cuidadosamente todas restant coberto. Deixe esfriar e sirva.

Pipocas picantes com amêndoa e cajú

Ingredientes: 1 copo de medida de milho para pipocas, 2 colheres de sopa de azeite, 125 gramas de amêndoas, 125 gramas de cajú sem sal, 1 colher de chá de pimenta em grão, 1 colher de chá de colorau.

Modo de preparação: prepare as pipocas segundo o método habitual acima descrito. Torre o cajú e as amêndoas numa frigideira. Acrescente em seguida os condimentos. Misture o cajú e as amêndoas com as pipocas numa taça. Deixe arrefecer e está pronto a servir.

Aperitivo de nozes com pipocas

Ingredientes: 1 copo de medida de milho para pipocas, 1 pequena chávena de melaço, 2 colheres de chá de mel e 100 gramas de noz moída.

Modo de preparação: prepare as pipocas segundo o método habitual acima descrito. Misture o melaço com o mel e aqueça numa panela até ficar líquido. Unte ligeiramente uma taça com óleo. Em seguida deite as pipocas e a noz moída e por cima a mistura de melaço/mel. Deixe arrefecer e está pronto a servir.

Pipocas de chocolate

Ingredientes: 60 g de pipocas, 80 g de chocolate para bolos, 2 colheres de mesa (30 ml) de açúcar, 1 colher de sopa (15 ml) de leite, 1 colher de sopa (15 ml) de manteiga (ou margarina)

Modo de preparação: Derreter o chocolate com o leite e a manteiga antes de deitar o açúcar. Deixar arrefecer esta mistura até ficar morna, deitar em seguida para dentro de uma taça, acrescentar as pipocas e misturar. Colocar as pipocas no frigorífico para arrefecerem. Por fim, retirar a taça do frigorífico e voltá-la ao contrário para retirar as pipocas de chocolate.

Pipocas com caramelo

Ingredientes: 60 g de pipocas, 100 g de açúcar, 250 ml de água, one cup of water and ice

Modo de preparação: Derreter o açúcar com água até atingir o ponto de caramelo. Deitar as pipocas ainda quentes para dentro do caramelo a escaldar, deitando em seguida a chávena com água para que o caramelo solidifique. Deixar secar bem.

Pipocas estaladiças com amêndoas (ou nozes)

Ingredientes: 60 g de pipocas, 200 g de açúcar, 250 ml de água, 30 g de amêndoas ou nozes

Modo de preparação: Derreter o açúcar com a água até atingir o ponto de caramelo, deitando em seguida as pipocas para dentro da taça com as amêndoas ou as nozes. Misturar e deixar arrefecer.

Pipoca com queijo

Spray de pipoca com ólea de sua preferência e polvilhe com alho em pó, pimenta, manjerição ou orégano. Em seguida, polvilhe com queijo parmesão.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

- Modelo: PA 5000
- Voltagem: 220-240V AC~50Hz
- Potência 1200 W



Recolha dos eletrodomésticos.

A diretiva Européia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contendor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE: Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da directiva EMC 2014/30/EU.